



MENU Maart 2006

Henk Niemeijer

MELOEN MET GEROOKTE GANZENBORST

TARTAAR VAN ENTRECÔTE MET OESTERSAUS EN KWARTELEI

SALADE VAN KROKANT GEBAKKEN ZWEZERIK MET GEGRILDE APPEL, EENDELEVER EN GEFRITUURDE SCHORSENEREN

GEBAKKEN ROG MET MOSTERD, KAPPERTJES , DILLE EN AARDAPPELEN

FANTASIE VAN BRUINE EN WITTE CHOCOLADE MET BITTERKOEKJES EN AMANDELCRÈME.

MELOEN MET GEROOKTE GANZENBORST.

15 pers.

Ingrediënten:

5 meloenen (2 soorten)
5 dl rode port
1 gerookte ganzenbordt

Bereiding:

Snij de meloenen doormidden, haal het zaad eruit.
Haal met een parisienneboor 15 bolletjes uit elke meloen.
Marineer de bolletjes een half uur in de port.
Snij de ganzenborst (op machine) in 2 mm dikke plakjes.
Haal de rest van het vruchtvlees uit de meloenen en pureer dit.
Voeg een prise zout toe .
Doe het vruchtvlees in een zeef en laat het in de koelkast een half uur uitlekken.

Opmaak:

Schep wat puree in een diep bordje.
Leg rondom 3 plakjes ganzenborst en garneer met de meloenbolletjes.
Maal er wat zwarte peper over.

Wijn: Cava Codorniu San Sadurni d Anola Spanje.

De Cava, de bruisende wijn werd voor het eerst gemaakt door Raventos in 1872 op het landgoed Can Codorniu, op 50 km ten zuiden van Barcelona. Codorniu, dé klassieker uit de Penedés en pionier van de Cava werd en wordt gemaakt volgens de champagnemethode. Thans is Codorniu marktleider in Spanje, ze bezitten meer dan 2700 ha. Kwaliteit : meer dan correct.



TARTAAR VAN ENTRECÔTE MET OESTERSAUS EN KWARTELEI.

15 pers.

Ingrediënten:

1000 gr entrecôte
50 gr gedr. pommodori op olie
5 verse pommodori
1 bosje bieslook
1 citroen
1 doos kwarteleitjes.

Bereiding:

Snij de pommodori op olie fijn en maak van de ontvelde verse pommodori een niet te grove concassé.
Snij of knip de bieslook fijn.
Hak of nog beter, maal het vlees fijn, en meng het met de tomaat en bieslook.
Breng GOED op smaak met zout en peper.
LET OP!! Het mengen van tartaar dient met een vork gedaan te worden, als men dit met de handen wil doen, dan handschoenen gebruiken.

SAUS:

6 oesters
2 eidooiers
1.5 dl olijfolie
1 citroen
Worchestersaus
fijne mosterd

Trek zestes van de gewassen citroen en pers hem uit. Bewaar het sap.
Open de oesters, vang het vocht op.
Reinig de oesters (van schelpresten) en zeef het vocht.
Pureer ze in eigen vocht. Druk het door een fijne zeef.
Meng met een staafmixer de eidooiers, 1 flinke TL mosterd, een scheutje Worchestersaus en 1 à 2 TL citroensap.
Voeg dan (onder mixen) langzaam de olie toe en zoveel gepureerde oester tot er een egale saus ontstaat.
Breng verder op smaak met een weinig zeezout en gemalen witte peper.
Snij met een kartelmes de schaal van de eitjes door en bak ze in een tefalpan of in een poffertjespan.

Opmaak:

Op een plat bord met een ring, ronde taartjes van de tartaar vormen.
Op de tartaar een gebakken eitje en wat zeste.
Wat saus rondom. Serveer er stokbrood bij.



SALADE VAN KROKANT GEBAKKEN ZWEZERIK MET GEGRILDE APPEL, EENDELEVER EN GEFRITUURDE SCHORSENEREN

15 pers.

Ingrediënten:

1000 gram zwezerik
1 eendenlever (koud zetten)
300 gr rucola
3 kruidnagelen
2 harten van kropsla

Bereiding:

Spoel de zwezerik onder koud stromend water.
Zet water op met gesneden prei, ui en wortel en laat dit 10 minuten trekken. Het bouquet eruit halen en zwezerik gaar pochieren in 15 minuten.
Zonder verder afspoelen koud zetten, onder druk, in de koeling.
Was de sla soorten, laat ze goed uitlekken en pluk ze daarna.

1 bakje veldsla
1 pak schorseneren
1 prei, wortel, ui
7 Elstar appels
Paneermeel/bloem

Was de schorseneren heel goed. Snij de uiteinden bij en schil er met een dunschiller lange stroken van. Laat ze enigszins drogen en frituur ze in olie van plm. 150 graden. Leg ze op keukenpapier en zout ze als ze nog warm zijn.

Schil de appels en snijd ze in plakken van plm. 5 mm.
Steek vervolgens uit de plakken zonder klokhuis rondjes van 3 cm en gril ze op een hete grillplaat. Dek ze af ivm. verkleuring.

DRESSING

0.5 dl witte wijnazijn
1 EL grove mosterd
1 EL fijne mosterd
0.5 dl zoete witte wijn
1 EL bruine basterdsuiker
0.5 dl cognac
1 dl appelsap
3 dl maaskiem olie
1 flinke EL honing
0.5 dl yoghurt

Meng alle ingrediënten met uitzondering van de yoghurt in een kom. Doe dit vervolgens in de keukenmachine en draai het tot een homogene massa. Voeg dan de yoghurt toe. Maak evt. op smaak

Meng intussen 1 deel bloem en 2 delen paneermeel door elkaar en zeef dit. Pel de zwezerik en snij het in gewenste aantal plakken. De plakken, met zout en peper door het paneermengsel wentelen en iets afkloppen.
Bak de zwezerik in royaal half-om-half geclarificeerde boter en olie krokant. Maak met behulp van een kaasschaaf mooie krullen van de eendenlever, strooi er wat fijn zeezout op en maal er verse peper over.

Opmaak:

Bouw ondertussen de salades op en verwarm de dressing iets. Verdeel de zwezerik en appel over de salade, voeg de dressing toe. Afgarnen met de eendenlever krullen en de gefrituurde schorseneren.





MENU Maart 2006

Henk Niemeijer

GEBAKKEN ROG MET MOSTERD, KAPPERTJES , DILLE EN AARDAPPELEN

15 pers.

Ingrediënten:

4.5 kg verse rogvleugels
5 stengels bleekselderij
600 gr wortel
600 gr ui
5 takjes laurier
1 bos peterselie
1 l azijn
3 l water
peper – zout
rozeval aardappelen 3 pp.

Bereiding:

De rogvleugels 5 minuten in koud water met azijn en zout, onderdompelen.
Een court-bouillon bereiden van tweederde water en eenderde azijn, gesneden bleekselderij, wortel, ui, tijm en laurier.
Wat zout en peper toevoegen en 15 min. koken.
Daarna zeven. Een oven voorverwarmen op 230 graden.
De vleugels droogdeppen en aan beide zijden goudbruin bakken.
De licht gebakken vleugels in een braadslee plaatsen en de court bouillon erbij gieten tot de rog voor de helft onderstaat. 10 Minuten pocheren in oven van 230 graden. Haal de vleugels uit de court bouillon en zet ze warm weg. In oven van 70 graden.
Schil en kook de rozeval aardappelen.

SAUS

75 gr boter
75 gr bloem
1.5 dl room
3 citroenen
grove mosterd
5 EL kappertjes
5 takjes dille
rode pepertjes

Gebruik ½ liter van het vocht waarin rog is gepocheerd.
Binden met een roux van gesmolten boter waar bloem werd doorgeroerd.
Voeg de room toe.
De saus afwerken met de sauce hollandaise en fijngehakte dille.
Kruiden met wat cayennepeper zout en citroensap(naar smaak) en verder op smaak maken met mosterd, kappertjes en rode pepertjes.
Indien saus te dik, wat vocht van de gepocheerde rog toevoegen.

SAUCE HOLLANDAISE.

5 eidooiers
250 gr gesmolten boter
1 dl water
1 dl witte wijnazijn
3 sjalotjes
2 laurierblaadjes
8 gekn. peperkorrels

Maak sjalotjes schoon en hak ze fijn.
Breng water en azijn aan de kook, voeg sjalotjes, laurier en peperkorrels toe en laat vocht tot de helft inkoken. Zeven en wat laten afkoelen.
Klop dooiers eronder en verwarm het mengsel au bain Marie tot de saus begint te binden.
Voeg al roerende met een dun straaltje de gesmolten boter toe tot er een mooi gebonden saus

Opmaak:

Op warm bord rogvleugel, saus erop en vóór, 3 rozeval aardappelen

WIJN: Weingut Schloss Sommerhausen Sylvaner Spätlese 2004 Frankenthal – Duitsland.

Franken, het gebied rondom Würzburg is één van de meest solide en tevens populairste wijnbouw regio's van Duitsland. Men vindt er de meest uiteenlopende druiverassen. Waar vroeger de Sylvaner overheerste is er nu een verscheidenheid van andere soorten ,o.a. Muller Thurgau, Rieslaner, Riesling, Scheurebe enz.
De typische fles "Bocksbeutel" is oorspronkelijk gemaakt om vervalsing tegen te gaan. De vorm is wettelijk beschermd en mag alleen gebruikt worden voor wijnen uit Franken en sommige gedeelten van Baden.
Sommerhausen : 20 ha – 200.000 flessen. Compleet variëteitenpalet uit 4 wijngaarden waaronder de excellente Sylvaner en de heerlijk zoete wijnen van de Scheurebe.

WIJN: Sandelford Element 2003 Classic White Caversham – West-Australië

Landinwaarts bij Perth, de Swan River op, ligt op enige afstand Caversham waar Sandelford Wines wijngaarden bezit voor de productie van voornamelijk witte wijnen.

Deze klassieker Element is een blend van de Verdelho en de Chenin Blanc die zorgen voor een frisse, droge wijn. De rode topwijnen (z.g. premium wijnen) van Sandelford komen uit het Margaret River-gebied, zo'n 350 km verder naar het zuiden.



FANTASIE VAN BRUINE EN WITTE CHOCOLADE MET BITTERKOEKJES EN AMANDELCRÈME.

15 pers.

Ingrediënten:

BRUINE

CHOCOLADERONDJES.

250 gr pure couverture
150 gr zachte boter
3 eidooiers
2 EL Amaretto
150 gr bitterkoekjes
25 gr gesch. amandelen
75 gr biscuitjes

WITTE

CHOCOLADERONDJES.

250 gr witte couverture
75 gr zachte boter
2 EL room
3 eidooiers
150 gr bitterkoekjes
75 gr biscuitjes
25 gr gesch. amandelen
2 EL Amaretto

Bereiding:

Verkruimel de bitterkoekjes en de biscuitjes.

Rooster de geschaafde amandelen in tefalpan zonder boter tot lichtbruin.

Smelt de couverture (32 graden) au bain Marie.

Laat de gesmolten couverture (met een lepel) in "druppels" ter grootte van een cent op ruime afstand van elkaar op een stuk vetvrij papier druppen. (er zijn er 75 nodig) Of tussen plasticfolie.

Strijk de druppels direct uit in flinterdunne rondjes van 2-3 cm en laat de aldus verkregen galettes afkoelen en opstijven in de koelkast.

Roer de boter door de rest van de gesmolten chocolade en wacht tot deze volkomen gesmolten is. Roer en dan achtereenvolgens de eidooiers en de Amaretto door.

Neem de pan uit het waterbad en roer met een houtenlepel de verkruimelde bitterkoekjes en de geschaafde amandelen door het chocolademengsel.

Laat de massa afkoelen en wat opstijven in de koelkast.

Vorm van de massa met behulp van een spuitzak een staaf met een diam. van 3 cm. Rol de staaf door de biscuitkruimels en laat hem, verpakt in folie, opstijven in de Koelkast.

Verwerk de witte chocolade op dezelfde manier tot galettes en een staaf.

CHOCOLADEMOUSSE

150 gr pure couverture
2.5 dl room
80 gr boter
3 eiwitten
75 gr suiker
2 eidooiers

Smelt de couverture au ban Marie. Roer de boter en de eidooiers door gesmolten chocolade. Neem de pan van het vuur en laat de inhoud iets afkoelen. Klop de slagroom halfstijf, klop de eiwitten stijf en voeg tijdens het kloppen met kleine beetje tegelijk de suiker toe. Spatel eerst het eiwit door het chocolademengsel en vervolgens de slagroom. Laat de mousse in een spuitzak met een gladde spuitmond opstijven in de koelkast.

AMANDELCRÈME

2 vanillestokje
200 gram mascarpone
20 gr poedersuiker
room
2 TL balsamicoazijn
40 gr amandelsiroop

Snij de vanillestokjes in de lengte doormidden en schraap het merg eruit. Meng de mascarpone met het vanillemerg, de overige ingrediënten en voeg zoveel room toe tot er een gladde saus verkregen wordt.

Opmaak:

Snij de bruine en witte staven in plakjes en leg ze dakpansgewijs in een krans op het midden van de borden.
Spuit hierop een krans van chocolademousse en leg hierop de witte en bruine galettes.
Spuit in het midden een rozet stijfgeklopte slagroom en garneer de rand van de borden af met amandelcrème.

