



MENU April 2006

Ben Nijhuis

Dun gesneden zeeduivel met verjussaus Pecorino, tomaat en gefrituurde sjalot

Kalkoen bouillon met shii-takes en koriander

Lamsrug in filodeeg met voorjaarsgroenten en nieuwe aardappelen

Gemberijs met pikante ananas en hangop

Dun gesneden zeeduivel met verjussaus Pecorino, tomaat en gefrituurde sjalot 15 pers.

Ingrediënten:

1.5 kg zeeduielfilet
15 donker rode tomaten
3 dl olijfolie voor tomaten,
en borden
3 teentjes knoflook
10 takjes tijm
500 gr sjalotten
(ringen, rest naar de saus)
3 dl melk
bloem
frituurolie
200 gr geschaafde pecorino
1 bos basilicum

Saus:

75 gr gehakte sjalotten
3.75 dl verjus(Hanos)
30 gr poedersuiker
300 gr koude boter
2 eetl. notenolie

Opmaak:

Bereiding:

Verwijder het vlies van de zeeduivel en rol het strak op in plasticfolie.
Leg de visrol in de vriezer.
Ontvel de tomaten op de gebruikelijke manier, verdeel ze in vieren en verwijder de zaden.
Leg de tomaten op een met olijfolie ingesmeerde bakplaat. Wrijf de knoflook fijn en meng de puree met een scheutje olie. Bestrijk met een kwastje de tomaatdelen ermee. Hak de tijm ragfijn en bestrooi er de tomaat mee. Droog nu de tomaat in een oven van 80°C (1,5 tot 2 uur). Maak de sjalotten schoon en snijd er ringen van. Gebruik alleen de grote ringen (8 stuks p.p.) Haal ze door de melk en de bloem en frituur ze in olie van 180°C.

Saus:

Laat de gehakte sjalotjes met de verjus 10 min. Zachtjes koken. Voeg de poedersuiker toe en neem de pan van het vuur. Roer er de vlokjes koude boter door en daarna de notenolie. Zeef de saus.

Opmaak:

Bestrijk de borden met olijfolie.
Snijd van de aangevoren zeeduivel op de snijmachine dunne plakjes en bedek hiermee het bord. Snijd de tomatenkwarden in de lengte door (op elk bord 8 strookjes). Laat de zeeduivel op de borden in de oven lauwwarm worden. Klop nu de saus met de staafmixer schuimig en schep deze over de vis.
Leg hierop stukjes geschaafde pecorino, strookjes tomaat, ringetjes gefrituurde sjalot en topjes basilicum.



Kalkoen bouillon met shii-takes en koriander

15 personen

Ingrediënten:

2 uien
1 prei
150 gr verse shii- takes
1,5 kg kalkoen bouten(4 stuks)
300gr kalkoenborstfile
8 takjes koriander(1 bos)
2 dl droge sherry
1 bosje waterkers
peper en zout

Bereiding:

Pel de ui en snijd in stukjes.Eveneens de prei. Haal de steeltjes van de paddestoelen.
Breng 3,5 L water met de kalkoen bouten, peper,zout,ui,prei,paddestoel steeltjes, en de sherry aan de kook. Schuim de bouillon af en laat 2 uur op een laag vuur trekken.
Zeef de bouillon door een doek, hak de koriander en voeg toe aan de bouillon en maak op smaak.
Bak de borstfile en snijd dit in blokjes. Snijd de paddestoelen in reepjes.
Maak de waterkers schoon.

Opmaak:

Opmaak:

Leg in hete soepkoppen stukjes vlees en reepjes paddestoelen. Giet er de hete bouillon over en garneer met waterkers.
Serveren met stokbrood.



Campo Grande
Orvieto Classico 2004
Antinori
Firenze in San Casiaro
Italië.

Umbrië, het groene hart van Italië zoals het genoemd wordt, staat net als andere Midden Italiaanse wijnregio's in de schaduw van Toscane

Van de wijnen van Umbrie is alleen de Orvieto bij het grote publiek bekend, ze wordt dan ook het meest geproduceerd.

Orvieto en de wat betere Orvieto Classico worden van neutrale inheemse druiven zoals de trebbiano toscano, verdello en de grechotto geperst.

Het zijn over het algemeen goed drinkbare harmonische wijnen, slechts op weinig locaties in het classico gebied zijn hoogwaardiger kwaliteiten mogelijk.

Lev. Struthmann

Les Auzines
Fleurs de Garrigues 2003
Corbières - Frankrijk.

De Corbières vormen een gebied van 3000 vierkante kilometer ten zuiden van de lijn Narbonne/Carcassonne in het Departement Aude in zuid-oost Frankrijk. Een wild, zeer sterk heuvelachtig tot rotsachtig gebied waar op leisteen, kalk, zandsteen en kiezel een verscheidenheid aan kruiden, struiken, orchideeën en druiven groeien. Grenache, syrah, mourvède zijn de voornaamste rode soorten die ook de basis voor deze wijn, die onder Ecocert sas F 32600 is gecertificeerd als garantie voor aanbouw en verwerking, vormen. Zwarte bessenfruit en kruiden als thym en rozemarijn zijn herkenbare tonen erin.

Lev. TWH





MENU April 2006

Ben Nijhuis

Lamsrug in filodeeg met voorjaarsgroenten en nieuwe aardappelen 15 pers.

Ingrediënten:

1,5 kg filet van lamsrug
900 gr broodkruim
300 gr zachte boter
40 gr gehakte basilicum
200 gr gehakte peterselie
12 gr gehakte tijm
20 dunne plakken vers vet spek
8 vellen filodeeg
4 eierdooiers
8 dl lamssaus(zie receptuur)

Groentegarnituur:

2 doosjes sliert asperges
2 stronken broccoli
30 worteltjes(1bos bospeenjes)
1 courgettes
250 gr peultjes
8 meiknolletjes
30 shii-takes(vers) of alternatief
boter
arachideolie
1 kg krieltjes van nieuwe aardappelen.

Lamssaus:

1,5 kg lamsbotten
arachide olie
100 gr wortel
100 gr prei
100 gr knolselderij
1 ui
1 bol knoflook
3 l kalfsfond(fles verdunnen)
5 takjes thijm
6 takjes rozemarijn
400 gr koude boter

Bereiding: Vleesbereiding:

Bak de filets kort rondom aan in arachideolie en laat ze afkoelen in de koelkast.
Kneedt het broodkruim de zachte boter, gehakte basilicum, peterselie en gehakte tijm door elkaar.
Leg op plasticfolie de plakken spek strak naast elkaar en verdeel het kruiden mengsel er gelijkmatig over. Leg de lamsfilet (peper en zout)onderaan op het spek en rol de filets in het spek door de folie steeds op te tillen zodat een rol ontstaat. Bestrijk het filodeeg met eierdooier. Leg de in het spek gerolde filets op het filodeeg en rol ze vervolgens in het deeg. Druk de zijkanten goed aan. Leg de rollen op een bakplaat.

Garnituur bereiding:

Snijdt de courgettes in de lengte door en haal de zachte vulling eruit. Snijdt van het harde deel reepjes van 3 cm. Tourneer de wortelen en laat er iets groen aan zitten.
Kook alle groenten afzonderlijk en koel ze af in ijswater.
Kook nu de krieltjes met wat zout.
Bak nu de filettrollen in een voorverwarmde oven van 200 C gedurende 15 min. tot een kerntemperatuur van 50C. Laat het vlees 10 min rusten op 50 C.
Stoom de groenten in de hetelucht oven met toevoeging van 100% vocht.
Bak de shii-takes in arachide olie.
Snijdt de uiteinden van de filets en verdeel in stukjes van 3 cm dik.

Bereiding Lamssaus:

Bak de lamsbotten in een braadslede aan in de arachide olie tot ze gaan bruinen.
Giet het vet af. Doe de schoongemaakte en gesneden groenten in een soepketel samen met de helft van de knoflook. Leg er de botten op en giet er de kalfsfond, uit de fles, over. Breng aan de kook en schuim af.
Laat 4 uur zachtjes trekken. Passeer door een zeef. Doe nu de tijm rozemarijn, en de rest van de knoflook bij de gezeefde fond en laat hem voor de helft inkoken. Passer de saus door een fijne zeef en monter met vlokjes koude boter vlak voor het opdienen.

Opmaak:

Opmaak:

Leg in het midden van het bord een stukje filet plat op het bord, het andere zet je rechtop.

Het groente garnituur aan een kant en enkele krieltjes aan de andere kant.

Drappeer met een lepel wat lamssaus rondom het vlees.

Gemberijs met pikante ananas en hangop**15 personen****Ingrediënten:**

6 dl melk
6 dl room
8 eieren(4 eiwitten voor de tuilles)
250 gr suiker
50 gr verse gember
1 potje bakgember(gehakt)
1 l Turkse Yoghurt(10% vet)
1 ½ dl aceto balsamico
(dessert)
1 l suikerwater(300 gr suiker + 1 l water)
9 rode pepers
3 st. verse ananas(plakken)
ananasboor
1 bakje aardbeien

Bereiding:

Laat het suikerwater met de fijngesneden pepers zonder pitten op een zacht vuur een half uurtje trekken. Laten afkoelen en hierin de plakken ananas zo lang mogelijk laten trekken.
Maak het gemberijs door de melk, de room, de helft van de suiker en de verse gember op te koken en een half uur te laten trekken.
Doe de andere helft van de suiker met de eierdooiers in de keukenmachine en klop dit wittig.
Zeef de gember uit de melk en giet de hete melk al roerend bij de wittige eierdooiers.
Iets opwarmen tot 80°C. Roer er daarna de gembernootjes door, laat afkoelen en draai er daarna ijs van in de machine.
Leg een schone theedoek in een zeef en laat de yoghurt uitlekken tot een stevige hangop is ontstaan.
Kook de balsamiek in tot een derde(indien nog te zuur iets suiker toevoegen) en roer dit na afkoeling door de hangop.(proeven op smaak)

Tuilles:

200 gr poedersuiker
100 gr boter
4 eiwitten
100 gr bloem
1 heel ei
gemberroom:
0,5 ltr. Room
gembernat

Tuille:

Klop de suiker met de eiwitten schuimig en vermeng met de gezeefde bloem,het hele ei en de afgekoelde gesmolten boter.
Smeer het beslag met een lepel dun uit op een bakplaat met bakpapier.(rondjes 8 cm).Maak er niet meer dan 6 stuks tegelijk i.v.m. oprollen.
Bak af in een gasoven van 150°C tot ze bruin verkleuren.Verwerk ze direct uit de oven tot een rolletje of een hoorntje en laat afkoelen.
Vul ze daarna met stijf geslagen gemberroom.

Opmaak:**Opmaak:**

Leg de plakken uitgelekte ananas midden op het bord.
Plaats hierop een bol gemberijs en spuit er hangop rondom.
Versieren met de tuille en gehalveerde aardbeien.

