



## MENU November 2006 Ans Guns

\*\*\*

### Drie bereidingen van tonijn.

\*\*\*

#### Taartje van kabeljauw met tomaat, basilicum en een bieslooksaus.

\*\*\*

#### Cantharellen cappuccino

\*\*\*

#### Hert met eigen jus en een risotto met eekhoortjesbrood.

\*\*\*

#### Warme appel-broodpudding met kaneel en sinaasappelsabayon.

\*\*\*

#### Drie bereidingen van tonijn.

15 pers.

400 gr. tonijn (van het middenstuk)  
2 dl. ketjap manis  
1 limoen  
gem. korianderzaad  
2 eetl. verse gember  
1 teen knoflook  
200 gr. taugé  
½ komkommer

#### 1 Tonijn met een oosters sausje.

Pers de limoen en rasp de schil. Rasp de verse gember en pers de knoflook. Maak een marinade van de ketjap, limoensap, korianderzaad en gember en knoflook. Voeg evt. peper en zout toe. Verdeel de tonijn in drie plakken en laat dit 20 minuten marinieren. Afdrogen en iedere plak verdelen in 5 stukjes. Was de taugé en blancheer even in kokend water. Schil de komkommer en haal de pitten eruit. Snij vervolgens julienne van 4 cm. lengte. Verwarm de marinade. Gril de stukjes tonijn even om en om in olie, en breng op smaak met wat peper en zout. Serveer op een klein bordje samen met een weinig taugé en komkommer. Besprenkel met wat marinade.

400 gr. tonijn (van het middenstuk)  
70 gr. sesamzaad  
zeezout  
500 gr. witte bonen (een pot zonder vocht)  
½ dl. olijfolie  
1 dl. room  
5 oesters

#### 2 Tonijn met witte bonenmousse en sesamzaad.

Verdeel de tonijn in drie plakken en vervolgens in 5 stukjes. Rooster het sesamzaad, maal het sesamzaad en vermeng met wat zeezout. Open de oesters, vang het oesternat op en zeef dit, en controleer de oesters op schilfers. Pureer de witte bonen met de oesters en het vocht in de Magi-mix. Meng met de helft van de room tot een gladde massa. (een puree) Voeg wat room toe als de massa te dik is. Breng op smaak met peper en zout. Doe de massa in een spuitzak met een niet te grote gladde opening. Schroei de stukjes tonijn aan beide zijden aan in wat olijfolie. Druk elk gebakken stukje vervolgens met een zijde in het sesamzaad. Serveer op een klein bordje met een klein quenelle wittebonenmousse erop.

300 gr. tonijn (van het middenstuk)  
2 eetl. gehakte sjalot  
2 eetl. olijfolie  
peper en zout  
1 limoen  
1 citroen  
2 avocado's rijp!!!  
1 venkelknol  
**voor de tapenade:**  
50 gr. zwarte olijven  
30 gr. ansjovis  
½ teentje knoflook  
½ eetl. olijfolie  
1 tl. Dijonmosterd  
1 tl. Tijm

#### 3 Tartaar van tonijn.

De tonijn in hele kleine blokjes snijden (4 x 4 mm) en vermeng met de fijngehakte sjalot en de olijfolie. Op smaak brengen met wat limoensap, peper en zout. Schil de avocado's en vervolgens in hele kleine blokjes snijden. Bedruppel met citroen voor de verkleuring en maak op smaak. Meng alle ingrediënten voor de tapenade in de blender zodat een gladde massa ontstaat. De venkel heel fijn snipperen. (rasp) Neem een steker van 3 cm. Maak een bodempje van de avocado, hierop de tartaar. Op de tartaar een klein beetje van de tapenade en strooi over het geheel en beetje venkel.



### Sepp Moser Rohrendorf – Oostenrijk. Zweigelt Rosé 2005

Sepp Moser die het Weingut Moser (sinds 1848) beheert is één van de nieuwe generatie wijnbouwers die inzien dat de toekomst van regionale wijnen in Oostenrijk niet in de "gestroomlijnde" Nieuwe Wereld" wijnen ligt. Traditionele druivensoorten als de grüner Veltliner, blauwe Zweigelt die in het Kremstal op z.g. terrassen in een heel goed microklimaat, langzaam rijpen, geven wijnen van hoge zuiverheid en smaak. Deze rosé is door zijn fruit en droogheid een goede begeleider van min of meer exclusieve visgerechtjes gebleken.

### Taartje van kabeljauw met tomaat, basilicum en een bieslooksaus. 15 pers.

Maak de visbouillon volgens de basisreceptuur, gebruik water i.p.v. wijn!!!

1000 gr. kabeljauw.

Snij de kabeljauw in plakken van een ½ centimeter dikte.  
Zet de oven op 230 gr. C.

#### Voor de saus:

7 dl. visbouillon  
7 dl. droge witte wijn(alsace)  
3 eetl. fijngehakte sjalot  
6 dl. room  
30 gr. Koude boter  
3 eetl. bieslook  
1 eetl. mosterd  
zalmeitjes  
zout en peper

#### Voor de saus: hak de sjalot en bieslook fijn.

De visbouillon, witte wijn en sjalot tot 1/5 inkoken.  
De room toevoegen en weer ongeveer tot de helft inkoken.  
De witte wijn in een aparte pan tot 1/5 inkoken.  
Voeg de ingekookte witte wijn aan de basis van de saus toe (naar smaak, proeven!!!). daarna de mosterd en boter erdoor roeren (monteren).  
Bieslook toevoegen. Op smaak maken met peper en zout.

#### Voor de vulling:

10 Tasty Tom tomaten  
1 gr. bos basilicum  
1 eetl. geperste knoflook

**Voor de vulling:** de tomaten ontvellen, ontdoen van pitjes, laten uitlekken en in blokjes snijden. De basilicum fijnsnijden en de knoflook persen.  
Alle ingrediënten mengen en met peper en zout op smaak maken.

1 flinke theelepel gem.  
korianderzaad  
1 dl olijfolie

**Voor de persillade:**

250 gr. boter  
3 theel. geperst knoflook  
2 pak panco(japanse  
broodkruim)  
1 gr. bos platte peterselie  
2 grote sjalotten  
peper en zout

**Voor de persillade:** Knoflook fijn snipperen. Peterselie en sjalot grof snijden. Peterselie, knoflook, sjalot en boter in een pan smoren. Daarna het broodkruim toevoegen en roeren tot een losse massa. Op smaak maken met peper en zout.

**Voor het taartje:**

Ringen invetten en bakpapier op een bakplaat invetten. Vul de ring met een plak kabeljauw van ongeveer een halve centimeter, doe daarop de tomatenvulling, dan opnieuw een plak kabeljauw en vervolgens vullen we de resterende ruimte met de persillade.

Nu bakken we het taartje in de oven in ongeveer 6 minuten tot de bovenkant mooi bruin is.

Het taartje op een bord uit de vorm drukken, de saus er omheen garneren en evt. nog wat zalmeitjes om te garneren en serveren.



**Pinot Blanc 2003 Engel - Bergheim Elzass – Frankrijk.**

De "terroir" rondom Bergheim (15 km ten noorden van Colmar) kenmerkt zich door een veelvoud van grondsoorten, 50 miljoen jaar geleden ontstaan door het verbreden van het Rijndal. Men vindt dat ook terug in de grote verscheidenheid van smaken. Zo smaakt b.v een Riesling of een Pinot Gris van het ene perceel compleet anders dan van het andere. Bij de Pinot Blanc ligt dat wat anders, daar zijn de smaakverschillen niet zo groot, maar het blijft een prettige wijn die goed bij witvis past. P.S. Bent u eens in Bergheim, t.o. Engel is Rolly Gassmann. De moeite waard voor een vrijblijvende uitgebreide proeverij.

### Cantharellen cappuccino.

**15 pers.**

#### **Ingrediënten:**

2 - 2 ½ ltr. volle melk  
750 gram cantharellen ( ook  
als garnering te gebruiken)  
2 el. poeder van 15 gr.  
gedroogde cantharellen  
75 gr. gedroogde  
cantharellen  
2 bg. madeira  
zout en peper

#### **Bereiding:** Van 50gr. cantharellen poeder maken in de koffiemolen.

75 gr. gedroogde cantharellen weken in 500 gr. lauw water en water niet weg  
doen !!!!!!!

Uit laten lekken en op papier goed drogen voordat je ze gaat bakken.

Cantharellen in boter aanzweten, twee eetl. poeder van cantharellen erbij,  
dan 1 ½ ltr. melk, het weekvocht en de madeira toevoegen en ongeveer 15  
min. zachtjes laten pruttelen.

Blenderen in de blender en indien nodig door een zeef draaien.

Op smaak maken met peper en zout.

Op het laatste moment van een ½ ltr. lauwe melk een mooi schuim kloppen.

De cappuccino in koffiekopjes serveren met een mooie schuimkraag van de  
melk erop.

Afgarnen met wat van de cantharellenpoeder en evt. een cantharel.



## Filet van hert in eigen jus met een risotto met eekhoortjesbrood.

15 pers.

### Ingrediënten:

Hertfilets aan het stuk 1,3 kg. van een jong hert.

Het gedroogd eekhoortjesbrood in lauw water 60 min. weken.  
( weekvocht nodig voor de risotto)  
Van 15 gr. gedroogd eekhoortjesbrood een poeder malen.  
(Kenwood machine / koffiemolen)

Oven voorverwarmen op 170 gr. en stel de kerntemperatuur in op 53 gr.  
Hertfilets bestrooien met peper en zout. Doe boter en olie in een of twee braadpannen. Verwarm dit net zolang tot het schuim begint weg te trekken.  
Braad de filets rondom bruin. (houdt het vlees steeds in beweging)  
Leg de filets op de bakplaat en plaats de kernthermometer.

### Voor de saus:

1200 gr. hertsschenkel  
4 st. bleekselderij

3 uien  
1 winterwortel  
1 teen knoflook  
1 prei  
1 bl. tomatenpuree  
10 witte peperkorrels  
3 bl. laurier  
8 jeneverbessen  
4 takjes tijm  
2 takjes rozemarijn  
1 bg. cognac  
1 fl. rode wijn (menuwijn)  
½ ltr. jus de veau ( Sligro)

Controleer regelmatig de kerntemperatuur, bij 53 gr. uit de oven halen en afdekken met alufolie en laten rusten.(gaart na tot 56-57 graden)

**Voor de saus:** Bak de schenkel goed bruin en voeg de tomatenpuree toe en laat meebakken. Voeg groenten en kruiden toe en laat bruineren. Blus dit af met de cognac en voeg dan de rode wijn en de fond. ( eventueel aanvullen met kippenbouillon ) Laat ongeveer 60 minuten sudderen met de deksel op de pan. Zeef alles en druk zoveel mogelijk vocht uit de massa. Laat de jus opnieuw indampen totdat een mooie iets gebonden saus ontstaat.

### Half uur voor het uitserveren:

Voor de risotto de kippenfond aan de kook brengen en warmhouden.  
De uien fijnsnijden en in 3 eetl. olie glazig fruiten. Voeg de rijst toe en laat even mee fruiten totdat alle olie door de rijst is opgenomen. Voeg al roerend steeds een scheutje bouillon bij de rijst. Voeg ook het weekvocht van de paddo's toe. Temper het vuur en ga hiermee door totdat de rijst gaar begint te worden. De rijst moet nog wat vochtig zijn en aldente gaar.  
Voeg de gebakken paddestoelen toe. Breng de risotto op smaak met peper en zout, 1 eetl. gemalen eekhoortjesbrood en de boter.

### Voor de risotto:

500 gr. risotto rijst  
400 gr. verse paddestoelen  
( kastanje en gewone)  
100 gr. gedroogd eekhoortjesbrood  
15 gr. eekhoortjesbrood om te malen  
2 ui  
1 ½ ltr. kippenfond  
0,3 ltr. weekvocht van de paddo's  
0.2 ltr. mader  
100 gr. boter  
1 bosje platte peterselie  
olijfolie

### Vlak voor het uitserveren:

Laat de geweekte paddestoelen goed uitlekken en dep met papier zo droog mogelijk. Bak de paddestoelen samen met de verse paddo's in boter mooi bruin en breng op smaak met peper en zout.

Hak de peterselie fijn voor de garnering.

### Kippenbouillon:

Volgens basisrecept ( na inkoken moet er 2 liter overblijven )

### Uitserveren:

Op warme borden een ring van ongeveer 8 cm, rechtsboven uit het midden, vullen met risotto.  
Het in plakken gesneden hert linksonder tegen de risotto aan serveren.  
Rond het vlees een spiegeltje jus en afgarnen met de peterselie en het eekhoortjespoeder.

### Cantina Due Palma Tenuta Albrizzi Rosso 2002

### Apulië - Italië.

De wijnen uit Salento (zuid-oost Italië)een enorm productief gebied, worden meestal gemaakt van de bekende Cabernet Sauvignon (Bordeaux), en waar de Fransen de Merlot toevoegen gebruikt men hier de Primitivo. Resultaat is een stevige wijn die veel vrienden heeft. Het lichte zoetje in de afdronk Maakt hem uitstekend geschikt als begeleider van edel wild.

## Warme appelbroodpudding met kaneelijs en crème fraiche.

15 pers.

### Ingrediënten:

8 appels ( Elstar)  
2 x wit casino  
ongesneden( oud!!!)  
300 gr. suiker  
20 gr. kaneel  
200 gr. rozijnen  
200 gr. witte wijn  
40 gr. suiker  
bg. calvados  
750 ml. crème fraiche

### Room en eimengsel:

500 gr. room  
500 gr melk  
10 eidooiers  
2 ei  
2 glaasjes calvados

### Krokante laag:

200 gr. amandelschaafsel  
2 eidooiers  
50 gr. suiker  
50 gr. greinsuiker  
20 gr. Citroenrasp

### Kaneelijs:

4 dl. room  
4 dl. volle melk  
150 gr. Suiker  
100 gr. glucose  
4 kaneelstokjes  
1 vanillestokje  
8 eidooiers

### Sinaasappelsabayon.:

6 eidooiers  
6 el. suiker  
2 dl. Sinaasappelsap van  
( 4 handsinaasappels)  
1 citroen  
1 dl. witte wijn (tafelwijn)  
1 bg. Grand Marnier

Twee Cakevormen  
bakpapier

Verwarm de rozijnen met de witte wijn, wat suiker en een scheutje calvados en laat een half uur wellen. Maak ondertussen het kaneelijs!!!

Schil de appel en snijdt aan stukjes.

Voeg hieraan toe de uitgelekte gedroogde rozijnen.

Klop 10 eidooiers en de eieren los en voeg vervolgens de room, melk en een glas calvados toe.

Beboter een cakevorm, bekleedt deze met vetvrij papier en beboter opnieuw. Snij het casinobrood in de lengte in dunnen plakken.

Doe een laag van het brood in de vorm en doordrenk dit met het eimengsel.

Leg hier een laag appel op en bestrooi dit ruimschoots met kaneelsuiker.

Herhaal alles nog een keer en eindig met een goed doordrenkte laag brood.

Dek deze af met een dubbele laag aluminiumfolie.(maak voor 15 personen twee)

Bak het geheel in ongeveer 25 minuten bij 180 graden C.

Haal het folie eraf de dek de bovenkant af met het mengsel voor de krokante laag en bak deze vervolgens op 160 graden C in 15 minuten krokant.

In 15 plakken snijden en warm serveren.

Servere er kaneelijs bij en maak een mooie quenelle van de crème fraiche.

Breng de room, melk, helft van de suiker, de kaneelstokjes, het opengesneden vanillestokje aan de kook en laat 20 minuten trekken.

Zeef de massa en laat afkoelen.

Klop de eidooiers met de rest van de suiker en de glucose schuimig (au bain-marie) om het te laten binden

Laat ook deze massa afkoelen , meng met de room en maak er in de ijsmachine ijs van.

Was de sinaasappels en maak dunne zestes van de schil. Pers de citroen.

Pers de sinaasappels. Blancheer de zestes in suikerwater.

Doe de eidooiers, het sinaasappel en de citroensap en de witte wijn in een sauspan. Klop dit mengsel op een zacht vuur of au bain-marie op tot een mooie luchtige massa, mooi gebonden en noch net gietbaar.

Voeg de Grand Manier toe en controleer de smaak.

Houd de sabayon warm.

### Uitserveren:

Snij de appelbroodpudding in 15 plakken.

Leg de plak in het midden op een groot bord.

Servere op de plak een quenelle crème fraiche. Strooi op de crème fraiche wat sinaasappelzestes. Eromheen de sabayon en een bol kaneelijs.



