



MENU Januari 2007 Piet Dijkhuis

Gevulde hartige flensjes

Marc de Gewürztraminer-sorbet

Paddestoelenrisotto met peterselie en kwartels uit de oven

Gebraden hazenrug met knolselderij en vossenbessen

Schuimgebak met vossenbessenmousse

Gevulde hartige flensjes

15 pers.

Benodigdheden voor de flensjes:

250 gr. patentbloem
200 gr. heel ei +
eidooier(van dessert)
1 á 1 1/2 glas bier
25 gr. gesmolten boter
1 tl zout

Bereiding:

De flensjes.

Maak van bloem, heelei, eidooier, bier, gesmolten boter en zout een dun flensjesbeslag. Laat een half uur rusten. Sla het beslag nog even door en controleer de dikte. Bak flinterdunne flensjes in een ingevette flensjespan en laat afkoelen.

Een roux van:

50 gr. boter
60 gr. bloem
75 gr. crème fraîche
0,5 dl melk

Verder voor de vulling:

250 g. gekookte (been)ham
200 gr. geraspte
Emmentaler
200 gr. geraspte Gruyère
200 gr. geraspte
Appenzeller

De gevulde crêpes:

Bestrijk de flensjes met een dun laagje saus. Leg hierop een halve plak ham en bestrijk deze licht met saus. Bestrooi met wat van het geraspte kaasmengsel. Rol elk flensje op en plaats ze in een beboterde schaal of braadslee. Nappeer met de rest van de losgeklopte crème fraîche. Bestrooi met de rest van de geraspte kaas en verdeel er vlokjes boter over. Gratineer gedurende een minuut of 8 onder de salamander, eerst op middenstand, laatste minuut hoog .

Voor de

paddestoelensaus :

500 gr. kleine champignons
of kleine bolletjes uit grote
champignons steken
5 sjalotjes
50 gr. Boter
1 mespunt nootmuskaat
zout, peper

De champignonsaus:

Borstel de champignons schoon, selecteer de 15 kleinste. Snij de steeltjes hiervan af en blancheer of smoor de hoedjes in boter, zet apart. Snij de steeltjes samen met de rest van de champignons klein. Pel en snipper de sjalotjes. Smelt 50 gr. boter en fruit hierin de sjalotjes en laat ze licht kleuren. Voeg de champignons toe. Kruid licht met peper, zout en nootmuskaat. Laat afgedekt op een vlamverdeler op een kleine pit 20 minuten stoven. Maak in een kleine steelpan een blonde (d.w.z. licht gekleurde roux) van bloem en boter. Laat in de pan afkoelen. Voeg na de stooftijd van de champignons, 50 gr. crème fraîche en 0,5 dl warme melk bij de roux en roer deze los. Voeg bij de champignons en breng al roerend aan de kook.

Voor garnering:

1 bosje bieslook

Uitserveren:

Dresseer een gevuld, opgerold flensje op warme borden. Garneer met twee kruislings op flensje geplaatste sprietjes bieslook en leg het paddestoelenhoedje ernaast



Marc de Gewürztraminer-sorbet

15 personen

Benodigdheden:

9 dl water
180 gr. suiker
180 cl. Marc de Gewürztraminer
2 citroenen (het sap van 1 1/2 gebruiken)
120 gr. eiwit

Bereiding:

Zet 15 ijcoupes in de vriezer.
Verwarm water en suiker op matig vuur tot de suiker is opgelost. Draai de hittebron hoog en laat het suikerstroopje ongeveer 3 minuten flink doorkoken. Laat geforceerd afkoelen, eerst in een koudwaterbad en daarna in de koelkast. Vermeng de siroop met de Marc de Gewürztraminer (in de verhouding van 5 gewichtsdelen water en 1 gewichtsdeel Marc) en het citroensap, draai het in de sorbetière tot ijs. Sla het eiwit zonder suiker stijf en meng dit bij het ijs als het ijs enigszins begint op te stijven. Schep het ijs, als het enigszins schepbaar is geworden in een RVS schaal en laat de inhoud in de vriezer verder opstijven. Maak topjes munt.

Voor de garnering:

40 gr. eiwit
suiker
1 blikje gepelde muskaatdruiven
1 bosje munt

Uitserveren:

Doop de rand van een coupe in het eiwit en daarna in de suiker. Schep met een ijstang een bolletje ijs in een coupe en plaats een gepelde en ontpitte witte druif in het midden van het bolletje ijs. Leg half onder de druif een topje munt. Besprenkel met enige druppels Marc, beslist niet te veel!!!! Zet een lange ijslepel in het glas en serveer direct uit.



Paddestoelenrisotto met peterselie en kwartels uit de oven

15 pers.

Ingrediënten:

1 liter groentebouillon uit concentraat
2 eetl olijfolie
1 klont boter
1 grote ui, gepeld, fijngehakt
2 t. knoflook, gepeld
fijngehakt + 1 bol knoflook, de tenen gepeld en gehalveerd voor bij de paddestoelen
1/2 knolselderij, geschild en fijngehakt
400 gr. risottorijst
2 wijnglazen Noilly Prat zeezout, zwarte peper uit de molen, 70 gr. boter
115 gr. geraspte Parm. Kaas

+ stuk Parm.kaas om te raspen
200 gr. wilde paddestoelen, schoongemaakt en in stukjes gescheurd
een bosje verse tijm, alleen de blaadjes
bosje verse bladpeterselie, heel fijn gehakt, 1 citroen
Kwartels:
15 kwartels, olijfolie
zeezout en zwarte peper uit de molen
4 bosjes tijm
5 bollen knoflook, de tenen losgemaakt, ongepeld/en gepeld
15 reepjes sinaasappelschil (uit 3 sinaasappelen)
15 reepjes citroenschil

Bereiding:

De risotto in een grote koekepan bereiden !! Eerst gehele recept doorlezen!

Fase 1: Warm de bouillon op. Doe de olijfolie en de klont boter in de grote koekepan en fruit daarin de uitjes, knoflook en selderij 15 minuten op laag vuur, zonder dat ze kleuren. Dit wordt een soffritto genoemd. Wanneer de soffritto mooi zacht is, kan de rijst erbij en moet het vuur hoger gezet worden.

Fase 2: De rijst begint nu zachtjes te bakken, dus continu blijven roeren!! Na een minuut beginnen de korrels een beetje glazig te worden. Giet de vermout erbij en blijf roeren. De harde alcoholmaak verdampst en de rijst krijgt een lekker aroma.

Fase 3: Als de vermout door de rijst geabsorbeerd is, is het tijd om de eerste soeplepel bouillon erbij te scheppen en er een flinke snuf zout bij te doen. Zet het vuur laag, zodat de rijstkorrels aan de buitenkant niet te snel garen. Schep er lepel voor lepel de bouillon bij en blijf roeren om het zetmeel uit de rijst te masseren. Wacht telkens tot alle bouillon geabsorbeerd is voor dat je de volgende lepel erbij doet. Dit hele proces duurt ongeveer 20 minuten. Proef de rijst om te controleren of hij goed gaar is. Mocht dat niet het geval zijn, dan gewoon bouillon blijven toevoegen tot de korrels zacht zijn, maar nog wel beet

hebben. Vergeet niet te proeven of er nog zout of peper bij moet. Als de bouillon op is voordat de rijst gaar is, kan ook wat kokend water worden bijgevoegd.

Bereiding paddestoelen. Mee beginnen tegen het eind van fase 3 (zie boven) Verwarm de oven voor op 200 graden. Zet een ovenvaste koekenpan met dikke bodem moet een scheutje olijfolie erin op het vuur tot de olie matig heet is. Bak de paddestoelen een minuut of twee, tot ze beginnen te kleuren, en bestrooi ze met peper en zout. Doe de knoflook, tijm en boter erbij en meng alles goed. Zet de pan in de voorverwarmde oven en bak de paddestoelen gedurende 6 min tot ze gaar en rijk van smaak zijn.

Fase 4: Zet de pan met de risotto van het vuur en roer de boter en de Parmezaanse kaas en alle peterselie door de rijst, dit geeft een prachtige groene kleuren een heerlijke aroma. Leg het deksel op de pan en laat de rijst 2 minuten staan. Hak de helft van de paddestoelen en de knoflook in "grove stukjes" en roer ze samen met een kneepje citroensap voor het evenwicht door de risotto. Verdeel de risotto over de borden en leg de rest van de paddestoelen er in het midden op. Serveer de risotto met een beetje geraspte Parmezaanse kaas erover.

Bereiding Kwartels: Verwarm de oven voor op 190 graden. Wrijf de kwartels in met olijfolie, bestrooi ze met peper en zout en vul ze met een paar takjes tijm, een paar tenen ongepelde knoflook en de reepjes sinaasappelschil. Leg de

reepjes citroenschil op de kwartelborstjes. Dek elk stukje citroenschil af met een

30 verse blaadjes salie

15 vierkante stukje pancetta
of doorregen bacon van 2,5
cm dik (of 1 plakje tot
viekantje vouwen)+ extra
pancetta voor tijdens het
braden

bindtouw

4 citroenen

4 sinaasappels

blaadje salie, en de blaadjes salie weer met een stukje pancetta. Bind de
stapeltjes met een touwtje vast op de kwartels. Leg ze in een braadslee met een
beetje olijsolie en bak ze 35 minuten in de voorverwarmde oven.

Doe er halverwege de braadtijd wat extra gepelde tenen knoflook, partjes -
sinaasappels en - citroenen, stukjes pancetta en takjes kruiden bij, bedruip het
vlees en zet terug in de oven.

Uitserveren:

!! Leg de kwartels naast de risotto en leg er de stukjes pancetta, stukken
sinaasappel en citroenen en kruiden naast.



Gebraden hazenrug met knolselderij en vossenbessen

15 pers.

Benodigheden:

5 hazenruggen

1200 gr knolselderij

600 gr spruitjes

400 gr. vet spek (stuk)

De helft van de knolselderij in julienne snijden en frituren op 160 graden, de
andere helft gaar koken en pureren. Op smaak brengen met peper en zout.
De helft van het vet spek in dobbelsteentjes snijden en in een droge pan uit
bakken. De rest van het spek in plakken snijden(3mm) en ook uitbakken.
De spruitjes blancheren en in boter op stoven, spekjes toevoegen en op smaak
brengen.

De hazenrug filets van het bot verwijderen en apart zetten, afgedekt.

Wijnsaus:

1 wortel kern verwijderen

1 prei in ringen snijden

3 uien in stukken

3 stengels bleekselderij

10 jeneverbessen

5 takjes tijm

5 blaadjes laurier

blikje tomatenpuree

4 dl kalfsfond (potje)

5 dl rode wijn

300 gr vossenbessen

2 eetlepel honing

scheutje rode port

60 gr boter

De botten in kleine stukken hakken. Botten kruiden met zout, peper en insmeren
met tomatenpuree. Boter in een braadslee verhitten en hierin de botten stevig
aanzetten. Als de botten goed bruin zijn, het afblussen met wat cognac.

Daarna de groente en kruiden toevoegen. Even meebraden en daarna de wijn
en de kalfsfond toevoegen en laten sudderen op een laag vuur met deksel erop.

De vossenbessen in een pan met wat port verwarmen tot alle bessen kapot zijn.
Dan de honing toevoegen.

Na 1 ½ - 2 uur de vossenbessengelei aan de saus toevoegen en nog even mee
laten sudderen. Daarna de saus door een fijne zeef doen en op smaak maken.
Indien de saus te dun is, iets verder inkoken en af monteren met koude boter.

Van de hazenrugfilets de dunne uiteinden afsnijden(deze apart braden).
De dikkere filets voorzien van zout en peper en daarna in boter braden in een 2
koekenpannen om en om. Niet te lang braden gaart nog na tijdens uitserveren.
De filets in lange tranches snijden.
Met de spruitjes en knolselderijpuree serveren.
Wat saus voor en over het vlees en afgarneren met de gefrituurde knolselderij.



Schuimgebak met vossenbessenmousse

15 pers.

Ingrediënten

8 eiwitten
250 gr. poedersuiker

1,5 kg vossenbessen
450 gr. kristalsuiker

+/- 18 blaadjes gelatine

6 eiwitten
75 gr. suiker
1.5 dl slagroom

Klop 8 eiwitten stijf in een met citroensap schoongemaakte kom.
Voeg, voordat de eiwitten helemaal stijf zijn, de poedersuiker toe.

Verwarm de oven vóór. Vul een spuitzak met de stijfgeklopte eiwitten. Beleg een bakplaat met bakpapier en spuit er 90 rondjes (45 plat als onderkant en 45 deksels) op van ongeveer 5 cm. Bak 15 minuten in een oven van 120 graden, temper tot ongeveer 90 graden en laat ze maximaal in de oven drogen tot het opdienen !!! Anders worden ze slap.

Week de gelatine in wat koud water. Breng de vossenbessen met 450 gram suiker al roerend aan de kook; laat in een zeef uitlekken. Het sap dat over blijft is de saus.

Pureer de achtergebleven bessenmassa in een keukenmachine en voeg de geweekte gelatine toe. Klop 6 eiwitten met 75 gr. suiker stijf; klop 1.5 dl room stijf. Spatel dit voorzichtig door de vossenbessenpuree. Laat opstijven. Breng de puree over in een spuitzak en spuit de mousse op de rondjes schuimgebak; 3 per persoon. Dek af met schuimgebak.

Verdeel de saus over de borden, zet de taartjes erop en bestrooi met poedersuiker.



De wijnen:

Ruppertsberger Riesling Classic 2005 Winzerverein Hohenburg Pfalz - Duitsland

In ZW Duitsland, Tussen de steden Bad Dürkheim en Neustadt vinden we de regio Mittelhaardt in de Pfalz. Ofschoon de Pfalz meerdere goede herkomstgebieden heeft worden de wijnen uit Mittelhaardt met zijn zandsteenbodems toch wel als de beste beschouwd.

De Rieslingdruif is het sterks vertegenwoordigd (20 %), gevolgd door de Müller Thurgau (een kruising tussen Riesling en Silvaner) gevolgd door Kerner, Scheurebe en Portugieser.

De hier geproduceerde wijnen zijn over het algemeen wat steviger en droger dan hun tegenhangers uit het noorden.

Vigna Flaminio rosso 2003 D.O.C. Brindisi Italië.

Op het wijngoed van de Familie Vallone in Lecce produceert Severino Garofan, de top-wijnmaker van Zuid-Italië, een kort op eikenhout gelagerde, rode wijn met de herkomstnaam Brindisi.

Dit wijngedied ligt in Puglia, Zuid Italië, in de "hak van de laars".

Een complexe rode wijn, gemaakt van de Negro Amaro en Montepulciano druiven, met veel kruiden, specerijen van rijpheid in de geur.

Smaak is vol, pittig in de aanzet en evenwichtig in de afdronk.

Prima om zó te drinken maar ook bij wat steviger wild of kruidige vleeschotels.