# MENU April 2007
# Gerrit de Boer

## GARNALENTAARTJE MET KREEFTENSAUS

## WARME VISTERRINE

## BOERDERIJDUIFJE ALS SANDWICH GERSERVEERD MET RISOTTO, EENDENLEVER, MORIELTJES, ROOM EN JUS GEPARFUMEERD MET TRUFFELNAT

## MILLE-FEUILLE MET MARMELADE, MINTIJS EN CITRUSSALADE

### GARNALENTAARTJE MET KREEFTENSAUS — 15 pers.

**Ingrediënten:**
1 kg. verse holl. garnalen
1.5 dl. room
6 eiwitten
p/Z
100 gr. verse vette vis

Hak de garnalen niet al te fijn of pureer ze in de keukenmachine samen met de vette vis en voeg dan de geslagen room toe en maak het geheel tot een smeuige massa.

De eiwitten goed stijfslaan, een uurtje koud zetten en daarna geleidelijk door de massa spatelen.

Beboter de metalen bakjes en vul deze voor driekwart met de garnalen massa.
Kneus de rivierkreeftjes (bewaar 15 koppen voor decoratie).

**voor de saus:**
2 ds. Rivierkreeftjes
500 gram Mirepoix
1 blik. Tomatenpuree
enkele takjes peterselie
2 ltr. Kreeftenbouillon (3 potjes aanvullen)
7 dl. witte wijn
scheut cognac
scheut slagroom
waterkers

Fruit de mirepoix aan in wat olie en laat dan de karkassen mee sudderen, doe er de kreeftenbouillon en de wijn bij en laat ca. 1 uur zachtjes trekken.
Zeef de fond en laat inkoken tot ca. 1 ltr.
voeg dan de room en de cognac toe en monteer evt. met wat boter; op smaak maken en afproeven.

Zet de metalen bakjes voor driekwart au-bain-marie (in heet water)in de hete oven van 190 graden gedurende 10 min.

**uitserveren:**

Stort ze in een diep voorverwarmd bord, giet er de saus omheen en garneer met een takje waterkers en het kreeftenkopje.

**WARME VISTERRINE** **15 pers.**

**Ingrediënten:**
500 gr. verse zalm
12 coquilles elk in drie plakjes
300 gr. tarbotfilet
300 gr. spinazie
2 dl. room
3 eieren
16 asperges
4 el. boter
16 kleine deegbakjes
12 el. creme fraiche
3 el. bieslook
50 gr. kaviaar

Blancheer de spinazieblaadjes in heet water gedurende enkele seconden, laten uitlekken en er de driehoekige terrinevormen mee bekleden.
Blaadjes laten overhangen om ze later dicht te vouwen, bovenkant goed afdekken anders plakt het deksel. (binnenkant vormen en deksel even invetten)

Pureer 350 gr. zalm samen met de eieren in de keukenmachine, daarna in de koelkast koud laten worden. De geslagen room erdoor mengen, op smaak maken met z/p.
De rest van de zalmfilet in dunne plakjes snijden.

Strijk een eerste laag farce uit over de spinazieblaadjes en vul de terrine op met resp. zalmplakjes, spinazieblaadjes, plakjes tarbot, plakjes coquille en de rest van de farce. Dek de terrine af en laat de visterrine in de voorverwarmde oven (180 graden) au-bain-marie in 20 minuten gaar worden. Denk aan peper en zout per laag..

Schil de asperges, snijd ze in lange repen en stoof ze gaar in boter.

Breng de creme fraiche op smaak met z/p en bieslook en vul de deegbakjes; afgarneren met een lepeltje imitatie Kaviaar.

**uitserveren:**

Stort de warme terrine en snijd deze in ca. 18 plakjes, verdeel de plakjes (3 p.p) over de borden, rechtopstaand schuin achter elkaar met enige afstand ertussen aan de linkerkant van de borden en garneer met de reepjes asperge aan de rechterkant en de gevulde deegbakjes in het midden. (niet te klein bord nemen)

# MENU April 2007
# Gerrit de Boer

**BOERDERIJDUIFJE ALS SANDWICH GERSERVEERD MET RISOTTO, EENDENLEVER, MORIELTJES, ROOM EN JUS GEPARFUMEERD MET TRUFFELNAT. 15 pers.**

**Ingrediënten:**

8 boerderijduiven
650 gr. eendenlever
frituurolie
100 gr. boter
tomatenpuree

**Risotto:**

3 sjalotjes
4 el. olijfolie
500 gr. arboriorijst
1,5 ltr. kippenbouillon
250 gr. paddestoelen (oesterzwammen)
50 gr. boter

**Morillesroom:**

30gr. morilles (gedroogd dus voortijdig weken in wat madeira)
4 dl. Gevogelte fond.
1.5 dl. Room
1.5 dl. Creme fraiche

**Jus:**

1 ltr. Fond van duivenkarkassen
3 dl. Rode port
1 sjalot
1 knoflook
2 el. truffelolie

**Garnering:**

1 broccolli (heel kleine roosjes)
2 gekookte bieten (mini bolletjes)
half blik cantharellen
5 grote vaste kokende aardappelen

**uitserveren:**

Prepareer de duifjes d.w.z haal de filets eraf en gebruik karkassen en pootjes om er de duivenfond van te maken met als basis kippenbouillon. Karkassen en pootjes op de bakplaat met een bouquet garni, tomatenpuree en wat tijm aanbakken en afblussen met de kippenfond.

**Risotto**

Hak sjalotjes fijn en breng de bouillon tegen de kook aan; fruit de sjalot 10 min. In 30 gr. boter met 4 el. olijfolie zonder bruin te laten worden. Voeg rijst toe, zet vuur hoger en roer tot de rijstkorrels glimmen en de rijst heel heet is geworden.. Voeg dan pas een sl bouillon toe tot deze helemaal door de rijst is opgenomen. Herhaal deze handeling tot de risotto gaar (maar nog wel stevig), heerlijk romig en nog iets vochtig is (ca. 35 min). Pan van het vuur en de rest van de boter erdoor roeren. Op smaak maken met p/z. De oesterzwammen in repen snijden en even aanzetten in een pan met wat olijfolie en toevoegen aan de risotto.

**Morilleroom:** allereerst de morilles zeven, afspoelen en uitknijpen.
Pureer alle ingredienten in de keukenmachine en kook de massa in tot sausdikte op smaak maken met p/z.;

**JUS**

Bak sjalotje + knoflook in 25 gr. boter op laag vuur; daarna vuur omhoog, port toevoegen en tot de helft inkoken; daarna duivenfond toevoegen en eveneens tot op de helft verdampen. Met p/z op smaak maken en de truffelolie eraan toevoegen Ook de kruimels van de eendenlever aan de saus toevoegen.

**Duivenfilet.**

Braad de duivenfilets zonder vel rondom aan in hete boter; even laten doorgaren en dan direct uitserveren; niet te lang onder de warmbrug laten staan; denk aan p/z.

**Eendenlever**

Lever met een warm mes in benodigd aantal plakken snijden en op smaak brengen met p/z; bak de plakken op het allerlaatste moment voor het uitserveren om en om in een hete tefalpan met een drupje olijfolie.

Snij van de rauwe aardappelen met behulp van de spaghettisnijder dunne slierten en frituur deze goudbruin in de hete frituurol.

Leg ringen op de warme borden en schep hierin de risotto; verwijder de ringen en leg de plakken ganzenlever en de filet op de risotto;
; de filet rechtop staand en gegarneerd met enkele slierten aardappel. Schep de morillesroom en de jus rondom het gerecht en garneer met de losse hand de gemengde groentegarnituur.

Kippenbouillon:2.5 kg .kipdelen met 4 ltr.water inkoken tot 2.5 ltr.
500 gr. prei - wortel – foelie – laurier – gekn. peperkorrels
300 gr. ui + 100 gr. bleekselderij.

## MILLE-FEUILLE MET MARMELADE, MINTIJS EN CITRUSSALADE 15 pers.

**Ingrediënten:**
5 dl room
60 gr. kristalsuiker
20 gr vanillesuiker
100 gr. mintblaadjes
100 gram kristalsuiker
5 eigelen
800 gr. volle yoghurt
6 el. marmelade

Breng de slagroom met de 60 gram suiker, de vanillesuiker en de mint tegen de kook aan en roer tot de suiker is opgelost. Zet pan van het vuur en laat het mengsel 1/2 uur trekken.
Maak ondertussen een suikersiroop van 100 gram water en 100 gram kristalsuiker. Doe alles in de (Kenwood) blender en maal het zeer fijn. Door een fijne zeef de restjes mint eruit halen en het mengsel weer terug op het vuur aan de kook brengen..
Klop in een ruime kom de eieren los met een scheut van het warme roommengsel en roer de rest van het mengsel er voorzichtig door.
Zet de kom au-bain-marie terug op het vuur en laat het mengsel onder voortdurend roeren binden. Neem de kom uit de au-bain-marie, laat gedeeltelijk afkoelen en roer er de yoghurt, de suikersiroop (100 gram) en de marmelade door; laat het mengsel verder afkoelen onder geregeld roeren.
Draai er daarna in de ijsmachine mooi dik ijs van.

**Mille-feuille:**
12 plakjes bladerdeeg
bloem
1 eigeel
100 gr Grijnsuiker
200 gr. bittere chocolade
optie: 2 tl 5 chinees kruidenpoeder.

De plakjes bladerdeeg ontdooien en met ca 50% uitrollen en in vieren delen (driehoekjes); deze driehoekjes bijsnijden tot 8 x 5 x 5 cm; met een vork inprikken en afbakken in de oven. Voor garnering een aantal reepjes maken van (6 cm lang x 1 ½ cm breed) en bestrijk deze met eigeel en bestrooi deze met grijnsuiker en bak ze af.

Verdeel de couverture in een portie van 100 gram en één van 50 gram. Smelt 100 gram couverture au bain marie en verwarm tot 45 graden celsius. De couverture in een koud water (ijsbad) al roerende terugkoelen tot 25 graden. Daarna de chocalade terug op de au bain marie. Terug verwarmen tot alle chocolade weer is gesmolten en vloeibaar is. Dan de 50 gram couverture toevoegen en van het vuur af deze al roerende langzaam laten smelten. Resultaat is een dikke, gietbare massa. Dit proces heet tempereren en zorgt ervoor dat het eindproduct hard, glanzend en knapperig wordt. Giet de massa op een marmeren werkblad en met een pannekoekmes of plamuurmes glad strijken tot een dunne laag. Laten hard worden en dan met een plamuur mes er 15 kleine rolletjes (chocolade sigaretjes) of mooi schaafsel van maken.

**Salade:**
4 perssinaasappelen
2 rode grapefruits
4 mandarijnen
2 el. creme de menthe
4 el. grand-marnier
2 el. fijngehakte mint

Schil de sinaasappelen, grapefruits en mandarijnen (zonder wit) en snijd partjes vruchtvlees tussen de vliezen uit.
Meng ze met de creme de menthe en de grand-marnier en de munt; laat dit een uurtje trekken. Daarna boven een zeef of vergiet laten uitlekken.

**Garnering/vulling**
4 dl. room
1 el. Basterdsuiker
150 gr couverture
poedersuiker

Smelt de 200 gram chocolade met de restjes couverture au bain marie (eventueel kan er nog chinees kruidenpoeder aan worden toegevoegd); bestrijk de ingeprikte afgebakken plakjes bladerdeeg dik met gesmolten chocolade en laat deze afkoelen en hard worden.

**uitserveren:**

Klop de 4 dl. slagroom met de suiker stijf. Doe dit in een spuitzak met een ronde

spuitmond.Op het bord een klein toefje slagroom en hierin een mille-feuille (chocolade naar boven) vast drukken. Verdeel op een  mille-feuille een bolletje ijs (kl. Ijslepel), wat citrussalade en een toef slagroom.
Leg hierop wederom een mille-feuille en herhaal dezelfde procedure. Hierop wederom een mille-feuille (chocolade naar beneden) In het midden op het torentje een kleine toef slagroom. Het geheel rijkelijk bestrooien met poedersuiker. In de slagroom de besuikerde schuin ingestoken mille-fleur steken en afgarneren met een chocoladesigaretje / schaafsel.