



## MENU Oktober 2007 René de Jong

### Salade van gegratineerde geitenkaas

### Heldere bouillon met kalfsleverquenelles

### Eendenborst met kastanjes in cassis met wilde rijst

### Herfstfruit in druivensap ( Mostillo) met rozenijs

#### Salade van gegratineerde geitenkaas

15 pers.

##### Ingrediënten:

500 gr gedroogde witte bonen, 1 nacht geweekt in koud water.

4 stengels bleekselderij

4 wortels overlans doormidden

3 teentje fijn gesneden knoflook

4 el fijngesneden

peterselie

1 kilo zachte gerijpte geitenkaas

8 el sherry azijn

8 tl fijngesneden munt

500 gr fris e, in stukjes getrokken

200 gr veldsla

800 gr ontvelde tomaat, zonder pitjes fijngesneden, bestrooid met zout en peper

2 dl extra vergine olie

ui

##### Bereiding:

De bonen moeten in koud water worden gezet voor de groep die de volgende dag kookt.

##### Bonempuree

Giet de bonen af en doe ze in een grote pan. Overgiet ze royaal met koud water. Voeg bleekselderij, wortel en ui toe. Breng aan de kook, draai het vuur laag, sluit de pan en laat 1 uur pruttelen.

Voeg 4 tl zout toe en laat nog 30 minuten koken tot de bonen botergaar zijn. Giet de bonen af, vang het kookvocht op en gooi de groente weg.

Pureer de bonen in een foodprocessor en voeg circa 1 ¼ dl kookvocht toe. (De puree moet op aardappelpuree lijken, dikvig maar niet helemaal glad)

Roer in een grote steelpan 0,5 dl olie, de bonempuree en de knoflook door elkaar. Blijf 5 minuten roeren tot de puree heet is. Breng op smaak met peper en zout en neem de pan van het vuur.

##### Geitenkaas

Maak de geitenkaas in een kom fijn met garde of vork. Breng op smaak met peper en zout.

##### Salade

Doe azijn, iets meer dan 1 dl olie, munt, peterselie in een glazenpot die afgesloten kan worden en schud alles tot een vinaigrette. Vermeng de fris e, veldsla en tomaat met de vinaigrette in een grote kom. Op smaak maken met wat honing.

##### uitserveren:

Zet metalen ringen van 7,5 a 8 cm doorsnee op een bakplaat.

Schep een laagje van 1 cm aangemaakte sla in elke ring, dek af met 1 cm warme bonempuree en vervolgens de geitenkaas, strijk de bovenkant glad. Er moet voldoende sla voor garnering overblijven. Zet de ringen onder de grill tot de bovenkant begint te kleuren. Schep de ringen in het midden van het bord, verwijder de ringen en verdeel de overgebleven salade rondom.

**Attentie: bonen in de week zetten voor de volgende avond!!!!**

#### Domaine des Cassagnoles Sauvignon blanc 2006 C tes de Gascogne – Frankrijk

Gascogne, het Toscane van Frankrijk, een streek in het zuidwesten van Frankrijk met een rijk verleden. De Romeinen vestigden hier reeds handelsposten, het is een lange tijd engels gebied geweest.

Al deze historie vindt men in de vele oude plaatsjes terug.

Het is een streek zonder Appellation Control e, de wijnen heten derhalve Vin de Pays.

Aan de kwaliteit doet dat niets af getuige deze Sauvignon.

Aroma's van bloemen, ook nog wat mineraal, maar vooral met een speurbare frisheid.

TWH



## MENU Oktober 2007

René de Jong

### Heldere bouillon met kalfsleverquenelles

15 pers.

#### Ingrediënten:

300 gr kalfslever  
300 gr mager kalfsvlees  
3 eiwit  
9 el slagroom  
zout peper  
3 dunne prei  
3 liter heldere  
kippenbouillon  
1dl droge sherry

#### Bereiding:

Snijd de lever en het vlees in stukjes en leg ze ca. 30 minuten in de diepvriezer om door en door koud te worden  
Pureer de koude stukjes lever en vlees met het eiwit in een foodprocessor. Voeg - terwijl de machine draait - in een dun straaltje de slagroom toe. Voeg naar smaak zout en peper toe en laat de machine nog even draaien. Laat het mengsel in de koelkast opstijven.  
Maak de prei schoon en snijdt het witte gedeelte in heel smalle ringetjes (2mm).  
Bring de bouillon aan de kook, roer de sherry erdoor en bring de bouillon op smaak met peper en zout; houd de bouillon warm.  
Bring intussen in een wijde pan 3 liter water aan de kook met 1 ½ el zout. Vorm quenelles en laat ze in ca. 5 min zachtjes – net tegen de kook aan – gaar worden.

#### Kippenbouillon

2 ½ kg kippen bouten  
2 prei  
3 uien  
1 winter wortel  
3 stengel bleekselderij  
bos blad selderij  
peterselie stelen  
paar takjes tijm en  
rozemarijn  
paar blaadjes foelie  
10 gekneusde peper-  
korrels en zout

#### Kippenbouillon:

Zet 4 liter water op het vuur met daarin de kippenbouten, bring dit aan de kook en schuim het regelmatig af.  
Snijd intussen de prei in grove stukken, de ui in vieren(niet pellen), verwijder de kern uit de wortel( dit is zoet) en snijd het in grove stukken. Snijd de bleek en bladselderij en de peterselie stelen niet te fijn.  
Als de bouillon niet meer schuimt, alle groenten en kruiden eraan toevoegen en minimaal 4 uur laten trekken op een laag vuur. Daarna zeven door een doek en koud laten worden. Eventueel op de kookavond nog klaren met wat eiwitten etc. en op smaak maken.

#### uitserveren:

Schep de quenelles met en schuimspaan uit het water, laat ze uitdruipen en doe ze in de hete bouillon, voeg de prei ringetjes toe en dien op in diepe borden.



## MENU Oktober 2007 René de Jong

### Eendenborst met kastanjes in cassis met wilde rijst

15 pers.

#### Ingrediënten:

6 eendenborstfilets (400 gr per stuk)  
750 gr tamme kastanjes (uit blik)  
200 ml rode wijn  
200 ml zwarte bessensap  
8 el crème de cassis (zwarte bessensap)  
4 el koude boter olie, zout en peper  
bosje tijm  
8 el suiker  
8 nectarines  
8 el balsamicoazijn  
4 el kappertjes

#### Bereiding:

Eendenborstfilets afspoelen en droogdeppen en met zout en peper bestrooien. Olijfolie in een koekenpan verhitten en de filets op de velkant op laag vuur 10 min bakken. Omkeren en nog 5 minuten bakken. Vlees verpakken in aluminiumfolie en 10 min laten rusten.  
200 ml rode wijn en 200 ml zwarte bessensap in een pan doen en aan de kook brengen. Tijm toevoegen. 8 el crème de cassis toevoegen. Saus tot de helft laten inkoken en daarna de tijm eruit halen en apart leggen. 4 el koude boter door de saus kloppen, op smaak brengen met zout en peper en warm houden.  
De tamme kastanjes afgieten en goed laten uitlekken. 8 el suiker in een pan karameliseren, 4 el boter toevoegen en schuimig kloppen, kastanjes erdoor roeren en warm houden.  
De nectarines wassen, halveren en de pitten verwijderen. Vruchtvlees in partjes snijden en door de kastanjes scheppen.  
Circa 8 el balsamicoazijn toevoegen en 4 el kappertjes. In een pan olie verhitten en de voorgebakken eendenborst op velkant knapperig bakken. Het vlees even laten rusten en schuin in plakken snijden.

#### uitserveren:

Vlees in waaier op borden, met saus, Nectarine en kastanjes toevoegen, garneren met takjes tijm (2 per bord)

### Affentaler Winzergenossenschaft Spätburgunder Spätlese 2005 Bereich Baden - Duitsland.

De coöperatie van Affenthal, gelegen bij Bühl, waar ook de fameuze wijnen van Duyn,(oud Enschedeër) vandaan komen is één van de vele kwaliteitsbewuste werkende coöperaties van Baden. Ooit hadden nonnen in Ave (Affen-tal) hoofdzakelijk wijnbouw bedreven voor de behoefte van de kerk. Tegenwoordig brengen de inwoners van Affenthal hun wijnen onder meer in de top van de gastronomie van Baden aan de man.  
De Spätburgunder is overigens de duitse uitgave van de pinot noir.



## MENU Oktober 2007 René de Jong

### Herfstfruit in druivensap ( Mostillo) met rozenijs

15 pers.

#### **Ingrediënten:**

2,5 liter druivensap  
1,5 groene meloen  
1,5 oranje pompoen  
6 peren  
15 verse vijgen  
geraspte schil van 2  
sinaasappel  
4 kaneelstokjes  
75 gram grof gehakte  
walnoten  
75 gram rozijnen  
50 gram chocolade  
schaafsel of vlokken

#### **Bereiding:**

**IJs eerst maken totdat het in de ijsmachine gaat.**

Breng in een pan (geen aluminium) het druivensap met drie kaneelstokjes aan de kook en laat het in circa 30 minuten tot de helft inkoken.

Snijd ondertussen de meloen en pompoen in plakken, verwijder de pitten en snijd het vruchtvlees uit de schil.

Snijd het vruchtvlees van de meloen in blokjes (1,5x1,5 cm). De pompoen in stukken van ca 3 x 5 cm snijden (5 mm dik) (4 plakjes per persoon). De overige stukken pompoen in blokjes snijden) Schil de peren, verwijder de klokhuizen en snij het vruchtvlees in blokjes (1,5x1,5 cm).

Doe de sinaasappelschil bij het ingekookte druivensap. Prik de vijgen op een paar plaatsen in met een vork en pocheer deze in het druivensap (ca. 15 – 20 min). Neem de gepocheerde vijgen uit de pan en laat ze tot kamertemperatuur afkoelen.

Roer het fruit, walnoten en rozijnen door de ingekookte druivensap en laat het geheel nog 15-20 minuten inkoken tot het fruit gaar en omhuld is met een dikke siroop. Laat het fruit in de siroop afkoelen ( even in de koelkast, maar daarna weer op kamertemperatuur laten komen).

Verkruimel 1 kaneelstokjes in de vijzel tot poeder.

#### **ROZENIJS**

Breng melk en crème fraiche samen aan de kook. Laat goed afkoelen. Klop de eierdooiers in een kom los met de suiker. Voeg de melk in een dun straaltje toe en giet weer in de pan. Klop op een halfhoog vuur tot het mengsel op de achterkant van een houtenlepel blijft hangen. Koel af in een kom met ijs onder af en toe roeren. Roer vervolgens de rozenbottelsiroop en rozenwater erdoor en laat in de koelkast zo lang mogelijk staan.

Draai er vervolgens ijs van.

rozenijs (1 liter)  
7 dl volle melk  
2 dl crème fraiche  
7 eierdooiers  
200 gr fijne kristalsuiker  
1 dl rozenbottelsiroop  
1 dl rozenwater

#### **uitserveren:**

#### **Uitserveren:**

Leg in ijscoupe of grote glazen een aantal plakjes pompoen (met aanhangende siroop) aan de zijkanten van het glas. Schep het overige fruit met de siroop in het midden en bestrooi met kaneel poeder. Snijd de afgekoelde vijgen kruislings open en zet een vijg in het midden op het fruit. Hier nog een klein lepeltje siroop overheen. Leg in de vijg een bol ijs en bestrooi vervolgens met wat chocolade schaaftsel.