



MENU Mei 2008

Henk Niemeijer

Bladerdeegpakketje met blauwschimmelkaas.

Tonijn met asperges en langoustine.

Thee van gedroogde tomaten met kerrie-room.

Asperges met op huid gebakken snoekbaars en kreeftesaus.

Millefeuille van filodeeg met aardbeien, rabarber en crème patisserie

BLADERDEEGPAKKETJE MET BLAUWSCHIMMELKAAS

15 pers.

Ingrediënten:

1 Kg. Bladerdeeg
4 eigelen
1 dl room
750 gr Fourme d'Ambert

Bereiding:

Bladerdeeg uitrollen en er 15 rechthoeken van 5 x 10 cm uitsnijden.
Eigeel en room loskloppen., bladerdeeg daarmee instrijken, op bakblik leggen en in 25 minuten in voorverwarmde oven van 210 graden bakken. Laten afkoelen en 2x horizontaal doorsnijden.
Alle blaadjes m.u.v. het deksel met dun gesneden kaas op elkaar leggen, bovenop het deksel.

VINAIGRETTE.

0,7 dl dragonazijn
½ dl ciderazijn
0.4 dl ahornsiroop
0.2 dl sesamolie
0.4 dl distelolie
0,7 dl hazelnootolie
100 gr wortelen
100 gr knolselderij
3 el fijngehakte kervel
½ bos dragon
½ bos dille

Dragon-, ciderazijn, en ahornsiroop met wat zout en peper mengen.
Dan successievelijk de oliën eronder roeren.
Fijngesneden stukjes van dragon en dilletakjes eronder doorroeren en koud wegzetten.
Wortel en selderij in fijne brunoise snijden en blancheren.
Vinaigrette door fijne zeef halen en met groentebrunoise en fijngehakte kervel mengen

SALADE

3 st radicchio
2 bos kervel
2 bos bieslook
2 bos groene basilicum
1 bos dragon
1 bos thym
½ bos dille
1 bos rozemarijn

Radicchio en kruiden wassen, droog slingeren en volgens afbeelding op bord aanbrengen.

Vinaigrette over de kruiden op het bord verdelen voldoende om sla en kruiden redelijk te bevochtigen.

De lauwwarme bladerdeegtaartjes ernaast zetten en de rest van de vinaigrette over het kaaspakketje en borden verdelen.

uitserveren:

Riesling Auslese 2005 – 10% Gau-Odernheimer Oelberg Rheinhessen – Dld.

Daar waar de Rijn bij Rüdesheim een geweldige bocht maakt die eindigt bij Biebesheim ligt het grootste wijnaanbouwgebied van Duitsland, Rijnhesen. Berucht om zijn Liebfraumilch maar momenteel beroemd om zijn meer dan voortreffelijke Rieslings. In het district Nierstein naast Alzey ligt Gau-Odernheim waar het weingut Becker-Landgraf vanaf de toplocatie Oelberg deze Riesling Auslese met de finesse van het noorden en de kracht van het zuiden produceert. Dé wijn bij pittige kazen.

BLUEFIN TONIJN MET ASPERGES EN LANGOUSTINES.

15 pers.

Ingrediënten:**Tonijnrolletjes**

15 mooie plakjes tonijn
van plm.6 x 10 cm, plm
3 mm dik
30 grote gamba's
25 asperges AA1
1 potje zwarte
forelleneitjes
olijfolie

Bereiding:

Asperges schillen en beetgaar koken.
Gamba's pellen en darmkanaal verwijderen.
Alle gamba's besprenkelen met olijfolie en royaal kruiden met zout en peper.
Gaar ze kort in een koekenpan zodanig dat ze van binnen nog redelijk rauw zijn.

Snij 15 asperges op de breedte van de tonijn (30 stukken) en rol ze daarin op.
Marineer de rolletjes en de gambas 15 min. in de vinaigrette.
Snijd de rest van de asperges in de lengte door midden en leg 3 halve asperges op het bord, met de platte kant naar onderen, leg daarop het rolletje en plaats er een gegaarde en gemarineerde gamba op.

Werk het geheel af met de vinaigrette, forellen-eitjes en een sprietje bieslook.

Vinaigrette

1 dl citroenzijn
3 dl goede olijfolie
3 fijngehakte sjalotten
1 bos bieslook
gevogelte bouillon van
de tomaten-thee

Meng de azijn met de olijfolie.
Voeg de fijngesneden sjalotjes toe en een paar eetlepels bouillon.
Breng op smaak met peper en zout en strooi dan de bieslook erbij.

" De Northern Bluefin tonijn (Thunnus thunnus) is de koning der tonijnen. Metaalkleurig tot zwart aan de bovenkant en zilverkleurig aan de onderkant. Japanse naam is TORRO. Kan 3 meter lang worden met een gewicht van over de 400 kg. Snelheid 90 km per uur.
Voedt zicht met sardines, hoog vetgehalte en stevig rood vlees."

Deep Blue 2006 – 12.5 % Riesling Spätlase trocken Dr. Martin Tesch Langenlonsheim Nahetal – Dld

Vlak onder Bingen a/d Rijn vinden we in het Nahedal, Langenlonsheim waar Dr. Tesch leiding geeft aan het wijngoed van die naam. Tesch is specialist in Riesling wijnen. Door geologische verschuivingen heeft elke helling een ander "terroir". Zo heeft Tesch wijngaarden op leem met kiezel, leem met zandsteenerosie, met fossiele schelpresten, rode rotsgrond en vulkaanbodembedgrond. Hij geeft de etiketten van elke soort grond een andere kleur, groen, geel, bruin, blauw-groen, rood voor vulkaan. Aan de kleur van het etiket zie je derhalve van welke grond de wijn afkomstig is. Deep Blue is een Blanc de Noir wijn, d.w.z. gemaakt van de pinot noir druif. Ze komt van een met schelpen bezaaide wijngaard. (30 miljoen jaar geleden was dit zee), een ideale "viswijn", Het ietwat petillante in de wijn is kunstmatig, Vóór het sluiten van de fles wordt er wat koolzuurgas aan toegevoegd. Iets bitter maar dat verdwijnt spoedig.

GLAASJE THEE VAN GEDROOGDE TOMATEN MET ROOM-KERRIE TOPJE.

15 pers.

Ingrediënten:

3 liter kippebouillon
500 gram gedroogde
tomaten (Menza-Makro)
3 dl slagroom
kerriepoeder
Kippebouillon.
2 kg kipvleugels
2 laurierblaadjes
3 kruidnagelen
1 flinke prei
1 ui
15 geplette peperkorrels
5 takjes selderij

Bereiding:

Snij de gedroogde tomaten in vieren en week ze 15 minuten in lauw water.
Laat ze uitlekken en voeg ze aan 2.5 literbouillon toe. Breng tegen de kook aan laat ze 45 minuten, of iets langer, trekken. Zeef, door een doek, de tomaten eruit en druk er zoveel mogelijk vocht uit. Er moet plm. 2 liter overblijven.
Evt. met wat bouillon aanvullen. Sla de room halfstijf en breng er een lichte, maar wel waarneembare kerriesmaak aan. Het is de bedoeling dat we een wat neutrale bouillon gaan maken, derhalve weinig smaakmakende toevoegsels.
Zet de vleugels op met 3.5 liter koud water en laat langzaam aan de kook komen
Na afschuimen, gesneden prei, ui, selderij en de kruiden toevoegen.
Plm. 2 uur laten trekken.
Zeven door een doek en ontvetten.

uitserveren:

Serveer de thee uit in hete glazen met als topping een lepel kerrieroom.

ASPERGES MET OP VEL GEBAKKEN SNOEKBAARS EN KREEFTESAUS

15 pers.

Ingrediënten:

45 asperges - AA1

Kreeftensaus

2 pakjes rivierkreeftjes

1 dl olijfolie

2 wortels

2 preien

1 uien

10 korrels koriander

6 takjes thym

½ dl Cognac

1 dl rode Port

1 ½ dl Noilly Prat

3,5 dl droge witte wijn

Muscadet, Soave o.i.d

1 blikje tomatenpuree2 1

½ liter visbouillon

5 dl room

kreeftenpasta naar

smaak toevoegen.

Aardappel puree

1.5 kg aardappelen

1 dl melk

60 gram boter

5 eidooiers

peper-zout,

nootmuskaat

SNOEKBAARS

15 filets van 125 gram

Boter, olie

peterselie

uitserveren:

Göttelmann 2006 - 14 % Münsterer Chardonnay Spätlese trocken. Weingut Göttelmann
 Münster-Sarsheim - Nahe – Dld.

Nog een mooie wijn uit het Nahe gebied. Dit keer een Chardonnay bedoeld bij de asperges met een kreeftesaus. Tussen Bingen a/d Rijn en Bad Kreuznach ligt het aanbouwgebied van Weingut Göttelmann. Naast de onvermijdelijke Riesling heeft deze wijnboer zich met grote ijver ingezet voor de productie van Chardonnays met een grote zuiverheid en heel veel body.

Bereiding:

Schil de asperges, snij ze op gelijke lengte en zet ze op met koud water.
 Kook ze plm. 10 minuten en laat ze in water staan.

Van rivierkreeftjes de staartjes afbreken en pellen en apart zetten.

De rest van de kreeftjes grof hakken, ook de pansers van de gamba's gebruiken.

Gewassen en gesneden groenten in olijfolie aanzweten.

Gehakte kreeftjes, tomatenpuree en kruiden toevoegen. 10 Minuten op hoog vuur aanbakken, met cognac flamberen. Witte wijn, Port en Noilly Prat toevoegen.

Zover reduceren tot er weinig vocht over is.

1 ½ Liter visbouillon en 3 dl room toevoegen en 45 minuten laten trekken.

Zeven en op smaak maken met zeezout, peper en Cayenne peper

De gereserveerde, gepelde staartjes fijn hakken en aan de saus toevoegen.

Warm houden.

Vlak voor opdienen wat koude klontjes boter en 2 dl geslagen room toevoegen en de saus met een staafmixer opschuimen.

Visbouillon :

2 kg visgraten, 3 l. water, 1 ui, 1 prei (alleen wit), 1 laurierblad 5 peterseliestelen

Graten onder koud water goed afspoelen. Prei, ui en peterselie klein snijden. Boter in pan laten smelten, hierin de groenten aansmoren. Visgraten erbij en even laten meegaren. Aflussen met een scheut witte wijn en water toevoegen. Laurier en peterselie erbij en aan de kook brengen. Afschuimen en 20 min. laten trekken
 Daarna zeven.

Kook de geschilde aardappelen in water met wat zout gaar. Pureer ze met stamper of pureeknijper. Voeg boter, eidooiers en zoveel kokende melk als nodig voor gewenste consistentie. Breng op smaak met peper, zout en wat nootmuskaat.

(n.b. een paar druppels truffelolie doet wonderen)

Vul spuitzak met de puree (met gekartelde spuitmond)

Houd warm of warm op in magnetron.

Begin met de vis de bakken als de asperges en de puree klaar zijn.

Verhit in een pan wat olie en boter tot ze licht begint te kleuren.

Zet het vuur daarna laag!!!

Bak hierin de filets op de huidkant, langzaam, mooi goudbruin.

Bestrooi met peper en zout en bak de andere kant 30 seconden.

Daarna direkt uitserveren, niet te lang onder de warmhoud brug, wordt dan droog.

Spuit op plat, voorverwarmd, bord een rondje puree,
 plaats hierop de snoekbaarsfilet.

Leg er 3 asperges bij en geef er wat kreeftensaus bij, echter zodanig dat de asperges vrij blijven. Strooi wat gehakte peterselie over de asperges.

Ingrediënten:

18 blaadjes filodeeg
Boter
Kristalsuiker
1 kg aardbeien

Bereiding:

Snij de plakjes filodeeg in driehoeken
Zijn er grote plakken dan eerst vierkanten van 12 x 12 cm en die diagonaal snijden.
Bakblikken met bakpapier bedekken, filodeeg driehoekjes met gesmolten boter instrijken en met kristalsuiker bestrooien. Filodeeg op bakpapier leggen en met een blad bakpapier bedekken en met een bakplaat of blik afdekken (tegen het kromtrekken) bij 200 graden plm. 7-10 minuten bakken.
Uitnemen en niet te lang wachten met verwerken.

Rabarber

1 k rabarber
500 gram krijstalsuiker
2 liter water
3 vanillestokjes

Rabarber goed wassen. De buitenste schillen lostrekken en apart houden.
Breng 2 liter water aan de kook en doe hierin de schillen en het snijafval van de rabarber. Water aan de kook brengen en nog 20 minuten laten trekken.
"Rabarberwater" door een zeef overdoen in een andere pan.
500 gram kristalsuiker en 3 vanillestokjes toevoegen.
Maak hiervan een siroop (tot 1.3 liter inkoken). Vanillestokjes uitnemen
De rabarber in 2 cm lange stukjes snijden. Deze stukjes ca 4 minuten zachtjes koken in de siroop. De stukjes mogen niet uiteen vallen. De rabarber uit de pan nemen en op een bakblik laten afkoelen (zet het blik schuin om het vele vocht weg te laten lopen). De siroop wordt gebruikt voor het rabarberijs.

Rabarberijs

1.3 liter rabarbersiroop
(zie rabarber)
witte balsamicoazijn
1 eiwit
4 blaadjes filodeeg

De rabarbersiroop zonodig op smaak maken met wat witte balsamico.
In de sorbetiere ijs van draaien. Zodra het ijs kristallen begint te vormen een half geslagen eiwit toevoegen.
Maak ondertussen vormpjes van filodeeg. Zet 15 espressokopjes op een bakplaat. Vet deze licht met boter in. En druk hierin voorzichtig een blaadje filodeeg (10x10 cm). Bak deze vormpjes op 200 graden in ca 10 minuten af. Laat afkoelen en neem de vormpjes voorzichtig uit de kopjes.

Patisseriecreme

1 liter melk
1 vanillestokje
12 eigelen
200 gram suiker
125 gram bloem
4 dl geslagen room

Melk met vanillestokje langzaam aan de kook brengen.
Eigeel met suiker en bloem goed verroeren.
Onder roeren wat kokende melk toevoegen en de massa nog steeds onder constant roeren aan de kokende melk toevoegen en kort opkoken.
Onder regelmatig roeren laten afkoelen.
Geslagen room voorzichtig met de koude crème mengen
En er een spuitzak mee vullen.

Kerskaramel saus.

250 gram suiker
3 dl morillensap
Of alt. kerssensap

Suiker karameliseren, met sap afblussen, kort opkoken.

uitserveren:

1 bosje mint

8 mooie aardbeien apart leggen, de overige aardbeien in plakjes snijden.
Een blaadje gebakken filodeeg op bord leggen, rabarberstukjes er schuin opleggen
Met patisseriecreme opvullen en met 2^e filodeeg blaadje afdekken .
In schijfjes gesneden aardbeien hierop leggen en weer met crème opvullen.
Afdekken met het derde blaadje. Spuit naast het taartje een klein dotje patisseriecreme.
Zet hierin het filovormpje en vul deze met een bolletje rabarberijs. Over het ijs wat karamelsaus.
Als garnering 2 halve aardbeien met een blaadje mint en wat karamelsaus in druppel of streepjesvorm.