



MENU September 2008 Ben Nijhuis

**ENVELOPJES VAN KOMKOMMER GEVULD MET GEROOKTE PALING EN ROZEVAL AARDAPPELS,
MIERIKSWORTEL HANGOP EN EEN BIESLOOK KROKANTJE.**

SAFFRAANSOEP MET PASTIS EN ST. JAKOBSSCHELPEN.

**TAMME EENDENBORST MET EEN GEVOGELTE LEVERPARFAIT
EN EEN TAARTJE VAN JONGE PREI.**

**KWARK BAVAROIS MET FRAMBOZEN, EEN AMANDELBAKJE MET KARDEMOM IJS EN EEN
CHOCOLADE TAARTJE MET WITTE CHOCOLADESAUS.**

**ENVELOPJES VAN KOMKOMMER GEVULD MET GEROOKTE PALING EN ROZEVAL AARDAPPELS,
MIERIKSWORTEL HANGOP EN EEN BIESLOOK KROKANTJE. 15 pers.**

Ingrediënten:

1 L Turkse yoghurt
9 dl suikerwater(300gr
suiker)
4 dl witte wijnazijn
6 stevige rechte
komkommers(met
weinig zaad)
800 gr gerookte
palingfilet
600 gr. rozeval
aardappels
crème fraiche
1 tl vers geraspte
mierikswortel
Soezen:
2,5dl melk
125 gr boter
125 gr bloem
4 eieren
½ bos bieslook.

Bereiding:

De yoghurt een uur van te voren uithangen in een theedoek. Maak van het suikerwater, de witte wijnazijn, peper en zout en wat water een zoetzure marinade voor de komkommerlinten.(proeven)!

De komkommer wassen en de kontjes eraf snijden. Met een kaasschaaf of mandoline snijdt men er in de lengte linten van (circa 4 cm breed). Minimaal een uur marinieren. Ter decoratie 15 stukjes van 3 cm. van de paling snijden en apart houden. De rest brunoise snijden.

De aardappelen in zijn geheel beetgaar koken en in de schil laten afkoelen. Daarna pellen en eveneens brunoise snijden. Schep de blokjes paling en aardappel (niet alle aardappelen)om met enkele scheppen crème fraiche en peper en zout.

Verwarm de oven op 170°C en maak een soezenbeslag:verwarm boter en melk en doe er in een keer de bloem bij en tot een bal roeren op het vuur.

Laat even garen en haal van het vuur. Roer er daarna een voor een de eieren door. Spatel als het is afgekoeld er de fijn gesneden bieslook door. Doe het mengsel in een spuizak en spuit op een ingevette bakplaat lange banen van (3mm breedte).Bak de bieslook krokantjes in 8 min goudbruin.

Meng ten slotte de uitgehangen yoghurt met de geraspte mierikswortel naar eigen smaak en maak af met peper en zout.

uitserveren:

Serveren op langwerpige borden:

Leg de ongeveer 16cm lange komkommerlinten kruislings op een plank en schep op de kruising een bolletje van het paling aardappel mengsel. Vouw de linten met de klok mee er om heen en leg het pakketje omgekeerd op het bord, twee per persoon. Leg tussen de pakketjes een lepel van het hangopmengsel. Leg de stroken bieslook krokantjes(20 cm lang) over de beide pakketjes en garneer af met de achtergehouden stukjes paling.



SAFFRAANSOEP MET PASTIS EN ST. JAKOBSSCHELPEN.

15 pers.

Ingrediënten:

1 dl olijfolie
 3 tenen
 knoflook(gehakt)
 3 grote uien (fijn
 gesnipperd)
 80 gr risottorijst
 6 tl paprikapoeder (mild)
 3 tl saffraanpoeder
 2 zakje saffraandraden
 3 takjes tijm
 2 stevige sinaasappels
 (schoongeboend),schil
 geraspt (naar smaak)
 1 dl pastis, naar smaak
 3 l visbouillon
 15 St jakobsschelpen
 (vers)
 ½ Bos peterselie.

Bereiding:

Verwarm de olijfolie in een soeppan en fruit de gesnipperde ui en gehakte knoflook glazig op een laag vuur.
 Schep de rijst,het paprikapoeder,de saffraanpoeder en de tijm erdoor en bak nog 5 min op een laag vuur.
 Was de sinaasappels, rasp de schil en pers deze uit.
 Schenk het sap en de pastis bij de rijst .Laat dit 3 min zachtjes sudderen.
 Voeg de 3 L visbouillon en 3 afgestreken eetlepels rasp toe.
 Laat 20 min heel zachtjes koken.(bij stevig koken wordt de soep bitterder).
 Dep de mosselen droog, bestrooi ze met peper en zout en bestrijk ze met olijfolie.
 Rooster ze mooi bruin in een hete grillpan.
 Pureer tenslotte de soep met een staafmixer, zeven en op smaak maken met peper en zout

uitserveren:

Serveren:

Schep de soep in warme borden ,leg er de in 3 stukjes gesneden mossel erop en enkele blaadjes peterselie met enkele saffraan draden.
 Serveren met stokbrood.

Visbouillon:

2 kg. Visgraten
 3 L water
 1 ui
 1 prei(alleen het wit)
 1 laurier blad
 5 peterselie stelen

Bereiding:

Graten onder koud water afspoelen. Prei ,ui, en peterselie klein snijden.
 Boter in de pan laten smelten, en hierin de groenten smoren. Visgraten erbij en even laten meesmoren. Afblussen met een scheut witte wijn en 3 L water toevoegen.
 Laurier en peterselie erbij en aan de kook brengen Afschuimen en 20 min. laten trekken.
 Daarna zeven.



MENU September 2008 Ben Nijhuis

TAMME EENDENBORST MET EEN GEVOGELTE LEVERPARFAIT EN EEN TAARTJE VAN JONGE PREI.

15 pers.

Ingrediënten:

15 eendenborsten van
jonge eenden(175 gr pp)

gevogelteparfait:

200 gr kippenlevers(vers)
200 gr ganzenlever(vers)
2 dl port
2 dl madera
2 uien (gesnipperd)
1 takje tijm(fijngehakt)
2 blaadjes laurier
400 gr boter
6 eieren

Preitaartje:

175 gr bloem
100gr boter
1 eidooier
1 dl water
1 ui gesnipperd
1 kg jonge
prei(fijngesneden)
200 gr geitenkaas, jong
belegen
200 gr jong belegen
boerenkaas
3 eieren
2 dl room

Bereiding:

De eendenborsten:

Snijd het vel kruislings in, in een ruitvorm en bak ze eerst op de vetlaag, vervolgens kort op de andere kant. Ze moeten licht rosé blijven.

De levers moeten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven op 170C.

Breng de port, madera, ui, tijm en laurier aan de kook en laat het geheel zachtjes tot eenderde inkoken. Smelt de boter op een laag vuur.

Pureer de schoongemaakte levers in de keukenmachine, voeg de ingekookte en gezeefde vloeistof en de eieren toe. Doe er vervolgens al draaiend de gesmolten boter bij. Laat dit 2 min mengen en breng op smaak met peper en zout. Schep het mengsel in de paté bakjes en dek deze goed af met Alu folie(bind touwtje om de folie zodat er geen water in de bak kan komen). Bak nu deze schaal au bain Marie(kokend water gebruiken) in de oven gaar in ongeveer 50 min. totdat de bovenkant net stevig aanvoelt. Laten afkoelen in de koeling of vriezer.

Snijd voor de preitaart de boter in kleine stukjes en kneed ze door de bloem.

Voeg de dooier en het water toe en kneed het deeg tot een bal. Laat een half uur rusten in de koeling.

Fruit nu eerst de ui aan in een grote pan, voeg de prei toe en laat het geheel zachtjes gaarstoven.

Vet een taartvorm(doorsnede 28 cm) in. Rol het deeg uit en bekleed hiermee de taartvorm. Prik gaatjes in de bodem met een vork. Verwarm de oven op 200°C.

Snij plakjes van de boerkaas om de gehele bovenkant van de taart mee te bedekken, rasp de rest.

Snij de geitenkaas in kleine blokjes.

Meng de blokjes geitenkaas, geraspte boerenkaas, eieren en room.(peper en zout)

Schep de gestoofde prei en ui door dit mengsel en stort deze vulling in de beklede taartvorm. Bedek de bovenkant met de plakjes boeren kaas.

Bak de taart in 30 min mooi bruin.

uitserveren:

Serveren:

Maak met een lepel een mooie quenelle van de koude parfait midden op het bord. Trancheer de borst in een waaivorm op het bord en geef er een puntje van de preitaart bij.



KWARK BAVAROIS MET FRAMBOZEN, EEN AMANDELBAKJE MET KARDEMOM IJS EN EEN CHOCOLADE TAARTJE MET WITTE CHOCOLADESAUS. 15 pers.

Ingrediënten:

kwarkbavarois met frambozen:

900 gr.kwark, 300 gr suiker
8 bl gelatine, 4 dl slagroom
3 citroenen(rasp en sap)
4 eiwitten
200gr frambozen (garnering)
6 pers sinasappels

frambozen saus:

500 gr frambozen (diepvries)
150 gr suiker, sap van 1 citroen
maïzena

amandelbakje:

250 gr fijne suiker
300 gram geschaafde mandelen
45 gr bloem, 1 Th lepel kaneel
3 zakjes vanille suiker
4,5 eiwitten(van het ijs)
60 gr zachte boter

kardemom ijs;

10 eierdooiers
250 gr suiker
8 dl melk
5 dl room

Bereiding:

Kwark met citroenrasp en suiker schuimig kloppen. De gelatine in koud water weken en in het verwamde citroensap oplossen en toevoegen .Daarna het stijf geklopte eiwit en stijfgeslagen slagroom erdoor spatelen
De vormpjes(ringen van 4 cm.) aan de onderzijde van huishoudfolie voorzien en afvullen met de kwark massa. Koud wegzetten.
De sinasappels schillen en met een breed mes er de partjes uitsnijden voor garnering.

Frambozen suiker en citroensap aan de kook brengen en even laten doorkoken.Door een zeef wrijven en de saus licht binden met maïzena.

De grof gemalen amandelen, suiker, bloem, vanillesuiker en op het laatst de licht geklopte eiwitten in een kom mengen.
Op het laatst de zachte boter toevoegen en weer goed mengen. Op een met bakpapier beklede plaat platte rondjes van het mengsel uitsmeren. In een oven van 180C afbakken in 8 min. Bij het eruit halen direct tot bakjes vormen op de achterkant van een kommetje.

Meng melk, room en 2 eetl suiker in een pan met dikke bodem, voeg de peulen toe, breng aan de kook en laat even trekken. Daarna zeven.
Klop nu de eierdooiers met de suiker tot een licht gele massa. Schenk nu de warme room al kloppend bij de dooiers en breng al roerend tot binding

20 kardemom peulen.
(in de vijzel + schil in de melk)

warme chocolade taartje:

400 gr boter
400 gr bittere chocolade
8 eieren
140 gr bloem
250 gr suiker

Witte chocoladesaus:

1,5 dl melk
1,5 dl crème fraiche
200 gr witte chocolade

uitserveren:

bij 80C. Laten afkoelen en later tot ijs draaien.

Boter en chocolade au bain Marie smelten. Eieren en suiker kloppen tot een licht gele massa daarna de bloem toevoegen en goed mengen tot het deeg wat dikker wordt. Voorzichtig de gesmolten chocoladeboter al roerend erbij gieten. De ringen met boter invetten en met poedersuiker bestuiven, daarna vullen met de massa en in 9 a 10 min afbakken in een voorverwarmde oven van 200C. Vlak voor het serveren even opwarmen in de oven en de bovenkant bestrooien met poedersuiker.

Melk en crème fraiche verwarmen, de chocolade erbij en roeren tot een gladde saus. Daarna laten afkoelen.

Serveren:

In het midden het amandelbakje met ijs. Aan een kant het chocoladetaartje, indien teveel, dan doormidden snijden, met witte chocolade saus en sinasappel partjes, aan de andere kant de bavarois met frambozensaus en frambozen.

