



MENU Oktober 2008

Adriaan Ruiter

Salade van knolselderij, avocado en penne pasta

Filet van zeeduivel in Parmaham met potage van linzen

Fazant, Zuurkool en Hertoginnenaardappelen

Charlotte d`Orange

Salade van knolselderij, avocado en penne pasta

15 pers.

Ingrediënten:

700 gr Knolselderij
60 st penne pasta
4 pl filodeeg
olijfolie
150 gr groenkruiden (dragon, salie, basilicum en kervel)
3 st rode paprika,
1 dl olijfolie
150 gr savoramosterd
150 gr mayonaise (1 st 25 gr dooie, 5 gr mosterd, 10 cl azijn, 250 cl olie)
8 st avocado
400 gr ricotta
20 st korianderblaadjes
40 st roomse kervel (blaadjes).
Peper en zout

Bereiding:

Verwarm de oven op 180° C.
Hak de groene kruiden.
Smeer het filodeeg in met olie en bedek deze met de kruiden en leg de tweede plak erover en druk goed aan, snijd in banen van 2 bij 8 cm en bak in de oven goudgeel.
Kook de pasta.
Schil de paprika, snijd het vruchtvlees in kleine blokjes en laat dit zachtjes garen in 1 dl olijfolie.
Roer de mayonaise en meng dit met de Savoramosterd.
Snijd de knolselderij in een fijne julienne en vermeng dit met de savoramosterd mayonaise mengsel.
Snijd de koriander fijn en meng met de ricotta.
Neem een spuitzak met kleine ronde spuit en vul er de penne pasta mee.
Schil de avocado's, snijd in dikke lengte plakken, een halve p.p.

Opmaak:

Leg een halve avocado op een bord. Vul de avocadoholte op met de knolselderij. Leg rondom 3 penne pasta met de paprika er rondom met wat paprika olie. Bestrooi het geheel met de kervel. Sluit het af met 1 of 2 gebakken filodeegplakjes.

Raats Family Wines
Chenin Blanc 2007
Coastal Region Stellenbosch
Zuid-Afrika.

De familie Raats heeft zich helemaal gericht op het maken van twee wijnen, een Chenin blanc en een Cabernet franc. Het is hun gelukt om internationaal een reputatie te verwerven als "nieuwewereld" leider voor wat betreft deze twee wijnen. Trots zijn ze op de aanduiding "unwooded" waarmee ze aangeven dat rijping niet op hout maar op RVS gebeurt, dit met het oog op het handhaven van de originele smaken van appel, citrus en oranjebliesem. Hun wijngaarden bestaan uit lageopbrengst stokken in de regio's Bottelary Hills, Simmonsberg en Blauwklippen, alle drie gelegen in het gebied Stellenbosch in Zuid-Afrika.



MENU Oktober 2008 Adriaan Ruiter

Filet van zeeduivel in Parmaham met potage van linzen

15 pers.

Ingrediënten:

15 st. filet van zeeduivel (75 gr)
15 pl. Parmaham
50gr. Boter
150 gr. Ui
3 st. knoflookteen
150 gr. ontbijtspek
8 dl. kippenbouillon (fles)
200 gr. le Puy linzen
1 baguette
100 gr. parmazaanse kaas
5 cl. olijfolie
tijmblaadjes, takje tijm en
laurierblad.
Mycryo

Bereiding:

Kook de linzen met 6 dl water (kooktijd zie pak).30 min.
Snipper de ui en knoflook, snijd het spek in **3 stukken**.
Smelt iets boter in een pan en zweet daar de ui, knoflook en het spek in aan.
Blus met de kippenbouillon en breng aan de kook.
Voeg **driekwart** van de gare linzen toe, tijm, laurier en laat 10 min. Zachtjes koken – verwijder de kruiden en het spek. Draai fijn in een blender en wrijf door een zeef.
Rol de visfilets in de ham. Dep het geheel in de Mycryo en bak dit op de grillplaat in ongeveer 5 à 6 min.
Snijd de baguette in de lengte in dunne plakken, bestrijk met olijfolie, bestrooi met tijm en de kaas – droog in een oven van 150 ° (crouton)

Opmaak:

- Leg een lepel linzen (warm) in een heet diepbord.
- Leg de vis erop en de soep eromheen – maak af met de crouton en een scheutje olie.

Mycryo

Dit is cacaoboter die gedesodoriseerd is. Om het zeer kort te zeggen: de cacaoboter is gevriesdroogd. Het product heeft een hoog rookpunt en geeft geen smaak af aan het te bereiden product.

Linzenpuree

De linzen die gebruikt worden zijn de z.g Lentilles de Puy, dit zijn kleine ronde linzen die een AOC hebben. Dus uit een vast bepaald productie gebied.

Het spek wat gebruikt wordt bij de vis bereiding kan na gebruikt te zijn bij de linzen puree en zeer kleine stukjes gesneden worden en dan vermengen met de zuurkool.



Sepp Moser

Riesling von den Terrassen 2005
Kremstal - Oostenrijk.

Sepp Moser, zoon van de wijnpionier Lenz Moser, heeft in 2000 de leiding van zijn traditionele Weingut overgedragen aan zijn zoon Nikolaus.

In de Gault/Millau gids wordt Sepp Moser tot de 35 beste wijnproducenten gerekend, zijn zoon zet deze traditie voort, onder het wakend oog van Sepp.

De wijngaarden van Moser liggen in het Kremstal voor wat de droge witte wijnen betreft, de rode en de zoete wijnen komen uit de Neusiedlersee.

Deze zuivere en aromatische Riesling, floraal en fruitig, wordt gemaakt van wijngaarden die op terrassen zijn aangeplant.

De ligging is perfect en mede daardoor bereiken de druiven een optimale rijpheid.

Op dronk is de wijn één jaar na de oogst, houdbaarheid is 5/6 jaar na de oogst.



MENU Oktober 2008 Adriaan Ruiter



Fazant, Zuurkool en Hertoginnenaardappelen

15 pers.

Ingrediënten:

8 Fazantenhennen
3 kiwi's
50 cl. rode wijn
25 cl. room
200 gr. Ui
100 gr. Wortel
200 gr. Prei
2 st. knoflook
5 st. jeneverbessen
20 gr. tomatenpuree
20 gr boter
zout en peper
2 bl. Salie

Bereiding:

Neem van alle fazanten eerst de poten weg, verwijder het vel, trek draaiend de looppezen eruit en verwijder de botten. Leg het pootvlees in een schaal, bedek deze met gepureerde kiwi en laat deze voor 1 uur staan.
Snijd de filets van het karkas en leg deze terug in de koelkast.
Breek het karkas en hak dit in kleine stukken, bruineer dat in wat vet in een oven van 200 C. Voeg dan de kleingesneden wortel, ui, prei, knoflook en tomatenpuree toe. Blus met de wijn, voeg zoveel water toe dat het geheel net onder staat als laatste de jeneverbessen en de salie. Laat het geheel op een rustig vuur trekken, passer de vloeistof, kook dit in tot ongeveer een halve liter (e.v.t afbinden) voeg de room toe en breng op smaak.

Verwijder na een 1 uur de kiwi puree en bak de poten aan en leg ze onder de zuurkool om verder te garen.

Plet de filets en bak ze snel op de grill plaat.

Schoon de uien en de knoflook. Snijdt deze in grove stukken en prik de

Zuurkool

1500 gr Zuurkool
150 gr ganzenvet
200gr grote uien
6 kruidnagelen
6 dl droge witte wijn
3 knoflooktenen
15 jeneverbessen
spek van tussengerecht

Hertoginnenaardappelen

1500 gr aardappelen
100 gr boter
4 eidooiers
peper en zout
nootmuskaat.

kruidnagelen erin.

Neem de ovale pan.

Doe het vet in de pan en laat dit smelten, doe de uien, de knoflook en de in dobbelsteentjes gesneden spek erbij en zweet deze lichtjes aan, voeg dan de zuurkool toe.

Meng het geheel door elkaar en voeg de witte wijn met e.v.t water tot halverwege toe. Leg er een vel bakpapier op met een deksel, breng aan de kook en zet in een oven van 150 ° C voor ongeveer 2 uur.

NB. Dit moet dus tussen 19.00 en 19.30 uur in de oven staan.

Schil de aardappelen en was ze, snijd ze in gelijke stukken. Kook ze onder een deksel gaar. Giet ze af en zet terug op het vuur om ze te laten drogen. Knijp ze door de pureeknijper. Voeg met een spatel de eidooiers, boter, p&z, nootmuskaat toe en meng het geheel door elkaar.

Spuit de warme puree met een kartelspuitje een torentje van drie lagen op een beboterde plaat.

Bak ze in een oven van 200 °C tot goudgeel.

Opmaak:

Leg eerst een hoopje zuurkool op het bord, dan een poot en daarop de filet zet rondom drie hertoginnenappelen en doe de saus rondom.

Kiwipuree:

De poten van de fazanten worden bedekt met een puree van kiwi dit moet zorgvuldig over de poten verdeeld worden.

Waarom Kiwi?

Kiwi behoort met nog een aantal vruchten die eiwit afbreken dat zijn de z.g pectolitische enzymen. Deze vruchten bevatten z.g eiwitscharen die eiwitten in het geval van de poten het bindweefsel in stukken knipt.

Was na ongeveer 1 uur de kiwi puree er zorgvuldig vanaf, het knipwerk gaat gewoon door omdat de temperatuur in de zuurkool te laag is.





MENU Oktober 2008 Adriaan Ruiter

Charlotte d`Orange

Ingrediënten:

Duchessebeslag

300 gr eieren (6st)
75 gr dooier (3st)
150 gr kristalsuiker
135 gr patentbloem
22 gr maïzena
112 gr boter
10 gr citroenrasp.

15 pers.

Bereiding:

De boter laten smelten. Bedek een plaat met bakpapier.
Doe de eieren, dooiers met de suiker en citroenrasp in een bekken. Verwarm dit au bain marie al kloppend met een garde tot 40 ° C. Klop daarna koud tot het geheel er zalvend uitziet. Spatel de gesmolten boter en de gezeefde bloem met de maïzena erdoor.
Strijk het geheel dun uit op de plaat 2 tot 5 mm dik – afbakken op 180 ° C.

sinaasappel bavaroise

1000 cl sinaasappelsap (14 st)
500 cl room
100 gr suiker
30 gr gelatine (15 bl à 2 gr.)
citraensap.

Pers sinaasappels uit en zeef het sap eerst door een grove en dan door een fijne zeef. Week de gelatine in koud water. Verwarm het sap lichtjes. klop de room op tot yoghurt dikte.
Meng de gelatine door het sap, koel dit tot het geheel hangend is. Spatel de room erdoor en voeg e.v.t enige druppels citraensap toe.

sinaasappelgelei –

400 cl sinaasappelsap (7 st)
12 gr gelatine.

Pers en zeef het sap, verwarm dit lichtje, voeg de gelatine toe.

sinaasappelcompote

8 sinaasappels
1 citroen
150 gr suiker
1 vanillestokje
10 zestes van citroen en
sinaasappel
10 slagen zwarte peper

Op tijd op zetten!!!!

Snijdt de eerst de zestes en dan de schil van de sinaasappel en snijd het vruchtvlies uit de vliezen. Doe dit boven een pannetje. Voeg de suiker, zestes, vanille en de peper toe. Laat het geheel op zeer laag vuur konfijten.

Decoratie

Snijd 15 dunne plakjes
sinaasappel

Compositie:

Snijd repen van het beslag op 4 cm (e.v.t. tremperen met Grand Marinier likeur). Zet deze in de ring. Vul op met de bavaroise tot 1 mm onder de rand.
Vul dit op met de gelei

- Opmaak:

Plaats de ringen op het bord en trek voorzichtig omhoog. Dresseer met een lepel de compote rondom. Plaats het plakje sinaasappel in een krul als een vlag bovenop.

