



MENU Februari 2009
Piet Dijkhuis en Willem Pieters

Zeebaars met gember en aardappelschubben en saffraansaus

Krachtige ossenstaartbouillon met paddenstoelen onder bladerdeeg

Gebakken Dorade Royal en Entrecôte met Charmoula en tomatensalsa (Engeland/Marokko)
Couscous met noten en zuidvruchten (Marokko)

Passievrucht met yoghurtijs en meringue

Wijnen:

Bodega Pagos de Araiz 13.5%
Navarra - Spanje
Garnache - tempranillo.

De wijngaarden van Navarra (noord-Spanje) op zachtglooiende heuvels reiken van de rivier de Ebro tot aan de Pyreneeën. In deze regio was tot in de jaren 80 Navarra vooral bekend om zijn rosado's.

In deze regio was het de belangrijkste wijn.

De autonome regering van Rioja stond echter haar kwaliteitswijngebied een zeer liberaal reglementering toe waardoor momenteel praktisch overal wijnbouw wordt toegepast met zeer verschillende druivensoorten.

Soorten als tempranillo, cabernet sauvignon en merlots zijn sterk in opkomst.

Lev. Vin en direct - Delden

Göttellmann - Nahe Duitsland
Munsteren Kappellenberg
Riesling Spätlese.

Het wijng gebied Nahe (aan de rivier de Nahe) concentreerde zich in de jaren 50 vooral op de productie van massawijnen. De beruchte "Liebfraumilch" vond hier zijn oorsprong.

Alles werd vol geplant en er werd niet gekeken naar ligging en grondsamenstelling.

Dat is nu definitief afgelopen.

Dank zij wijnmakers als Göttellmann, Olsberg, Hahnmühle en anderen is de kwaliteit met sprongen vooruitgegaan en ofschoon zij zich nog niet meten met hun overburen als Vollrads, Kloster Eberbach en zo, maken ze toch wijnen die aan de verwachtingen voldoen.



MENU Februari 2009

Piet Dijkhuis en Willem Pieters

Zeebaars met gember en aardappelschubben en saffraansaus

15 pers.

Ingrediënten:

Bereiding: *Mise en place/voorbereiding:*

Begin direct met 4

1 Plaats 15 middelgrote borden in de bordenwarmer.

1 potje kalfsfond

2 ***Kalfsfond***

1 kg graten en stukken zeetong,
tarbot (staart, kop zonder
kieuwen),

1 ui,
1 stengel bleekselderij,
½ prei,
2 sjalotjes,
2 laurierblaadjes,
1 teen knoflook,
1 takje tijm,
8 peper korrels,
1 l water (half water en half wijn)

3 ***Visfumet***

Vis en groente wassen.

Groente snijden.

Alles aan de kook brengen en 25 min laten koken en regelmatig afschuimen.
Zeven en door doek passeren, inkoken tot fond (4dl).

300 gr verse gemberwortels,
3 dl witte wijn, (Sauternes),
3 eetl acaciahoning

4 (***Hiermee direct beginnen***)

Gekonfijte gember

Gemberwortels schillen en raspen en heel fijn snijden.

In wijn met honing verwarmen en ruim 2 uur laten trekken (konfijten).

Let op "droogkoken"! Indien te scherp: Room naar smaak toevoegen

15 filets van Zeebaars van elk +/-
80gr,
(zee-) zout en vers gemalen
peper.

5 ***Zeebaars***

Visfilets controleren op graten en afspoelen en bestrooien met wat (zee-) zout en peper.

sjalot,
4 dl visfumet.
4 dl kalfsfond,
1 laurierblad,
10 ml gembersiroop,
50 gr dubbele room,
1 tl saffraanpoeder

6 ***Saffraansaus***

Sjalot fijnhakken. Fumet (3) en fond (2) aan de kook brengen met laurier,
sjalot en gembersiroop en in laten koken, > min. 3 dl overhouden!

Vocht door zeef gieten, saffraan toevoegen, room toevoegen tot juiste
consistentie, evt. binden

Op smaak brengen en nog 5 min laten koken.

Warm houden.

2 ½ kg grote vastkokende
aardappels,
3 eierdooiers (eiwit voor nagerecht
gebruiken),
olijfolie,
2 bosjes kervel

7 Vlak voor bakken maken: ***Aardappelschubben***

Aardappels schillen, met appelboor in de lengte uithollen.

Aardappels(cilinders) in dunne plakjes schaven (met groenteschaaf), zodat ze
als schubben gebruikt kunnen worden. De schijfjes naast elkaar leggen in de
koekenpan en kort (niet te bruin laten worden) bakken in olie.

Eigelen loskloppen.

De visfilets in oliebakken, 2 min op de huid bakken en heel kort aan de andere
kant. De vis met een beetje gekonfijte gember bedekken en met de
"visschubben" beleggen, met eigeel bestrijken.

Dit alles kort onder de hete salamander licht laten kleuren.

Opmaak: zie foto

Saffraansaus over de borden verdelen, 1 eetlepel, in kerstklokvorm aan de
onderhelft en de vis verticaal er tegen aanleggen met de staart naar boven.

Drie blaadjes kervel geheel bovenaan in waaivorm iets onder de vis leggen
(als een staartje).



MENU Februari 2009 Piet Dijkhuis en Willem Pieters

Krachtige ossenstaartbouillon met paddenstoelen onder bladerdeeg

15 pers.

Ingrediënten:

2,5 kg ossenstaart (grof gehakt),
wat boter,
350 gr bouquet garni van prei, ui
en wortel,
100 gr tomatenpuree,
kruiden (peterselie, selderij, een
beetje rozemarijn, tijm en een
blaadje laurier),
4 liter water

Bereiding: Mise en place/voorbereiding:

1 Laat de stukken ossenstaart ongeveer 30 minuten in de oven op een
bakplaat met iets boter, bruin kleuren op 200 graden. Snijd het bouquet garni
fijn en bruneer dit samen met de ossenstaart, de tomatenpuree en de kruiden
de laatste 10 in de oven. Voeg water toe (moet uiteindelijk 3 liter bouillon
worden) tot de ossenstaart onderstaat. Gebruik ook het aanbaksel. Laat dit
minimaal 3 uur trekken, schenk hem daarna door een fijne zeef en laat hem
afkoelen.

Dit thuis maken

Voor de clarifique:

8 eiwitten, (eigeel bewaren)
150 gr rundergehakt,
100 gr bouquet garni van prei, ui
en wortel (brunoise gesneden)

2 Meng voor de clarifique alle ingrediënten.

Schep de massa door de koude bouillon en laat deze op een laag vuur
langzaam tegen de kook aan komen, waardoor de bouillon helder wordt en de
clarifique als een koek boven komt drijven. Verwijder de koek en zeef de
bouillon door een doek.

Voor het garnituur:

300 gr shii-take,
bosje bieslook (fijngenhakt),
bosje bladselderij (fijngenhakt),
Madeira(-optie, 2 borrelglasjes)
15 plakken bladerdeeg,
Eidooiers (eiwit > nagerecht)

3 Verwarm (niet koken) de bouillon weer. Snijd de paddenstoelen in stukjes
Bring de bouillon op smaak met peper en zout (evt. iets Madeira toevoegen).
Dompel de koppen met de bovenkant in het eigeel, vul de koppen met
paddenstoelen en kruiden en schenk de hete bouillon er in. Dek de koppen
nauwkeurig af met een plak (rondgesneden) bladerdeeg.
Bestrijk het bladerdeeg met eigeel.

4 Zet de koppen in een voorverwarmde oven van 185 graden. En laat het
bladerdeeg in ongeveer 20 min bol en bruin worden.

Serveren:

Server direct.



MENU Februari 2009

Piet Dijkhuis en Willem Pieters

Gebakken Dorade Royal en Entrecôte met citroen, tijm en charmoula

15 pers.

Ingrediënten:

8 filets (160 gr) van dorade royal
en 2 x 500 gr Scotch beaf Striplain
(entrecôte),
+/- 3 eetl olijfolie,
zestes van 2 limoenen (bewaars 1
limoen voor charmoula en 1 voor
tomatensalsa),
3 verse laurierblaadjes (in kleine
stukjes gescheurd)
blaadjes van 4 takjes tijm,
1 fijngehakte verse Spaanse
peper,
2 theel grof zeezout,
klontje boter voor in de koekenpan

Voor de charmoula:

150 gr verse gemberwortel (grof
gehakt),
5 eetl grof gehakte koriander,
8 tenen knoflook (gehakt),
3 theel gemalen komijn,
1 Spaanse peper (zaadjes
verwijderd en fijn gehakt),
1 theel saffraanpoeder, sap van
1½ limoen,
4 theel paprikapoeder,
zeezout/peper
olijfolie (extra vierge)

Voor de tomatensalsa:

1 kg stevige pomodori (kort
geblancheerd (moet stevig blijven)
en van vel en pitjes ontdaan,
1 kleine geschilde komkommer
(van pitjes ontdaan),
2 rode ui,
5 teentjes knoflook (gesnipperd),
2 eetl verse koriander (gehakt),
beetje extra vierge olijfolie,
1 eetl limoensap,
1 theel gemalen komijn,
peper en zout, boter,
(kerntemperatuurmeter)

Bereiding: Mise en place/voorbereiding:

1 Plaats 15 grote borden in de bordenwarmer

2a Breng de entrecôte op kamertemperatuur een uur voor gebruik.

2b Meng voor de visfilets, limoenzestes, laurier- en tijmblaadjes, Spaanse peper en zeezout in een schaal voeg voor goede consistentie olie toe. Leg de visfilets erin en keer ze een paar keer om zodat er rondom een laagje van het mengsel op zit.

3 Doe alle ingrediënten voor de charmoula bij elkaar in een keukenmachine en maal ze fijn. Schep het mengsel in een kom voeg olijfolie toe tot goede consistentie en breng het op smaak met peper en zout (eventueel honing naar smaak toevoegen).

4 Snijd voor de tomatensalsa tomaat, komkommer, en ui in fijne blokjes en meng die met de rest van de ingrediënten.

5 Couscous (zie ander/apart blad)

6 (2a)

Bak de 2 stukken entrecôte in een koekenpan met boter even aan (rosé houden), met wat peper en zout en leg ze weg.

7 (6)

Plaats de entrecôtes met de kerntemperatuurmeter op 43 graden in de oven. Het vlees **moet rosé** van binnen zijn.

8 (2b)

Haal de stukken visfilets uit de marinade en leg ze op de velkant in de beboterde koekenpan. Bak ze 3 á 4 minuten, keer ze om en bak ze aan de andere kant ook nog eens heel kort, tot ze gaar zijn.

9 Snijd de entrecôte in **dunne** plakken. (p.p. +/- 60 gr = 3 plakken)

Opmaak:

Alles tegelijkertijd:

doe in 15 hoge metalen (met olijfolie ingevette) ringen met een diameter van 5 cm de couscous (stevig aangedrukt) en plaats op het verwarmde bord.

Leg hiernaast een doradefilet (op de huid, wit naar boven!) en een aantal plakjes entrecôte op de warme borden, schep charmoula over de vis en druk de couscous uit de metalen ring ernaast en leg de tomatensalsa eromheen.



MENU Februari 2009

Piet Dijkhuis en Willem Pieters

Couscous met noten en zuidvruchten (bij hoofdgerecht)

15 pers.

Ingrediënten:

100 gr gedroogde pruimen ,
100 gr abrikoos ,
100 gr blanke rozijnen,
1,5 dl water,
1 tl kaneelpoeder

400 gr couscous,
3 dl (warm) water,
2 el olijfolie,
1 l bouillon van 2 bouillonblokjes
(rond of paddenstoelen)

1 tl kaneelpoeder, 5 cm
gemberwortel, geraspt,
150 gr ongezouten walnoten,
1 el ras el hanout,
4 el fijngesneden koriander

2 el boter,
zout

Bereiding: Mise en place/voorbereiding:

1 Wel de pruimen, de abrikoos en blanke rozijnen in lauw water gedurende 15 min. Zeef de zuidvruchten maar vang het weekvocht op.

2 Doe de couscous in een ruime schaal en besprenkel het met de olijfolie en 3 dl water. Wrijf de korreltjes (tussen de handpalmen) van elkaar los. Ga hiermee door totdat alle korreltjes los van elkaar zijn en het vocht opgenomen is. Doe de couscous in het bovenste gedeelte van een couscoussier of stoompan (doe onderin 1 l bouillon) en stoom het 15 min.

3 Schep de couscous uit de pan en spreid het uit in een grote schaal. Besprenkel hem met het weekvocht (zie onder "1") en wrijf de korrels nogmaals tussen de handpalmen van elkaar los.

4 Schep de zuidvruchten, het kaneelpoeder en de geraspte gemberwortel door de couscous.

Schep de noten, ras el hanout en koriander erdoor en doe de couscous terug in de couscoussier en stoom het (eventueel later) 10 min.

Opmaak:

Haal de couscous uit de pan en breng op smaak met (boter) peper en zout.



MENU Februari 2009

Piet Dijkhuis en Willem Pieters

Passievrucht met yoghurtijs en meringue.

15 pers.

Ingrediënten:

Bereiding: Mise en place/voorbereiding: Begin op tijd met meringue (eigeeel van voorgaande gerechten)

1 15 koude kleine diepe borden

IJs:

6 eierdooiers, (eiwit bewaren)
150 gr poedersuiker,
3 dl melk,
3 dl room
500 ml uitgelekte Griekse yoghurt
(bijv. Total 10%)

2 Eierdooiers en poedersuiker mengen en au bain marie laten binden. Melk verhitten en door de eidooiermassa roeren (au bain marie) tot een dikke massa, laten afkoelen. Daarna de yoghurt er aan toevoegen en ijs draaien.

Lemon curd

(voor 500 gr):

2 citroenen, 225 gr suiker,
2 grote eieren,
100 gr zachte boter

3 Borstel de citroenen schoon, rasp de schil en pers de citroenen uit. Roer de suiker met de eieren in een (echt) **hoge** ovenschaal, roer het sap en de rasp van de citroenen erdoor en voeg de boter toe. Verwarm het geheel 1 min in de magnetron op vol vermogen. Roer met een garde en laat de massa in 6 á 7 min op vol vermogen binden. **Roer iedere 30 sec met de garde om schiften te voorkomen.** De Lemon curd wordt tijdens het afkoelen dikker.

Slagroommengsel:

15 passievruchten,
8 dl slagroom,
6 eetl poedersuiker,
12 eetl Lemon curd

4 Passievruchten met scherp mes halveren. Vruchtvlies (pitjes met aanhangend sap) met lepel uit halve passievruchten scheppen. In kom slagroom met poedersuiker stijfkloppen. Lemon curd erdoor mengen. Vruchtvlies splitsen in tweeën, ene helft apart houden voor garnering; rest van passievruchtpulp met spatel luchtig door slagroommengsel scheppen, zodat gemarmerd effect ontstaat.

Meringue:

8 eiwitten (eigeeel tbv voorgerecht),
500 gr basterdsuiker

5 De eiwitten (in met citroen ontvette bekken) zo stijf mogelijk slaan. Heel geleidelijk de suiker hierin strooien. Met de spatel licht opkloppen om de lucht in de eiwitten te behouden.

5a Doe de helft in een spuitzak met gekartelde spuitmond (< 1 cm) en spuit 30 kleine toefjes op een bakplaat met bakpapier.

5b Leg op de andere helft van de bakplaat met de rest van het eiwit een laagje eiwit (om later te verkrumelen). Laat de meringue (a + b) minimaal 2 uur in de Rendisk gasoven drogen op een temperatuur van 100 graden **OVENDEUR HEEL IETS OPEN LATEN.** Controleer of ze binnenin gaar zijn. Vlak voor het opdienen eruit halen!

Serveren:

2 bolletjes ijs op het bord leggen daarover het slagroommengsel scheppen. Garneren met een schep van de passievruchtinhoud, daarna kruimels meringue (5b) er om heen strooien en vervolgens een toefje meringue (5a) op elk bolletje ijs leggen.

