



## MENU Maart 2009 Jan voorhuis

**avocado-rivierkreeft, in een glaasje uitserveren aan tafel**  
**gepocheerde zeebaars op een torentje van gerookte zalm**  
**paprikasoep met geitenkaas, geserveerd in een glas**

**Varkenshaas met truffel en parmezaan, champignonsaus en rosevaltorentje**

**Vanille ijs met honingkoekjes en sin.appel-Gr.Marniersaus**

**Avocado met mousse van rivier kreeft (amuse)**

**15 pers.**

**Ingrediënten:**

2 rijpe avocado's  
1 citroen  
80 gram kreeftenpasta ( blik)  
2-3 dl visbouillon (zelf gemaakt )  
1 dl koksroom  
240 gram rivierkreeftjes (schoon)  
1 bg cognac of droge sherry  
1 el zeer fijngehakte peterselie  
worcestersaus

**Bereiding:**

Schil de avocado's en snij in kleine blokjes besprenkelen met citroen en koel wegzetten. Verwarm 2 dl van de bouillon en voeg de kreeftenpasta al roerend geleidelijk toe ( niet koken) .Op ongeveer 80\* de room toevoegen geleidelijk zal een binding optreden.  
Op smaak brengen met ± 1 bg cognac ( of droge sherry) en evt. enkele druppels worcestersaus  
Laat wat afkoelen, is de massa te dik, dan wat bouillon toevoegen.  
Houdt 15 mooie kreeftjes apart en hak de overige rivierkreeftjes grof.  
Meng de gehakte rivierkreeftjes met de pasta. Afkoelen  
( Op tijd uit de koelkast)

“ aankleden van het glas “ doop de bovenrand in wat citroensap en vervolgens in de fijngehakte peterselie

**Uitserveren :**

**Uitserveren :**

Klein glaasje onderin de blokjes avocado , losjes plaatsen , daarop de kreeftenmousse en 1 rivierkreeftje ter garnering.

**BIJLAGE visbouillon ± 0.5 L**

0,4 kg visgraten ( of goedkope “ platte vis ) zonder kop en vinnen  
hiervoor zijn de graten van de zeebaars te gebruiken

1 prei

twee stengels bleekselderij

½ kleine winterwortel

1 middelgrote ui

3 laurierbladen

enkele takjes thijm , enkele takjes peterselie, 3 schijven citroen , peperkorrels

2 dl witte wijn

Hak de prei ( ook het groen grotendeels gebruiken) in grove stukken

Snij de stengels bleekselderij in stukken van enkele cm.s

De kleine wortel verdelen in schijven De ui grof snijden

Doe deze groenten in een pan met een weinig boter , na enige tijd smoren de vis er opleggen,als de vis begint te verkleuren de wijn toevoegen

Als de vis begint “ uit te slaan “ toevoegen van het gereedstaande kokende water ( 1 L )

Dan de laurierbl. de enkele takjes tijm, peterselie , citroen en de 10 gekneusde peperkorrels toevoegen .

Vanaf het moment dat de massa aan de kook komt 25 min. tegen de kook aanhouden,

Zeven en de massa goed laten uitlekken. De bouillon wat laten inkoken en op smaak brengen met zeezout en/of peper



## MENU Maart 2009 Jan voorhuis

### Zalm met gerookte zeebaars

15 pers.

#### Ingrediënten:

1 ltr. slagroom  
2 t knoflook  
10 filets ansjovis  
4 zeebaarzen (ontschubt)  
500 gram schotse gerookte zalm  
300 gram veldsla  
voor de dressing olijfolie en  
balsamico  
zeezout  
dille takjes  
2 ciabatta

#### Bereiding:

Fileer de zeebaarzen, na controle op ontschubben, de graten gaan naar de visbouillon van het eerste gerecht

Ontdoe de veldsla van de ongerechtigheden en maak een dressing van wat olie en balsamico en wat zout.

Kook de slagroom in tot  $\pm 2/3$

Spoel de ansjovisfilets onder koud stromend water (ontzouten)

Ontdoe de filets van graatjes en snij deze in kleine stukjes.

Smelt wat boter in een pan en laat hierin de ansjovis smelten, op een laag vuur, samen met de uitgeknepen tenen knoflook.

De zeebaars snijden in langgerekte filets, controleer op graten. Oprollen en vaststeken met een houten prikker (groot model).

Rookoven: aanbrengen van de rookmot, de rookovenpan op het vuur plaatsen. Plaatsen van de opgerolde stukjes zeebaars en de deksel sluiten als de rook zich gaat ontwikkelen. Na  $2 \frac{1}{2}$  min roken stoppen en dan direct uitnemen.

Voeg de slagroom en de gesmolten ansjovis samen en roer tot een homogene massa.

#### Kort voor het uitserveren

Breng de homogene massa tegen de kook aan, twee pannen, en plaats hierin de opgerolde zeebaars tot voldoende gaar ( $\pm 10-15$  min.)

Maak ondertussen de borden gereed. Centraal een opgerold stukje gerookte zalm, rondom de veldsla.

Plaats ook op een sideplate een stukje ciabatta

#### Uitserveren:

Leg op elk zalmtorentje de opgerolde zeebaars (verwijder het stokje), laat er een weinig van de pocheersaus overheen lopen steek op de top een takje dille



## MENU Maart 2009 Jan voorhuis

### **PAPRIKASOEP met geitenkaas**

**15 pers.**

#### **Ingrediënten:**

3 rode paprika's  
3 gele paprika's  
4 grote fijngesnipperde uien  
2 L kippenbouillon  
200 gram zachte geitenkaas  
100 gram creme fraiche

#### **Bereiding:**

Ontvel de paprika's.  
Snij de paprika's in stukjes (en verwijder alle zaadjes ).  
Smoor de uien en paprika's op een laag vuur ( olijfolie ). Ga door tot het geheel er glazig uit ziet.  
Voeg een deel van de kippenbouillon toe en breng aan de kook. 15- 20 minuten  
Pureren met de staafmixer. Zeven en het restant in de zeef nogmaals pureren met de staafmixer in een weinig bouillon  
Voeg de rest van de kippenbouillon toe en breng op smaak.

Meng de zachte kaas met de creme fraiche tot een pasta achtige massa ( staafmixer heel even gebruiken )

#### **uitserveren :**

#### **uitserveren :**

voorverwarmde glazen hierin de soep en breng vervolgens een dot geitenkaasroom aan.

#### **Kippenbouillon \_\_\_\_\_ Bouillon thuis bereiden**

3 liter water  
1 Soepkip en 1 Kg vleugels  
200 gr wortels  
250 gr prei  
1 grote ui  
2 stengels bleekselderij  
2 laurierblaadjes  
6 kruidnagelen  
10 gekneusde witte peper korrels  
2 takjes tijm  
2 blaadjes foelie

Verdeel de soepkip in stukken

De wortel, bleekselderij, ui en prei grof snijden en samen met de stukken kip in een pan plaatsen en water toevoegen.

Als dit aan de kook is de kruiden toevoegen.

Laat het geheel 4 uur op een laag vuur ( tegen de kook aan ) trekken.

De bouillon zeven en af laten koelen

In de cuisine de bouillon ontvetten, door een doek passeren en op smaak brengen.



## MENU Maart 2009

### Jan voorhuis

#### **Gevulde Varkenshaas truffel en parmezaan**

**15 pers.**

##### **Ingrediënten:**

6 varkenshaasjes ( fors model, zonder aanhangsels )  
180 gram parmezaan aan een stuk ( niet te harde soort )  
140 gram rucola  
200 gram Parma ham ( dikke plakken )  
50 gram dunne plakken rauwe ham  
1 dl goede truffelolie

##### **Bereiding:**

Maak een opening aan de dikke kant van de varkenshaas en breng een lang – scherp – mes in tot aan het uiteinde, pas op voor een perforatie (indien.. dan sluiten met naald en draad ). Druk het ingebrachte mes iets tegen het vlees aan. Verwijderen het mes de ruimte oprekken met de vingers . tot evt. twee vingers  
Laat in de holte wat truffelolie lopen. ( ± 1.5 theelepel )  
Afgedekt wegzetten opdat de truffelolie zich goed kan verdelen.  
Vulling : Snij de parmezaan in piepkleine blokjes , hak de rucola grof. Snij de dikke ham eveneens in kleine blokjes. Meng dit geheel tot een homogene massa.  
Vul de holte in tempi ( = beetje bij beetje ) en druk de ingebrachte massa elke keer goed aan. Als laatste een dun stukje rauwe ham , ter afsluiting, over de opening leggen.  
Bestrijk de varkenshaas met , zeer weinig , truffelolie en zet afgedekt weg.

##### **Saus:**

4 dl kalfsfond  
1 dl madeira  
300 gram kastanjechamp. in plakjes gesneden.  
100 gram ui fijngehakt.

##### **Kooktechnische bereiding van de saus :**

Verhit een pan met braadolie en schroei de VH rondom goed aan. Gebruik na het aanbakken heel weinig peper en zout.  
Breng de VH over in een ovenschaal afdekken met AL.folie. laten rusten.  
De pan waarin de VH is aangebraden wordt gedeglaceerd , met de kalfsfond en madeira . Verdere verwerking zie bij saus

**Saus:** Neem een wat forsere steelpan en zet de uisnippers aan in wat olie en stoof de paddenstoelen hierin tot bijna gaar, Voeg dan de deglaceer vloeistof toe. Evt. indikken met wat maïzena en kookroom. De saus is dan gereed

##### **garnituur :torentje roseval**

10 roseval aard.(±gelijk formaat )  
7 rode paprika's  
bosje waspeen  
beur culinair ( Hollandia ) 0.5 L

Ontvel de paprika's verwijder de zaadlijsten. In stukken verdelen van ± 3x3 cm. Verwarm de beur culinair en laat de kruiden meetrokken. Na ½ uur de stukjes paprika toevoegen ( temp. ± 70\* ) en laat dit twee uur confijten. Daarna de paprika's uitnemen.

Snij de aardappels in gelijkvormige ronde plakjes van 3-4 mm dikte . Besprenkelen met een mengsel van olijfolie en fleur de sel. Grillen tot al dente. Controleren met de punten van een vork.

Waspeen : Snij van de peen stokjes van ± 3 mm. en een puntig uiteinde.

##### **kruiden :**

1 el naalden rozemarijn  
½ el takjes thym  
6 t. knoflook

##### **Garen van de varkenshaasjes :**

Voorverwarmde oven 150 \* Tijd ± 20 min. 10% vocht

##### **Uitserveren:**

Opbouwen tot drie lagen . in een metalen ring . plakje aardappel , schijfje paprika , wederom aardappel  
Doorsteek het torentje met een dikke spies, plaats in de holte de wortelspies. 10 min voor het uitserveren de ringen in een voorverwarmde oven 80 + plaatsen. Daarna op verwarmde borden aanbrenge ( de ring verwijderen )

Centraal twee plakjes varkenshaas Links en rechts hiervan wat saus ter rechterzijde het roseval torentje.



## MENU Maart 2009 Jan voorhuis

### Nagerecht ijs met Honingkoekjes en sinaasappelsaus

15 pers.

#### Ingrediënten:

-30 honingkoekjes  
-15 noten koekjes  
-30 schijven van ijs ( hiermee  
beginnen )  
-poedersuiker  
-mintblaadjes  
6 sin,appels  
1 dl Grand marnier  
1 citroen  
verse vruchten ( beperkte keuze)

#### Bereiding:

Honingkoekjes : ( maak deze\_ portie drie keer ) dus drie keer dezelfde  
hoeveelheid ingredienten

50 gram boter  
3 el acacia honing  
30 gram suiker  
2 thl. (afgestreken) oploskoffie  
50 gram bloem

Alle ingrediënten roeren tot een glad beslag. laten rusten. Op teflonfolie deeg  
aanbrengen met de bolle kant van de lepel wat uitsmeren , niet te dicht op  
elkaar. In voorverwarmde oven 180+ 12-15 minuten. Als de koekjes een licht-  
bruine kleur hebben uit de oven nemen en op een rooster laten afkoelen

Rooster de amandelen en de snippers een weinig en hak ze grof.

Meng de snippers met de bloem en de suiker . Snij de boter in blokjes en  
knead alles goed doorheen. Maak er een bal van , inrollen in huishoudfolie en  
plaats deze in de koelkast.

Na  $\frac{3}{4}$  uur uitrollen op een plaat bestoven met bloem tot een dikte van 0.5 cm.  
Steek hier rondjes uit van doorsnee  $\pm$  6 cm. Bestrijk de koekjes met eiwit.  
Invetten van een bakblik ( of teflon folie gebruiken ) Leg de koekjes niet te  
dicht tegen elkaar. Voorverwarmde oven 160\* na 10 min op 140\* tot licht  
bruine verkleuring. Laten afkoelen bij een openstaande ovendeur.

#### Notenkoekjes

40 gr. amandelsnippers  
50 gr. Amandelen  
100 zeeuwse bloem  
80 donkerbruine suiker  
100 koude boter  
wit van een ei

#### Sinaasappelsaus

6 perssinaasappels (Zestes naar  
de garnering van het nagerecht )  
1 dl grandmarnier  
1 el citroensap  
maïzena ( op te lossen in een  
weinig Gr, marnier of  
sinaasappelsap)\_

Pers de sinaasappels, benodigd  $\pm$  250 ml sinaasappelsap .Bring het  
sinaasappelsap aan de kook. Laat iets inkoken. Voeg dan de Gr, M. en het  
citroensap toe en laat tot  $\frac{2}{3}$  inkoken , suiker tot op smaak

Gebruik de maïzena ( maïzena oplossen in koud vocht bv. sinaasappelsap )  
om te binden ( wsch. is een afgestreken el voldoende ) na het toevoegen van  
de opgeloste maïzena nog minstens drie min. laten doorkoken tot voldoende  
binding is verkregen.

Afkoelen in een waterbad en plaatsen in de koelkast.

#### Garnering nagerecht :

Zeste van de sinaasappels , zie bij sinaasappelsaus

Maak suikerwater 150 gram suiker oplossen in 1,5 dl kokend water.

Doe de zestes in het suikerwater en laat dit ( niet kokend ) 5 min. trekken.

Zeven en de zestes drogen door aan de onderkant van de zeef keukenpapier  
te houden.

Tefalpan ( niet te kleine pan evt. twee pannen ) iets voor verwarmen en de  
zestes hierin uitspreiden, Bestrooien met fijne suiker tot alle rasp bijna bedekt  
is. Laat dit op een laag vuur iets caramelliseren.

Opletten dat dit niet te ver gaat anders is het niet eetbaar

#### Garnering nagerecht :

Verse vruchten bv.  
1 ananas, kiwi, druiven , appel

De ananas schillen en in plakken snijden en in iets suikerwater pochieren.

(kan daarna in een koekenpan wat verwarmd worden, insmeren met wat  
honing en een klein beetje kerrie-poeder erop voor de smaak)

indien appel wordt gebruikt, deze ook even caramelliseren in een pan met wat  
boter en suiker.



## MENU Maart 2009 Jan voorhuis

15 pers.

### Ingrediënten:

#### Vanille IJs

6 dl melk  
6 dl room  
2 van.stokjes  
250 gram suiker  
8 eidooiers

### Bereiding:

Breng de melk , met de gespleten van.stokjes , tegen de kook aan . Laat dit een half uur trekken. schraap de van.stokjes uit en voeg 100 gram suiker en de room toe. Klop de dooiers ABM met de rest van de suiker op tot verkleuring , voeg de melk-room geleidelijk toe en breng alles over in een pan. Laat dit mengsel binden op een temp. van 80 \*. laten afkoelen en dan in de ijsmachine.

De ijsmassa vormen tot een rol van ± 6 cm doorsnee. ( gebruik huishoudfolie) Plaatsen in de vriezer. Twee tot drie rollen i.p.v. rollen maken kunt u ook het ijs verdelen over enkele metalen ringen van 6 cm. Deze op een plaat in de vriezer plaatsen.

### Uitserveren:

Notenkoekje centraal op het bord , hierop een schijf ijs vervolgens een honingkoekje, dan schijf ijs en wederom een honingkoekje , weer schijfje ijs en dan een vertikaal geplaatste honingkoekje, (hiervoor zijn ook de gebroken honingkoekjes te gebruiken ) -bestrooien met poedersuiker.  
op de top hiervan enkele snippers sin.appel zestes

druppel de saus rondom en verdeel hierin verse vruchten

### Wijnen:

Ruppertsberger Reiterpfad  
Riesling Trocken  
Ruppertsberg – Pfalz – Dld

Het wijnplaatsje Ruppertsberg ligt in het hart van het Haargebergte tegenover de Elzas. Ze heeft ook overeenkomende druivensoorten en profiteert van hetzelfde aantal zonne-uren. De wijnen hebben derhalve een sterk Elzas-achtig karakter, echter waar in de Elzas een trend waarneembaar is naar meer restzoet in de wijnen is deze Reiterpfad Riesling een volkomen droge wijn hetgeen de culinaire toepassingen nogal vergroot.

Pinot Noir 2007  
Koenigsegg - Schloss Halbturm  
Burgenland - Oostenrijk

Schloss Halbrunn, het belangrijkste barokgebouw in Burgenland tegen de Hongaarse grens was van oorsprong koninklijk paleis van de destijds keizerlijke familie.

Het wordt nu beheerd door Markus, Graf zu Koenigsegg die na een herstructurering er een toonaangevende wijnbouwbedrijf van heeft gemaakt. Van het 60 ha omvattende wijngoed werden 40 ha gerooid en opnieuw aangeplant. Deze zachte ronde Pinot Noir, gemaakt door de keldermeester Francois Gaboriaud uit St. Emilion heeft vele liefhebbers die de Bourgognes in deze prijsklasse te ligt vinden.

Lev. TWH