



## MENU Mei 2009 Ans Guns

**Geplette en gebakken coquille met pompoencrème, pakketje van zoetzure pompoen, gevogelbouillon met iets gember.**

**Jong makreeltje met compote van sjalot en jus van wortel**

**Soepje van kerrie, kokos en citroengras met Hollandse garnaltjes en komkommer.**

**Twentse Asperges met een zacht gekookt scharreleitje en zeeduivel met een schaaldierensaus.**

**Infusie van sinaasappel en witte chocolade met passievruchtensaus  
en pure chocoladesorbet**

**Geplette en gebakken coquille met pompoencrème, pakketje van zoetzure pompoen met  
gevogelbouillon met iets gember. 15 pers.**

### **Ingrediënten:**

30 verse coquilles  
12 dl. sinaasappelsap ingekookt  
met 5 cm. verse gember tot 3  
dl. (sinaasappelreductie)  
9 bl. gelatine  
2 stuks middelgrote fleshpompoen  
150 gr. yoghurt  
150 gr. mayonaise  
60 plakjes pompoen ingelegd in  
zoetzuur, dun gesneden plakken  
van 4 x 24 cm.  
3 aubergines  
sap en rasp van 2 citroenen  
3 tn. knoflook  
olijfolie  
peper en zout  
6 dl. kippenbouillon ( van de soep)  
3 cm. gember  
diverse kruiden, shiso en cresson.

### **Zoetzuur:**

1 ltr. natuurazijn  
600 ml. water  
300 gr. suiker  
30 korianderkorrels  
5 cm. verse gember, geschild en  
in 3 plakken  
6 bl. laurier

### **Bereiding: zoetzuur Direkt mee beginnen!!!**

Schil de pompoen en snij in vieren. Snij op de snijmachine, stand 1, dunne lange plakken van 4 x 15 cm. Breng allen ingrediënten genoemd bij zoetzuur samen aan de kook en laat een half uur trekken op laag vuur.  
Giet dit mengsel heet op de repen pompoen

### **coquilles:**

Snij 15 coquilles in 5 plakjes per stuk. Sla 5 plakjes tussen 2 laagjes plastic folie plat tot een rondje van 8 cm. Bewaar de geplette rondjes coquille tot gebruik in de koeling. Bak de andere helft van de coquilles op het laatste moment in een hete droge pan.

### **pompoencrème.**

Snij 600 gr pompoen in kleine stukjes. Week de blaadjes gelatine in koud water, knijp deze goed uit en los de gelatinebl. op in de verwarmde sinaasappelreductie. Meng deze reductie met de gesneden pompoen en blender dit tot een gladde massa. Meng de pompoenmassa met de yoghurt en de mayonaise en breng op smaak met peper en zout. Vul een spuitzak met de pompoenmassa en bewaar in de koeling.

### **auberginevulling.:**

Snij de aubergines in de lengte doormidden en kerf met een klein mesje de vleeskant kruislings in, rasp hier citroenschil overheen, peper en zout, olijfolie en geperste knoflook toevoegen en de beide helften weer op elkaar leggen. In alu.folie wikkelen en poffen in een hete oven van 200 C. gedurende 45 minuten. Aubergine af laten koelen en met een lepel leegschrapen. Aubergine met een koksmees fijnhakken en op smaak brengen met peper en zout. Deze massa uit laten lekken in een vergiet (gaat vrij veel vocht loslaten)

### **Gemberbouillon:**

Schil en rasp de gember. De kippenbouillon 20 min. laten trekken met geraspte gember en licht afbinden. Op smaak maken met peper en zout.

### **pompoenpakketjes. 2 pp.**

Leg de ingemaakte pompoenslierten kruislings op het werkblad. Leg hierop 1 eefl. auberginekaviaar en vouw de pompoen tot een pakketje dicht. Strijk de pakketjes in met olijfolie. En bewaar in de koeling tot gebruik.

### **Serveren:**

Leg de geplette coquille midden op een plat bord, bestrijk met olijfolie.

Spuit de pompoenroom rond de coquille als een opstaand randje, leg de pakketjes elk aan een kant op de pompoencrème en garneer de rand met shiso, frisee en kruiden.

Serveer in het midden de gebakken coquille

Schenk aan tafel de warme gemberbouillon op de verse coquille.



### **Jong makreeltje met compote van sjalot en jus van wortel**

**15 pers.**

#### **Ingrediënten:**

8 a 9 kraakverse makrelen van ongeveer 25 cm.

1 ltr. wortelsap (natuurwinkel)

150 + 750 gr. sjalot schoongemaakt

6 dl witte wijn

boter

3 eetl. crème fraîche

15 groene asperges

1 citroen geperst

1 ½ sinaasappel geraspt en geperst

½ el. lecithine

#### **Bereiding:**

wortelsap, witte wijn, laurier en 150 gr. fijngesneden sjalot inkoken tot 4 dl. Monteer daarna het wortelsap met behulp van een staafmixer op met 200 gr. boter en passeer door een zeef.

breng op smaak met peper, zout en wat citroensap en bewaar deze jus tot verder gebruik.

snij de rest van de sjalot (750 gr.) in fijne ringen en zweet deze aan in 50 gr. boter en daarna op laag vuur langzaam laten garen, sap en rasp van 11/2 sinaasappel toevoegen, afmaken met peper en zout.

sjalottenpuree afmaken met 3 afgestreken eetl. crème fraîche de groene asperges schoonmaken en in stukken van 6 cm. snijden, kort blancheren en koud spoelen.

de makrelen fileren, besprenkelen met olijfolie, wat citroendruppels en peper en zout.

de makrelen met de huid naar boven op een plateau leggen en kort in de oven van 180 gr. garen zodat alleen het velletje gaar worden de rest van de filets sappig blijft. 3 a 4 minuten

#### **Makrelen fileren:**

Snij achter de kieuw met een fileermes in tot op de graad, draai het mes iets naar rechts en ga met snijdende beweging naar de staart.

Zo ook de andere kant fileren

De filets van boven tot aan het darmkanaal langs de graat insnijden aan beide kanten en de middengraat eruit snijden

De ribben van de filets eraf snijden. Goed controleren op graat!!!!

#### **Serveren:**

Schep 2 eetl. compote in een steker van 6 cm. en druk dit aan met een stamper

asperges licht verwarmen met een klontje boter

makreeltje bovenop de compote leggen, de asperges er tegen aan.

de jus van wortel iets verwarmen en lecithine toevoegen en opschuimen met de staafmixer, napperen en direct serveren.



**Soepje van kerrie, kokos en citroengras met Hollandse garnaltjes en komkommer. 15 pers.**

**Ingrediënten:**

12 gram kerrie  
50 gram boter  
6 st. steranijs  
8 stengels citroengras gekneusd  
1 grote teen knoflook gekneusd  
1 stukje gember van ongeveer 3 cm.  
1 rode peper doormidden gesneden en zonder zaad  
50 gram bloem  
1,5 ltr. kippenbouillon  
9 dl. kokosroom (2 blikjes)  
1 limoen geperst( naar smaak)  
zout en peper  
1 komkommer  
150 gr. Hollandse garnaltjes  
iets melk en ½ el. lecithine

**Bereiding:**

1. de boter smelten en kerrie, steranijs, gember, knoflook, citroengras en rode peper fruiten.
2. de bloem toevoegen en even meegaren en dan de kippenbouillon in gedeelten toevoegen en aan de kook brengen (laten binden)
3. de kokosroom ook toevoegen en geheel 25 minuten zachtjes laten trekken.
4. door een fijne zeef gieten
5. op smaak brengen met wat limoensap, zout en peper
6. vlak voor het serveren een scheutje melk en lecithine toevoegen en met de staafmixer schuimig kloppen
7. de komkommer schillen, zaadlijsten eruit en in hele kleine blokjes snijden.

**Serveren:**

In een glas of kopje een eetl. zeer fijn gesneden komkommer en een halve eetl. Hollandse garnaltjes doen en daarop de warme bouillon schenken.

**Kippenbouillon:**

1 soepkip of 2 kg. kippenvleugels met 2 ui, 1 gesn. prei, 1 wortel zonder kern, 2 st. bleekselderij en peterselienstelen met 3 ltr. water aan de kook brengen en 4 uur laten trekken. Op smaak brengen met foelie, 8 zwarte peperkorrels, zout, 3 laurier en enkele tajes tijm. Daarna zeven en ontvetten.



**Twentse Asperges met een zacht gekookt scharreleitje en zeeduivel met een schaaldierensaus.  
15 pers.**

**Ingrediënten:**

3 a 4 asperges p.p. AA kwa.  
Suiker  
foelie  
15 kl. Scharreleitjes  
75 gr. Sjalot  
1 ½ dl. witte wijn  
½ dl. witte wijnazijn  
200 ml. crème fraiche  
200 gr. koude boter  
100 gram zeeduivel p.p.  
boter  
1 kg. rivierkreeftjes (diepvries)  
50 gr. Boter  
100 prei, 100 gr. sjalot,  
4 tomaten  
1 teen knoflook  
3 dl witte wijn  
70 gr. tom.puree  
1bg. Cognac  
1 pot visfond  
125 ml room  
peper en zout  
tijm

**Bereiding:**

Was en schil de asperges. Kook de schillen gedurende 20 minuten in water met zout, suiker en foelie.. Zeef het vocht en snij 2 a 3 cm. van de onderkant van de asperges af. De asperges met het vocht weer aan de kook brengen. en vanaf het kookpunt nog 4 min. doorkoken . Dan de pan van het vuur halen en de asperges laten afkoelen in het vocht.  
Snij de sjalotten fijn en fruit in boter. Aflussen met de witte wijn en het azijn en laten inkoken tot er 4 eetl. vocht over is . Zeven.  
Crème fraiche toevoegen en vervolgens au bain-marie de koude boter erdoor kloppen tot een mooie beurre-blanc.  
15 kl. eitjes 4 ½ minuten koken en aan tafel opensnijden  
De zeeduivel controleren. Mooie noten ervan snijden a 50 gr. per stuk.  
In geklaarde boter de zeeduivel krokant bakken en vervolgens in een oven van 150 gr. een paar minuten nagaren. Op smaak brengen met peper en zout.  
De rivierkreeftjes fijnhakken.  
Verhit de boter in de pan en zweet hierin de fijngesneden groenten, de knoflook en bak ook de fijn gehakte rivierkreeftjes mee en de tomatenpuree. Blus dit af met de cognac en de witte wijn. Laat even reduceren en doe er dan de visfond bij en de fijngesneden tomaten en de tijm. Verder laten inkoken ongeveer 25 min. Mix alles in de blender en daarna door een draaizeef .In een schone pan de room 5 min. laten inkoken giet dan de rivierkreeftensaus erbij.  
Op smaak maken met peper en zout en indien nodig wat verder inkoken.

**Presentatie:**

De asperges helemaal links op de grootste borden dressereren.  
Links van de asperges de beurre-blanc napperen.  
Rechts van het midden het zacht gekookte eitje op de asperges leggen en aan tafel opensnijden  
Rechts op het bord de zeeduivel dressereren en rechtsonder de rivierkreeftensaus.



**INFUSIE VAN SINAASAPPEL EN WITTE CHOCOLADE met PASSIEVRUCHTENJUS en PURE CHOCOLADESORBET.**

**15 pers.**

**Ingrediënten:**

**witte chocolademousse:**

3 bl. gelatine  
400 gr. witte chocolade (Callebaut)  
½ dl. witte rum  
50 gr. Suiker  
4 eiwitten  
½ ltr. slagroom

**sinaasappelgelei:**

12 dl. Sinaasappelsap  
zestes van 8 sinaasappels  
100 gr. fijne kristalsuiker  
12 gr. agar-agar.  
1 bg. Grand Manier

**chocoladesorbet:**

1 liter water  
160 gr. fijne kristalsuiker  
450 gr. pure chocolade (70%)  
120 gr. glucose

**passievruchtencoulis:**

1 pak passievruchten coulis  
4 bl. gelatine  
6 el. kristalsuiker

**Opmaak:**

**Bereiding: Begin met de witte choc.mousse.**

Week de gelatine in water.

Verwarm de rum en los de gelatine hierin op.

Smelt de chocolade tot 35 C. en als de rum geleert toevoegen aan de chocola. Klop de room lobbig samen met de suiker.

Sla het eiwit stijf en schep de chocolade er luchtig door.

Spatel er voorzichtig de room door en laat de mousse opstijven in de koeling.

Kook voor de sinaasappelgelei alle ingrediënten tot de suiker is opgelost. Giet de massa door een fijne zeef op twee bakplaten tot een zeer dun laagje en zet koud weg.

Breng voor de chocoladesorbet het water met de suiker en de glucose aan de kook totdat de suiker is opgelost en laat de chocolade hierin smelten.

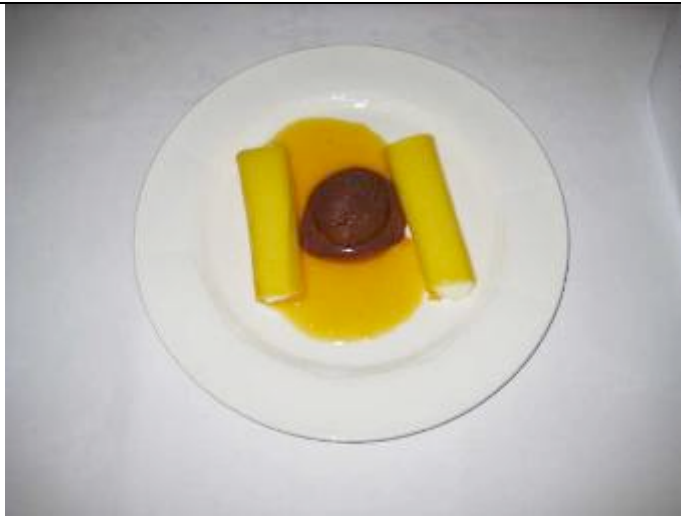
Draai de compositie in een ijsmachine tot een sorbet.

Week de gelatine in water.

Breng de passievruchtencoulis aan kook en voeg suiker naar smaak toe en roer van het vuur de uitgeknepen gelatine er door. Zet de jus koud weg

Snij repen van de sinaasappelgelei ( 8 x 12 cm.) en spuit daar een baan van de witte chocolademousse op en rol de gelei op.

Leg op elk bord twee rolletjes en ertussenin een quenelle van de chocolade sorbet. Decoreer met de passievruchtenjus. Eventueel een decoratie van 100 gr. witte chocolade toevoegen

**Wijnen:**

Gros Manseng Selection 13.5 %  
Vin de Pays de Casgogne 2007  
Cassagnoles - Frankrijk

Het uiterste ZW van Frankrijk is de thuisbasis van deze druivensoort die naast de Petit Manseng wordt gebruikt voor de zoete witte wijnen van de Jurancon.

Gros Manseng wordt ook vaak gebruikt voor de droge Jurancon sec, zeer productieve druif die echter niet zo aromatisch van smaak is als de Petit Manseng..

Deze Gros Manseng Selection is een blend van de druivensoorten, Gr. Manseng, Courby, Camaralet en wat Lauzet.

Lev: Twents Wijnhuis - Vasse

Pinot Gris 2006  
Trimbach - Ribeauvillé  
Elzas - Frankrijk.

De wijnen van dit in 1626 gestichte handelshuis zijn bijna altijd droog en veel gevraagd in de gastronomie. Beroemde wijnen van dit prachtig gelegen wijnhuis aan de rand van het toeristenplaatsje Ribeauvillé zijn o.a. de Riesling Frederic Emile, De Gewurztraminer Seigneurs de Ribeauvillé Pinot gris en de Riesling Clos Sainte Hune, vooral deze laatste is een legende. Geen goedkope wijnen maar de kwaliteit spreekt voor zich.

Lev.: Henny Berendsen - Enschede