



MENU September 2009 Frits Sjoerdsma

Salade met langoustines in bladerdeeg

Zalmterriner met "zevensaus" en vijgen

**Parelhoenfilet gevuld met duxelles van paddestoelen, groentebuiltje
en aardappelgratin**

Perzikijs met amandelbakje, gepocheerde perziken en zomerfruit

Salade met langoustines in bladerdeeg

15 pers.

Ingrediënten:

64 verse
langoustines, middensoort
2 pakjes Roomboter-bladerdeeg

2 uien
2 wortelen
2 sjalotjes
½ bos peterselie
2 teentjes knoflook
2 takjes dragon
boter
zout, peper, laurier, tijm
3 dl droge witte wijn
2 liter water
2 el tomatenpuree
0,4 dl olijfolie
40 gram boter
40 gram bloem
40 gram eigeel
2 dl slagroom
eigeel
1 borrelglas cognac
1 krop rode kruidsla
2 eieren

voor de vinaigrette

½ dl balsamico azijn
2 dl olijfolie
honing naar smaak

voor de garnering

100 gram pijnboompitten
30 zwarte olijven zonder pit

Bereiding:

De saus. Pel de langoustines en verwijder het darmkanaal.

Maak ui en wortel schoon en snijd in kleine blokjes.

Snijd sjalotjes in dunne schijfjes.

Smelt wat boter in een pan, voeg er wat olijfolie bij en verhit.

Fruit hierin snel ui, wortel en schalen van de langoustines.

Voeg sjalot, fijngestampte knoflook, laurierblaadje, wat dragon, tijm en peterselie toe. Doe de tomatenpuree erbij en blus af met witte wijn.

Kruid met zout en peper. Voeg het water toe en laat 40 minuten sudderen.

Zeef de saus. Kook in tot ± ½ liter.

Bak in boter op groot vuur de langoustines, flambeer met de cognac en bedek ze met de saus. Laat 5 minuten zachtjes warmen.

Kneed ondertussen 40 gram boter met 40 gram bloem tot een beurre manié.

Haal de langoustines uit de saus.

Bind de saus onder kloppen met stukjes beurre manié, maak een liason van 40 gram eigeel en de slagroom en voeg deze, van het vuur af, bij de saus. Maak af op smaak.

Warm houden, niet laten koken. Leg 32 langoustines in de warme saus.

Chaussons.

Rol elk plakje bladerdeeg wat uit. Bestrijk 8 plakjes met heelei.

Deel elk plakje denkbeeldig in vier vierkantjes. Leg op elk vierkantje 1 langoustine. Leg er 8 andere plakjes bladerdeeg overheen. Deel nu echt in vieren. Druk de randen goed aan en bestrijk de bovenkant met losgeklopt eigeel.

Bak de chaussons 20-30 minuten in een voorverwarmde oven van 200°.

Vinaigrette. Maak een vinaigrette van de opgegeven ingrediënten.

Rooster de pijnboompitten in een tefalpan. Halveer de olijven.

Uitserveren.

Leg wat sla op een bord. Sprenkel wat dressing over de sla.

Leg twee chaussons erop. Verdeel de rest van de langoustines als garnituur op de borden. Nappeer wat saus bij de chaussons.

Strooi er pijnboompitten op en leg er 4 halve olijven bij.

Zalmterrine met “zevensaus” en vijgen**15 pers.**

Ingrediënten voor de terrine: 2 dl room 350 gram crème fraîche 8 blaadjes gelatine 2 dl kalfsfond 2 tl citroensap 2 tl droge sherry 600 gram lange gerookte zalmrepen 3 bosjes dille vers gemalen peper	Bereiding: Zo spoedig mogelijk beginnen met de terrine in verband met opstijven! De terrine. Week de gelatine in ruim koud water. Snijd 200 gram gerookte zalm in stukjes, verwijder eventuele ongerechtigheden en plaats terug in de koelkast. Houd 400 gram apart en snijd in plakjes (snijmachine?). Verwarm de kalfsfond en breng op smaak met citroensap, sherry en peper. Knijp de gelatine uit en los op in de hete vloeistof. Laat afkoelen. Pureer de room met de zalmstukjes en de crème fraîche met de staafmixer. Spatel de fond met de gelatine door de vismousse en breng op smaak met vers gemalen peper en eventueel zout. Bekleed de terrine vorm met alufolie en schik de gerookte zalmplakjes op de bodem en tegen de wanden, laat de zalm daarbij iets overhangen. Bewaar een aantal plakjes om de mousse af te dekken. Hak een deel van de dille fijn en bestrooi de bodem lichtjes. Bewaar hele takjes voor de garnering. Schep de helft van de vismousse in de vorm, strijk glad en bestrooi lichtjes met dille. Schep de rest van de mousse eroverheen en strijk glad. Sla de overhangende zalmplakjes naar binnen en gebruik de resterende plakjes om het geheel af te dekken. Druk alles iets aan en laat in de koeling opstijven. Plaats de terrine eventueel 20 minuten in de vriezer.
Ingrediënten voor de saus: 75 gram ei (dat is één ei) 75 gram boter 75 gram Dijonmosterd 75 ml droge sherry 75 ml dragonazijn 75 ml kalfsfond 75 gram suiker zout, vers gemalen peper	De saus. Doe alle ingrediënten in een kleine pan en verwarm het mengsel onder voortdurend kloppen met een garde tot 75° C. Breng op smaak met vers gemalen peper en zout. Als de saus te zurig smaakt, corrigeren met wat vloeibare honing.
Ingrediënten voor de garnering: 10 stuks verse blauwe vijgen, in plakjes	Uitserveren. Stort de terrine en snijd met een verwarmd mes in plakjes. Maak een spiegel van de saus en leg daar een plakje van de zalmterrine op. Garneer het geheel met een takje dille en plakjes vijg.

Witte wijn Land: Australië**FROG ISLAND, Limestone Coast (chardonay) uit Australië.**

Deze wijn is afkomstig van het bekende huis Ralph Fowler wines, dicht bij de kustplaats Robe. Ze wordt gemaakt door Sarah Squire, Ralph Fowler's dochter. De naam is mede gekozen als symbool voor de milieubewuste wijze waarop er zowel in de wijngaard als in de kelders wordt gewerkt. De wijnen zijn gemaakt van top fruit afkomstig uit Mount Gambier en dus "Cool Climat". Prachtige minerale wijn met ongekennde subtiele balans.

Leverancier: **Le Vin en Direct te Delden**

Rode wijn Land: Italië**Streek: Abruzzo > Montepulciano d' Abruzzo Fattoria La Valentina, Montepulciano d'Abruzzo Jaartal: 2006**

Ingeklemd tussen de Adriatische Zee en het Abruzzengebergte liggen op de Majellaberg de wijngaarden van de jonge Sabatino Di Properzio. In dit hete klimaat groeien de druiven in pergola's om van wat schaduw te kunnen genieten. De zachte zeelucht geeft de druiven nog wat extra verkoeling. Zijn Montepulciano d'Abruzzo is een stevige doch frisse rode wijn met heerlijk rood fruit in de smaak en zijdezachte tannines. Hij noemt het zijn paradepaardje en daar zijn wij het helemaal mee eens. De wijn scoorde dankzij zijn kracht en souplesse 2 glaesjes in de Gambero Rosso. Fonkelende rode kleur, fruit, tabak, leer en kruiden in de geur. Volle, droge smaak met opnieuw aangenaam fruit. Lange finale. Nu op dronk. Houdbaar tot 2011. Serveren op 16-18°C.

Leverancier: **Henri Bloem te Enschede**



MENU September 2009

Frits Sjoerdsma

Parelhoenfilet gevuld met duxelles van paddestoelen, Groentebuideltje en aardappelgratin

15 pers.

Ingrediënten:

8 stuks parelhoenfilet
200 gram oesterzwammen
200 gram champignons
200 gram shii-take
2 tenen knoflook
2 sjalotjes
200 gram boter (klaren)
scheutje room en scheutje
cognac
1 el witte truffeltapenade
6 dl kalfsfond
2 st varkensnet
100 gram koude boter`

voor het groentebuideltje

2 courgettes
3 sjalotjes
2 rode paprika's
2 groene paprika's
200 gram haricots verts
2 tenen knoflook
15 vel filodeeg, tenminste 20x20
cm
2 el tomatenketchup, peper, zout
1 speer prei

voor de aardappelgratin

1 kg aardappelen (Nicola)
3,5 dl room
3,5 dl crème fraîche
4 takjes tijm
2 tenen knoflook
zout, peper
3 eieren
150 gram grof geraspte oude
kaas

voor de garnering

100 gram fijne veldsla

Bereiding:

De duxelles. Maak de paddestoelen schoon en snijd in een zeer fijne brunoise. Pel en snipper sjalotjes fijn. Pers de knoflookteentjes uit. Zweet alles aan in wat olie en breng op smaak met peper en zout. Blus af met een scheut room en laat een beetje binden. Laat afkoelen.

Het varkensnet. Enkele malen spoelen in zout water.

De parelhoenfilet. De filets plat slaan en vul ze met de duxelles. Leg het varkensnet uit, snijd op de juiste maat en pak er voorzichtig de gevulde filets in. Bak de filets in niet te hete geklaarde boter op kleur en braad daarna in de oven in 6 à 8 minuten (afhankelijk van de dikte) op 160° C gaar. Hierna warm houden.

De saus. Blus de braadpan, vet eruit, af met een scheutje cognac en voeg 6 dl kalfsfond toe. Meng goed door elkaar en giet in de inkookpan. Laat onder regelmatig roeren inkoken tot de gewenste dikte. Breng op smaak. Voeg één el truffeltapenade toe en monteer met de koude boter.

Groentebuideltje. Leg de paprika's 12 à 14 minuten in de oven op 240° C. Haal zodra het vel barst de paprika's uit de oven en dompel ze in koud water. Verwijder het vel. Snijd de paprika's door en verwijder de zaadlijsten. Snijd de gewassen courgettes, gepelde sjalotten en paprika's tot een fijne brunoise. Snijd de haricots verts in kleine stukjes en de teentjes knoflook in zeer dunne plakjes. Fruit alles aan in weinig olijfolie en bak beetgaar. Breng op smaak met peper en zout en de tomatenketchup. Laat het vocht van de ketchup verdampen. Maak van de groenten en het filodeeg 15 buideltjes en bind de buideltjes af met een geblancheerd preilintje. Laat de buideltjes direct na het vervaardigen 10 minuten in de oven op 180° C garen.

Aardappelgratin.

Breng room, crème fraîche, tijmblaadjes, uitgeperste knoflook, zout en peper roerend aan de kook. Laat zeker 5 minuten zachtjes koken. Laat het mengsel afkoelen. Klop de eieren door het afgekoelde mengsel. Schil de aardappelen, was ze, droog ze en snijd in dunne plakjes. Vet een glazen schaal in en bekleeft met bakpapier. Stort hierin een bodempje roommengsel. Leg daarin dakpansgewijze een laagje aardappelschijfjes. Herhaal deze laagjes tot alles verwerkt is. De aardappelen moeten goed bedekt zijn met het roommengsel en de schaal mag tot maximaal één centimeter onder de rand van de schaal worden gevuld. Zet de schaal zeker 75 minuten in een voorverwarmde oven van 160° C. Controleren! (met een satè-stokje prikken). Bovenop komt een mooi bruin korstje. Bedek de schaal met alufolie als de bovenkant te bruin dreigt te worden. Laat afkoelen. Snijd de koude aardappelgratin in de schaal met een scherp mes tot blokken. Snijd de randen recht en daarna het middendeel in gelijke blokken. Wip eerst de randen eruit en neem dan de blokken er voorzichtig één voor één uit. Plaats de blokken op een platte schaal en warm in de oven vóór het uitserveren weer op. Strooi er vlak voor het uitserveren wat geraspte kaas bovenop en gratineer even onder de grill.

Uitserveren. Snijd de gevulde parelhoenfilets diagonaal door en verdeel over de warme borden. Schep er wat saus bij. Plaats groentebuideltje en aardappelgratin ernaast. Garneer met de fijne veldsla.

Perzikijis met amandelbakje, gepocheerde perzik en zomerfruit**15 pers.**

Ingrediënten: voor de amandelbakjes 2 eieren 240 gram fijne kristal suiker 130 gram patentbloem 60 gram boter 1 el citroensap 200 gram amandelschaafsel voor de perziken 250 gram suiker 7,5 dl water sap van ½ citroen 8 perziken voor het perzikenijis 3 dl melk 5 eidooiers 100 gram kristalsuiker ½ tl vanille-essence 3 dl room 4 perziken 200 gram witte basterdsuiker 75 ml perzikenlikeur 125 ml pocheervocht van de perziken voor de garnering poedersuiker 250 gram bosbessen 250 gram rode aalbessen	Bereiding: Amandelbakjes. Meng eieren, suiker en citroensap in een kom met behulp van de mixer. Smelt de boter op een laag vuurtje en voeg toe aan het mengsel. Spatel de bloem erdoor. Bekleed twee bakplaten met vetvrij papier of met siliconen matjes. Verdeel het deeg met behulp van een lepel in ca. 15 koekjes. Zorg voor voldoende ruimte, want ze drijven uit. Bestrooi de koekjes met amandelschaafsel. Bak in 12-15 minuten gaar in een voorverwarmde oven van 170° C. Drapeer de koekjes als ze nog warm en zacht zijn over een vorm(kopje,soufflébakje). Er ontstaat dan een bakje waarin het ijs geserveerd kan worden. Perziken. Breng water, citroensap en kristalsuiker aan de kook, voeg de 8 perziken en 3(van de vier voor het ijs) toe en laat 10-15 minuten pocheren (tegen de kook aan). Haal ze voorzichtig uit het pocheervocht (dit bewaren voor het ijs), laat ze iets afkoelen en verwijder het velletje. Laat de 8 perziken tot gebruik in de koeling staan, evenals de drie perziken voor het ijs. Perzikenijis. Breng de melk aan de kook. Mix ondertussen de eidooiers met de kristalsuiker tot een lichtgeel, schuimig mengsel en voeg de kokende melk beetje bij beetje toe. Doe dan alles terug in een pan en laat zachtjes, al roerend iets binden. Zeef in een kom, voeg vanille toe en laat afkoelen. Klop de slagroom lobbij en spatel erdoor als het eimengsel helemaal koud is. Snijd de 3 gepocheerde perziken en de ontvelde rauwe perzik in stukken, en doe deze in de keukenmachine tezamen met de basterdsuiker, likeur en pocheervocht. Pureer tot er een heel fijn mengsel is ontstaan en meng het dan voorzichtig met het eimengsel. Laat indien nodig nog verder afkoelen en draai er dan ijs van. Uitserveren. Snijd de gepocheerde perziken doormidden en snijd elke helft in een waaier. Plaats op elk bord een waaier, een amandelbakje en doe er een bolletje ijs in. Verdeel het zomerfruit als garnering en bestrooi het geheel licht met poedersuiker.
--	--