



MENU Januari 2010
Theo Prinsen

***Gegrilde Jakobsschelpen met saucisse de foi á cuire
en appelknolselderijcompote.***

Pastinaaksoep met pastinaakchips.

***Hazenrugfilets met vijgensaus en torentje van spek –
aardappel op spruitenpuree.***

Honingpuddinkje met whisky-sinaasappelsaus.

Gegrilde Jakobsschelpen met saucisse de foi á cuire en appelknolselderij compote. 15 pers.

Ingrediënten:

15 grote Jacobs schelpen.
15 plakken baklever.
750 gr. Rucola.
4 sjalotje.
4 thee lepels citroensap.
1 knolselderij in blokjes.
4 appels (Kanzie/Elstar) in
fijne blokjes.
4 eetlepels truffeltapenade
1 prei.

Voor de citroen olie:

1 dl. olijfolie
Sap van 2 citroenen.
4 eetlepels acaciahoning.
4 eetlepels rijstazijn.

Uitserveren:

Bereiding:

1. blancheer de rucola 20 seconden in kokend water met wat zout. Laat het in ijs water af koelen, knijp het water er uit en hak de rucola grof.
2. bak de fijngesneden sjalot glazig in wat boter voeg de rucola en 4 theelepels citroensap toe.
3. bak eerst de blokjes knolselderij en daarna de in fijn gesneden blokjes appel in een klein beetje boter, tot ze zacht worden. Voeg truffeltapenade en de fijngesneden prei toe.
4. gril de jakobsschelpen in een zeer hete pan. Voeg peper en zout naar smaak toe en laat het even rusten.
5. bak de baklever heel kort. Draai even om in de pan en haal het eruit.

Citroen olie:

Meng voor de citroenolie, citroensap, de honing en de azijn goed door elkaar, voeg dan de olijfolie toe en meng het goed en op smaak met peper en zout.

Leg op een langwerpige bord met behulp van een ring een bergje rucola en daar op een jakobsschelp, maak een bergje van de appelcompote en leg daar bovenop de baklever en maak aan de rechte kant een streep van citroenolie.

Pastinaaksoep met pastinaakchips.

15 pers.

Ingrediënten:

Heldere kippenbouillon;
1 kilo kippennekjes –
vleugels.
1 soepkip.
1 stengel bleekselderij.
½ bol knolselderij.
1 venkel.
1 theelepel grof zee zout.
10 peterselie stengels.
4 liter water.

Pastinaaksoep

3 kg pastinaak.
3 uien.
60 gr boter.
450 ml slagroom.
3 ml kippenbouillon.
kervel.

Olie om te frituren.

Bereiding:

1. snij alle groente grof.
 2. het gevogelte onder 4 liter koud water zetten aan de kook brengen en afschuimen.
 3. groenten en kruiden toe voegen en twee uur tegen de kook aan houden.
 4. zeven, en ontvetten.
-
1. pel en snipper de ui, was de pastinaak en schil ze, snij op de machine 30 dunne reepjes pastinaak om te frituren. Snij de rest van de pastinaak in blokjes.
 2. verhit de boter in een pan en fruit de ui. Voeg de blokjes pastinaak toe en bak ze kort mee. Blus af met 3 liter kippenbouillon. Laat het geheel circa 30 minuten koken tot de pastinaak gaar is.
 3. pureer de soep in een blender. Voeg de slagroom toe en verdun de soep eventueel met wat kippenbouillon. Breng de soep op smaak met zout en peper, hak de kervel fijn en strooi hem over de soep.
 4. frituur de dunne reepjes pastinaak en laat het op een keuken papier uit lekken. Bestrooi ze met wat zout en peper.
 5. Serveer de pastinaakchips bij de soep.



MENU Januari 2010 Theo Prinsen

Hazenrugfilets met vijgensaus en torentje van spek – aardappel op spruiten pure. 15 pers.

Ingrediënten:

1 ½ kg spruiten.
1 ½ kg aardappelen.
100 ml room.
Peper, nootmuskaat.

Torentje van spek en aardappel:

1 ½ kg aardappelen
(Rozeval)
1kg spek blokjes van 2 x 2 x
2 cm.(45 spekblokjes.)
Rozemarijn takjes.

Saus van hazenrug:

8 lange hazenrugfilets met
bot.
4 dl. rode wijn van het
hoofdgerecht.
4 dl. rode port.
Tijm.
Salie.
150 ml room
8 verse vijgen in vieren
gedeeld.
Tomaten puree.

Uitserveren:

Bereiding:

1. spruiten na kijken en schoon maken. De spruiten doormidden snijden. Doe de spruiten in een pan met room, laat de spruiten garen in een afgesloten pan.
2. Breng op smaak met wat peper, zout en nootmuskaat en draai het doorheen maggimix.

1. bak in de oven de spek blokjes, de luchtvochtigheid op nul. Schil de aardappelen en maak met een pommes parisene boor 45 blokjes en blancheer het aardappelbolletje + takje rozemarijn.
2. bak de aardappel in wat boter goudbruin. Steek op een saté pen 3x spek 3x aardappel om en om en plaats laatste een takje rozemarijn.

1. haal de filets van het bot, en hak het bot in kleine stukken. Meng tomaten met olijf olie, en strijk dit over de botten en laat ze in de oven bruin worden.
2. haal de botten uit de oven en doe ze in een soeppan en doe de wijn, rode port, 3 liter water, de tijm, rozemarijn twee blaadjes salie en de twee theelepels grof zeezout er bij. Breng het aan de kook en laat het dan 2 uur zacht trekken.
3. giet de saus door een fijne zeef. Leg voor het opdienen de vijgen in de warme saus.

Bereiding hazenrug.

1. ontvlies de filets en snij de dunne punten er af en bak het apart strooi wat zout en peper er over. Verhit de olie en de boter en bak de filets een paar minuten; let op dat deze niet te gaar worden.
2. snijd de filets schuin in plakjes en verdeel ze over de warme borden.

Leg de file's aan de rechterkant van het bord met de ronding van het bord mee. Leg aan de binnenkant twee parten vijgen en doe de saus er omheen.
Leg aan de binnenkant van het bord wat spruiten puree en zet in het midden daarvan rechtop de aardappel spekje saté.

Honingpuddinkje met whisky sinaasappel saus.

15 pers.

Ingrediënten:

800 ml slag room.
110 ml honing.
30 gram gelatine blaadjes.
600 ml mascarpone.
120 ml whisky.
200 gram suiker.
1 dl whisky.
Whisky – sinaasappel.
800 gr fijne kristal suiker.
800ml water.
10 sinaasappel geschild,
vruchtvlees in plakjes van 5
mm dik. 3 stukjes p.p.

Uitserveren:

Bereiding:

1. verwarm de whisky en de honing in een pan op het vuur tot het mengsel warm is.
2. week de gelatine blaadjes 5 min in koud water knijp ze uit, voeg toe aan de warme whisky en roer tot het is opgelost. Voeg de geklopte room toe, laat iets afkoelen en spatel de mascarpone erdoor.
3. schenk het geheel in metalen vormpjes van 125 ml. Dek ze af met plasticfolie en zet het in de koelkast.
4. Voeg 800 ml water en 800 gram suiker samen in een pan met dikke bodem. Water en de suiker later op lossen de randen van de pan bij kwasten NIET MEER ROEREN en even met de deksel op de pan, zodat het water damp in de pan blijft, dan de deksel er af en laten kleuren. Licht goud-kleurig
5. leg de sinaasappel plakjes in een ondiepe schaal en besprenkel het met whisky. Schenk de karamel over de sinaasappel en zet het 2 uur weg, dan is een deel van de karamel weer vloeibaar, terwijl er stukjes karamel achter blijven.

Doop de bodem van de vormpjes in warm water en haal de rand van de puddinkjes los met een mes. Keer de vormpjes om op een bord en serveer met de sinaasappels. Besprenkel het puddinkje met de saus en leg de stukjes karamel op de sinaasappel.

Wijnen:

Bij het voorgerecht: Santa Digna Gewürztraminer/Riesling 2008 - Miguel Torres – Chili

Druif: Gewürztraminer en Riesling Streek: Curico Valley Chili, ten zuiden van Santiago en Rapel Valley. Miguel Torres, eigenaar van Bodega Torres in Spanje, was één van de eerste Europese wijnmakers die de uitstekende mogelijkheden van Chili ontdekte. Al in 1979 vestigde Torres zich in het Zuid-Amerikaanse wijnparadijs. Miguel Torres introduceerde nieuwe technieken als roestvrijstalen tanks met temperatuursbeheersing waardoor het mogelijk werd frisse, fruitige wijnen te produceren. Inmiddels is Torres ook in Chili een garantie voor kwaliteitswijn. Deze wijn, een blend van Gewürztraminer met wat Riesling is aromatisch, verfrissend en droog. Met geurige aroma's van citrusfruit, lychee, honing en lentebloemen.

Als aperitief bij; Borrelhapjes: gerookte zalm, oesters, kippenlever, paté. Witte vis: gestoomde tongfilet met groenten, gebakken kabeljauw met kerrie. Gevogelte: salade met kip, milde curry met kip of kalkoen. Kaas: jonge Edam, Maaslander, Kernhem. Serveer temperatuur: 9-11°C Leverancier Slijterij Hennie Berendsen Enschede

Bij het hoofdgerecht: Côtes des Ventoux "Les Traverses" 2007 - Paul Jaboulet Aîné - Frankrijk

Druif: Grenache 80% Syrah 20% Streek: Rhone, Côtes des Ventoux. Deze streek ligt tussen de Côtes-du-Rhône en Provence in, aan de voet van de beroemde Mt-Ventoux. Een wijn met het fruitige van Rhônes en mediterrane kruidigheid. Het wijnhuis "Paul Jaboulet Aîné" bestaat al sinds 1834 en 6 generaties verder is het nog meer een huis met naam- en faam in Frankrijk

Vinificatie vindt plaats op de traditionele manier met druiven die volledig ontsteeld zijn. Rijping geschiedt in tanks van roestvrijstaal en eiken. De kleur van deze wijn is granaatrood met lichte purperen tinten. Het aroma is fruitig met geuren van bramen, bosbessen en frambozen met een hint van peper en zoethout. De smaak is soepel, met een frisse, fruitige afdrank. Meer informatie over het wijnhuis Paul Jaboulet Aîné www.jaboulet.com

Serveer temperatuur: 17-18°C Leverancier Slijterij Hennie Berendsen Enschede