MENU Februari 2010
Tant de Bruit

Terrine van zalm en coquilles met kuit op een bedje van papaja

Witlofcremesoep met gorgonzola en walnoot

Kreeft met gruyeresaus, basmatirijst en wilde spinazie

Dessert van appelgelei, kwarkyoghurtsorbet en basilicumschuim.

Terrine van zalm en coquilles met kuit op een bedje van papaja **15 pers.**

Ingrediënten: **Ingrediënten terrine** 500 gram zalm zonder vel 200 gram coquilles met kuit 2 rode pepertjes 2 tenen knoflook 2 limoenen 4 gram korianderblaadjes 25 ml thaise vissaus 2 eiwit 150 ml dikke kokosmelk	Bereiding: Pureer de zalm en coquilles met kuit in een keukenmachine tot een glad mengsel. Verwijder de zaadlijsten van de rode pepertjes en hak de pepertjes fijn. Pers de twee tenen knoflook. En rasp van de limoen twee el schil. Hak 4 gram korianderblaadjes fijn en voeg al deze ingrediënten toe aan de zalm en coquilles samen met 25 ml vissaus. Pureer opnieuw. Voeg geleidelijk de twee eiwitten toe. En voeg tenslotte het dikke bovenste gedeelte van de kokosmelk (150 ml) toe (dus vooral niet schudden, maar bovenste gedeelte er voorzichtig afscheppen) totdat een gladde puree ontstaat. Bekleed de twee kleine driehoekterrines met folie en verdeel de puree over twee terrines. Laat de terrines minimaal 1 uur koelen. Zet een grote pan met water op waarin de terrines au bain Marie passen en zet de terrines 15 minuten in kokend water. Laat daarna 15 minuten rusten.
Ingrediënten salade 2 groene papaja's (totaal 1.5 kilo) 45 kerstomaatjes 30 gram korianderblaadjes 50 gram pinda's 50 ml vissaus 100 ml limoensap (limoenen zie terrine) 80 gram donkerbruine basterdsuiker Stokbrood zoete chilisaus	Papajasalade Schil de papaja's en snijd in dunne reepjes (keukenmachine). Snijd de kerstomaatjes in stukjes, hak de korianderblaadjes en pinda's fijn. Meng de papaja's, tomaatjes, koriander en pinda's door elkaar. Maak een dressing van 50 ml vissaus, 100 ml limoensap (van de limoenen bij de terrine) en 80 gram basterdsuiker. Zet de salade en de dressing koel weg tot aan het uitserveren. Stokbrood bakken Uitserveren: Voeg de dressing en de salade samen en schep goed door. Laat als het nodig is de salade even uitlekken. Leg op een bord een bedje van salade. Haal de vis uit de terrine en verwijder de folie en snijd de vis in mooie plakken twee pp. Leg op de salade twee plakken vis en maak af met een beetje zoete chilisaus en een blaadje koriander. Serveer met stokbrood.

Wijn bij voorgerecht
Soto Verde Sauvignon Blanc 2008, Rueda Spanje

Het wijngebied Rueda ligt ten noorden van Madrid en staat vooral bekend als de productiestreek van Spanjes beste droge witte wijnen. Dat is niet altijd zo geweest. De grote bloei van dit gebied is pas in de jaren tachtig gekomen nadat de beroemde Rioja producent Marques de Riscal, geholpen door de Franse professor Peynaud, geurige, frisse witte wijnen ging produceren. Deze Sauvignon Blanc is het resultaat van deze inspanningen. Droog en fris met een licht zoetje.
Leverancier: Twentsch Wijnhuis - Vasse

Witlofcremesoep met gorgonzola en walnoot **15 pers.**

Ingrediënten:	Bereiding:
Ingrediënten basisbouillon Soepkip van 1,5 kilo 3 liter water 1 middelgrote ui 1 winterwortel 2 stengels bleekselderij bouquet garni (tijm, peterselie, rozemarijn, 10 gekneusde peperkorrels) Overige ingrediënten 2 uien 2 tenen knoflook klontje boter 2 kilo witlof 300 ml slagroom zout en peper 400 gram gorgonzola 15 halve walnoten Stokbrood	Maak een basisbouillon van kip. Spoel een soepkip af en snijd in stukken. Snij ook de wortels, ui en bleekselderij in stukken. Zet de kip op met 3 liter water en de in stukken gesneden wortel, ui en bleekselderij. Voeg een bouquet garni toe aan de soep en laat twee uur trekken of gebruik de hoge drukpan. Verwijder de grote stukken en zeef de bouillon. Laat even afkoelen in een bak met water en ontvet de bouillon.(mbv een slang) Snipper de uien en knoflook. Smelt een klontje boter in een soeppan en fruit de uien en knoflook zachtjes enige minuten zonder dat ze bruin worden. Maak de witlof schoon en snijd de witlof in stukken en voeg toe aan de uien en knoflook. Voeg daarna de basisbouillon toe en 300 ml slagroom. Laat alles 20 minuten zachtjes koken tot de witlof door en door gaar is. Pureer tot een gladde crème. (Indien nodig nog zeven). Maak op smaak met peper en zout. Rooster de walnoten zachtjes in een tefalpan. Brokkel de gorgonzola in kleine stukjes. Uitserveren: Verdeel de soep over voorverwarmde kommen en strooi de gorgonzola over de soep. Garneer de soep met een halve walnoot.

Wijn bij hoofdgerecht
Domaine de Roally Gauthier Thévenet, Macon Viré-Clessé 2007, Bourgogne Frankrijk
De Viré-Clessé van Domaine de Roally is een dijk van een witte Bourgogne .. Van de mooiste terroirs uit de Mâcconais, romig rijk, volzacht en fris van smaak en met een geheel eigen karakter. Het vele fruit geeft de wijn iets zwoels. Een top-chardonnay die je niet snel zult vergeten!
Volle, stevige wijn. Mooi fris citrusfruit met lichte tonen van eiken.
Leverancier: Henri Bloem's Wijnkoperij- Enschede

Suggestie voor het nagerecht (niet bij het menu inbegrepen, = dessertwijn)
La Caudrina Moscato d'Asti
Deze Moscato dAsti is een licht mousserende witte wijn gemaakt van de Muskaatdruif. De druiven worden in de meest perfecte staat om zoveel mogelijke zuivere druivengeuren in de wijn te krijgen. Tijdens de gisting wordt de wijn sterk gekoeld waardoor de gisting stopt en het resterende druivensuiker niet meer wordt omgezet in alcohol. Hierdoor behoudt de wijn het natuurlijke zoet van de Muskaatdruif en bovendien het koolzuurgas wat ook tijdens de gisting ontstaat. Moscato dAsti behoort tot de selecte groep van DOCG wijnen. Dit is de hoogste, gecontroleerde herkomstbenaming in Italië en geldt voor de beste witte en rode wijn
Leverancier: Twentsch Wijnhuis - Vasse

MENU Februari 2010
Tant de Bruit

Kreeft met gruyeresaus, basmatirijst en wilde spinazie **15 pers.**

Ingrediënten:

Ingrediënten kreeft
8 levende kreeften van minimaal 500 gram per stuk
6 liter water
100 gram zout

Ingrediënten gruyeresaus
16 lente-uitjes
80 gram bloem
2 gram mosterdpoeder
200 ml witte wijn van gerecht
1 liter melk
250 ml slagroom
8 gram peterselie
400 gram gruyere
360 gram boter

Overige ingrediënten
800 gram basmatirijst
2 kilo wilde spinazie
zout en peper
2 tenen knoflook

Bereiding:

Zet een grote pan met 6 liter water en 100 gram zout op en breng aan de kook. Laat de temperatuur van het water iets teruglopen en doe dan niet meer dan 2 kreeften tegelijk in het water. Pak de kreeft bij de rug en laat de kreeft in het water zakken. De kop het eerst. Houd de kreeften met een schuimspaan onder water en kook ze 3 minuten. Haal de kreeften uit de pan en laat even afkoelen. Zorg dat de temperatuur van het water niet onder de 90 graden komt, maar het water mag ook beslist niet koken. Doe dan de andere kreeften per twee in het water.
Het schoonmaken.
Draai de scharen eraf. Leg de kreeft op een snijplank en druk een scherp mes in de rug van de kreeft. Snijd de kreeft in de lengte doormidden. Haal nu het vlees uit de staart en het lijf. Gooi de roomkleurige ader en het zachte gedeelte weg en spoel het karkas goed schoon en bewaar dit. Bewaar ook de poten voor de opmaak.
Hak de punten van de scharen af en haal het vlees uit de scharen door ze open te breken.
Snijd het vlees in stukken van 2 tot 3 cm groot, doe het vlees in een schaal en zet in de koelkast.

De gruyeresaus
Maak de lente–uitjes schoon en snijd in dunne ringetjes. Smelt 250 gram boter in een pan en voeg de lente-uitjes toe. Laat de uitjes 2 minuten fruiten. Roer vervolgens de bloem en het mosterdpoeder door de boter en laat dit minimaal 1 minuut bakken totdat het mengsel licht begint te kleuren en te schuimen. Haal de pan van het vuur en roer geleidelijk de witte wijn en melk er door. Zet de pan weer op het vuur en roer tot het mengsel kookt en dikker wordt. Zet het vuur lager en laat nog ongeveer 2 minuten sudderen. Roer dan de room en peterselie er door. Rasp ondertussen de gruyere en voeg 250 gram toe aan de saus. (houd 150 gram achter) Maak de saus op smaak met zout en peper.

Leg de schoongemaakte kreeftenschalen op een bakplaat en doe in elke schaal iets van de gruyeresaus, verdeel het kreeftenvlees over de schalen. Strooi de resterende 150 gram gruyere over de gevulde kreeftenschalen en leg er dotjes boter op. Zet de schalen onder een hete gril totdat de bovenkant lichtbruin is.

Kook de basmatirijst volgens de aanwijzingen op het pak gaar en laat 20 minuten rusten. Doe de rijst in timbaaltjes en houd warm in de bordenkast.

Wok de wilde spinazie met peper, zout en twee fijngesneden teentjes knoflook.

Uitserveren:
Leg 4 kreeftenpoten van groot naar klein op een bord en drapeer daarop/daarnaast een gevulde kreeftenschaal. Leg een streep saus dwars over de kreeft. Serveer met de rijst en de spinazie. De rest van de saus in kommen op tafel.

MENU Februari 2010
Tant de Bruit

Dessert van appelgelei, kwarkyoghurtsorbet en basilicumschuim. **15 pers.**

Ingrediënten: **Ingrediënten voor de gelei** 1,5 kilo granny Smith appels 2 blaadjes gelatine	Bereiding: **Appelgelei.** Breng een pan water aan de kook. Verwijder ondertussen de klokhuizen van de appels en snijd ze in achten. Dompel de stukjes appel 5 seconden in kokend water, haal ze uit het kokende water en laat de appelpartjes afkoelen in ijswater. Laat de appelpartjes goed uitlekken en blend de partjes, giet het sap in een nauwe hoge kom. Totaal is ongeveer een halve liter appelsap nodig. Zet het sap in de vriezer zodat de onzuiverheden aan het oppervlak hard worden en makkelijker verwijderd kunnen worden. Verwijder de onzuiverheden met een schuimspaan en giet het appelsap door een zeef. Leg de gelatineblaadjes in koud water. Verwarm 150 ml appelsap tot 50 graden en los de gelatine er in op. Haal de pan van het vuur en giet de rest van de appelsap erbij. Doe dit mengsel in een kom en laat opstijven in de koelkast. Let op: De gelei moet bij het uitserveren op kamertemperatuur zijn.
Ingrediënten sorbet 700 ml volle Griekse yoghurt 700 ml verse kaas (kwark 40% vet) 200 gram glucose 100 gram suiker 3 kleine citroenen	**Kwarkyoghurtsorbet** Rasp de schil van de drie kleine citroenen. Doe de yoghurt, kwark, glucose en suiker in een blender en pureer tot een mengsel. Schep vervolgens de geraspte citroen door het mengsel en doe dit in de ijsmachine. Als het ijs klaar is zet het weg in een afgesloten bak in de vriezer. (Denk eraan het ijs op tijd weer uit de vriezer te halen)
Ingrediënten basilicumschuim 100 gram suiker 400 gram verse basilicum 3 blaadjes gelatine 1 patroon voor de sifon N20	**Basilicumschuim** Maak een basissiroop van 100 gram suiker en 100 ml water. Breng dit aan de kook, haal het mengsel van het vuur, zeef het en laat afkoelen. **Basilicumwater** Haal de blaadjes van de stengels en blancheer de blaadjes 10 seconden in 400 dl kokend water. (bewaar dit water). Leg de blaadjes even in ijswater en laat ze dan goed uitlekken. Laat het water afkoelen en pureer dit water met de blaadjes in een blender. Giet het basilicumwater door een zeef bekleed met kaasdoek. Meet hoeveel basilicumwater je hebt (ongeveer 450 ml) Zet even weg. Leg 3 blaadjes gelatine in koud water. Pak een sifon van 1 liter of 2 sifons van een halve liter. Verwarm de basissiroop tot 50 graden. Neem zoveel basissiroop als nodig is om tot 500 ml samen met het basilicumwater te komen. Houd het nog gescheiden. Voeg aan de ongeveer 50 ml basissiroop de gelatineblaadjes toe en haal de pan van het vuur. Voeg daar het basilicumwater aan toe en doe het mengsel mbv een trechter in de sifon. Laad de sifon en leg hem minstens 2 uur in de koelkast.
Ingrediënten voor de opmaak 2 granaat appels 2 granny Smith appels 16 muntblaadjes	Pel de granaatappels en snijd in stukjes. Schil de appels en snijd ook de appels in kleine stukjes. **Uitserveren:** Laat de appelgelei op kamertemperatuur komen. Roer de gelei tot een juiste textuur voor een saus is verkregen. Leg op het bord een paar stukjes granaatappel en appel. Overgiet dit ruim met de appelgelei. En leg een muntblaadje er boven op. Leg daarna een bolletje kwarkyoghurtsorbet in het midden van het bord. En maak het geheel af met het basilicumschuim naast het ijs. Serveer direct.