



Menu Maart 2010

Dico van Toor

Twente menu II

Carpaccio van neagelhoalt en bruschetta met Twentse plaatham

Twentse meerval in twaalf-apostelensoep

Dinkeldal ribeye met Stroganoffsaus, rozemarijnardappelen en pomodoro tomaat

Crème brûlée van epaisse, sorbetijs van appel,

krentenwegge wentelteefje en Enschedes kruidenbitterroom

Carpaccio van neagelhoalt en bruschetta met Twents plaatham

15 pers.

Ingrediënten:	Bereiding:
<u>Carpaccio:</u> • 3500 g. neagelhoalt gesneden) • 250 g. veldsla • 6 eetlepels olijfolie • 3 eetlepels balsamico • Peper • zout • 200 g. Klaver pikant (kaas) <u>Bruschetta:</u> • Ruwe bolster (brood) • 200 g. Twents plaatham • 1dl olijfolie • knoflook • zout • peper • 3 teentjes knoflook. <u>Opmaak:</u>	Maak een dressing van de olie, balsamico en wat peper en zout. Meng de dressing door de veldsla (vlak voor het uitserveren). De carpaccio van naegelholt wordt gesneden aangeleverd. Zie voor de opmaak onderaan het recept. Snij het Twentse plaatham met de snijmachine in dunne plakken. Doe de olijfolie in een kom en pers daar 2 tenen knoflook in uit. Voeg wat zout en peper toe. Snij plakken van de Ruwe bolster en rooster deze aan beide kanten krokant. Verdeel de geroosterde plakken brood in stukjes en smeer deze aan één kant in (met een kwastje) met de knoflookolijfolie. Beleg deze stukjes brood (bruschetta) met een plakje van het Twentse Plaatham. Maak een bedje van de veldsla links van het midden van het bord. Beleg de veldsla met een plakjes neagelholt. Plaats rechts op het bord 2 bruschetta's met de plaatham. Garneer met een paar blaadjes veldsla. Schaaf vervolgens een beetje Klaver pikant over de carpaccio.



Ingrediënten:

Meerval

- 1 kg meervalfilets
- 1 l. vis bouillon
- 1 l. kippenbouillon
- 1 l. visbouillon voor de vis
- 2 schorseneren
-
- 100 g.aardappel
- 100 g. prei
- 100 g. ui
- 100 g. knolselderij
- 100 g. wortel
- 100 g. koolrabi
- 100 g. schorseneer
- 100 g. gedroogde groene linzen
- 100 g. groene kool
- 100 g. venkelknol
- 100 g. kervel
- 100 g. tomaat
-
- 60 g. bacon of gerookt spek
- 75 g.. Boter
- 1/2 l. zure room
- 4 blaadjes laurier
- 4 blaadjes foelie
- zout
- vers gemalen peper

Visbouillion

- 1,5 kg. graten van witte platvis
- 1 ui, in ringen
- 1 venkel, in stukjes gesneden
- 4 takjes peterselie
- 4 takjes tijm
- 4 dl witte wijn
- 2,0 l. water

Kippenbouillion

- 1,5 kg. Kippenpoten
- 3 l. water
- 1 middelgrote ui
- 1 winterwortel
- 2 stengels bleekselderij
- bouquet garni (tijm, peterselie, rozemarijn, 10 gekneusde peperkorrels)

Bereiding:

Snij alle groenten in kleine blokjes.

Smelt de boter in een soeppan en fruit daarin de bacon (of spek) en de helft van alle groenten samen met de laurier en de foelie en alle linzen. Blus de groenten af met beide bouillons (van elk 1 l.) en laat het gedurende 1 uur tegen de kook aan trekken. Verwijder vervolgens de laurier en foelie uit de pan, pureer de soep in een blender of wrijf deze door een roerzeef (passe-vite) en voeg daarna de zure room toe. Afmaken met zout en vers gemalen peper.

Blancheer (=enkele minuten in kokend water) de overige groenten beetgaar. Voeg de groente vervolgens weer toe aan de soep.

Pocheer (=garen in 80°C) de vis kort (circa 2 min.) gaar in een l. visbouillon. Neem de gare vis uit de pan en snij hier (diagonaal) 3 stukken (repen) van.

Was de 2 schorseneren en schaaf hier met een kaasschaaf dunne repen van. Frituur de repen schorseneer in olie (licht) bruin en krokant (180°C).

Opmaak:

Borden voorverwarmen.

Schep een laag soep in een soepbord. Leg er twee stukken meervalfilet in. Leg over de meerval een reep gefrituurde schorseneer.

Doe een scheutje olijfolie in een diepe pan. Zet de visgraten met de ui en venkel kort aan. Voeg de takjes peterselie en tijm toe.

Giet het water en de witte wijn op de graten.

Laat de bouillon tegen de kook aan 30 min. trekken.

Zeef de bouillon, druk de massa bij het zeven goed aan, zodat veel smaak vrijkomt.

Snij de wortels, ui en bleekselderij in stukken. Zet de kippenpoten op met 3 l. 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 (evt m.b.v. een slang).

Inkoken tot 1 l..

Dinkeldalrund Ribeye met Stroganoffsaus, rozemarijnaardappelen en pomodoro 15 pers.**Ingrediënten:****Ribeye:**

- 2,5 kg aan één stuk
- boter
- peper
- zout
-

Stroganoffsaus:

- 4 rode paprikas
- 500 g. champignons
- 2 teentjes knoflook
- peper uit de molen
- zout
- scheut cognac
- tomatenpuree
- 250 ml room

Tomaat:

- 15 pomodoro tomaten
- 100 g. boter
- 3 tenen knoflook
- peterselie
- bieslook
- dille
- peper
- zout
- eetlepel citroensap
- basilicum

Rozemarijnaardappelen:

- 2 kg rozeval
- 5 takjes rozemarijn
- bolletje knoflook
- olijfolie
- (grof) zeezout

Opmaak:**Bereiding:**

Braad de met peper en zout gekruide ribeye in een flinke klont hete boter aan alle kanten aan. Neem de ribeye vervolgens uit de pan en blus de pan af met wat rode wijn. Bewaar dit voor de Stroganoffsaus. Plaats de ribeye in een voorverwarnde oven op 140°C. Zet de kerntemperatuur op 51°C. Zodra de kerntemperatuur bereikt is, neem het vlees uit de oven en dek het af om even te laten rusten. Snij het vlees in 15 dikke plakken.

Snij de paprika's en de champignons in kleine stukjes.

Paprika's en champignons zachtjes smoren in een beetje boter/olijfolie, niet laten bruinen. Knoflook erbij persen en peper en zout toevoegen.

Flamberen met een scheut cognac.

Een beetje tomatenpuree even mee laten bakken en even laten sudderen.

Slagroom toevoegen tot een smeùge saus ontstaat. De saus (met wijn afgeblust braadsel van de ribeye) toevoegen. Eventueel wat binden met aardappelmeel en als de saus te dik is wat bouillon toevoegen.

Snij van de tomaten boven en onder een kapje af en schep/lepel een kuiltje in de bovenkant.

Laat de boter buiten de koelkast zacht worden en prak het vervolgens samen met de uitgeperste knoflook, zout, peper, 1 el gehakte dille, 1 el gehakte peterselie, 1 el gehakte bieslook en citroensap tot het gelijkmatig is verdeeld.

Vul het kuiltje met de kruidenboter en gril de tomaten onder de salamander tot de tomaat zacht is. Garneer met een blaadje basilicum.

Verwarm de over voor op 175°C.

Was de aardappelen en snij deze in partjes. Doe de aardappelen in een platte ovenschaal en vermeng deze met een flinke scheut olijfolie, geplette (gepelde) knoflook en de takjes rozemarijn. Zet de aardappelen 50 min. in de oven.

Halverwege de tijd de aardappelen een keertje omscheppen. Neem de aardappelen uit de oven en strooi er wat zeezout over.

Borden voorverwarmen.

Leg een plak ribeye aan de onderkant van het bord. Linksboven een portie rozemarijnaardappelen, boven de gegrilde tomaat met basilicumblaadje en rechtsboven een schepje Stroganoffsaus.



Crème brûlée van epaisse, sorbetijs van appel, krentenwegge wentelteefje en Enschedes kruidenbitterroom

15 pers.

Ingrediënten:

Bereiding:

Crème brûlée:

- 750 g epaisse
- 9 verse eidooiers
- 1 l. melk
- snuf zout
- rietsuiker
- 6 gelatineblaadjes

Verwarm de melk licht. Snij de epaisse in kleine stukjes en roer deze, samen met de gelatine, het zout en de eidooiers, door de melk. Zeef (indien nodig) de massa en verdeel het over ovenvaste schaaltes. Plaats de schaaltes vervolgens een half uur lang in een voorverwarmde oven van 95°C. Laat de schaaltes afkoelen. Strooi er rietsuiker op. Brand het af met een gasbrandertje of laat het voorzichtig karamelliseren onder de grill.

Sorbetijs:

- 5 appels Ganny-Smith
- 1 citroen
- 1 sinaasappel
- 500 g. suiker
- 1 vanillestokje
- 2 gelatineblaadjes
- 3 el. Calvados
- 1 dl Witte wijn

Was de sinaasappel en de citroen en haal er zestes vanaf. Breng de wijn, 100 g. suiker met de vanille stokje en de zestes aan de kook. Laat even trekken en houd apart. Week de gelatine in ruim koud water.

Doe 9 dl. water en 400 g. suiker in een pan en breng aan de kook. Schil de appels en snijd in parten en doe dit bij de suikersiroop. Laat dit ongeveer 5 min. koken. Neem de appels uit de siroop en blender deze, voeg daarna weer toe aan de siroop. Neem de gelatine en knijp deze uit en voeg aan de nog warme siroop toe. Zeef de siroop met de zestes en voeg dit aan de appelsiroop toe.

Laat het afkoelen en voeg de calvados toe. Maak eventueel op smaak met citroensap. Draai er vervolgens ijs van in de ijsmachine.

Wentelteefjes:

- 8 sneetjes krentenwegge
- 2 dl melk
- 2 dl kookroom
- 4 eieren
- 6 el. suiker
- 1 tl. kaneelpoeder
- poedersuiker

Snij de korstjes van de krentenwegge en verdeel het brood in driehoeken (dwars in tweeën snijden). Klop de melk, kookroom, eieren, suiker en kaneelpoeder en giet dit in een ondiepe schaal of diep bord. Leg de broodhoekjes erin en laat ze al het vocht opnemen. Verhit boter in een koekenpan en bak de wentelteefjes aan beide kanten goudbruin.

Enschedes kruidenbitter room:

- 4 dl slagroom,
- 4 el. suiker,
- 3 el. Kruidenbitter
- poedersuiker

Klop voor de kruidenbitterroom de slagroom met suiker bijna stijf en roer de Enschedes kruidenbitter erdoor.

Opmaak:

Leg een wentelteefje in het midden voor op het bord en bestrooi iets met poedersuiker. Linksboven het schaalteje crème brûlée en rechts een glaasje met het sorbetijs. Schep een toef kruidenbitterroom vooraan op het bord (deels op het wentelteefje).



De Wijnen

Voorgerecht:

Sueterie Riesèl, (wit)

Deze wijn is gemaakt van de Riesèl druif. Een ras dat in Zwitserland (Valentin Blattner) speciaal is ontwikkeld voor de noorderlijke/koude regio's. Zuivere, maar zeer bleke kleur, en een fijne neus (sterk op Riesling gelijkend)

De druiven zijn mooi afgerijpt als gevolg van eerder in het jaar halvering van de trossen. Deze intensieve behandeling heeft geleid tot een mooie friszure wijn. De wijn is een beetje "spritzig/sprankelend" geeft een bijzonder smaakaccent. Voor diegene die daar niet van houden: de wijn 5 minuten voor het uitserveren van het gerecht inschenken in het glas.

Drinktemperatuur

Ca. 12°C.

Herkomst

Hof van Twente, Bentelo, Nederland.

Leverancier

Slijterij Hennie Berendsen

Hoofdgerecht:

Grand Enclos du Château de Cerons, 2003 (rood)

Graves, belangrijk wijndistrict in Bordeaux met eigen AOC. Wijnen van kiezelhoudende grond, die oorspronkelijk vins des graves heetten, later Graves. Bijzondere rode en witte wijnen. De rode zijn over het algemeen iets sneller op dronk dan die van het meer noordelijke gebied Haut-Médoc.

Deze wijn is een blend van Cabernet Sauvignon en Merlot. Donker roodpaars, mooi rijp fruit van bramen en bessen. Lichte toon van rook/tabak/terroir. Ronde tannines en voldoende fris en levendig. Vol van smaak.

Flessen begin van de avond al openen!

Drinktemperatuur

17°C

Herkomst

Graves Frankrijk:

Leverancier

Henri Bloem's wijnkoperij

Tannines

Looizuur; een natuurlijke stof die afkomstig is uit de schillen, pitten en steeltjes van vooral blauwe druiven. Tannine komt ook voort uit het eikenhout van de wijnvaten. De houdbaarheid van de wijn is sterk afhankelijk van de aanwezigheid van tannine. Te veel tannine, vooral bij jonge wijn, geeft de wijn een wrange smaak en veroorzaakt een stroeve tong. Tannine wordt in de wijn afgebouwd.