



Menu April 2010

Damesgroep 3

Snoekbaarssoufflé met balsamicobotersaus.

Courgettesoep met aardappelsoesjes.

Lamskoteletten in porcinikorst met munt-erwtentpuree.

Citroen-portijs met moscato d'asti sabayon amarena kersen.

Snoekbaarssoufflé met balsamicobotersaus.

15 pers.

Ingrediënten:

Voor de soufflé.

600 gr schone snoekbaarsfilet
6 eiwitten
6 dl room
Zout en cayennepeper

Voor de balsamicobotersaus.

6 eetlepels witte balsamicoazijn
3 theelepel frambozenazijn
300 gr gezouten boter
zout en peper

Voor de opmaak:

45 groene asperges
30 worteltjes getourneerd
2 doosjes broccocress

Bereiding:

Draai de snoekbaarsfilet door een vleesmolen die voorzien is van een fijne plaat. Vang het vlees op in de mengkom van een foodprocessor. Voeg de eiwitten toe en draai het mengsel tot een fijne massa. Wrijf de vismassa door een fijne zeef en zet de massa afgedekt in de koeling. Zet een royale beslagkom in een bak met ijsblokjes. Giet de room in de beslagkom en klop deze op tot yoghurt dikte. Doe de gekoelde vismassa erbij en spatel het geheel zorgvuldig door elkaar. Breng het mengsel op smaak met zout en cayennepeper.

Beboter 15 soufflé vormpjes en vul deze voor driekwart met de vis massa. Bewaar de massa afgedekt in de koeling.

Doe de balsamicoazijn, de frambozen azijn en een kwart van de gezouten boter in een sauspan. Zet de pan op een hoog vuur tot de boter is gemolten.

Voeg de rest van de boter in klontjes toe van het vuur af. Meng het geheel goed tot een licht- gebonden saus met een staafmixer. Houd de balsamicobotersaus warm en breng deze op smaak met zout en vers gemalen peper. Naar smaak eventueel een kneepje suiker.

Kook de groene asperges en de worteltjes beet gaar en spoel ze meteen koud af.

Uitserveren:

Zet de soufflés gedurende 25 min. au bain-marie in een voorverwarmde oven van 160 graden C. Gratineer de gare soufflés onder een hete salamander.

Stort de soufflés midden op de verwarmde borden. Giet de balsamicobotersaus om de soufflées. Warm de asperges en de wortels op en leg ze om en om als een waaier aan een kant van het bord. Strooi wat van de blaadjes broccocress op de soufflé.



Courgettesoep met aardappelsoesjes.

15 pers.

Ingrediënten:

Voor de soep.

Bouillon: (thuis bereiden)

2 1/2 kg soepkip

100 gr wortel

2 prei stengels

2 uien

2 bleekselderij stengels

10 gekneusde witte peperkorrels

3 laurierblaadjes

3 takjes tijm

3 blaadjes foelie

3 liter water

2 gele en 2 groene courgettes

(circa 1 kilogram)

1 kg aardappelen

200 gr uien

100 gr boter

2 liter gevogeltebouillon

2 dl room

Voor de soesjes.

200 gr aardappelen

25 gr boter

50 gr melk

25 gr gezeefde bloem

1 ei

olie om te frituren

zout en vers gemalen peper

Bereiding:

Bereid met alle ingrediënten de bouillon die op een laag vuur gedurende 4 uren op een laag vuur getrokken wordt. De bouillon zeven, afkoelen en ontvetten.

Draai uit beide courgettes met een pomme-parisienne boor 45 gele en 45 groene balletjes. Bewaar de balletjes afgedekt in de koelkast.

Snijd de rest van de courgettes in stukken. Schil de aardappelen en snijd deze eveneens in stukken. Pel de uien en snijd deze ook in stukken. Doe de uien met de boter in een royale pan en zet aan op een laag vuur. Voeg de gesneden courgettes toe en zet die eveneens aan. Doe de aardappelen er bij en voeg de gevogelte bouillon toe. Breng het geheel aan de kook en laat dit circa 30 min. zachtjes doorkoken. Pureer de massa met een staafmixer en passeer daarna door een zeef en voeg de room toe. Laat de soep afkoelen en zet deze afgedekt in de koeling.

Schil de aardappelen en snijd deze aan stukken. Kook de aardappelen gaar. Pureer de gare aardappelen met een pureerknijper. Doe intussen de boter en de melk in een pan en breng het mengsel aan de kook. Voeg de gezeefde bloem toe en roer alles met een spatel goed door elkaar. Maak dit beslag gaar in circa 2 min. Op een laag vuur. Haal de pan van het vuur en roer het ei er door. Voeg de intussen iets afgekoelde, gepureerde aardappelen toe en spatel dit goed door elkaar. Breng het geheel op smaak met zout en peper. Doe het mengsel in een spuitzak met een kleine mond (no.2) en spuit hiervan mooie kleine rondjes op vetvrij bakpapier van 10*10 cm. Doe de soesjes op het papier in een frituur van 180 graden C. Bak de soesjes goudbruin (hierdoor laten ze vanzelf los van het papier). Haal de soesjes met het bakpapier uit de frituur. Laat de soesjes uitlekken op het keukenpapier.

Bereiding á la minute:

Blancheer de courgettebolletjes gedurende 1 min. in kokend water met wat zout. Spoel de balletjes direct af in ruim koud water. Breng de soep aan de kook en breng deze op smaak met zout en vers gemalen peper.

Bestrooi de soep tenslotte met de aardappelsoesjes en de courgettebolletjes. Serveer de soep in hete soepborden.



Lamskoteletten in porciniorst met munt-erwtenpuree.

15 pers.

Ingrediënten:

Voor de lamskoteletten:

6 lamsracks (a 8 coteletten)
3 eieren licht geklopt
Phase Omega (geklaarde boter)
100 gr bloem
50 gr gedr. Porcini paddestoelen
45 mini tomaten

Voor de erwtenpuree:

1 kg erwten (diepvries)
8 takjes munt
125 gr gezouten boter

Voor de jus:

1 pot lamsfond.
120 gr sjalotten
1 laurierblad
3 takjes tijm
120 gr boter
30 gr bloem.
7 eetlepels (bruine)
balsamicoazijn

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 180 graden Celcius. Maal de porcini samen met de bloem in een kleine keukenmachine of gebruik een vijzel. Meng er zout en peper door en schep de poeder op een bord.

Snij van elk lamsrack 8 coteletten.

Haal de lamskoteletten door het ei en paneer ze met het porcini mengsel.

Knip ca 5 tomaten aan de steel per persoon.

Verhit de geklaarde boter in een ruime koekenpan op middelhoog vuur en braad de coteletten twee minuten aan elke kant bruin. Leg het vlees in een braadslede met de tomaten en zet 3 minuten in de oven tot de tomaten gaar zijn en het vlees rosé. Laat even rusten onder folie.

Kook de erwten in 2 á 3 minuten gaar en giet af. Pureer de helft van de erwten met de fijn gehakte munt en de boter tot een gladde puree.

Doe de puree en de andere helft van de erwten terug in de pan en breng op smaak met zout en peper. Zet afgedekt weg.

Schil de uien, snijd ze in klein blokjes en bak ze in een derde van de boter tot ze glazig zijn.

Voeg de fond toe met het laurierblad en de tijm en laat tot de helft inkoken. Zeef de ingekookte fond. Verhit de overgebleven 80 gr boter tot er schuim wordt gevormd en strooi de bloem erover. Roer tot het mengsel okkernoot bruin van kleur is. Giet de afgekoelde fond er scheut voor scheut bij en roer de saus telkens glad en voeg de balsamico azijn toe. Laat de saus 15 tot 20 minuten zachtjes koken en giet ze daarna door een zeef. Op smaak brengen met peper en zout.

Uitserveren:

Leg een portie erwtenpuree midden op het bord. Giet er wat jus omheen en leg dan drie lamskoteletten tegen de erwtenpuree en de tomaten aan de andere kant



Citroen-portijs met moscato d' Astisabayon amarena kersen.

15 pers.

Ingrediënten:

(nagerecht voor een liter ijs)

Voor het ijs:

450 gr suiker
375 ml citroensap,gezeefd
700 ml rode port
1 eiwit, iets losgeklopt
1 pot Amarena kersen(morellen),
voor er bij.

Voor de cantucini:

100 gr blanke amandelen
360 gr grano duro
(voor 25-30 stuks)
140 gr fijne kristal suiker
2 tl bakpoeder, gezeefd
2 eieren + 1 dooier
een paar druppels vanillearoma
rasp van een hele citroen
extra bloem om te bestuiven

Voor de sabayon:

60 gram vanillesuiker
8 eidooiers
150 gr suiker
2 dl Moscato d' Asti
2 el citroensap

Bereiding:

Los de suiker op in het citroensap in een steelpan en laat afkoelen breng daarna het mengsel over in de ijsmachine. Voeg port toe als ijsproces begint en voeg daarna ook de losgeklopte eiwit toe.
Serveer met de amarena kersen.

Warm de oven voor op 180 gr C.

Leg de noten op een bakplaat en rooster ze 10 min. tot ze licht gekleurd zijn. Laat afkoelen.

Meng in een ruime kom het meel met de suiker, bakpoeder, eieren, dooier, vanille en citroensap en kneed er een soepel deeg van. Kneed de noten er door. Het deeg kan nog een beetje plakken, bestuif het dan licht met wat bloem. Vorm er twee lange worsten van en leg ze op een dun met bloem bestoven bakplaat. Druk ze iets platter op de bakplaat tot mooie staven met een hoogte van ca 2 ½ cm. Maak om de 1 ½ cm een inkeping in de staven (dus niet helemaal doorsnijden).

Bak de staven stevig in ca 20 min.in de oven. Neem uit de oven, laat iets afkoelen en snijd de plakken op de inkepingen door. Leg de schijven plat op de bakplaat en bak iedere kant van de cantucini 5 min. in de oven.

Laat ze niet te donker kleuren, want dan worden ze te hard.

Proef of ze na 5 min.gaar zijn. Laat de cantucini afkoelen op een rooster.

Klop eidooiers, suiker en vanillesuiker tot een schuimige massa.

Plaats de kom op het gas (laag vuur) of au bain marie, voeg de wijn en het citroensap toe en klop goed tot een luchtige sabayon. Pas op voor schiften.

Uitserveren:

Plaats een flinke bol citroen ijs iets uit het midden op het bord, schenk de sabayon er om heen en leg twee cantucini koekjes tegen de rand van het bord en wat kersen als garnering bij het ijs.

Plaats eventueel een klein glas vin santo op het bord. (zit niet in het menu)

Spoem

U kunt eventueel een Spoom maken van het overgebleven sap van de Amarene kersen.

Ingredienten: Sap van de Amarene kersen, sap ½ citroen, 1 glas moscato d'asti, 1 borrelglas Campari en een glas water. Dit alles mengen en er ijs van draaien in de ijsmachine.



De Wijnen

Voorgerecht:

Grauer Burgunder 2008,

Geschiedenis van Von Bassermann-Jordan is het verhaal van een gezins dynastie, die bijna drie honderd jaar (1712) teruggaat. Vele generaties spannen zij zich in om mooie wijnen te maken, hiermee vergaarden zij veel aanzien en respect. Mede hierdoor heeft dit wijnhuis ook veel politieke invloed in de regio gehad.

Grauburgunder (Pinot Gris) kwam vanuit de Bourgogne terecht in Zwitserland en Hongarije, en van daaruit vermoedelijk in de 14e eeuw ook in Duitsland. De benaming Ruländer komt van de koopman Johann Ruland, die in 1711 in een tuin in het stadje Speyer een hem onbekende Burgunderdruif vond en die vermeerderde. De hoge kwaliteit van de wijnen overtuigde wijnboeren al in de 19e eeuw. Afhankelijk van de regio gaven ze er verschillende namen aan.

Overgebleven zijn Ruländer, de naam waaronder hij als ras geklasseerd is, terwijl Grauer Burgunder en Grauburgunder voor Duitse wijnen toegelaten synoniemen zijn.

Drinktemperatuur

Herkomst

Leverancier

Pfalz, Duitsland, Geh. Rat. Dr. Von Bassermann-Jordan

Leverancier Twentsch Wijnhuis Vasse

Hoofdgerecht:

Le Bocce

Sangiovese, 13%

Het bergdorp Panzano, halverwege Florence en Siena, bestaat uit steile, smalle straten en wordt aan alle kanten omgeven door wijngaarden. Het is hier dat de familie Farini, oorspronkelijk afkomstig uit Piemonte, een historisch wijndomein verwierf: Le Bocce.

Het in grijze steen opgetrokken hoofdgebouw was vroeger een klooster, maar werd toegerust met modern keldermaterieel. Onder leiding van Giancarlo Farini, die een universitaire wijnopleiding volgde, verwerkt men er druiven van zo'n 45 hectare wijngaarden die niet alleen op het zuidwesten liggen maar ook tot bijna 450 meter hoogte gaan.

De grote klassieke druif Sangiovese geeft aan Chianti Classico zijn karakter. Op Le Bocce wordt de Chianti Classico Riserva zelfs van uitsluitend Sangiovese gemaakt. Voeg daar nog aan toe vakmanschap, passie en liefde en er ontstaan wijnen die als toppers uit Toscane kunnen worden beschouwd.

Drinktemperatuur

Herkomst

Leverancier

Chianti Classico 2007, Italië

Sligro Enschede

Vin Santo = dessertwijn

Vin Santo (of vinsanto) del Chianti is een Italiaanse dessertwijn van gedroogde druiven. Deze wijn heeft een warm amberkleurig uiterlijk en een bouquet van rijp fruit en confiture. U proeft gedroogd fruit met een zacht fluwelen afdronk. Lekker met cantuccini (harde Italiaanse amandelkoekjes) die u vervolgens net als in Toscane in de Vin Santo doopt