



**MENU Juni 2010**  
**Ben Nijhuis**

**BURGER VAN ZEEBAARS OP PROVENCAALSE GROENTES**

**KREEFTEN SOEP MET PERNOD ROOM**

**KALFSFILET IN CACAO OP EEN COMPOTE VAN RABARBER EN SJALOTTEN**

**PASSIEVRUCHTENCREME OP FRAMBOZEN COULIS MET GEGLACEERDE BANAAN**

**BURGER VAN ZEEBAARS OP PROVENCAALSE GROENTES**

**15 pers.**

**Ingrediënten:**

15 zeebaars filets a 80 gr  
1 bos thym  
1 bos rozemarijn  
1 bol knoflook  
120 gr boter  
1 fles olijfolie  
30 plakken ciabatta( 0,5 cm)  
3 aubergines  
10 tomaten  
2 gele en 2 groene courgettes

**saus:**

2 dl koksroom  
6 sjalotten  
2 potjes visfond  
½ fl. witte wijn(tafelwijn)

**pesto:**

1 bos basilicum(35 gr)  
25 gr parmezaanse kaas  
25 gr pijnboompitten  
1 teen knoflook  
1,25 dl olijfolie  
peper/zout

**Bereiding:**

De filets kruiden(peper/zout) en met iets meel bestuiven en in een pan met olijfolie op de huid aanbakken.Daarna op een bakplaat met boter tijm en rozemarijn.

Het brood in zeer dunne plakken(2 p.p) snijden en kort onder de salamander roosteren en daarna bestrijken met pesto.

De aubergines ,tomaten en de courgettes in plakken van 0.5 cm snijden. Allen even groot. In olijfolie met tijm, rozemarijn en knoflook licht aanbakken, tot ze kleuren (niet alles tegelijk). Op papier laten uitlekken. Ongeveer 6 stuks per persoon.

De plakken tomaten ,courgettes en aubergines moeten allen even groot zijn.

Op een stuk alu-folie van 30x15 schikt men dakpansgewijs om en om de groentes in een kwart cirkel. Peper en zout erop.

Dit doen we voor elk bord.

De plaatjes alu-folie met de groentes leggen we op een bakplaat en gaan 4 min in een hete oven van 200C, samen met de bakplaat met vis.

**Saus:**

Fruit 6 fijngesneden sjalotten in een beetje boter, blus af met de wijn,voeg de visfond toe en 2 takjes tijm en 1 tak rozemarijn met 3 tenen knoflook. Laten trekken en dan zeven. Inkoken tot 4 dl. Afmaken met peper,zout en paprikapoeder en eventueel binden met blanke sausen binder.

**Pesto:**

Pluk de basilicum en was deze.

Draai in de keukenmachine tot een gladde massa en voeg langzaam de olijfolie toe. Afmaken met peper en zout.

**Opmaak:**

Schuif de groentes van de folie in zijn geheel op het warme bord, zodat ze dakpansgewijs blijven liggen, leg hierop een plak ciabatta met daarop de vis(met de rugzijde naar boven) en dek af met ciabatta.

Lepel de saus er om heen.



## MENU Juni 2010 Ben Nijhuis

### KREEFTEN SOEP MET PERNOD ROOM

15 pers.

#### Ingrediënten:

2 kg soepkreeften  
2 dl olijfolie  
4 teentjes knoflook  
1 grof gehakte ui  
4 takjes thijm  
1,5 L tomatensap  
1 scheut cognac  
2 eetl kikoman sojasaus  
4 eetl thaise vissaus  
2 dl room(in soep)  
2,5 l water  
1 citroen  
cayennepeper  
3 dl room  
½ bg. pernod

#### Bereiding:

Druk met de scherpe achterkant van een mes de delen van de kreeft door midden.  
Haal uit enkele grote scharen of de staart wat vlees en bewaar dit in een beetje cognac voor later in de soep.  
Doe de olie in een grote pan en bak hierin de kreeften, met de groenten tot het vocht verdampt is, en blus nu af met cognac en flambeer.  
Voeg nu het water, tomatensap, de soja en de vissaus toe .  
Twee uur laten trekken, afschuimen en zeven.  
Daarna room toevoegen.  
Op smaak maken met citroensap, cayennepeper(voorzichtig,duurt even) en zout.  
Soep een beetje binden met vlokken geprakte boter en bloem.  
Slagroom lobbig slaan en pernod toevoegen naar smaak.  
Het bewaarde vlees in stukjes snijden, even aanbakken en over de diepe borden verdelen.  
De hete soep over de borden verdelen en vlak voor het serveren een lepel pernod room in het midden scheppen.  
Serveren met stokbrood.



**Wijn bij het voorgerecht, BURGER VAN ZEEBAARS OP PROVENCAALSE GROENTES**

**Collefrisio Pecorino bio, wit Italië**

Wie in de Italiaanse Abruzzes karakteristieke kwaliteit zoekt komt al snel terecht bij een kleine groep van gepassioneerde kleine wijnbedrijven. Eén daarvan is de jonge Azienda Collefrisio, nabij het stadje Frisa, zuidoostelijk van Pescara. Met een kleine bezetting maakt men van z'n 35 hectaren biologisch bewerkte wijngaarden uitstekende wijnen die tot de allerbeste van de streek behoren. Deze krachtige, eikengerijpte, droge witte wijn is gemaakt van de Pecorino druif. Deze autochtone Italiaanse soort wordt vrijwel uitsluitend aangeplant in de Abruzzes en de iets noordelijker gelegen Marken. De druif is bezig aan een langzame come-back en wordt door kenners hoog gewaardeerd. Het toeval wil dat Pecorino ook schapenkaas betekent!

**Drinken bij:**

Een uitstekende begeleider van smaakvolle gerechten met vis of gevogelte.

**Proefnotitie:**

Vol gele, complexe droge witte wijn met nuances van rijpe abrikozen, amandel en eikenhout. De volle, dikke smaak is geurig, intens en bezit een lange afdrank met onder ander anijs en carameltonen.

**Houdbaarheid:**

Gemakkelijk houdbaar tot zeker drie jaar na oogst.

Leverancier: Twentsch Wijnhuis Vasse



## MENU Juni 2010 Ben Nijhuis

### KALFSFILET IN CACAO OP EEN COMPOTE VAN RABARBER EN SJALOTTEN.

15 pers.

#### Ingrediënten:

2 stukken kalfsfilet (rood vlees)a  
1,2 kg(160 gr pp)  
200 gr cacaopoeder  
zeezout/peper  
200gr boter  
4 takjes thym  
250 ml madeira  
2 potjes kalfsfond  
40 banaansjalotten  
honing  
witte balsamico  
9 stengels rabarber  
1 kg krieltjes van nieuwe  
aardappelen  
2 el. kalfsfond poeder(Du Chef)

#### Bereiding:

Het vlees flink zout en peper.  
Vervolgens wentelen in de cacaopoeder en in hete pan met boter kort en rustig dichtschroeien (cacao niet verbranden, anders wordt het bitter).  
Pan met boter bewaren en vlees laten afkoelen.  
Sjalotten in de lengte in stroken snijden en glaceren in een pan met boter.  
Voeg 2 eetlepels honing toe en een scheutje witte balsamico(pas op niet te zuur), peper en zout en laten smoren, tot een compote.  
De krieltjes langzaam krokant bakken in boter.  
Rabarber schillen en in stukken van 3 cm snijden, Brede stukken in de lengte halveren. Vlak voor het uitserveren bij de sjalotten kort laten meegaren even met deksel op de pan (de stukken moeten gaar en herkenbaar zijn,( dus geen moes) Afhankelijk van de zuurgraad van de rabarber , honing en balsamico toevoegen, de smaak moet zoetzuur zijn .  
Het bakvet van het vlees uit de pan gieten, en de pan aflussen met madeira , Kalfsfond (met daarin 2 el poeder in opgelost) ,en tijm toevoegen en laten inkoken, zeven en daarna inkoken tot 4 dl.  
Afmaken op smaak.

Vlees voor opdienen 5 min. in oven van 180C .

Haal het vlees uit de oven en snijd er met een scherp mes mooie plakken(1/2 cm dik) van ;.niet op de machine!!!!

#### Opmaak:

Midden op het bord de rabarber -sjalotten compote en leg er 3 plakken vlees overheen , bestrooien met een beetje zeezout en peper uit de molen en schep de saus eromheen, met erbij enkele krieltjes.



**Wijn bij het hoofdgerecht, KALFSFILET IN CACAO OP EEN COMPOTE VAN RABARBER EN SJALOTTEN  
Don David Syrah reserva 2006, Michel Torino Estate, rood Argentinië**

Bodegas Michel Torino (1892) bevindt zich in het bijzondere wijngedebied Cafayate; een prachtige streek in de provincie Salta in Noordelijke Argentinië. Een warme vallei op grote hoogte (1700m!), die omringd is door eeuwig besneeuwde bergtoppen. Dit levert een microklimaat op waarin de temperaturen overdag flink oplopen, maar waar het 's nachts heel koel kan zijn. De druiven rijpen daardoor niet te snel en behouden hun zuren, met een levendige en sappige wijn als resultaat. Met ingang van de oogst van 2005 is dit het eerste biologische wijnbedrijf in Argentinië!

De druiven voor deze wijn komen van oude stokken en worden met de hand geoogst. 70% van de wijn laat men 12 maanden rijpen in Frans en Amerikaans eiken vaten.

**Proefnotities:**

**Kleur:** Diep donker paars, bijna zwart, zeer intens.

**Geur:** Zeer intens, diepe geur van bosbessen. Zelfs gebraden vlees in geur, zeer kruidig met veel mediterrane kruiden en kruidnagel. Duidelijke vanille aroma's. **Smaak:** wijn met een stevige structuur. Heerlijke bosbessen, chocolade, een pepertje en cassis in de aanhef, eikenhout mooi geïntegreerd en boterzachte tannines..

**Houdbaarheid:** Gemakkelijk houdbaar tot zeker 5 jaar na oogst.

Website wijnhuis: <http://www.micheltorino.com.ar>

Leverancier: Slijterij Hennie Berendsen Enschede



## MENU Juni 2010 Ben Nijhuis

### PASSIEVRUCHTENCREME OP FRAMBOZEN COULIS MET GEGLACEERDE BANAAN. 15 pers.

**Ingrediënten:****Voor de creme:**

0,5 l passievruchtpuree  
0.8 l geklopte slagroom  
250 gr suiker  
7 bl gelatine(a 4 gr)  
voor de passievrucht spiegel:  
0,5 l passievruchtpuree  
3 bl gelatine

**voor de coulis:**

1 kg diepvries frambozen  
250 gr suiker  
voor banaan:  
0,2 l passievrucht puree  
6 bananen  
2 rode pepers  
6 verse passievruchten  
1 doosje verse frambozen  
munt blaadjes voor garnering

**Bereiding:**

de in schuine plakken gesneden bananen (3 plakken p/p) glaceren in 0,2 l puree met daarin de fijn gesneden rode pepers(zonder pitten), licht verwarmen.

Voor de creme de puree met de suiker mengen, de geweekte gelatine oplossen in een beetje verwarmde puree .

De geklopte slagroom er onder spatelen en de ringen van doorsnede 4 cm ermee vullen(met de spuitzak) tot 1 cm onder de rand, want hierop komt straks de passievruchten puree spiegel.

Nu laten opstijven in de koeling.

Als je de ring eerst van binnen bekleed met een strook dik plasticfolie( ligt in de lade) komt de creme mooier en gemakkelijker uit de ring.

Intussen de passievrucht spiegel klaar maken door de geweekte gelatine met een beetje warme puree op te lossen.

Eventueel suiker toevoegen naar maak.

Als de creme stijf geworden is dan de spiegel er boven op gieten en verder laten opstijven.

De ontdooide frambozen iets opkoken met de suiker en door de zeef wrijven zodat er een mooie coulis ontstaat.

**Opmaak:**

Druk de creme uit de ring en verwijder de folie. Maak eerst een spiegel van de coulis die iets groter is dan de doorsnede van de ring, zet dan in het midden de creme en trek met een mesje een streep uit de couli zodat er een steeltje ontstaat. Leg 3 schijfjes banaan tegen de rand met een beetje vruchtvlees van de passievrucht en ernaast 3 frambozen met een munt blaadje.



