



MENU September 2010 Adriaan Ruiter

Mousse de fromage de chèvre, jambon et ciboulette
Mousse van geitenkaas, ham en bieslook

Escalope de Saumon sur Salicorne Accompagnée d'une Aire de Réglisse
stukje zalm gekroond met een champignon op zeekraal,
zwarte rijst en délicate zoethoutsaus.

Magret de Canard à la chapelure d'agrumes, Pommes Carré, Sauce Béarnaise.
Gebraden eenden borst met een gratin van citrus fruit
Vergezeld met gebakken vierkanten aardappelen
En een dragon - kervel saus

Baba aux poires et quenelles de blanc manger.
In likeur gedrenkte luxe broodjes met schijfjes peer
en balletjes van marsepein pudding

Mousse de fromage de chèvre, jambon et ciboulette
Mousse van geitenkaas, ham en bieslook

15 pers.

Ingrediënten:

Mousse
Zachte geitenkaas 500 gr
crème fraîche 100 ml
gelatine 8 gr (2 bl)
room 500 ml
achterham 300 gr
bieslook 1 bs
noten 100 gr (pistache,
zonnebloem, amandelen
geschaafd)
peper/zout.

Garnering:

5 appels (elstar)
10 st. langwerpige gare of (kleine
ronde) rode biet.

Dressing

Maisolie 40 ml,
notenolie 20 ml,
appelazijn 20 ml,
peper / zout.

Serveren

Rucola sla 2 ds.

Bereiding:

Week de gelatine in koud water, rooster de noten en verklein ze daarna.
Snij de ham in fijne brunoise (blokjes) en knip de bieslook in fijne
stukjes.
Roer 400 gr. geitenkaas los met de crème fraîche. Klop de room lobbig.

Meng de ham, de bieslook door het geitenkaas mengsel.
Knijp de gelatine uit en laat ze in een pan op laag vuur of in de magnetron
vloeibaar worden, meng deze gelei door de resterende 100 gr. geitenkaas.
Spatel de geslagen room erdoor. Breng deze mousse op smaak met peper
en zout en stort het in een grote platte bak, laat het in de koelkast
opstijven.

Appels: Schil deze en verwijder het klokhuis met een kolomboor en
schaaf op een mandoline 2 mm dik.
Leg op een rooster in de oven en droog ze op 100 ° c

Bieten: Neem gekookte rode biet. Verwijder de schil en schaaft deze ook
op de mandoline op 2 mm. Droog ze en frituur ze.
Houdt ze warm op een droge plaats.

Doe de azijn in een bekken en roer er de oliën door er moet een licht
emulsie ontstaat, voeg als laatste peper en zout toe.

Was de sla en droog deze.

Verdeel de rucola sla over de borden en besprenkel met de dressing.
Vorm met twee natgemaakte lepels quenelles van de mousse en leg ze op
de sla. Bestrooi met de noten, leg er gedroogde appeltjes omheen en
garneer met gefrituurde biet.



Escalope de Saumon sur Salicorne Accompagnée d'une Aire de Réglisse

stukje zalm gekroond met een champignon op zeekraal, zwarte rijst en délicate zoethoutsaus. **15 pers.**

Ingrediënten:

Visbouillon:

Visgraten 1000 gr
 champignons 80 gr
 wortel 100 gr, prei wit 100 gr
 knoflook 2 t
 witte wijn 100 ml
 peterselie, tijm, dragon, dille,
 peperkorrels, water 1500 ml.

Champignon kroon

20 stuks van 3 á 4 cm.

Schaaldierenfond:

500 gr schaaldieren (rivierkreeft)
 2 stengel bleek selderij
 100 gr prei (lichtgroen)
 2 sjalot (100 gr)
 500 gr wortel
 2 teen knoflook, tijm, laurier
 1 blikje tomatenpuree (70 gr)
 2 eetlepel olijfolie,
 100 gr boter, 90 ml cognac
 de visbouillon.

Dropsaus:

50 gr zoethout
 8 dl schaaldieren fond
 6 gr lecite

Zalm garen:

15 stukjes zalm van 75 gr.
 150 gr boter
 Peper en zout

Zeekraal: 400 gr. Zeekraal

Bereiding:

Spoel de graten schoon verwijder de bloedresten denk aan de kieuwen. Snijd de groenten in kleine stukjes, doe de olie in een pan, voeg de groenten toe en zweet zachtjes aan op laag vuur. Voeg de graten toe en laat dit glazig worden, blus af met de wijn. Voeg het water toe en laat het geheel 30 min. zachtjes trekken, passeren, zet apart.

Snijd de steel eraf (visbouillon) en snijd met een scherp mes tapse inkervingen in de hoed. Neem wat visbouillon en gaar ze en laat ze in het vocht staan.

Neem de schalen van de rivier kreeftjes, verklein deze evenals de groente. Zet de schalen aan in olie, voeg de tomatenpuree toe, blus af met de cognac (flamberen). Haal de pan van het vuur, doe de inhoud over in een schaal en maak de pan schoon. Doe wat olie in de pan, doe nu de groente erin en fruit deze aan, voeg de visbouillon toe en de schalen. Laat het geheel nu 30 min zachtjes trekken, zeef de vloeistof en kook eventueel nog in.

Neem nu 8 dl van de schaaldierenfond en laat dit op laag vuur trekken met het zoethout gedurende 15 min. Zeef het geheel, in een hoge maatbeker met 6 gr Lecite er aan toegevoegd en opschuimen.

Verwarm de oven op 100 ° C. Bestrooi de zalm met peper en zout en leg ze op een ovenplaat bekleed met bakpapier, leg op elke stukje zalm een klontje boter, gaar nu de zalm in ongeveer 15 min.

Kook de zeekraal 2 min in kokend water en giet af op een zeef.

Zwarte rijst:

200 gr. zwarte rijst (kooktijd 20 min)

Zet een pan met ruim water op en breng aan de kook. Was de rijst en laat deze even weken en spoel af. Als het water kookt voeg de rijst toe in het begin af en toe roeren.

Laat de rijst zachtjes koken tot er nog een kleine pit in is.

Spoel de rijst af in een bolzeef met koud water en daarna met heet water en laat het geheel verder gaar stomen boven de pan op de kachel (zonder vuur).

Serveren:

Leg 2 eetlepels zeekraal op het bord, daarop gedresseerd de zalm
Eén kleine lepel rijst links in een streep en rechts in een lijn de saus.



Maior de Mendoza, Fulget Albariño Albariño. Spanje (Rias Baixas) 2009

Heerlijk gevarieerde aroma's van vers fruit. Zachte citrus tonen. Lekker frisdroog van smaak. Lange en sappige afdrank. Nu op dronk. Heerlijk als apéritief of bij verschillende visgerechten, maar ook witvlees en de Oosterse keuken. Serveren op 10-12°C.

De Albariño druif is zeer nauw verwant met de Duitse Riesling. Volgens sommige experts kwam de druif naar Galicië via de Santiago route. Andere experts zijn van mening dat deze route precies andersom was. Hoe dan ook, beide druiven hebben als kenmerk om zeer zuivere, frisdroge wijnen te kunnen voortbrengen met hun typische citrustonen.

Deze prachtige bodega vindt u aan de voet van de Xiabre, in Villagarcia de Arosa. De winery en de wijngaarden zijn onberispelijk schoon. Eigenaar Marcos Barros legt uit dat zij geen bestrijdingsmiddelen gebruiken. Om de wijn op zijn lies te laten liggen mogen de druiven geen residuen bevatten, want deze trekken in de wijn. Andere wijnboeren gebruiken houtrijping om de wijn meer volume te geven, maar volgens Barros is dit om het gebruik van bestrijdingsmiddelen te maskeren.

Magret de Canard à la chapelure d'agrumes, Pommes Carré, Sauce Béarnaise **15 pers.**

Gebraden eenden borst met een gratin van citrus fruit Vergezeld met gebakken vierkanten aardappelen
En een dragon - kervel saus

Ingrediënten:**Chapelure**

Witbroodkruim (casino oud) 125gr
Boter 75 gr
Sinaasappel 1st.
Citroen 1 st.
Suiker 10 gr
Stemgember 15 gr
Dijon mosterd 5 gr

Bereiding:

Snijd zestes (kleine schil zonder het wit) van het citrusfruit en blancheer deze. Pers het citrusfruit uit, voeg de suiker toe en zet dit op het vuur in een sauspan. Laat dit inkoken tot siroopdikte. Hak de gember zeer fijn. Snijd de boter in kleine stukjes. Snijd de korsten van het brood en doe dit dan in de foodprocessor en verkruijmt dit pulserend. Meng de siroop, mosterd, boter en de geblancheerde zestes door het witbroodkruim. Maak van dit een rol en vlak deze af, leg ze dan in de diepvries.

Magret de canard (Eendenborst)

15 p = 8 eendenborsten

Verwijder van de eendenborsten het vet deel en plet ze lichtjes. Bak ze in geklaarde boter om en om. (ze moeten saignant blijven). Afhankelijk van de grote kunnen deze in tweeën gesneden worden. Zet de delen op een plaat. Haal de rol chapelure uit de diepvries, snijd deze in delen van gelijke lengte als de eendenborst parten. Snijd van deze parten schijfjes van 3 mm. Leg op ieder deel een schijf chapelure.

Plaats het geheel onder de salamander (e.v.t in twee delen) en gratineer.

Aardappelen,

1500 gr netto.
Boter 100 gr.
Olie 50 ml.

Bleek selderij

3 stuks

Sauce Béarnaise

Eidooiers 6 st (150 gr)
Witte wijn 50 ml
Dragon azijn 50 ml
Sjalot 40 gr.
Boter 500 gr.
Dragon 4 thl. en Kervel 1 thl.
Peperkorrels 10 gestoten,
citroen, zout.

Serveren

Garnituur: pommes Carré (vierkante aardappelen)

Schil de aardappelen en snijd deze op 10 x 10 mm. Wassen.
Blancheer ze in ruim water (1 : 10).
Breng het water aan de kook, als het kookt doe dan een deel van de
blokjes in. Kook dit tot er nog een hard puntje in zit (ongeveer 3 min).
Afgieten en uitstorten op een doek, laten koelen. Vervolgens de rest.
Bakken in geklaarde boter met een deel olie, doe dit ook in kleine delen.

Wassen, schillen en snijden in stukken van 5 cm. Blancheren in delen,
koelen eerst in koud water daarna in ijs water, panklaar weg zetten.
Sauteren in geklaarde boter.(afsnijdsel naar de visbouillon).

Klaar de boter, hak de dragon blaadjes en de kervel.

Gastrique

Kook de sjalotten, dragonazijn, zout, wijn en gestoten peperkorrels in tot
1/3 Passeer de gastrique en koel dit.
Voeg de koude gastrique bij de eidooiers en sla dit mengsel au bain Marie
(start met koud water) op tot een romig gebonden massa.
NB. Zet de bodem even in koud water om doorgaren te voorkomen.
Giet de geklaarde boter langzaam in deze massa en blijf e.v.t au bain
Marie kloppen tot alle boter is verbruikt .
Op smaak brengen met witte peper en citroensap
Voeg de gehakte dragon en kervel toe.
Haal de chapelure uit de diepvries en snijd hiervan een rechthoekige in
gelijke grote van de Magret met een dikte van 3 mm. Leg de magrets op
een plaat en bedekt deze met de chapelure. Zet onder de grill tot er een
mooie goudgele kleur is.
Leg de Magret de Canard in het midden op het bord met links eetlepel
Béarnaise saus, links bovenaan de Pommes caré en rechts 3 st
bleekselderij.

**Weingut Markowitsch, Pinot Noir** Pinot Noir. Oostenrijk (Carnuntum) 2009

Volle, rijpe aroma's van zwarte en rode bessen, koffie en kruiden. Zeer complex van smaak met een eindeloze finale! Nu op dronk. Serveren op 16°

Het enorme potentieel van Carnuntum als wijnbouw gebied, werd al door de Romeinen erkend. Met het bijna Mediterrane klimaat is dit gebied in het hart van Centraal Europa uitstekend geschikt voor aanplant van druiven zoals sauvignon blanc en pinot noir. Hoe dan ook is de Zweigelt hier druif nummer één. Bij Markowitsch draait alles om balans. Balans tussen traditie en originaliteit enerzijds en een moderne en internationale aanpak anderzijds. De wijnen hebben een internationaal geroemde kwaliteit, zonder dat de regionale identiteit van de wijn verloren is gegaan. De wijn wordt vroeg geoogst en rijpt 16 maanden op Frans eikenhout.

Baba aux poires et quenelles de blanc manger

15 pers.

In likeur gedrenkte luxe broodjes met schijfjes peer en balletjes van marsepein pudding

Ingrediënten:

Deeg:

250 gr patent bloem
25 gr basterdsuiker
5 gr fermipan
125 gr boter
50 gr eidooier (= 2 stuks)
100 gr melk
2,5 gr zout

Compote:

8 Conference peren
1 Liter witte wijn
150 gr kristal suiker
3 citroen en 3 sinaasappel
2 kaneel stokje
1 steranijs 1 vanille stokje.

Marsepein pudding

250 ml melk
100 gr marsepein
6 gr (= 1 ½) bladgelatine
125 ml room
25 gr kristalsuiker

Bereiding:

Zorg dat de bloem op kamertemperatuur is, weeg alle grondstoffen zorgvuldig af. Breng het vocht op een temperatuur van 30 /35 ° C. Zet de bordenkast op 30 ° c en laat het deeg hierin rijzen.

Doe de bloem en de suiker in een warm aanvoelende bekken voeg de gist toe Voeg het vocht toe en kneed het geheel door elkaar, voeg de boter toe (deze moet zacht zijn) en kneed verder. Doe het zout erbij, kneed en klop verder totdat het een zijdezacht aanvoelend deeg is.

Zet deeg in een schaal onder een doek in de bordenkast - laat het deeg rijzen voor 30 min, sla het deeg door en weeg stukje af van 25 gr.

Bol de stukjes strak op en zet deze met de sluiting onderin de silplat vorm, zet deze in de oven en zet de temperatuur weer terug, laat het geheel nu rijzen voor 30 /40 min.

Zet de oven op 180 ° C. bak mooi af. (15 / 20 min) Het moet een mooie hazelnoot bruine kleur zijn. Haal ze uit de vorm en zet apart.

Maak een siroop van de wijn, suiker, kaneelstokje, vanilleboon, steranijs en van een kwart citroen en sinaasappel de schil (zonder wit) en breng aan de kook. Schil de peren en halveer ze, pocheer deze voorzichtig in de siroop, laat de peren in de siroop afkoelen.

Snijdt van rest ¾ citroen en sinaasappel zestes, blancheer deze en zet apart.

Week de gelatine in koud water, doe de melk met de marsepein in een pan en zet dit op matig vuur. Laat het geheel lauwwarm worden, voeg de geweekte en uitgeknepen gelatine toe. Koel dit tot dat de massa begint te hangen, klop onder tussen de room met de suiker op tot yoghurt dikte Als de massa voldoende hangt spatel dan de room er voorzichtig door. Doe het geheel in een platte schaal.

Afwerking:

Maak de baba's warm in het pocheervocht, laat ze lekker absorberen, snijd de peer in grove stukken/schijven en de sinaasappel/citroen schilletjes in zestes (fijne julienne).

Serveren:

Vanillelikeur (Galliano)

Neem een koud dessertbord, leg hierop een baba en snijd deze doormidden, leg in het midden van de snede een quenelle van marsepeinpudding, dresseer de stukken peer rondom en strooi de zeste's eroverheen, besprenkel het geheel met de vanillelikeur.

