



MENU Oktober 2010
Hans Enke

**Lichtgerookte forel met knolselderij salade, mierikswortel
crème en aardappelkaantjes.**

**Coquilles met paddenstoelen, gedroogd Bergspeck en
Rozemarijnjus.**

Wilde eend in wijnblad met krentensaus.

Proeverij van Vanille.

**Lichtgerookte forel met knolselderijsalade, mierikswortel crème en
Aardappelkaantjes.**

15 pers.

Ingrediënten:

8 forellen
Fleur de Sel

Mierikswortel crème;

150 gr. verse mierikswortel,
geraspt
1 dl. vis bouillon (verdunde
visfond tussengerecht)
600 gr mayonaise
2 eierdooier
1el. azijn
2tl. mosterd
5 dl. zonnebloemolie
Peper,zout.
Evt. scheut room, lauw water
of azijn
1 el. mosterd
Peper en zout

Knolselderij salade;

9 dl. water
1 Citroen (sap)
125 gr peterselie
750 gr. knolselderij (schoon)

Aardappelkaantjes:

350 gr. aardappel (brunoise)
6 dl. zonnebloemolie

Bereiding: Forellen

Snij met een scherp fileermes de forellen aan de rugzijde in en werk de bovenste helft los van de graat. Verwijder de hoofdgraat en ontdoe beide helften van de resterende kleine graatjes. Neem de rookdoos en leg op de bodem enige lepels rookmot. Bekleed de lekschaal met een stuk alu. folie. Vet het rooster iets in, bestrijk vleeskant van de helften iets in met olijfolie, zout en peper ze licht in en leg ze op de velzijde op het rooster. Plaats het rooster in de rookdoos. Schuif de deksel er op maar bewaar een kleine opening. Zet de rookdoos op een matig vuur, zo gauw er rook uit de opening komt de deksel helemaal sluiten, het vuur temperen en de forellen ca. 6 min. licht roken. Er uit nemen en voorzichtig ontvellen.

Mayonaise

Klop de eierdooiers met azijn, mosterd, peper en zout los en voeg hieraan in een dun straaltje de olie aan toe. Voeg room, lauw water of azijn toe als de massa te dik wordt. Gebruik water als de massa te zuur wordt, meer azijn als dit niet het geval is.

Mierikswortelcrème

Zet de mierikswortel op met de visbouillon en laat trekken. Pureer in een blender met de mayonaise en mosterd. Passer door een fijne zeef en breng op smaak met peper en zout.

Knolselderij salade

Zet het water op met citroensap en zout. Snijd de knolselderij in julienne en blancheer dit kort. Giet de geblancheerde knolselderij af en vermeng dit met het 90% van de mierikswortel crème en de gehakte peterselie. Verwerk het tot een salade.

Aardappelkaantjes

Spoel het zetmeel van de aardappelblokjes en laat ze zachtjes kleuren in de hete olie.

Presentatie:

Plaats een hoeveelheid knolselderij salade in een rechthoek op een bord, plaats hierop de licht gerookte forel helft. Nappeer met een kleine hoeveelheid mierikswortelcrème, strooi er een hoeveelheid aardappelkaantjes over, iets peterselie en daarna wat fleur de sel.

Coquilles met paddenstoelen, gedroogd Bergspeck en rozemarijnjus.**15 pers.****Ingrediënten:**

15 plakken Bergspeck

Rozemarijnjus

Olijfolie

3 gesnipperde sjalotten

3 ½ el. gehakte rozemarijn

3 ½ dl kalfsfond

3 ½ dl visfond

Paddenstoelen3 tenen grof gesneden
knoflook750 gr. mini shii- takes,
zonder stelen**Coquilles**

Olijfolie

15 takjes rozemarijn

30 coquilles

Peper en zeezout

Bereiding:**Bergspeck**

Verwarm een oven op 100 graden. Leg de plakken speck op een bakplaat en droog ze 45 min

Leg een tweede bakplaat op de plakken om oprullen te voorkomen.

Rozemarijnjus

Verhit een scheut olijfolie en fruit hierin de knoflook, de gesnipperde sjalot en rozemarijn.

Voeg de kalfsfond en visfond toe en laat het vocht op een matig vuur inkoken tot jusdikte.

Paddenstoelen

Verhit een flinke scheut olijfolie en fruit hierin de grof gesneden knoflooktenen.

Verwijder de knoflook en bak de gesneden shii-takes kort op een hoog vuur.

Coquilles

Steek twee coquilles aan een scherp rozemarijntakje, bestrooi ze licht met peper en zout.

Verhit de olie in een koekenpan met anti aanbaklaag en bak de spiesen op een hoog vuur aan beide kanten goudbruin.

Per kant ca. 2 min.

Presentatie:

Verdeel de warme rozemarijnjus over de voorverwarmde borden.

Verdeel daarna de gebakken shii-takes en leg in het midden een rozemarijn/coquille spies.

Leg daar weer een plak gedroogd Berg speck op

Wilde eend in wijnblad met krentensaus.**15 pers.****Ingrediënten:**

75 gr. zwarte krenten

½ liter zwarte thee

Aardappel, koolrabi gratin

15 middelgrote aardappelen

3 koolrabi's

2,5 dl. volle melk

5 dl. Room

3 el. geraspte Gruyère

Boter

Peper en zout

Saus

eenden karkassen

2 winterwortels

2 preien

halve knolselderij

3 laurierbladen

Bereiding:**Krenten**

Krenten spoelen en 2 à 3 uur in zwarte thee weken

Aardappel, koolrabi gratin

Aardappelen, koolrabi schillen, wassen en met keukenpapier droogdeppen en m.b.v. de mandoline in dunne schijfjes snijden. Een ondiepe vuurvaste schaal met boter insmeren. De schijfjes aardappel en koolrabi kruiden met zout en peper en versgeraspte nootmuskaat. Eerst de helft van de aardappelen, dan de koolrabi erop daarna weer een laag aardappelen etc. De melk met de room krachtig kloppen en op de aardappelen en koolrabi gieten. Bestrooien met de lepels geraspte Gruyère en gedurende ¾ tot 1 uur in een op 180 graden voorverwarmde oven plaatsen.

Saus

Verwijder met een scherp mes de borsten van de karkassen.

Eenden karkassen fijnhakken. Groenten om te kruiden reinigen, wassen en in stukjes snijden. In grote kookpan een paar lepels boter licht bruinen en hierin de botjes onder voortduren roeren even bakken. Met 3 liter water begieten en er de groenten en peperkorrels aan toevoegen. Aan de kook brengen en afschuimen. Gedurende 2 uur laten trekken.

3 takjes tijm
tl. peperkorrels
Aceto Balsamico
2 dl. Muscat de Rivesaltes

Wilde Eendenborsten

8 wilde eenden
450 gr. eendenlever
700 gr. varkensnet
15 grote wijnbladeren
4 el. Armagnac
Boter, olijfolie

Garnituur

15 kleine gekookte rode bieten
2 el. Aceto Balsamico
boter

Balsamico azijn en Rivesaltes toevoegen en tot 4 dl.!! inkoken.
Door een fijne zeef gieten en met een aantal lepels koude boter kloppen. Gewelde krenten toevoegen. Warm houden.

Eendenborsten

Varkensnet twee uur in gezouten water leggen en dat regelmatig verversen. De eendenlever in 15 stukjes verdelen en met peper, zout en Armagnac kruiden. De voorkant van de eendenborsten opensnijden, 2 cm. breed en 8 cm. diep. Opvullen met gekruide ganzenlever. De borsten nog eens met peper en zout kruiden en met wijnbladeren omwikkelen. Daarna de borsten in een stuk varkensnet wikkelen om te verhinderen dat ze uit elkaar vallen. Het varkensnet met wat losgeklopt eiwit insmeren. Boter en olijfolie in een braadpan bruin laten worden en de eendenborsten aan beide kanten even braden. De temperatuur verlagen en de eendenborsten op een matig vuur circa 12 min. braden. Daarbij de deksel schuin op de pan plaatsen. Vlees uit de pan halen maar nog 8 min. overdekt met alu. folie laten liggen.

Rode bieten

De rode bietjes schoonmaken en brunoise snijden. Met een paar eetlepels boter warm maken en bevochtigen met wat Aceto Balsamico.

Presentatie:

De eendenborsten diagonaal doorsnijden en midden op voorverwarmde borden schikken. De ene helft overgieten met de krentensaus en de andere helft met versgemalen peper kruiden. Tegen de met peper gekruide helft boven een kleine hoeveelheid aardappel-koolrabi gratin plaatsen, daaronder een hoopje warme rode biet

Proeverij van Vanille

15 pers.

Ingrediënten:

Crème Brûlée

2 ½ vanille stokje
7 ½ dl room
2 dl. melk
15 eidooiers
180 gr. suiker
Rietsuiker

Vanille roomijs

2 vanille stokje
3 dl. Melk
0.75 l. Room
8 eidooiers
260 gr. suiker

Sinaasappelsaus

240 gr suiker
6 dl. Sinaasappelsap

dragonschuim

2 dl. room
2 dl. dragonsiroop
1 dl. water

Bereiding

Crème Brûlée

Schraap het merg uit de vanillestokjes, breng dit samen met de melk aan de kook en laat het 20 min. trekken. Voeg de room bij de vanillemelk. Klop de eidooiers en de suiker stijf. Giet de warme vanille melk erbij en verhit au bain Marie al kloppend met de garde het geheel tot het als een dik lint van de garde loopt. Zeef de compositie en giet het in 15 vormpjes (1 dl.).

Plaats de vormpjes in een bak met heet water en zet het geheel in een op 150 graden voorverwarmde oven gedurende 40 min.

Dek de bakjes af met alu.folie.

Laat de bakjes in de koeling koud worden. Haal ze er kort voor de presentatie uit en bedek ze met een laagje rietsuiker en karameliseer dit m.b.v. een brander.

Vanille roomijs

Schraap het merg uit de vanille stokjes en breng merg met stokjes en de melk aan de kook. Laat dit van het vuur af 20 min. trekken. Klop de eidooiers met de suiker stijf. Giet de warme gezeefde vanille melk erbij en verhit au bain Marie al kloppend met de garde het geheel tot het als een lint van de garde loopt. Laat afkoelen, voeg de room toe en draai het tot ijs. De massa in een schaal overdoen en in de diepvries plaatsen tot gebruik.

Sinaasappelsaus

Verhit de suiker tot een lichte karamel, voeg het sinaasappelsap toe en laat het even koken. Daarna afkoelen en in de koeling plaatsen.

Dragonsiroop

Blancheer de dragon in kokend water en dompel daarna in ijswater. Pureer de dragon met de suikersiroop en passeer door een fijne zeef.

Dragonsiroop

70 gr. verse dragon
190 gr. suikerstroop (gelijke delen water en suiker gekookt)
Ijswater

Dragonschuim

Vermeng room, dragonsiroop en water, giet het mengsel in een kikke van een liter. Plaats twee gaspatronen en zet hem koel weg.

Presentatie:

Giet in gekoelde glazen een scheutje sinaasappelsaus, schep hierop een bol vanille roomijs.
spuit hierop een hoeveelheid dragonschuim. Plaats de glazen op tafel op een onderbordje,
zet daarnaast de gekarameliseerde crème brûlée.

WIJNEN:

voorgerecht 2009 Grauer Burgunder trocken

Becker Landgraf im Felsenkeller, Gau-Odernheim (ten zuiden van Mainz), Rheinhessen.

(zie ook <http://weingut-beckerlandgraf.de/>)

Wijnbeschrijving: Helder goudgeel in het glas met aroma's van honing, verse kastanjes, groene mango's, sinaasappelen en een hint van amandelen. Op het gehemelte de smaak van een rijpe mango, passievrucht en perzik. Ingetogen zuren, maar wel sterk, sappige vruchten met een typisch minerale noot. Een complexe, wijn aanvankelijk gesloten, prachtig, maar ontvouwt zich geleidelijk. Drinktemperatuur: 8-10° C

Leverancier Twentsch Wijnhuis Vasse

3 fles voor groep 15 pers.

tussengerecht 2009 Terras d'Alter Wit reserva, Alentejo, Portugal

(zie ook <http://www.terrasdealter.com/The-Wines/Reserve/Reserve-White/Wine.aspx?tabid=2199&code=en>)

Een strogele wijn gemaakt van de Portugese druivensoorten Arinto, Roupeiro en Antão Vaz en de Franse Viognier. De wijn is bij lage temperatuur vergist. De wijn heeft een intens aroma van tropisch fruit en een hint van vanille. De smaak is fruitig met minerale tonen. De afdronk is lang en verfrissend.

International Wine Challenge juni 2010: beste Portugese witte wijn

Leverancier Slijterij Hennie Berendsen Enschede 3 fles voor groep 15 pers.



hoofdgerecht 2007 Terras d'Alter Rood reserva, Alentejo, Portugal

(zie ook <http://www.terrasdealter.com/The-Wines/Reserve>)

Een rode wijn gemaakt van de Franse Syrah en de Alicante Bouschet. De wijn is koel vergist en heeft 18 maanden gerijpt op eikenhouten vaten. De wijn heeft een aroma van rijp zwart fruit en kruiden. De smaak is vol en fruitig met een lange afdronk. Een goede begeleider van krachtige vlees- en wildgerechten.

Leverancier Slijterij Hennie Berendsen Enschede 4 fles voor groep 15 pers.