

Menu Februari 2012

Joel Lammerink

Lichtgebonden peren waterkerssoep met stilton-croûtons

Tartaar van kogelbiefstuk, avocado's en truffelmayonaise

Zeeduivel met garnalenkroketten, schorseneren en 2 kleuren paprikasaus

Koffieijs met in cognac gewelde rozijnen en mangocrème

Lichtgebonden peren waterkerssoep met stilton-croûtons



Kippenbouillon

- 2 kilo soepkip
- 2 uien
- 2 winterwortels
- 2 stengels bleekselderij met blad
- ½ bosje peterselie
- 4 takjes tijm
- 3 laurierblaadjes
- 2 stukjes foelie
- 10 lichtgekneusde zwarte peperkorrels
- 2 kippenbouillon blokjes
- 3 liter water
- peper en zout

Soep

- 13 zoete peren (conférence)
- 3 bosje waterkers (½ bosje naar opmaak)
- 2 liter kippenbouillon
- 3 dl slagroom
- sap van 2 limoenen

- 40 gr boter
- 50 gr bloem

Croûtons

- 6 sneetjes casinobrood
- boter en olijfolie
- 250 gr geraspte stilton

Opmaak

- ½ bosje waterkers
- 2 dl opgeklopte room

Bereiding kippenbouillon. Thuis maken.

Hak de uien met schil in vieren. Snijd de wortels grof, snijd de bleekselderij met het groen er aan grof. Doe alles in een pan en fruit aan. Voeg de soepkip en 3 liter water toe en breng aan de kook. Voeg de tijm, de peterselie, de laurier de stukjes foelie, de zwarte peper en de kippenbouillonblokjes toe. Laat 3 uur zachtjes trekken. Haal van het vuur, zeef de bouillon en laat tot 2 liter inkoken. Breng op smaak met peper en zout.

Schil de peren. Snijd uit de peren 45 mooie plakken, leg ze op een rooster dat is bedekt met bakpapier en laat ze in een oven van 160 graden licht verkleuren. Snijd de rest van de peren in blokjes.

Doe 2/3 van de waterkersblaadjes en **alle** steeltjes samen met de bouillon en de blokjes peer in een pan en laat 15 tot 20 min zachtjes koken. Bewaar wat waterkersblaadjes voor de garnering.

Pureer de soep met de staafmixer, doe daarna de rest van de waterkersblaadjes bij de gepureerde massa en laat de mixer nog heel even draaien. (dit is om de soep wat groener te krijgen.) Roer de slagroom en het limoensap naar smaak erdoor. Maak een roux van de boter en de bloem en bind de soep.

Breng op smaak met peper en zout.

Snijd het casinobrood in blokjes van 1 ½ / 2 cm. Smelt de boter in een pan met anti aanbaklaag, voeg de olijfolie toe en bak hierin de broodblokjes goudbruin. Laat ze uitlekken op keukenpapier. Leg de broodblokjes op een groot bord. Rasp de kaas erover en zet in de grill tot de kaas begint te bubbelen.

Schep de soep in de warme borden. Leg 3 plakjes gedroogde peer op de rand van het bord, hierop wat waterkers blaadjes. Verdeel de croûtons en de rest van de waterkersblaadjes in de soep. Maak af met 1 eetlepel opgeklopte room.



Tartaar van kogelbiefstuk, avocado's en truffelmayonaise

Ingrediënten

1000 gr kogelbiefstuk
zout en peper
1 dessertlepel tabasco

Concassé

200 gr zongedroogde
tomaten op olie
12 middelgrote
zoetzure augurken
400 gr uien
4 eetlepels kappertjes
4 eetlepels bieslook

Truffelmayonaise

2 eidooiers
2 dl zonnebloemolie
½ eetlepel fijne Franse
mosterd
5 theelepels truffelolie
sap van ¼ citroen

Bereiding

Snijd en hak de biefstuk zeer fijn. Breng op smaak met zout, peper en 1 dessertlepel tabasco.

Dep de zongedroogde tomaten droog met keukenpapier. Hak de tomaten samen met de augurken, de uien en de bieslook fijn. Meng dit mengsel samen met de kappertjes door de truffelmayonaise .

Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Roer de eidooiers glad met de staafmixer, voeg daarna druppelsgewijs de olie toe. Voeg daarna de mosterd, de truffelolie en een beetje citroensap toe. Het moet een mooie stevige mayonaise worden



Kwarteleitjes

15 kwarteleitjes

Avocadokwarten

8 eetrijpe avocado's

½ rode paprika

1 kleine rode ui

sap van 1 citroen

3 eetlepels bieslook

2 nieuwe haringen

Avocadosaus

7 eetlepels blanke

balsamico azijn

1 dl arachideolie

4 teentjes geperste

knoflook

2 avocado's

2 theelepels suiker

1 eetlepel grove

mosterd

2 eetlepels bieslook

Opmaak

1 bosje veldsla

½ bosje bieslook

Snijd de kwarteleitjes met een kartelmes door en bak ze in een ingevette poffertjespan.

Halveer de avocado's. Haal de pit er uit en halveer opnieuw. Bestrijk met een kwastje de avocadokwarten licht met het citroensap. Hak de paprika, de rode ui, de bieslook en de haringen **zeer fijn**. Verdeel dit mengsel over de avocadokwarten; 1 tot 1 ½ theelepel is voldoende.

Doe de balsamico azijn, de arachideolie, de teentjes geperste knoflook, de avocado's, de suiker en de mosterd in een kom en pureer dit met de staafmixer. Voeg daarna de gehakte bieslook toe.

Pluk van de veldsla de blaadjes.

Leg rechts uit het midden van het bord de blaadjes veldsla in een cirkel onder een hoge kookring (doorsnede 5 cm), zodanig dat de blaadjes ongeveer 2 cm onder de ring uitkomen. Vul de ringen met een laagje tartaar (de helft van de hoeveelheid verdelen), daarna een laagje concassé en eindig met de andere helft van de tartaar. Leg daarop het kwarteleitje. Druppel de avocadosaus om het geheel en leg hiernaast 2 avocadokwarten. Maak het gerecht af met 2 sprietjes bieslook.



Zeeduivel met garnalenkroketten, schorseneren en 2 kleuren paprikasaus.



Ingrediënten:

15 verse zeeduivelfilets van 130 gram zout en peper boter en olijfolie

Oesters:

30 oesters Dingemans
3 eiwitten
panko

Visbouillon:

2 kilo visresten
3 winterpenen in stukken
3 preien in ringen
2 visbouillonblokjes
2 liter water
1 bosje selderij
3 uien
4 dl witte wijn
2 dl Noilly Prat
zout en peper

Garnalenkroketten:

150 gr boter
150 gr bloem
5 dl visfond (komt van de soep)
2 eetlepels medium sherry
zout en peper
1 citroen
2 eetlepels fijn gesneden peterselie
400 gr Hollandse garnalen
1 pak fijn paneermeel
4 losgeroerde eieren met 4 eetlepels water
frituurolie

Bereiding:

Ontvries de zeeduivelfilets.

Kruid de zeeduivelfilets met peper en zout. Bak ze in een koekenpan met olijfolie en boter vlak voor het uitserveren gaar.

Haal 30 oesters uit de schelp en paneer ze in losgeklopt eiwit en panko (doe dit 2 keer). Verhit de olie in een wok en frituur de oesters krokant.

Spoel de visresten goed af onder een koude kraan. Doe ze daarna in een pan met 2 liter water voeg de rest van de ingrediënten toe, breng aan de kook en laat de bouillon daarna 20 minuten zachtjes doorkoken. Schep geregeld het schuim af. Giet de bouillon door een fijne zeef en kook in tot 2 liter.

(3 dl gaat naar de kroketten)

Maak een roux van boter en bloem. Voeg al roerend de vis bouillon er beetje voor beetje bij. Roer er vervolgens de sherry door. Blijf roeren tot er een dikke saus verkregen is. Laat de saus enkele minuten zachtjes doorkoken. Voeg zout, peper, het sap van een citroen en de gehakte peterselie toe.

Neem de pan van het vuur en laat iets afkoelen. Zet de pan in koud water. Roer dan de garnalen erdoor. Schep de massa in een schaal en strijk glad. Doe er folie over en laat afkoelen in de koelkast.

Verdeel de massa in 6 porties. Vorm van elke portie 5 kroketjes. Maak eerst een bolletje van 1 eetlepel massa en rol er een kroket van, in totaal 30 kroketten. Rol de kroketten door de bloem, daarna door het ei, daarna 2x door de paneermeel.

Gebruik hiervoor 4 borden: 1 voor de bloem, 1 voor het ei, 2 voor paneermeel.

Verhit de frituurolie in een pannetje op 170 graden.

Bak de kroketten mooi bruin, niet meer dan 5 tegelijk.



Schorseneren:

30 schorseneren
koud water
azijn
melk
2 dl slagroom
1 kaneelstokje
zout en peper

Paprika saus:

6 rode paprika's
6 gele paprika's
400 gr uien gehakt
(200 gram per kleur)
2 teentjes knoflook
(1 per kleur)
100 gram boter
(50 gram per kleur)
1 liter visbouillon,
5 dl per kleur
tabasco

Opmaak:

1 bakje mosterdress

Spoel de schorseneren met lauw water af onder de kraan. Schil ze met een dunschiller. Snijd de dikke exemplaren in de lengte door. Leg ze direct in een bak koud water met een scheut azijn. Kook de schorseneren in water met een scheut melk in ongeveer 12 minuten beetgaar. Snijd de schorseneren in stukken van 12 cm en zet weg. Verwarm de schorseneren vlak voor het uitserveren in de room met het kaneelstokje en breng op smaak met peper en zout. Laat de room wat indikken.

Neem 2 pannen (voor elke kleur 1).

Ontdoe de rode en gele paprika's van de zaadlijsten en hak ze grof (kleuren apart houden).

Zweet 200 gram gehakte uien en 1 gehakt teentje knoflook aan in de boter, voeg de rode paprika's toe en laat even smoren. Voeg 5 dl visbouillon toe en laat ongeveer 15 min pruttelen. Haal van het vuur en pureer ze met de staafmixer. Zet het vloeibare mengsel op het vuur en laat inkoken tot sausdikte. Passeer de saus door een fijne zeef, warm hem weer op en maak af met zout en peper. Breng op smaak met tabasco.

Doe het zelfde met de gele paprika's.

Leg 3 schorseneren in het midden van het bord, hierop de zeeduivel en daarop 2 oesters. Aan beide zijden een garnalenkroketje. Maak het gerecht af met een streep rode paprikasaus aan een kant en aan de andere kant een streep gele paprikasaus. Garneer met wat mosterdress.



Koffiejs met in cognac geweldde rozijnen en mangocrème



Ingrediënten:

Mangocrème:

2 eetrijpe mango's
 1 blaadje gelatine
 2 dl room stijf geslagen
 1 theelep
 kardemonpoeder
 8 gram vanillesuiker
 50 gr suiker
 2 eiwitten

Rozijnen:

150 gram zwarte rozijnen
 2 dl cognac

Mangocoulis:

1 eetrijpe mango
 8 eetlepels cognac
 1 glas witte wijn

Koffieijs:

90 gram koffiebonen
 8 dl melk
 8 dl room
 8 eidooiers
 2 vanillestokjes
 250 gram suiker

Deegbakjes:

150 gram zachte boter
 5 eiwitten
 150 gram poedersuiker
 2 zakjes vanillesuiker
 150 gram bloem (gezeefd)

Bereiding:

Halveer voor de crème de mango's, verwijder de pit en schep het vruchtvlees uit de schillen. Maak er in de mixer een gladde puree van. Week het gelatineblaadje in ruim koud water. Verwarm 5 eetlepels water en los de gelatine hierin op. Sla de room met de suiker en vanillesuiker stijf. Klop de eiwitten stijf. Schep de gelatine door de stijfgeslagen room. Voeg de kardemon en de mangopuree toe. Spatel het eiwit erdoor en laat in de koelkast opstijven.

Doe de rozijnen in een pannetje en voeg de cognac toe. Zet op een matig vuur. Als de cognac aan de zijkant van het pannetje begint te borrelen van het vuur halen en laten afkoelen in de koeling. Zeef de rozijnen en vang het vocht op (de cognac gaat naar het bessensap). Meng de afgekoelde rozijnen door het ijs op het moment dat het ijs uit de machine komt.

Schil de mango. Doe het vruchtvlees samen met de cognac en de witte wijn in een kom en maak er met de staafmixer een gladde saus van.

Stoot de koffiebonen in een vijzel in grove stukken. Beslist niet malen! Snijd de vanillestokjes in de lengte open en leg ze samen met de koffiebonen en 140 gram suiker in de melk en de room. Warm het mengsel op tot de suiker is opgelost en laat 20 min zachtjes trekken. Giet de melk door een fijne zeef. Schraap de vanillestokjes uit en voeg dit aan het mengsel toe. Klop de 8 eidooiers samen met de 110 gram suiker tot een lichtgeel schuimig mengsel. Voeg de melk beetje bij beetje toe aan het eigeelmengsel. Doe alles in een ronde pan en laat het mengsel au-bain marie iets binden (niet warmer 75/ 80gr). Laat het geheel in koud water afkoelen. Draai er ijs van als het mengsel koud genoeg is. Voeg de rozijnen toe.

Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn en zet 5 grote kookringen klaar. Verwarm de oven voor op 160 gr.

Smelt de boter in de magnetron en laat afkoelen. Klop de eiwitten met de suikers stijf in de kitchen-aid. Spatel de gezeefde bloem erdoor en daarna de gesmolten



<p>Bessensap: 1dl zwarte bessensap aardappelzetmeel poedersuiker</p> <p>Opmaak 1 mango, iets harder muntblaadjes</p>	<p>boter. Leg bakpapier of een siliconenmatje op een bakplaat. Leg hier 5 schepjes deeg op en strijk die met de achterkant van een lepel of plamuurmes in een dunne cirkel uit tot een diameter van 15 cm. Bak ze in ca 8 à 12 min af. Als het deeg rondom bruin begint te worden haal ze dan uit de oven. Haal ze met hulp van een plamuur mes of kaasschaaf één voor één van het bakpapier/ siliconenmatje af. Vouw het in de vorm van een bakje in een grote kookring. Het deeg wordt snel hard werk dus zo snel mogelijk, het liefst met meerdere mensen. Herhaal dit 3 keer zodat je 15 bakjes hebt.</p> <p>Meng het bessensap met de cognac van de rozijnen. Breng op smaak met poedersuiker. Bind zo nodig met aardappelzetmeel.</p> <p>Schep 2 eetlepels mangocoulis in het midden van het bord en laat dit over de spiegel van het bord uitlopen (het hele bord moet met de coulis bedekt zijn).</p> <p>Schil de mango en snijd van de mango 15 dunne plakken met de kaasschaaf en leg 1 plak rechts boven het midden van het bord in de mangocoulis. Schep een bolletje ijs in het deegbakje en nappeer de mangocrème rondom het ijs. Neem 1 eetlepel zoet bessensap en nappeer dit voor het bakje Garneer met een muntblaadje.</p>
--	---



Wijnbeschrijving menu februari 2012

Bij de tartaar van kogelbiefstuk:

Wit - Viognier 2010, van Delas Freres (zie <http://www.delas.com>) . Tournon-sur-Rhône - Frankrijk

Tournon-sur-Rhône ligt 20 km noordelijk van Valance op de westelijke oever van de Rhône. In dit noordelijke gedeelte van de Rhône wordt relatief veel Viognier verbouwd, de gebiedkenmerken zijn een granietrijke bodem en een gematigd continentaal klimaat.

Delas Freres is in 1835 opgericht door Charles Audibert en Philippe Delas. Reeds in 1879 had het wijnhuis een wereldwijde reputatie en won in Sydney de eerste gouden medailles. In 1924 werd de oorspronkelijke naam Audibert & Delas veranderd in Delas Frères. Om aan de toenemende vraag naar wijn te kunnen voldoen werd na de Tweede Wereldoorlog een investering gedaan in de aankoop van wijngaarden in Chateauneuf-du-Pape en Hermitage. In de zestiger jaren van de vorige eeuw was Delas Frères een van de meest toonaangevende wijnbedrijven in de Rhône, met eigen wijngaarden in Hermitage, Cornas, Côte Rôtie en Condrieu. Tot op de dag van vandaag is Delas Frères eigenaar van topwijngaarden in Hermitage zoals Les Bessards en Marquise de la Tourette, Chateauneuf-du-Pape, Côte Rôtie, Cornas, Condrieu, St. Joseph, Crozes-Hermitage, Côtes du Rhône en de Ventoux regio

Na binnenkomst in de kelder worden de druiven geperst en gedurende 24 uur gekoeld

opgeslagen in edelstalen tanks. De gisting vindt plaats bij een maximum temperatuur 24C. Om de wijn zijn frisse en fruitige karakter te laten behouden ondergaat de wijn geen melkzure gisting. De wijn wordt tot de botteling opgeslagen op edelstaal. De wijn wordt voor de botteling licht gefiltreerd. Specifieke geur van abrikoos, perzik, exotisch fruit en citrus. In de smaak is hij zacht en fris met in de afdronk nuances van gedroogd fruit en aardse tonen.

Leverancier: Henri Bloem's wijnkoperij Enschede

Bij het hoofdgerecht van zeeduivel met garnalenkorketjes

Wit - Chablis 2009, Jean-Paul & Benoit Droin (<http://www.jeanpaul-droin.fr/anglais/index.htm>). Bourgogne - Frankrijk

De familie Droin behoort tot de oudste families van wijnmakers in Bourgogne. Het wijnmaken gaat al vijf eeuwen over van vader op zoon. In 1965 kwam Jean-Paul in het bedrijf, om de kneepjes van het vak van zijn vader te leren. In 1983 nam hij het bedrijf over, samen met zijn vrouw Catherine. In 1999 kwam hun zoon Benoît in het bedrijf, nadat hij zijn studie Oenologie met succes had afgerond. Het domaine beslaat ruim 25 hectare wijngaarden, waarvan het merendeel Premier Cru status heeft. In 2011 worden Jean-Paul en Benoît door het blad Bourgogne "Aujourd'hui" uitgeroepen tot wijnmakers van het jaar. Prachige mineralen en mooi verpakte zuren. Ingetogen fruit van appel, peer en ananas. Mooie elegante wijn met verassend lange afdronk.

Leverancier: Henri Bloem's wijnkoperij Enschede

SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGIONALE



- Aire d'Appellation des Côtes du Rhône**
 Produits sur 171 communes dans 6 départements
171 villages in total for the Côtes du Rhône production area
- Les 17 Côtes du Rhône Villages avec nom géographique**
 95 communes de production pour les Côtes du Rhône Villages avec ou sans nom géographique.
The 17 Côtes du Rhône Villages bearing a geographical name 95 villages in total for the Côtes du Rhône Villages appellation, with and without a geographical name.
- Les 16 Crus des Côtes du Rhône**
The 16 Crus of the Rhône Valley
- Les 2 VDN Vins Doux Naturels**
2 VDN Vins Doux Naturels (Sweet Wines)

