



**Menu
Oktober 2016**

Groep 9 “ Cuisineuf”

Jos Koenders

**Vg. Tartaar van tonijn met ganzenlever, oude
wijvenkoek en jus van Yuzu**

*

**Tg. Cappuccino van kastanje pompoen met sesam
en chips van gerookte**

Ham.

**

**Hg. Eendenborst filet met rode mosterd rösti en
broccoli**

Ng. Espuma van verse kaas en ananas



Vg .Tartaar van Tonijn met een jus van Yuzu

Ingrediënten	Bereiding
<p>Tonijn 1 kg tonijn 2 limoenen 16 gr wit sesamzaad 100 ml olijfolie peper, zout</p>	<p>Snij de tonijn in fijne blokjes (3x4mm) en doe dit in een kom. Breng op smaak met sesamzaadjes peper en een snufje zout. Voeg olijfolie toe, mengen en laat marineren in de koelkast. Rasp van 2 limoenen en sap van 1 limoen aan de tonijn toevoegen en zet koud weg.</p>
<p>Vinaigrette van soja 4 eidooiers 2 tl xeres 20 gr citroensap 40 gr sojasaus 2 tl suiker 2 teentjes knoflook 300 gr druivenpitolie 4 tl mosterd</p>	<p>Vinaigrette van soja in een blender 4 eidooiers, 2 tl xeres, 20 gr. citroensap, 40 gr sojasaus, 2 tl suiker, 2 teentjes knoflook, 4 tl mosterd. Straalsgewijs koude druivenpitolie toevoegen. Draai tot een mooie massa en op smaak maken met peper en zout.</p>
<p>Jus van Yuzu: 65 gr yuzusap 110 gr suikersiroop 70 gr sojasaus</p>	<p>Jus van Yuzu: Maak suikersiroop van 110 gr. suiker en 110 gr. water. Yuzusap, suikersiroop naar smaak en de sojasaus goed mengen</p>
<p>Gemarineerde venkel 160 gr minivenkel 65 gr balsamicoazijn</p>	<p>Gemarineerde venkel Enkel het wit van de venkel gebruiken en met de mandoline op stand 5 in fijne schijfjes snijden. Voeg dit bij de suikersiroop, meng met de balsamico en op smaak brengen met wat zout en laten marineren in de koelkast.</p>
<p>3 pl. oude wijvenkoek</p>	<p>Snijd de oude wijvenkoek dun op de snijmachine stand 6. (snijd de korst niet mee) Leg de plakken op bakpapier en droog in de oven op 120 gr, gedurende 40 min. Maal fijn in de keukenmachine.</p>
<p>600 gr ganzenlever</p>	<p>Snijd plakken van ca. 35 gr. ganzenlever, aan beide kanten kruiden met peper en zout en in een hete pan zonder boter of olie even laten kleuren.</p>



Opmaak 2 bakjes groene cress	Oomaak Een ring van 7 cm. vullen met tartaar (ca. 65 gr). Schep op de tartaar wat van de vinaigrette. Plaats hierop een stukje ganzenlever, druppel wat van de Yuzu-jus rond de tartaar. Werk af met de venkel, de gedroogde oude wijvenkoek en de blaadjes cress.
--	---





Tg .Cappuccino van kastanje pompoen met sesam en chips van gerookte Serranoham.

Ingrediënten	Bereiding
1 soepkip 1 prei, 1 wortel 2 uien, 2 stengels bleekselderij, teen knoflook Takje tijm, 2 laurier blaadjes, 5 witte peper korrels,	Hak de groenten grof en zweet aan in wat olijfolie. Blus af met 2 liter water, voeg de kip en kruiden toe en laat trekken. Bouillon zeven en ontvetten. Kook in tot 14 dl. 2 dl gaat naar het hoofdgerecht
200 gr gerookte serranoham gesn.	Leg de plakken serranoham op een siliconenmatje en rooster de plakken in een oven op 180 gr. ongeveer 8 minuten totdat de ham mooi knapperig is en laat uitlekken op keukenpapier.
3 flespompoenen 2 uien 4 eetlepels olijfolie 2 teentjes knoflook 8 dl melk 1 theelepel vierkruidenpoeder 12 dl kippenbouillon	Snij de flespompoenen in stukken, schil ze en verwijder de pitten. Snij 2,6 kg pompoen in blokjes. Verwarm de olie in een pan op zacht vuur. Fruit er de grof gesneden uien in. Voeg na 5 min. de gehakte knoflook en het vierkruiden poeder toe. Roer even en voeg dan de pompoen, melk en bouillon toe breng aan de kook en laat dit afgedekt 20 min. sudderen op zacht vuur. Laat de gare soep 5 minuten rusten en mix tot een gladde soep
4 dl room geroosterde sesam zaadjes	klop de room stijf en kruid lichtjes Serveer de warme soep in een glas, schep er wat room op, bestrooi met sesam en serveer met de hamchips.



Secretariat: secretaris@sdge.nl
SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGIONALE



Hg . Eendenborst filet met rode mosterd rösti en broccoli

<p>Ingrediënten: 8 eendeborstfilets</p> <p>50 gr mosterdzaad 2 dl gevogeltebouillon van het tussengerecht 50 ml. sushi azijn 1 ½ dl mirin sap 1 limoen 2 dl rode bietensap laurier</p> <p>Tijmrösti 2 kg kleine bintjes 120 gr gemalen kaas 1 bosje tijm peper, grof zeezout</p> <p>4 sjalotjes 4 teentjes knoflook 4 dl rode wijn 4 laurierblaadjes 6 dl wildfond 4 tl truffelpasta 120 g boter</p> <p>4 grote stronken broccoliroosjes peper, zout en nootmuskaat 50 gr. boter 50 ml. room</p>	<p>Bereiding: Pareer de eendenborstfilets, evt. afsnijdsels bewaren voor de saus.</p> <p>Kook mosterdzaadjes ca. 45 minuten op in de gevogeltefond met 2 laurierblaadjes. Verfris de zaadjes met een mengsel van sushi-azijn, mirin, limoen en bietensap.</p> <p>Tijmrösti: Rasp de aardappelen, laat het overtollig vocht goed uitlekken en meng met de kaas en geritste tijm. Kruid af met peper en zout. Maak er balletjes van en druk deze plat tot schijfjes.</p> <p>Zet een braadpan op hoog vuur en laat deze heet worden. Bak de filets aan de velkant zonder extra vetstof tot het vel mooi goudbruin kleurt. Kruid met peper en zout. Laat de filets rusten onder aluminiumfolie op een warme plaats. Giet het overtollig vet van de braadpan af en doe de fijn gesnipperde sjalotten en plat geslagen teentjes knoflook in de pan, voeg wat extra boter toe, en bak de evt afsnijdsels ook even mee. Voeg de laurierblaadjes toe. Blus af met de rode wijn en kippenfond. Laat geheel tot 1/3 inkoken. Zeef de saus, los de truffelpasta op in de jus en werk af met klontjes koude boter,</p> <p>Snijd de broccoliroosjes in kleine stukken. De stengels schillen en in dunne plakjes snijden. Kook alles 5 minuten in kokend water met wat zout. giet water af en bak nu de broccoli in een hete pan met een goede scheut olijfolie. Goed roeren zodat de broccoli niet verbrand. Pureer de broccoli in de keukenmachine met peper, zout en ruim nootmuskaat. Eventueel nog wat olijfolie toevoegen om de puree mooi smeug te maken. Daarna de room en de boter door de smeuge massa scheppen</p> <p>Bak de rösti goudbruin in de boter, zorg dat ze niet aanbakken en kruid met grof zout.</p> <p>Opmaak</p>
--	---



Snijd de eenden filets in plakjes. Schik de gesneden filet op het bord en werk af met rösti, mosterdzaadjes, de saus, en de quenelles van broccoli puree.



Ng. Espuma van verse kaas en ananas

Ingrediënten	Bereiding
<p>1 ltr. witte wijn 300 g suiker 2 ananas 2 kleine gedroogde chilipepertjes 3 el verse gember 1000 g volle verse kaas (kwark) 200 g suiker 10 g gelatine 4 dl room</p>	<p>Breng de witte wijn met de 300 g suiker en de fijn gesnipperde pepertjes en de 3 el in dunne plakjes gesneden gember aan de kook. Haal van het vuur en laat een half uur afkoelen. Zeef en laat verder afkoelen.</p> <p>Schil de ananas goed en snij deze tot de kern in zeer kleine blokjes. Voeg de gezeefde wijn bij de blokjes.</p> <p>Voeg de 200 g suiker bij de verse kaas en klop tot de suiker volledig is opgelost Week de gelatine in koud water. Breng de room aan de kook en los hierin de uitgeknepen gelatine op. Voeg room bij het kaasmengsel. Doe het mengsel in een sifon met glad mondstuk en zet deze onder druk. Schud stevig en zet koud weg in de koelkast.</p>
<p>Chocolade schilfers: 400 gr pure chocolade Callebaut. 1 reep witte chocolade fleur de sel</p>	<p>Chocolade schilfers Smelt de chocolade au bain-marie Laat de choc niet warme worden dan omstreeks 32 gr. Trek met een verfborsteltje 32 stuks ca. 3,5 cm brede streepjes van 4 cm. op bakpapier. Rasp op 16 stuks witte chocoladeschilfers en strooi op 16 stuks wat fleur de sel. Laat hard worden in de koelkast.</p>
<p>Uitserveren 1 bosje munt</p>	<p>Uitserveren Schep het fruit met jus in een diep bord., Schud de sifon nogmaals goed op en spuit de espuma van verse kaas op het fruit.</p> <p>Werk af met de chocolade, een blaadje munt en serveer uit.</p>



Secretariat: secretaris@sdge.nl
SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGIONALE

