



Menu September 2015

Wim Smit

Rouleau van kalfspastrami en koningskrab met zwaardvis, zoete aardappel en vanillezout

Gebakken zeebaars met gepofte paprika, venkelcrème en vissaus met ras el hanout

Langoustine bouillon

Kalfswang met langoustine

Witte chocolade en citroen met een coulis van rode vruchten

**Voorgerecht: Rouleau van kalfspastrami en koningskrab met
 zwaardvis, zoete aardappel en vanillezout**

<p>1 kg kalfspastrami: wordt kant en klaar aangeleverd</p> <p>Ingrediënten: 1250 gr Alaska krab poten 1 el peterselie 1 el dragon 1 el basilicum 3 el mayonnaise (Hellmann) zout, peper ½ citroen (sap ervan)</p> <p>Tartaar van zwaardvis: 800 gram zwaardvis 2 limoenen extra vierge olijfolie</p> <p>Zoete aardappel puree: 750 gram zoete aardappel 300 ml gevogelte fond 100 ml melk 40 gram boter</p> <p>Chips van lotuswortels 2 lotusortels 1 liter maïsolie om te frituren</p> <p>Vanille zout: 1 vanille stokje 2 eetl. grof zeezout</p> <p>Serveren: 1 bakje shiso cress 1 bakje limoen cress 2 limoenen</p>	<p>Spoel de kruiden van het vlees af en droog het goed. Zelf doen: Braad het vervolgens aan in de boter en gaar het in de oven op ongeveer 75°C tot deze een kerntemperatuur heeft van 53°C. Haal uit de oven.</p> <p>Knip de krab open met een schaar of wildschaar en haal het vlees eruit. Knijp het meeste vocht eruit. Loop het vlees na op baleinen en snijd het fijn. Maak de krab aan met gehakte kruiden en mayonaise. Voeg citroensap, zout en peper toe naar smaak. Snijd de pastrami met snijmachine in dunne plakken (stand 8) en leg hier voorzichtig de krab op. Klap de pastrami over de krab en rol de pastrami om de krab. Laat opstijven in de koeling.</p> <p>Snijd de zwaardvis met een scherp mes tot tartaar. Meng dit met het rasp van de limoen en een paar druppels sap, olijfolie, zout en peper.</p> <p>Schil de zoete aardappel en snijd deze in gelijke blokjes. Was de blokjes en kook deze in ¼ melk en ¾ gevogelte fond en iets zout. Zodra de zoete aardappel gaar is afgieten. Warm pureren in een keukenmachine met de roomboter.</p> <p>Schil de lotuswortel met een dunschiller en snijdt er met de snijmachine op stand 4 dunne plakken van. Frituur het goudbruin bij een temperatuur van 165 C.</p> <p>Haal het merg uit het vanillestokje en draai het met het zout in een keukenmachine. Laat dit 2 uur staan om de smaak in het zout te laten trekken.</p> <p>Leg 2 rolletjes pastrami met krabvulling (2 cm lang) op een bord en garneer dit met cress. Leg met een ring van 4 cm van de zwaardvis tartaar op het bord daarnaast dopjes van de (afgekoelde) zoete aardappel puree. Hierop wat limoen rasp. Drapeer wat vanillezout op het bord.</p>
--	--



Tussengerecht: **Gebakken zeebaars met gepofte paprika, venkelcrème en vissaus met ras el hanout**

<p>Ingrediënten:</p> <p>Gebakken zeebaars met gepofte paprika</p> <p>8 zeebaarzen van ongeveer 300/400 gram</p> <p>4 rode paprika's 32 taggiasche olijven, olijfolie de rasp van 1 citroen</p>	<p>Fileer de zeebaarzen vanaf de graat en laat de huid eraan. Controleer de huid op schubben. Verwijder de graten.</p> <p>Lak de paprika's met olijfolie en zet ze in een oven van 220 graden tot deze beginnen te kleuren. Laat afkoelen in een plastic zak en verwijder de schil en de zaadlijsten. Snij de paprika's en de olijven in een fijne brunoise en meng. Voeg een beetje olijfolie en citroenrasp toe.</p> <p>Bestrooi de zeebaars met zout en peper en bak de filets op de huid in boter en olie in 3 minuten net gaar. Doe ze op een ovenplaat en zet weg. Schep vlak voor het uitserveren het paprika/olijfmengsel op de filets en gaar ze nog 3 minuten door in een oven van 220°C.</p>
--	---



<p>Venkelcrème</p> <p>4 venkelknollen (1 kg) 4 dl kookroom 1,4 dl Pernod 4 steranijs peper en</p> <p>Vissaus met ras el hanout</p> <p>5 dl visfond 1,5 dl witte wijn 1 tl komijnzaad 3 teentje knoflook, 10 draadjes saffraan 3 tl ras el hanout 3 bospenen 1 gele paprika 1 ui 1 tomaat</p> <p>Krokante rode ui</p> <p>3 kleine rode uien bloem eiwit zonnebloemolie</p> <p>Serveren:</p>	<p>Verwijder van de venkel het buitenblad en de stengels en snij de knol in fijne blokjes. Doe alle ingrediënten in een grote steelpan en kook de venkel gaar. Verwijder de steranijs en pureer de venkel fijn met behulp van de staafmixer. Doe de crème weer in de steelpan en verwarm deze goed, maak op smaak met peper en zout en zet afgedekt in de warmhoudkast</p> <p>Plet de knoflook, snijd de bospenen, de paprika, de ui en de tomaat fijn.</p> <p>Bak alle ingrediënten, met uitzondering van de wijn en de visfond, in een beetje olie aan en blus af met de wijn. Laat reduceren tot deze is verdampt en voeg de visfond toe en kook in tot de helft. Zeef de saus en monteer vlak voor het uitserveren met een klont boter.</p> <p>Snijd de ringen met de mandoline of snijmachine in dunne ringen. Bestrijk de uienringen licht met een beetje eiwit en haal ze door de bloem. Frituur in niet te hete olie (140 graden) goudbruin. Laat uitlekken op keukenpapieren bestrooi ze met zeezout.</p> <p>Venkelcrème op warm bord waar zeebaars met paprika/olijf mengsel (uit oven) bovenop wordt gelegd. Zet uienringen hier tegen aan en drapeer de vissaus met een dispenser hier omheen.</p>
--	--



Tussengerecht: **Langoustinebouillon**

<p>Ingrediënten:</p> <p>Langoustinebouillon:</p> <p>schalen van de langoustines 1 winterpeen 1 prei 1 ui 2 tenen knoflook 2 sjalotjes 4 laurierblaadjes klein blikje tomatenpuree 2 dl witte wijn 2 visbouillonblokjes zout en peper</p> <p>3 dl kookroom 1 bg Pernod snufje zout</p>	<p>Snijd de winterpeen, prei, ui, knoflook en sjalotjes klein. Fruit de schalen van de langoustines in olijfolie, voeg de gesneden groenten toe en stoof het geheel een paar minuten. Voeg dan de tomatenpuree en de laurier toe, even laten meestoven. Afblussen met de witte wijn. Voeg 1½ liter water en de visbouillonblokjes toe en laat 20 minuten rustig trekken op zacht vuur. Zeef de bouillon. Passeer door een kaasdoek. Breng op smaak met peper en zout.</p> <p>Klop de kookroom met de Pernod en een snufje zout met de staafmixer schuimig.</p>
---	--



	<p>Serveer de hete bouillon in kleine glaasjes, Schep er voorzichtig een schuimkraag op met behulp van een lepel.</p>
--	---



Hoofdgerecht: **Kalfswang met langoustine**

<p>Ingrediënten:</p> <p>Tomaten 6 tomaten 2 takjes tijm 2 laurierblaadjes 2 tenen knoflook</p> <p>Kalfswang 2,5 kg kalfswang 4 uien 3 glazen bruin bier 1 takje tijm 3 tenen knoflook 3 kruidnagels</p>	<p>Tomaten: Meteen mee beginnen Plisseer de tomaten en verwijder de zaadjes. Verspreid de tomaten over een droogplaat en bestrooi met gehakte tijm, laurier en knoflook. Droog de tomaten zo lang mogelijk in de droogoven op 75°C.</p> <p>Kalfswang Verwijder vet en vliesjes van de kalfswangen. Bak de wangen goed bruin in olie. Haal uit de pan en voeg gesneden ui en knoflook toe. Fruit een paar minuten tot het begint te kleuren. Doe vlees, tijm, kruidnagels, mosterd, bier, wijn en kalfsfond in de snelkookpan en breng aan de kook. Doe de deksel erop en breng op druk.</p>
--	---



<p>2 el mosterd 2 potjes kalfsfond 1 fles witte wijn 2 dl madeira scheut sherry-azijn gembersiroop</p> <p>Langoustines 32 langoustines Geklaarde boter</p> <p>Spinazie 1 kg wilde spinazie 2 sjalotten 1 teen knoflook Verse nootmuskaat</p> <p>Cantharellen 150 g cantharellen</p> <p>Serveren:</p>	<p>Laat het vlees in 45 min garen onder druk. Laat afkoelen in de pan. Haal het vlees uit de pan en zeef het vocht. Zet het vlees afgedekt in de warmhoudkast tot gebruik. Kook het vocht met Madeira in tot stroperig breng op smaak met gembersiroop, azijn en zout. Doe de saus in de dispenser.</p> <p>Langoustines Verwijder de pantsers van de langoustines en verwijder het darmkanaaltje met een pincet. Bak de langoustines kort in hete olie en breng op smaak met zout en peper. Bewaar de pantsers voor de bouillon. (recept tussengerecht)</p> <p>Spinazie Was de spinazie twee maal en laat uitlekken. Hak de stelen in kleine stukjes. Stoof de fijngehakte sjalot en knoflook in wat boter. Voeg spinazie en de stelen toe en laat 4 minuten stoven. Laat de spinazie uitlekken in een zeef en breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.</p> <p>Cantharellen Maak de cantharellen goed schoon en spoel even af onder stromend water. Dep direct droog met keukenpapier en bak vlak over het opdienem kort in hete boter en breng op smaak met zout.</p> <p>Eindbewerking en presentatie Snijd het vlees in mooie blokken. Leg de spinazie in hoopjes klaar. Doe met de dispenser een streep saus op het bord. Leg daarop twee hoopjes spinazie en leg het vlees er op. Doe de tomaten tegen de spinazie aan. Leg de langoustines en de cantharellen bij het vlees. Werk in een treintje.</p>
---	---



Nagerecht: **Witte chocolade en citroen met een coulis van rode vruchten**

Ingrediënten	
<p>Witte chocolade mousse: 320 gram witte chocolade 660 ml room 120 ml gecondenseerde melk 4 blaadjes gelatine</p> <p>Citroen marshmallows 85 gram eiwit 220 gram suiker 50ml water 18 gram gelatine rasp van ½ citroen poedersuiker</p>	<p>Witte chocolade mousse: Smelt de witte chocolade au bain-marie. Week de gelatine in koud water. Sla de room lobbig. Verwarm de gecondenseerde melk en los er de uitgeknepen gelatine in op. Meng alles met een spatel tot een mooie egale, luchtige massa. Stort in siliconen vormen of bakvorm en zet minimaal 3 uur in de vriezer.</p> <p>Citroen marshmallows: Klop het eiwit luchtig op met 20 gram suiker. Week de gelatine in koud water. Kook 200 gram suiker met 50 ml water tot precies 121 °C. Zet de pan even kort in ijskoud water om het karamelliseren stoppen en voeg de uitgeknepen gelatine toe. Giet deze suikersiroop langzaam bij het opgeslagen eiwit. Voeg de rasp van ½ citroen toe en verdeel de massa over 2 spuitzakken. Werk nu met 2 personen. Spuit minstens 60 dopjes op</p>



Citroenschuimpjes

75gram eiwit
75 ml citroensap
75gram suiker
65 ml water
rasp van ½ citroen

Citroencrème

180 ml citroensap
160 gram suiker
4 eieren
140 gram boter (in
blokjes gesneden)

Napoleon ‘chips’

28 Napoleon lemon
snoepjes

Coulis

450 gram rode vruchten
(diepvries)
200 gram suiker
160 gram water

Serveren:

limoen cress

een bakplaat of plank dat is bedekt met bakpapier en laat dit minimaal 1 uur opstijven. Bestuif met poedersuiker.

Citroenschuimpjes :

Verwarm de oven op 90 °C. Kook de suiker met 65 ml water tot 121 °C. Klop eiwit op en voeg geleidelijk citroensap toe. Giet hier de suikersiroop op als die 121°C is. Klop alles luchtig en voeg de rasp van ½ citroen toe. Vul een spuitzak met dit mengsel en spuit dopjes op een bakplaat. Droog minimaal 3 uur in de oven.

Citroencrème:

Doe het citroensap, suiker en eieren in een pan en verwarm dit tot 85 °C. Voeg de boter in blokjes toe. Roer dit tot een egale massa en stort dit in een bak. Laat een uur afkoelen in de koelkast en vul er een spuitzak mee.

Napoleon ‘chips’:

Verwarm de oven voor op 150 °C. Draai de Napoleon lemon snoepjes tot poeder in een koffiemolen of blender. Strooi met een bolzeef op bakpapier of een siliconenmatje. Zet in de oven tot het poeder is gesmolten (+/- 3 minuten) zodat er een flinterdun laagje ontstaat. Zet apart.

Coulis:

Meng de vruchten, de suiker en water. Breng aan de kook, laat even doorkoken en pureer met de staafmixer. Zeef de massa. Laat afkoelen.

Maak in een groot plat bord een spiegel van de coulis (dun). Snijd de mousse in repen van 4 bij 8 cm met behulp van een rechthoekige serveerring. Zet de mousse in het midden van het bord. Plaats 3 eiwitschuimpjes en 3 citroen marshmallows op- en tegenaan. Garneer met voorzichtig gebroken Napoleon chips en wat limoen cress.



Secretariaat: Postbus 1027, 7500 BA Enschede

SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGIONALE

