Secretariaat: Postbus 1027, 7500 BA Enschede
SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGIONALE

Menu december 2026
Kerstmenu

René de Jong, Heren 7

Amuse
Brioche met gerookte paling en zure room

Voorgerecht
Tartaar van gerookte zalm, appel en mierikswortel

Tussengerecht 1
Venkelsoep met garnaal en vanille

Tussengerecht 2
Bospaddenstoelen, knolselderij puree, krokantje van parmezaan

Spoom
Blanc de blanc met frambozenlikeur, frambozensorbet

Hoofdgerecht
Kalfslende met vadouvan, broccolicreme en geglaceerde wortels

Nagerecht
Risolatte met vanille-ijs gekarameliseerde peer en espresso

SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGIONALE
Secretariaat: Postbus 1027, 7500 BA Enschede

Amuse
Brioche met gerookte paling

	2 personen
Brioche 400 gr brioche zonnebloemolie	Snijd het briochebrood in balkjes en verwijder de korst. Verhit zonnebloemolie in een koekenpan, zet daarna het vuur lager en bak de brioche rondom bruin. Leg ze op keukenpapier. Houd stevig tot opdienen.
Paling 2 gerookte palingen	Ontvel de paling (indien zo aangeleverd) Schraap het overtollige vet van de paling en snijd in dezelfde grootte als het briochebrood.
Zure room 200 gr zure room 1 citroen 50 gr mierikswortel Peper zout	Meng de zure room met wat citroensap (proeven), mierikswortel, peper en zout. Proef de zure room en voeg indien nodige nog wat peper en zout of mierikswortel toe. Bewaar de room in een spuitzak in de koelkast. (Niet langer dan een uur voor het opdienen)
Komkommer 6 snoepkomkommers 50 ml sushi-azijn 50 ml witte wijnazijn 30 ml olijfolie	Snijd de komkommer in dunne plakjes. Meng sushi-azijn, witte wijnazijn en olijfolie met elkaar en druppel de vinaigrette over de plakjes komkommer. Breng op smaak met zout en eventueel nog wat citroenrasp.
Opmaak 4 takjes dille	Bedek de brioche met een laagje zure room. Leg de gerookte paling erop en dan nog een dun laagje zure room er overheen. Leg daar dakpansgewijs de plakjes komkommer op in twee rijen. Maak af met een plukje dille.

Secretariaat: Postbus 1027, 7500 BA Enschede
SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGIONALE

Voorgerecht

Tartaar van gerookte zalm met appel, mierikswortelcrème en dille

	2 personen
Tartaar van gerookte zalm 750 gr gerookte zalm	Snijd de zalm heel fijn. Dat gaat heel goed als het licht bevroren is. Zet even weg tot overige breiding klaar is en gemengd kan worden.
Dille olie 80 gr verse dille 200 ml neutrale olie zout	Blancheer de dille 10 seconden in kokend water en koel direct terug in ijswater. Knijp de dille zeer goed droog. Mix de dille met de olie en pureer dit met een staafmixer gedurende 5 minuten. Zeef door een fijne zeef. Doe de olie in een spuitflesje.
Appel 2 Granny Smith Appels (200 gr) 3 sjalotten (50gr) 1 bosje dille 1 citroen 5 el olijfolie	Snijd de appel in kleine blokjes (aligator) en besprenkel met citroensap. Proeven. Snipper de sjalot fijn. (Gebruik eventueel het hiervoor beschikbare apparaat). Snijd ook de dille fijn. (bewaar een paar takjes voor de opmaak) Meng nu de zalm, appel, sjalot, dille en olijfolie.
Mierikswortelcrème 200 ml crème fraiche 100 gr mierikswortel	Pureer de crème fraîche met de mierikswortel. Proef voor het pureren eerst of 1 of 2 of 3 of 4 el mierikswortel voldoende is. Doe in een spuitzak.
Opmaak Paar takjes dille Ring 5 cm doorsnee	Gebruik een ring van 5 cm doorsnee Maak in de ring een torentje van de tartaar. Op de tartaar 3 toefjes mierikswortelcrème en druppel de dilleolie eromheen. Maak af met een plukje dille bovenop de tartaar.

Secretariaat: Postbus 1027, 7500 BA Enschede
SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGIONALE

Tussengerecht 1
Venkelsoep met garnaal en vanille

	2 personen
Bouillon 24 gr poeder kippenbouillon voor 1,5l	Meng de poeder met 1,5 liter warm water en los goed op.
Venkelsoep 4 venkelknollen (750gr) 3 sjalotten Pernod 1,5 liter kippenbouillon 3 steranijs 150 ml volle melk 150 room Takjes tijm Zonnebloemolie Twee vanillepeulen Zout en peper	Pel de sjalotten en snijd fijn. Snijd ook de venkelknollen in stukken, haal de harde kern eruit. Bewaar het venkelgroen. Verhit zonnebloemolie in een grote pan en fruit de sjalot, tijm en venkel. Doe gezien de hoeveelheid eerst de venkel, haal dat uit de pan en dan de sjalot en tijm, voeg daarna weer bij elkaar. Blus af met pernod en laat iets inkoken. Voeg de bouillon en de steranijs, melk en room toe. Schraap de vanille uit de peulen en doe ze met de peulen in de soep. Laat vervolgens 30 minuten trekken op een laag vuur. Haal de steranijs, de takjes tijm en vanille peulen uit het mengsel. Blender de soep fijn en passeer door een passe vite. Breng op smaak met zout en peper.
Garnaal 16 grote diepvries garnalen. 250 ml arachide olie 1 el garam masala 3 el kerriepoeder	Zorg dat de diepvries garnalen ontdooid zijn. Dep droog met keukenpapier. Maak voor de kerrie olie 250 ml arachide olie warm in een pan met 1 el garam masala en 3 el kerriepoeder. Haal van het vuur laat afkoelen en zeef. Bak vervolgens de garnalen in de kerrie olie.
Opmaak Venkelgroen	Gebruik diepe warme borden. Leg de garnaal in het middel van het bord. Schep de soep in het bord, maar zo dat je de garnaal nog ziet liggen. Garneer met een takje venkelgroen. Met een dispenser gaat dit heel goed.

Secretariaat: Postbus 1027, 7500 BA Enschede
SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGIONALE

Tussengerecht 2

Gebakken paddenstoelen, knolselderijcrème, krokantje van parmezaan

	3 personen
Paddenstoelen 500 gr cantharellen 500 gr oesterzwammen 500 gr shiitake 4 sjalotten paddenstoelensoja 3 tenen knoflook 125 gr roomboter Scheutje olijfolie 3 el gehakte peterselie Peper en zout	Snij de sjalot en de knoflook fijn. Snij alle paddenstoelen ongeveer in gelijke stukken. Bak ze op een hoog vuur, indien nodig in porties, zodat ze mooi kleuren en niet stoven. Voeg op het laatste moment de sjalot, knoflook en boter toe aan de paddenstoelen en een scheutje paddenstoelensoja. Breng op smaak met zout, peper en gehakte peterselie.
Knolselderijcrème 1150 gr knolselderij 250 gr kruimige aardappelen. 500 ml volle melk 200 ml slagroom 100 gr boter Zout en witte peper Snufje nootmuskaat	Schil de knolselderij en controleer of je1150 gr knolselderij overhoudt. Snijd vervolgen in blokjes. Schil de aardappelen en snijd ook in blokjes. Kook ze in de volle melk tot ze gaar zijn (ongeveer 20 minuten) Giet af en bewaar een beetje kookvocht, Voeg boter en room toe. Pureer tot een zachte stevige crème. Niet te droog. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.
Parmezaankrokantje 200 gr parmezaanse kaas	Verwarm de oven voor op 200 graden (180 graden hete lucht) Bekleed een bakplaat met bakpapier. Rasp de Parmezaan, maak 16 hoopjes Parmezaan, ongeveer 12 a 13 g per hoopje. Laat er voldoende ruimte tussen. Druk de hoopjes een beetje plat en bak ze 5 tot 8 minuten tot ze mooi goudbruin en krokant zijn. Laat ze volledig afkoelen op de bakplaat.
Paddenstoelen saus 3 sjalotten 150 gr kastanjechampignons 400 ml paddenstoelen bouillon (blokjes) 400 ml slagroom 40 gr boter 2 takjes tijm 150 ml droge sherry	Snipper de sjalotten en fruit ze zachtjes in de boter. Voeg de fijngehakte kastanjechampignons toe en bak goed aan. Blus af met de sherry en laat tot de helft inkoken. Voeg dan de bouillon en tijm toe en laat opnieuw inkoken. Voeg de room toe en laat rustig reduceren tot een mooie saus. Zeef, indien gewenst, om een gladde saus te krijgen. Breng op smaak met peper en zout.

Secretariaat: Postbus 1027, 7500 BA Enschede
SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGIONALE

Opmaak Gebruik warme diepe borden. Bosje kervel	Maak een spiegel van de knolselderijcrème. Leg in het midden een hoopje gebakken paddenstoelen. De saus kan over de paddenstoelen of ernaast. Maak af met het Parmezaan krokantje (eventueel kruimelen). En wat kervel.

Secretariaat: Postbus 1027, 7500 BA Enschede

SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGIONALE

Spoom

Blanc de blanc met frambozensorbet.

	2 personen
Frambozensorbet 750 frambozen (diepvries) 150 g kristalsuiker 100 ml water 40 ml citroensap 30 ml frambozen likeur	Verwarm het water met de suiker totdat de suiker volledig is opgelost. Laat afkoelen. Laat de frambozen eerst helemaal ontdooien. Pureer dan de frambozen heel fijn met een staafmixer of in een blender. Druk de puree door een fijne zeef. Meng de puree, de suikersiroop, citroensap en de frambozenlikeur. Draai het mengsel in de solar ijsmachine totdat het stevig en schepbaar is. Doe het in een af te sluiten bak en laat 2 a 3 uur in de vriezer staan.
Blanc de blanc 16 coup glazen 2 flessen Blanc de blanc	Zet de glazen in de vriezer. En de Blanc de blanc in de koelkast.
Opmaak Paar takjes munt	Leg in ieder glas een klein bolletje (30-35 g) frambozensorbet. Eventueel nog max 5 ml frambozenlikeur. Schenk 60 tot 75 ml ijskoude blanc de blanc in het glas en decoreer met 1 blaadje munt.

Secretariaat: Postbus 1027, 7500 BA Enschede
SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGIONALE

Hoofdgerecht

Kalfslende met vadouvanjus en broccolicreme en worteltjes

	4 personen
Kalfslende 2,5 kilo kalfslende (2 of 3 stukken) 60 g roomboter 3 el neutrale olie 3 tenen knoflook 4 takjes tijm Zout Zwarte peper	Haal het vlees minimaal 1 uur voor bereiding uit de koelkast. Dep goed droog en verwijder eventuele vliezen. Verhit de olie in een grote koekenpan. Kruid het vlees met peper en zout en braad rondom krachtig goudbruin aan. Voeg boter, knoflook en tijm toe en bedruip het vlees een paar minuten met de boter. Leg het vlees in een ovenschaal en gaar het in de oven op 120 graden. Gebruik een kernthermometer. Kerntemperatuur 53-55 graden. Laat daarna 15 minuten rusten onder losjes aluminiumfolie.
Vadouvanjus Afsnijdsel van de kalfslende 4 sjalotten (160 gr) 2 wortels (320 gr) 1 kleine prei (160 gr) 7 gr vadouvan 750 ml kalfsfond 300 ml rode wijn 150 ml rode port 2 takjes tijm 1 laurierblad boter 75 g koude boter	Gebruik de afsnijdsels van de kalfslende voor het maken van de saus. Snij de boter in blokjes, zet de blokjes boter in de vriezer voor gebruik. Snijd de sjalot, wortel en prei klein. Fruit ze rustig aan in een beetje boter. Voeg de vadouvan toe en bak ongeveer 1 minuut mee. Niet te heet, want dan wordt de specerij bitter. Voeg rode wijn en port toe. Laat tot 1/3 inkoken. Voeg kalfsfond, tijm en laurier toe. Laat rustig inkoken tot je ongeveer 500-600 ml krachtige jus overhoudt. Zeef de jus. Vlak voor het serveren de koude boter er in blokjes doorheen kloppen. Niet alle boter tegelijk blijf proeven.
Broccolipuree 1,5 kg broccoli 200 gr verse spinazie 1 sjalot 50 gr koude boter 100 gr slagroom Peper en zout nootmuskaat	Snijd de broccoli in kleine roosjes. Schil de stelen en snijd ze in blokjes. Kook de broccoli in gezouten water in circa 6-8 minuten gaar. Voeg de spinazie de laatste minuut toe (geeft een mooiere kleur). Giet alles goed af en laat even droogstomen. Fruit de fijn gesneden sjalot zachtjes in de boter. Pureer de broccoli, spinazie en de sjalot zeer fijn. Voeg de koude boter in blokjes toe. Voeg beetje bij beetje de warme room toe tot je een gladde, stevige puree hebt. Verwarm de puree voor het opdienen

SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGIONALE
Secretariaat: Postbus 1027, 7500 BA Enschede

Geglaceerde wortel en wortel schijfjes 800 gr bospeen 75 gr boter 1 el honing Peper en zout	Schil de wortel, snijd van de bovenkant waar het groen nog aanzit een stuk van 4 cm, laat het groen zitten. Snijd de rest van de wortels schuin in schijfjes van ongeveer 4 mm dik. Kook alles kort in het water tot beetgaar. Giet af. Verwarm in een ruime pan de boter en de honing, voeg de wortels toe. Laat op een laag vuur inkoken, schud regelmatig met de pan totdat de wortels mooi glanzen. Voeg een beetje peper en zout toe. Houd warm tot opdienen.
Pommes Anna 2 kilo vastkokende aardappelen (nicola of Charlotte of iets anders) 150 g roomboter 2 tenen knoflook 4 takjes tijm 2 tl fijn zout Zwarte peper	**Oven op 180 graden boven onder warmte.** Schil de aardappelen, niet afspoelen en snijd ze met een mandoline in plakjes van ongeveer 2,5 mm. Smelt de boter rustig met de geplette knoflook en de tijm. Laat ongeveer 10 minuten trekken. Zeef de boter daarna. Gebruik een grote rechthoekige ovenschaal, smeer de bodem royaal in met boter. Leg de aardappelschijfjes dakpansgewijs. Bestrijk iedere laag licht met de boter. Strooi heel weinig zout en peper tussen de lagen. Ga door tot alle aardappel is gebruikt. Leg bakpapier op de aardappel en druk stevig aan. Zet er eventueel een tweede ovenschaal bovenop als gewicht. Gaar ongeveer 60 minuten. Verwijder de bovenste schaal en het bakpapier. Zet de Pommes Anna nog even een paar minuten onder de gril of salamander op de bovenkant een mooie bruine kleur te laten krijgen. Steek 16 vierkantje uit of snij met een scherp mes mooie vierkantjes.
Opmaak Geroosterde amandelschaafsel.	**Neem een wit groot plat, warm bord.** Leg links op het bord de aardappel, rechts daarnaast een flinke quenelle broccoli. Tegen de Pommes Anna een of twee stukje kalfslende. In de driehoek recht op een stuk wortel met het steeltje naar boven, en maak verder af met 5 a 6 schijfjes wortel. Op de quenelle wat geroosterde amandelschaafsel. De kalfsjus bij het vlees en de aardappel.

Secretariaat: Postbus 1027, 7500 BA Enschede
SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGIONALE

Nagerecht

Risolatte met vanille ijs, peer en espresso

	3 personen
Risolatte 250 g carnaroli (risottorijst) 2 liter volle melk 2 vanille stokjes 125 g kristalsuiker 50 g mascarpone 60 g boter	Smelt de boter in de pan, voeg de risotto toe en bak kort mee tot de korrel glazig wordt. Voeg dan melk toe terwijl je goed roert. Splijt de vanille stokjes en schraap het merg eruit. Voeg het merg en de suiker toe. Wanneer de melk bijna volledig is opgenomen voeg je telkens wat meer melk toe. Kook de risotto in minstens een uur al dente. Voeg dan de mascarpone toe. Meng goed, als het te droog wordt wat melk toevoegen. Het moet geen pap worden, maar een stevige risotto en laat afkoelen (niet ijskoud) Voor het opdien nog wat warm maken met een beetje melk en mascarpone .
Vanille ijs 500 ml melk 350 ml slagroom 2 vanillestokjes 8 eierdooiers 120 g kristalsuiker zout	Snij de vanillestokjes in de lengte open en schraap het merg eruit. Doe de melk, de slagroom, vanillemerg en de vanille peulen in een pan. Verwarm langzaam tot vlak tegen het kookpunt. **Niet laten koken.** Zet het vuur uit en laat ongeveer 30 minuten trekken. Klop de eierdooiers met de suiker tot het mengsel lichter en iets dikker wordt. Voeg een klein snuf zout toe. Verwijder na 30 minuten de vanillestokjes. Giet ongeveer 1/3 van het warme roommengsel al kloppend bij de eierdooiers. Voeg nu alles bij de rest van het roommengsel. Verwarm op een laag vuur en blijf voortdurend roeren met een houten lepel of siliconen spatel. De crème is goed wanneer hij ongeveer 82-84 graden is. **Niet laten koken.** Giet de crème door een fijne zeef. Zet de kom in een bak ijswater en koel zo snel mogelijk terug. Draai de crème in de ijsmachine tot een stevig roomijs. Schep het ijs in een koude bak en zet twee uur in de vriezer.
Peer 4 stevige handperen (doyenné du comice 50 g roomboter 60 g kristalsuiker 50 ml sinaasappel sap Rasp van 1 sinaasappel 1 vanillestokje 1 kaneelstokje 2 el citroensap	Schil de peren en snijd in kwarten. Verwijder het klokhuis. Besprenkel ze direct met citroensap. Smelt de boter in een ruime koekenpan. Voeg de suiker toe en laat rustig karamelliseren tot je een goudbruine karamel hebt. (niet weglopen). Voeg voorzichtig sinaasappelsap toe. (Let op, dit kan flink bruisen). Voeg dan vanillemerg, het vanillestokje, kaneel en de sinaasappelrasp toe. Leg de peren in de karamel en laat ze op een laag vuur 10 minuten garen (controleer gaarheid) Keer ze regelmatig om, ze moeten een bite en vorm behouden.

Secretariaat: Postbus 1027, 7500 BA Enschede
SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGIONALE

Opmaak Espresso Chocolade bonen Max 3 kopjes espresso	Neem een zwart bord. Doe in een ring van 7cm doorsnede een laagje risolatte. Daarop en quenelle vanille ijs en daarnaast een kwart peer. Druppel over het ijs en de risolatte wat koffie, niet te veel de risolatte moet niet zwemmen in espresso. En maak af met enkel chocolade bonen