



Menu Januari 2020

**Jos Koenders
Groep 9**

“Cuisineuf “

- Vg : Gemarineerde kabeljauwbonbon**
- Tg : Potage de poireaux et tarte aux poireaux**
- Hg : Duif met bietenvariatie en Cèpes**
- Ng : Bonbons van ‘Epoisse’ met duivenbouillon
en ganzenlever**

VG: Gemarineerde kabeljauwbonbon

Ingrediënten: Kabeljauw 1200 g kabeljauwfilet 4 limoenen 80 g verse gemberwortel Versgemalen peper Fleur de sel Olijfolie Rijstbonbon 400 g Arborio rijst 3 kaneelstokjes 3 takjes tijm 30 g bieslook 15 ml olijfolie Uitserveren	Bereiding: Leg de kabeljauwfilet 15 minuten in de vriezer. Was de limoenen en dep ze droog. Rasp boven een bordje de schil eraf. Schil de gemberwortel met een dunschiller en rasp fijn boven de limoenrasp. Voeg 2 TL fleur de sel toe en 32 slagen met de pepermolen. Meng alles op een platte schaal. Pers 4 limoenen uit, u hebt 8 eetlepels (~120 ml) sap nodig. Roer hier 16 eetlepels olijfolie door, Haal de kabeljauwfilet uit de vriezer en snijd met een fileermes 3 mm dikke plakjes kabeljauw; je hebt 48 plakjes nodig. Snij tot op het vel, maar er niet door. Ga met het mes tussen het vel en het visvlees en haal de plakjes van het vel. Leg ze een voor een mooi op de platte schaal met limoenrasp en gember en laat deze 5 min marineren. Keer alle plakjes om en sprenkel, ca. 15 minuten voor het uitserveren, de helft van het olie-limoenmengsel erover. Dek de schaal af met plasticfolie en laat het visvlees gedurende 10 minuten in de koelkast marineren. Breng in een pan 0,9 l water met de kaneelstokjes en tijm aan de kook. Sluit de pan, draai het vuur uit en laat, zonder rijst, ca. 30 minuten trekken. Snijd de bieslook in dunne ringetjes. Verhit in een een pan 15 ml olijfolie. Smoor de bieslook in 2 minuten op halfhoog vuur. Roer de rijst en 1 snuf zout erdoor. Zeef de geurige vloeistof over de rijst en laat hem 15 min. zachtjes koken. Roer de rijst om, sluit de pan en neem hem van het vuur. Laat de rijst 15 min. zwellen. Breng indien nodig op smaak met wat zout. Schep hem in een slakom en zet afgedekt met plasticfolie opzij. Laat bij kamertemperatuur afkoelen. Zet met behulp van een ijsschep (diameter 4 cm) drie bolletjes rijst op een leistenen plaatje. Leg over ieder bolletje een plakje kabeljauw. Plaats op ieder bord een klein schaaltje met wat olie-limoen mengsel en serveer uit.
---	--



SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGIONALE

Secretariat: secretaris@sdge.nl



Tg: Potage de poireaux et tarte aux poireaux

Ingrediënten:	Bereiding:
Bouillon 3 uien 1 prei 2 wortel 3 stengels bleekselderij 1 teen knoflook 5 liter water 1 soepkip 1 tl peperbollen 3 takjes tijm 2 kruidnagel 6 peterselienstengels 3 laurierblaadjes Preitaart 600 g bladerdeeg 40 g boter 2 el bloem 2 kg prei 4 el olijfolie 10 eieren 8 dl slagroom 200 g klaver kaas - zout - vers gemalen peper	Bereiding: Zet de soepkip onder water in een ruime pan. Schuim de onreinheden die naar boven komen af met een schuimspaan. Snijd de groenten grof en voeg ze samen met de aromaten (peterselienstengels, kruidnagels, peperbollen, tijm, laurier en knoflook) toe. Laat het geheel 1,5 uur zonder deksel op een klein vuur tegen het kookpunt aan sudderen. Schep geregeld met een pollepel het vet aan de oppervlakte af. Voeg af en toe water toe, zodat alles onder blijft staan. Giet de fond daarna door een fijne zeef en plaats een nacht in de koeling. Verwijder een dag nadien de opgesteven vetlaag aan de oppervlakte. 3 l bouillon verder verwerken in de potage, 2 liter doorgeven aan het hoofdgerecht. Rol het deeg uit tot een lap van 3-4 mm dik. Beboter 2 rechthoekige taartbodems van 24 cm en bestuif met bloem. Bekleed de vormen met het deeg en duw het goed omhoog, tot halverwege de rand. Prik met een vork enkele gaatjes in de bodem en bak blind in een voorverwarmde oven op 220 graden gedurende 15 minuten. Verwijder de stronk en tweederde van het groen van de preien. Snijd de preien in de lengte doormidden, was ze goed en snijd ze fijn. Verhit de olijfolie in een koekenpan op laag vuur. Doe de ringen prei erin. Bak deze 10 minuten zonder ze te laten verkleuren. Schep af en toe om, breng op smaak met peper en zout. Laat prei uitlekken en afkoelen. Meng in een grote kom de eieren en de slagroom. Voeg peper naar smaak toe. Snijd de kaas in blokjes van 5mm. Verdeel de prei over de taartbodems, gevolgd door de blokjes kaas. Schenk het ei-roommengsel erover. Bak de taarten 30 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven. Controleer of hij gaar is. Snijd de taart lauwwarm in 3 cm brede stukken.

Potage 1400 g prei, alleen het wit 2 stengels bleekselderij 400g aardappelen kruimig 2sinaasappelen onbespoten 100 g boter 3 l gevogelte-bouillon 5 dl crème fraîche zout vers gemalen peper Uitserveren	Was de prei en bleekselderij en snijd ze in dunne plakjes. Schil de aardappelen en snijd deze in kleine blokjes. Trek met zesteur fijne reepjes van de sinaasappelschil. Smelt de boter in een grote pan met dikke bodem. Voeg de prei en bleekselderij toe. Schep alles goed om. Dek de pan af en bak de groenten 15 minuten op een heel laag vuur. Kook de 3 liter bouillon in tot 2 liter en blus de groenten hiermee af. Voeg zout naar smaak toe en voeg zodra de soep kookt de aardappelen toe. Laat de soep nog 20 minuten op middelhoog vuur koken. Pureer hem en voeg de crème fraîche toe. Plaats op een langwerpige bord een klein kommetje soep en doe hier wat sinaasappelzestes op. Plaats naast het kommetje de lauwwarme taart.
---	---



Hg: Duif met bietenvariatie en Cèpes

Ingrediënten:	Bereiding:
Duivenborst 8 duiven 600 g ganzenvet grof zeezout peper olijfolie boter Duivenbouillon 2,5 l kippenbouillon karkassen van de duiven + vleugels olijfolie 100 g wortel 80 g bleekselderij 80 g prei 40 g knolselderij 1 laurierblaadje 15 peperkorrels 4 pimentkorrels Bieten 8 grote rode bieten 30 ml Chardonnay - azijn 15 ml olijfolie peper zout Bieten crème 150 gr bietrestant	Brand de duif zo nodig met een bunsenbrander om alle haartjes te verwijderen. Snijd de billetjes van de duif. Maal wat grof zout ne peperbolletjes in een vijzel. (twee derde zout, een derde peper). Smeer de billetjes in met het zoutmengsel en laat dit 25 minuten intrekken. Spoel de billetjes goed af met water en dep ze droog. Konfijt ze 25 minuten in gesmolten ganzenvet op een laag vuurtje van ongeveer 90°C. Snijd ondertussen aan de onderkant van de duiven een stuk van het karkas (deze verder gebruiken voor de saus en duivenbouillon) weg en snijd de nek van de duiven. Leg de duiven per 2 tegen elkaar. Schuif de duiven in een vacuümzak, doe er een klontje boter bij. Trek de zak vacuüm. Gaar de duif 75 minuten in de zak in de sous vide op een temperatuur van 62°C. Haal de filets van de duif en bak ze kort aan in olijfolie zodat het vel mooi krokant is. Kruid af met peper en zout. Braad de karkassen en vleugeltjes aan in een pan met de olijfolie. Was de groenten, snijd deze fijn en bak deze mee. Blus af met 2,5 liter kippenfond van het tussengerecht en laat geheel bij laag vuur trekken. Giet af door een passeerdoek of zeef en kook verder in tot 1,5 liter. Hiervan dan 0,5 liter doorgeven aan het nagerecht. Breng in een grote pan water aan de kook en laat de bieten hierin zachtjes gaar koken. Snijd de bieten in 3 cm dikke plakken schil de rand weg en steek er daarna met een steker van 2,5 cm 48 tonnetjes uit. Restanten gebruiken voor de bieten crème. Warm de tonnetjes op in water met Chardonnay azijn met wat peper en zout en laat glaceren. Blender de resten van de gekookte bieten met de Chardonnay azijn, olijfolie, peper en zout tot een gladde crème en doe deze in een spuitfles.

Cèpes crème 15 gr gedroogde eekhoorntjesbrood 1 sjalotje 0,2 l gevogelte fond 0,1 l room olijfolie Saus 1 wortel 1 ui 1 teentje knoflook 1,0 l duivenfond 75 cl bietensap 25 cl limoensap 1 laurierblaadje 1 takje tijm 3 peperkorrels 1 stukje foelie Boter & Bloem Aardappel 10 grote aardappelen olijfolie knoflook 4 tenen 5 takjes tijm grof zout 4 chioggia bietjes 30 ml cabernet sauvignonazijn Uitserveren	Snipper de sjalotjes en stoof deze aan in de olijfolie. Voeg de fond en room en wat olijfolie toe. Laat inkoken en breng op smaak met peper en zout. Blender (of staafmixer) tot een gladde massa. Stoof de wortel, ui en knoflook aan in olijfolie. Voeg laurier, tijm, foelie en peperbolletjes toe en laat kleuren. Blus met Cabernet Sauvignon azijn en een scheut rode wijn, bietensap en limoensap. Laat even inkoken en voeg duivenfond toe. Laat verder reduceren en haal door een zeef. Maak een roux (5:6) en voeg naar behoefte toe tot gewenste dikte ontstaat. Schil de aardappelen en snijd deze in plakken van 3 cm. Uit de aardappelplakken vervolgens 48 rondjes van 3 cm steken. Plaats de tonnetjes in een ovenschaal en giet er olijfolie over tot deze onderstaan. Druk de knoflook in de schil met een mes plat en voeg deze samen met de tijm toe aan de schaal en strooi er wat grof zout over. Plaats de schaal in een op 150 °C voorverwarde oven gedurende 15 minuten. Haal de aardappeltjes voorzichtig uit de olie en laat op een schaal met keukenpapier uitlekken. Snijd dunne plakjes van de bietjes en steek deze uit tot gelijke rondjes. Wat azijn toevoegen en peper en zout Plaats op een rond bord de aardappel cilinders en leg de bieten cilinders er bij. Leg de duifilet op het bord en doe er wat saus bij en spuit er dotjes cèpes crème bij. Zet wat puntjes met de bieten crème. Werk af met chioggia bietjes en leg het duivenbiljetje er bij.
--	---



Ng: Bonbons van ‘Epoisse’ met duivenbouillon en ganzenlever

Ingrediënten:	Bereiding:
Duivenbouillon 0,5 l Duivenbouillon 0,2 l Pucido olijfolie	Meng de duivenbouillon van het hoofdgerecht met de Pucido olijfolie en laat dit afkoelen tot kamertemperatuur.
Epoisse bollen 3 bakjes epoisse 200 gr cacaoboter	Snijdt de epoisse, inclusief de schil in stukjes en smelt de epoisse au bain marie. Draai de gesmolten massa smeug in de keukenmachine. Doe de massa in een spuitzak en spuit er dan halve rondjes in een bolmatje mee vol en vries deze aan. Plak twee helften tegen elkaar aan en vorm een bolletje. De plakranden glad maken en het bolletje heel kort door de gesmolten cacaoboter halen. Laat de bollen in de koeling koud worden
Beeren Auslese gel 375 g Beeren Auslese 3,75 g agar	Breng de wijn aan de kook met de agar agar. Laat afkoelen totdat de gel volledig is uitgehard. Draai de massa in een blender tot een gel en bewaar in een spuitzak in de koeling.
Mispel crème 230 g mispel 75 g suiker 400 g appels (netto) 40 ml Calvados	Snijd de appeltjes in fijne brunoise en zet in pan met de suiker aan. Pureer de mispel en zeef. Voeg de mispel toe aan de appeltjes en blus met de calvados af. De compote goed verhitten en vervolgens afkoelen.
Ganzenlever 150 g ganzenlever peper, zout	Leg de ganzenlever een uur in de vriezer. Snijd de ganzenlever in strakke kleine blokjes en breng op smaak met peper en zout. Zet tot het uitserveren koud weg.
Oerappeltjes 3 Jona Gold	Snijd van de oerappeltjes strakke dunne plakjes
Uitserveren Mustard Cress Tahoon Cress. Pucido olijfolie	Leg een epoisse bol op het bord, spuit 3 dopjes Beeren Auslese gel, en dresseer de blokjes ganzenlever hier omheen. Maak met behulp van twee theelepeltjes kleine quenelles mispelcrème en verdeel deze op het bord. Plaats wat oerappel plakjes op het bord en werk verder af met Mustard Cress en Tahoon Cress. Giet wat van het duivenbouillon mengsel over het gerecht en druppel voor het uitserveren nog wat Pucido olijfolie over het gerecht.



SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGIONALE

Secretariat: secretaris@sdge.nl

