

Menu Januari 2018

Angelique Trap

Les Kokettes

Tartaar van coquille met schuim van oude Beemster

Geroosterde Tarbot met kreeftenjus, sereh, kokosmelk en gnocchi

Black pepper Angus ribeye met Merlot

Passievruchtencurd met vanille-ijs en serehbouillon

Tartaar van coquille met schuim van oude beemster en spruitjesrasp

Ron Blaauw

Ingrediënten 16 pers. Kaas rondje krokant • 100 g oude beemster Oude beemster schuim 250 gr. Oude beemster 250 gr. Room 100 gr. Volle Melk Tartaar van Coquille • 800 g coquille • 4 stuks limoen Zout • olijfolie 16 Spruitjes	Bereiding Kaas rondje krokant Kaas raspen, zo fijn mogelijk. (Zo fijn als Parmezaanse kaas) Leg rondjes kaas op een bakmat, strooi een dun laagje geraspte kaas in rondjes met behulp van een ringvorm van 7 cm. (Formaat van de tartaar) De kaasrondjes moeten zo dun mogelijk worden. Bak in de oven van 210 graden, ongeveer 4 minuten. Zorg ervoor dat ze krokant zijn. Oude beemster schuim Kook de melk met room op, voeg de fijn geraspte kaas toe en laat oplossen. Voeg naar smaak peper toe. Draai fijn in de keukenmachine, zeef en giet in sifon. Voeg 3 slagroompatronen No2 toe per halve liter en op kamertemperatuur bewaren. De shifon voor gebruik flink schudden. Tartaar van Coquille Snijd de coquille brunoise in fijne tartaar. Maak deze aan met olijfolie en limoensap naar smaak, zout. Laat limoen minimaal 20 minuten inwerken. Spruitjes schoonmaken en in ijswater leggen.. Opmaak 1. Doe de tartaar in een ronde steker (7 cm) op het bord en druk voorzichtig aan m.b.v. een tonic stampertje. 2. Daar bovenop het kaaskrokantje 3. Spuit met de kidde een mooie toef oude Beemster schuim op het midden van het kaaskrokantje. 4. Garneer met geraspt rauw spruitje, rasp bovenop het oude beemster schuim het spruitje op een fijne rasp.
--	---



SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGIONALE

Secretariat: secretaris@sdge.nl



Geroosterde Tarbot met kreeftenjus, sereh, kokosmelk en gnocchi

Ingrediënten	Bereiding
Kreeftenjus 2 diepvries kreeft 200g uien 160g wortel 60g bleekselderij 70g prei 2 knoflooktenen 150g tomatenpuree 2 tomaten 80g citroen Grass 40g gember 12g madras curry poeder 2 x 400 ml visbouillon 1Lslagroom 2 pakjes 400 ml. Kokosmelk aroy-d 60ml Remy Martin cognac 100ml witte wijn 150ml olijfolie 100g roomboter 3 takken peterselie 3 takken tym 3 bl laurier zout naar smaak 30 gr. Kreeftenpasta zout en peper	Kreeftenjus Hak de ontdooide kreeft in stukken, zo klein mogelijk zodat de smaken goed kunnen afgeven. Ui, wortel, bleekselderij, en prei in 5mm blokjes snijden, zodat de smaken goed kunnen afgeven. Snijd de lemon Grass en gember in stukjes. Bak de geplette knoflook met olijfolie in een sauspan. Voeg de in stukken gehakte kreeft toe en sauteer, zorg ervoor dat het niet te donker aanbakt. Voeg de boter toe en sauteer verder. Blus af met Cognac en witte wijn en kook in. Voeg tomatenpuree, tomaten, lemon Grass, gember en currypoeder toe en sauteer. Voeg de visbouillon toe met de kokosmelk en slagroom. Kook in gedurende 25-30 minuten en zeef. Kook de saus verder in tot het een mooie diepe kreeftensmaak heeft bereikt, voldoende voor 16 porties. Evt. kreeftenpasta toevoegen naar smaak. Breng op smaak met zout en creëer schuim van de saus met een staafmixer.
Gnocchi 800g kleine kruimige aardappel 50 gram boter 4 eidooier 160 g patentbloem 8g zout 16g komijnpoeder komijnzaadjes naar smaak	Gnocchi Rooster de aardappelen op 200 gr. 30 min.in de oven, laat wat afkoelen en pel ze en druk ze door een puree knijper. Voeg het ei toe en de boter, bloem, zout, komijnpoeder en meng het door te prakken met een vork. Het deeg door een fijne zeef drukken met een bollepel. Neem een stuk van het deeg en rol dit uit tot een lang lint van ongeveer 2 cm doorsnede. Snijd in stukjes met een lengte van 3 cm en rol door de bloem. Druk voorzichtig met een vork een reliëf erin. Kook ze gaar in ongeveer 2 minuten. Bak voor het uitserveren de komijnzaadjes met boter in een braadpan, voeg de gnocchi toe

geklaarde boter	en sauteer ze totdat ze licht gebruind zijn.
Peterselieolie	
Bosje Peterselie	Peterselieolie
2 dl olijfolie	Snij het harde gedeelte van de peterselie weg. Doe de peterselie met de olie en zout in een blender en maal het fijn. Hang het mengsel op in een passeerdoek en laat rustig uitlekken. Niet doordrukken. Doe de peterselieolie in een saus dispenser knijpfles.
Tarbot	
1,5 kilo tarbot	Tarbot
8 plakken dungseden bacon	Kruid de tarbot met peper en zout en bestuif met bloem. Sauteer de vis in boter en olijfolie in de pan en rooster vervolgens de tarbot in de oven op 200 graden. Zorg ervoor dat de tarbot net gaar is.
300g courgette	
300g ananas	Sauteer de bacon. (In weinig olie/boter op hoge temperatuur in de pan bakken)
boter	
olijfolie	Snijdt de courgette en de ananas in 1x 1 cm. blokjes en sauteer in olijfolie.
bloem	Afwerking
Garnering	
Balsamico crème 100 ml	Portioneer de tarbot en leg 3 stukjes tarbot op het bord, daarop een stukje spek en daarop de stukjes courgette en ananas. De schuimige saus ernaast schenken. 5 Gnocchi per bord ernaast leggen.
32 cress	Garneer met cress, balsamico druppels en strepen peterselieolie



Black pepper Angus ribeye met Merlot

Ingrediënten	Bereiding
1,6 kg black angus rib-eye. 125 gr. pp	Met de sticky rice direct beginnen Snijd het vet van het vlees en snijd het vlees in gelijkmatige stukken van 15 gr.

35 gr maizena 140 ml. water 3 eetl. HP saus 160 gr. knoflooktenen Saus 300 g lente ui 400 g rode ui 320 ml Merlot 100 ml. arachideolie 50g zwarte peper 100 g roomboter 800 ml tomatensaus 35 g maggi 100 gr Worcestershire saus 20 gr kippenbouillon poeder 100 gr witte suiker Rijst Thaise sticky rice 1 pak zout Glasnoedels 1 pak 400 gram harricots vert	Bestrooi het vlees licht met zout en versgemalen zwarte peper. Meng het water met de maizena en de HP saus. Alles goed mengen en wegzetten. Pel de knoflooktenen, kook 5 minuten in water, blancheer ze. Bak de knoflooktenen bruin in olie en zet weg. Saus Kneus de zwarte peper in een vijzel. Saus 1: Roerbak de gekneusde zwarte peper in een droge pan, voeg de boter toe en daarna olie. Tomatensaus, worcestersaus, kippenbouillonpoeder en Maggie toevoegen. Kook totdat de saus dik is en glanzend. En totdat deze aan de lepel blijft hangen. Wegzetten. Maak de lente-ui schoon en snijd in grove stukken. Pel de rode ui en snijd in grove stukken. In een schone pan de rode uien en lente-ui garen in 2 theelepels water en olie, dan zeven. Roerbak de rib-eye op hoog vuur in olie, zorg ervoor dat alle kanten bruin worden. Bak zeer kort, het vlees mag niet doorgebakken worden. Verwarm saus 1 en voeg de rode wijn toe. Voeg ook de rode ui, de lente ui en de knoflook. Goed mengen met het vlees zodat de sausmassa al het vlees bedekt. Rijst Laat de rijst drie uur weken in water met wat zout en verpak het in een linnendoek. Stoom het in een stoompan voor 20 minuten. Giet de rijst af. Rol de rijst in plasticfolie en vorm het als een worst van 3 cm. Leg in de warmhoud kast. Snijd er voor het serveren plakjes van 2 cm. breed. Glasnoedels frituren in arachideolie op 200 graden, om te garneren Kook de harricots vert beetgaar. Afwerking Leg een bergje van de blokjes black Angus op het voorverwarmde bord, Harricots verts en schijfjes sticky Rice erbij schikken. Garneren met gefrituurde glasnoedels .
--	--



Passievruchtencurd – Vanille-ijs – Serehbouillon
 Lars van Galen

Ingrediënten	Bereiding
16 personen	
5 sinaasappelen	Schil de sinaasappelen en snij tussen de vliezen de partjes eruit. Vang het vocht op en voeg evt. wat jus d'orange erbij.

200 ml. jus d'orange Gembersiroop Passievruchten Curd 0,5 ltr. Passievruchtencoulis 625 gr crème fraîche 20 st eieren 750 gr suiker 20 gr gelatine. Sereh bouillon 1 ltr appelsap 200 gr citroengras sap van 1 citroen 1/2 rode Spaanse peper 4 gr Xantana Vanille-ijs 250 ml volle melk 500 ml koksroom 3 st vanillepeulen 300 gr automatuksuiker 50 gr invertsuiker 13 gr Cortina 7 gr gelatine 200 gr gepasteuriseerd eidooier Crumble 100 gr bloem 100 gr amandelpoeder 100 gr suiker 100 gr koude boter	Voeg ook 100 ml gembersiroop naar smaak toe. Bewaar hierin de partjes sinaasappel. Passievruchten Curd Week de gelatine in koud water. Verwarm de passievruchtencouli iets en los de gelatine hierin op Klop de eieren iets los en meng vervolgens alle ingrediënten samen. Verwarm de massa tot hij gaat binden tot 80 -85 gr.. De massa in vacumeerzakken doen. De zakken garen in de oven volop stoom van 65 graden gedurende 15 minuten. Dan de massa zeven en in een gewenste siliconenvorm gieten. Strijk deze glad af en zet in de vriezer om op te stijven. Sereh bouillon Voeg de sereh en de Spaanse peper (zonder zaadjes) toe aan de appelsap en breng aan de kook. Laat zachtjes trekken gedurende 15 minuten. Zeef het appelsap en voeg een scheutje citroensap naar smaak toe. Verwarm weer tot 80 gr en voeg dan de Xantana toe, goed doorroeren gedurende enkele minuten. Laat afkoelen. Vanille-ijs Snijd de vanille peulen open en haal het merg eruit. Week de gelatine in koud water. Breng melk, room, vanille peulen en merg, suiker en de invertsuiker aan de kook, laat even trekken. Zeef de massa en giet deze vervolgens bij de eidooiers en verwarm al roerend tot ongeveer 80 gr. Voeg ook de uitgeknepen gelatine en de Cortina toe. Zeef de massa weer en maak ijs in de ijsmachine. Crumble Snijd de koude roomboter in kleine blokjes. Meng met de handen tot een mooie crumble, dan afbakken op 160 gr. totdat het goudkleurig en krokant is. Afwerking Plaats de passievruchten curd, quenelles van vanille-ijs, de crumble en de partjes gember sinaasappel op het bord, schenk de bouillon er als een spiegel bij.
---	---



SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGIONALE

Secretariat: secretaris@sdge.nl

