

Menu Mei 2018
Jos Koenders
Cuisineuf

*

**Jus van ganzenlever, Pata Negra, puree uit de kidde met een rode
bieten sorbet**

**

IJsgekoelde soep van asperges, tuinboontjes en Oost-Indische kers

**Ree filet op sinaasappel-port saus met structuren van Twentse
asperges**

Ng Citrus a la nage & yoghurt ijs van olijfolie

Vg: Jus van ganzenlever, Pata Negra, puree uit de kidde met een rode bieten sorbet

Ingrediënten 500 g Pata Negra 100 g olijfolie Grand Cru 100 gr. sushi azijn 25 gr. bieslook 1 citroen 350 g ganzenlever 250 g runderbouillon Puree 400 g aardappels 300 g room Bietensorbet 500 g gekookte en geschilde rode bietjes 30 gr glucose 370 gr suikerwater (1 op 1) 185 g suiker/ 185 g water 50 g rode wijn azijn Opmaak 2 bakjes Scarlet Cress	Bereiding Zet de diepe borden in de vriezer. Pata Negra op de snijmachine in zeer dunne plakken (stand ½) snijden. De restjes en minder mooie stukjes fijn brunoise snijden, in een bakje doen en met sushi azijn en grand Cru olijfolie in de verhouding 1:1 aanmaken. Op smaak brengen met een weinig citroen rasp en de fijn gesneden bieslook. (let op rasp niet het wit van de citroen mee,) Kook de runderbouillon en haal van het vuur. Snijd de ganzenlever in kleine blokjes. Doe de ganzenlever stukje voor stukje in de runderbouillon terwijl je met de staafmixer mengt. Wrijf het mengsel door een fijne zeef en breng op smaak met peper en zout. Let op de saus mag niet meer heet worden!!!! Puree Schil en kook de aardappels in water met zout. Pureer daarna door middel van een pureeknijper. Meng de puree en de room met een garde en wrijf door een fijne zeef. Breng op smaak met wat zout en verdeel over 2 kiddes, beide met een gaspatroon. Bietensorbet Blender de gekookte bieten fijn te samen met de glucose, het suikerwater (suiker oplossen in warm water) en de rode wijn azijn tot een gladde massa. Wrijf het geheel daarna door een fijne zeef en draai het tot ijs in de kleine ijsmachine En zet het in de gekoelde bak weer in de vriezer. Opmaak Gebruik een diep bord Giet hierin een klein laagje voor een spiegel van de ganzenlever saus. Spuit hierop m.b.v. de kidde de aardappelpuree. Leg op de puree een tweetal kleine quenelles rode bieten sorbet. Bedek het geheel met de Pata negra plakken. Lepel op het laatste moment de dressing over het gerecht en dresseer er wat cress overheen.
--	---



Tg: IJsgekoelde soep van asperges, tuinboontjes en Oost-Indische kers

Ingrediënten	Bereiding
1 soepkip 1 kg kalfsbotten 20 peperkorrels 1 ui met 5 kruidnagels	Thuis maken: Doe de soepkip en kalfsbotten (in stukken gezaagd) in een grote pan en giet daar 4 liter heet water overheen. Breng dit snel aan de kook. Laat het water borrelen vleeseiwit en

Bouquet garni: Peterselie, dragon, lente-ui, kleine wortel, venkelgroen	vuildeeltjes boven komen drijven en giet dan af. Vang de stukken kip en botten op in een vergiet. Spoel vlees en botten af met warm water. Breng alles aan de kook, schep het schuim eraf en laat 2 uur zacht koken. Voeg dan de peperkorrels, knoflook, ui en bouquet garni toe en laat nog 1 uur koken. Haal de stukken kip en botten uit de pan. Laat afkoelen en schep gestolde vet af. Voor verder gebruik bouillon passeren door doek.
Asperges 32 asperges 2,5 l kippenbouillon 0,5 l room 8 ½ gr gelatine Boter Cayenne peper zout	Asperges Schil de asperges en snij de koppen er in gelijke lengtes (5 cm) af en houd ze samen met de schillen apart. Snij rest in stukken. Zet de in stukken gesneden asperges even kort aan in wat boter zonder te kleuren. Kruid met cayennepeper en zout. Week de gelatine in wat water. Voeg de bouillon en de room toe en kook zachtjes tot 1/3 in. Mix alles glad met een klontje boter en de gelatine. Verfris met wat azijn. Zeef de soep en laat deze lichtjes opstijven in de koelkast.
Tuinboontjes Tuinboontjes 1 citroen peper zout olijfolie gran cru	Zet de aspergeschillen met wat water op en trek hier een bouillon van. Zeef deze, voeg wat zout toe en breng vervolgens de aspergekoppen aan de kook. Zet vuur uit en laat de aspergepunten rustig garen. Tuinboontjes Dop de peulen en dubbel dop deze door ze 2 minuten te blancheren en koel direct terug in ijskoud water. Verwijder met behulp van een klein scherp mesje de velletjes. Reken 8 – 10 boontjes per bord. Kook vervolgens de dubbel gedopte tuinboontjes 6 – 7 min. in wat licht gezouten water. Laat afkoelen en marineer met peper, zout, olijfolie en wat citroensap.
Opmaak Hippo tops	Opmaak Mix met een handmixer en verdeel over de borden. Plaats de aspergekoppen en tuinbonen in de soep, werk af met Oost-Indische kers en wat olijfolie.



Hg: Ree filet op sinaasappel-port saus met structuren van Twentse asperges

Ingrediënten	Bereiding
Sinaasappel-port saus	Sinaasappel-port saus
500 ml port	Rozemarijn, port, fond en het sap van de sinaasappels inkoken tot de helft. Evt. allesbinder gebruiken.

4 sinaasappels 500 ml wildfond 4 takjes rozemarijn allesbinder Structuren van asperges <u>Eerste</u> 34 asperges 150 g crème fraîche 9 eieren <u>Tweede</u> 8 asperges Ocal olijfolie <u>Derde</u> 6 asperges Doperwten Verse doperwten Aceto Balsamico Reefilets 4 ree filets (ca. 1.6 kg) 4 tl piment 4 tl peperkorrels Grof zout Geklaarde boter	Structuren van asperges <u>Eerste</u> Schil de asperges en verwijder de houtige onderzijde. Kook de asperges gedurende 5 minuten en zet van de warmtebron. Laat de asperges nog wat nagaren in het vocht. Snijd van deze 34 asperges de koppen 5 cm af en zet weg. Snijd de asperges in stukken van 5 cm en draai glad in de blender. Vermeng 750 gram van de puree met de crème fraîche en de eieren. Breng op smaak met peper en zout. Stort de massa in een ingevette schaal. Gaar de flan afgedekt met folie op 100°C gedurende 45 minuten. Laat de flan afkoelen en steek deze m.b.v. een kleine ringvormige steker (3cm) uit. <u>Tweede</u> Kook deze asperges niet te gaar. Schil 32 linten af in de lengte van kont naar kop. Marineer deze linten in de Ocal olijfolie en zeezout. <u>Derde</u> Snijd de rauwe asperges in batonnettes. Lengte 6 cm, dikte frans frietje Marineer deze linten in de Ocal olijfolie en zeezout. Doperwten Doperwten kort koken in water en zout. Verwijder het kookwater en glaceer met wat Ocal olijfolie. Bak de batonnettes van de asperges kort in de olijfolie, bestrooi met zout en blus af met een scheutje Aceto Balsamico. Reefilets Kruiden in de vijzel grof fijn drukken en de filets met dit mengsel inwrijven. Filets in een grote pan rond om ca. 2 minuten aanbraden en daarna bij lage temperatuur nog 8-10 minuten afbraden. Hierbij het vlees regelmatig draaien. Vlees uit de pan nemen en in aluminium folie warm wegzetten.
---	--



Radijs klein	Vet afgieten en pan met de Cointreau afblussen, de portsaus toevoegen en nog wat verder inkoken. De rozemarijn uit de saus nemen
Afwerking Affilla Cress	Radijs Snijd de radijsjes in plakjes. Verwarm de flannetjes in de oven op 90 graden gedurende 2 minuten. Afwerking Dresseer het bord als volgt: om en om 5 batonettes, een flannetje, 2 gekookte delen asperges, een flannetje, 2 aspergekopjes rechtopstaand. Plaats 2 op gerolde linten op het bord. Zie foto! Drapeer de doperwten op twee plaatsen tegen het gerecht. Leg 2 mooie stukjes radijs op het gerecht voor de bite. Versier met 3 mooie delen van de affilla cress. Maak een spiegeltje van de portsaus en leg er twee trances reefilet op.



SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGIONALE

Secretariaat: Postbus 1027, 7500 BA Enschede



Ng: Citrus a la nage & yoghurt ijs van olijfolie

Ingredienten	Bereiding
Fruit 5 navelsinaasappels 5 rode grapefruits 5 bloed sinaasappels Nage 550 g jus d'orange 2 blaadjes gelatine 75 g suiker 1 vanille -peul 4 steranijs 4 kardemonzaad 2 kruidnagel IJs 1 1/2 liter biologische yoghurt 600 g witte basterdsuiker 4 eetl. ocal olijfolie Gran cru Appeltuile 450 g boter 450 g suiker 450 g bloem 360 g appelsap 3 g zout Afwerking Ghoa en Limon Cress	Fruit Snijd het fruit uit en vang het overvloedige vocht op. Nage Kook dit vocht met de helft van de jus d'orange met daarin alle specerijen, laat een half uurtje trekken en zeef daarna. Los de vooraf geweekte gelatineblaadjes op in de hete vloeistof en voeg de rest van de jus d'orange toe. Zet het geheel koud. IJs Draai het ijs op in de ijsmachine en voeg als allerlaatste langzaam de olijfolie toe. Let op de hoeveelheid, goed proeven. Appeltuile Meng de gesmolten boter, suiker, appelsap en zout. Voeg de gezeefde bloem toe en laat enige tijd rusten. Niet in de koeling. Doe het deeg in een spuitzak en spuit op een plaat bekleed met bakpapier dotten deeg op enige afstand van elkaar en maak met de achterkant van een lepel een rondje van 10 cm. Afbakken in de oven stand 10. Vanwege breukgevaar wat extra tuijes bakken. Afwerking Dresseer de uitgesneden partjes op een diep bord. Giet hierover de koude nage en bedruppel tenslotte met wat olijfolie. Dresseer met de Ghoa Cress, leg een quenelle aan een kant van het bord en leg hier wat Limon Cress. Plaats de tuile op de rand.



SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGIONALE

Secretariat: Postbus 1027, 7500 BA Enschede

