



Menu December 2016

Jacques Janssen
DouZement
Groep 12

*

Gebakken zeebaars met sauternessaus en rode bessen

**

Fazanten consommé met soepstengel

Sorbet van Lychees

Tournedos Rossini met portjus, ganzenlever en garnituur

Kaas proeverij



Gebakken zeebaars met sauternessaus en rode bessen

Voorgerecht, 16 personen

Ingrediënten	Bereidingswijze
<p>De zeebaars 8 kleine zeebaarzen of 6 grote peper zout boter/olie om te bakken</p>	<p>De zeebaars Ontschub de zeebaars en fileer ze. Laat het vel zitten, snijd oneffenheden weg en verwijder het staartpuntje zodat je 16 mooie filetjes krijgt.</p>
<p>Voor de zilveruitjes 150 zilveruitjes 15 saffraandraadjes 8 knoflooktenen 8 kleine laurierblaadjes 8 dl kippenbouillon 8 el sherryazijn</p>	<p>Voor de zilveruitjes Giet kokend water over de zilveruitjes en laat 1 minuut staan. Pel nu de zilveruitjes. Laat de saffraandraadjes even weken in een klein beetje kokend water. Verhit in een pan olijfolie en bak hierin de uitjes aan tot ze licht kleuren, voeg de knoflookteentjes toe, bak even mee, zonder te laten kleuren, blus af met de bouillon en het saffraanwater, voeg laurierblaadjes en wat peper en zout toe. Doe een deksel op de pan en laat de uitjes bijna gaar worden. Haal het deksel van de en laat de uitjes op een zeer laag vuur verder zacht worden en het vocht bijna geheel inkoken. Verwijder knoflookteentjes en laurierblaadjes en roer de sherryazijn in gedeelten door de uitjes en proef of er meer bij moet. Breng verder op smaak met peper en of zout.</p>
<p>Voor de sauternessaus 1 fles Sauternes 12 sjalotjes stukje gember (6 cm) 150 gr boter 1 citroen(sap van) peper en zout Arrowroot</p>	<p>De sauternessaus Maak de gember schoon en snijd in een zeer fijne julienne. Pel de sjalotjes en snijd in kleine stukjes. Breng sauternes met gember en sjalotjes aan de kook en laat inkoken tot er 2,5 dl over is. Passeer door een fijne zeef en druk uit. Verwarm de sauternesreductie en voeg de boter toe, maak de saus glad met de staafmixer en breng op smaak met peper, zout en wat citroensap. Saus eventueel binden met arrowroot.</p>
<p>Voor het garnituur 500 gr peultjes 250 gr rode aalbessen</p>	<p>Voor het garnituur Haal de aalbessen af en zet klaar voor gebruik. Het garnituur: Maak de peultjes schoon, blancheer, koel direct in ijskoud water en snijd diagonaal door. Zet apart.</p>
	<p>Afwerking en presentatie Stoof de peultjes op in wat olijfolie, niet te heet en blijf doorroeren. Bestrooi de vis met peper en zout en bak de filets op de velkant, op hoog vuur, in olijfolie, voeg een klontje boter toe en bak de vis verder gaar (als er witte puntjes uitkomen is de vis precies goed). Verwarm de saus, maak hem nogmaals glad met de staafmixer en roer echt pas vlak voor het serveren de aalbessen erdoor, anders wordt hij dun en heeft een minder mooie kleur.</p>
	<p>Leg op voorverwarmde borden wat peultjes, verdeel de uitjes er rondom omheen, leg de gebakken zeebaars erop en lepel de saus over en om de vis.</p>





Fazanten consumé met soepstengel

Bouillon de faisán

Voorgerecht, 16 personen

<p>Ingrediënten</p> <p>Voor de fazantenfond</p> <p>2 middelgrote uien 100 gr wortel, zonder kern 60 gr bleekselderie 60 gr prei 2 blaadjes laurier 3 pimentbolletjes 10 peperkorreltjes 2 fazanten</p> <p>Voor de bouillon de faisán</p> <p>1 liter fazantenfond 4 fazantenfilets 4 sjalotjes zout en peper</p> <p>½ bosje peterselie</p> <p>Soepstengel</p> <p>5 plakjes bladerdeeg 30 gram heel ei fleur de sel zwarte en witte sesamzaadjes</p>	<p>Bereiding</p> <p>De fazantenfond</p> <p>Verwijder de borsten van de fazanten en zet die apart. Spoel de karkassen schoon onder de koude kraan en hak de karkassen en de poten in stukken. Verwijder zoveel mogelijk het achtergebleven vet. Leg de gesneden uien en groenten en de karkassen op een bakplaat in een tot 200°C voorverwarmde oven. Bruineer de groenten en de karkassen in de oven. Zet de stukken fazant met de gebruikte groenten in ongeveer 3 liter water op, voeg peper en zout toe. Breng dit aan de kook en schuim er het opkomende vuil zorgvuldig af, laat zachtjes trekken. Zeef de fond door een neteldoekse lap. Verwijder voorzichtig het vetlaagje met keukenpapier. U moet ca 3 liter fond over houden. Anders inkoken!</p> <p>De bouillon de faisán</p> <p>Neem 1 liter fazantenfond van de massa, en breng dit aan de kook. Doe er de fazantenborsten in en laat die, met het deksel op de pan, in 10 minuten gaar worden. Haal de borsten uit de pan en zet ze apart. Voeg de fond bij de rest.</p> <p>Soepstengel</p> <p>Laat het bladerdeeg ontdooien. Verwarm de oven voor op 200°C. Leg de plakjes op elkaar en rol ze uit tot een plak van ca. 30 x 30 cm. Bestrijk de lap met het losgeklopte ei, bestrooi met zout en , met wat sesamzaad, druk licht aan en snij de lap in repen van 1½ cm breedte. Pak de repen voorzichtig op en draai ze tot spiralen en bak ze in het midden van de oven in 10 min. goudbruin.</p> <p>Afwerking en uitserveren</p> <p>Snijd het afgekoelde fazantenvlees in blokjes en warm ze in wat bouillon op. Schep de bouillon in de warme soepkoppen en gaarneer elke soepkop met wat peterseliekroontjes. Serveer met een soepstengel.</p>
--	---



Secretariat: Postbus 1027, 7500 BA Enschede

SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGIONALE





Sorbet van Lychees Tussengerecht 16 personen

<p>Ingrediënten</p> <p>Voor het sorbetijs 1 eiwit suiker 3 blikken lychees van 425 gr elk 1 dl ananassirop Monin 1 el. Prosorbet 100 sap van 5 limoenen, 1 dl Grand Marnier</p> <p>Ingrediënten 15 cocktailkersen</p>	<p>Bereiding</p> <p>Het sorbetijs Doe het licht geklopte eiwit op een schoteltje. Laat de randen van de brede champagnecoupe het eiwit net raken. Druk die rand dan in een schoteltje met suiker, zodat er een suikerrandje ontstaat. Zet de coupes in de koeling. Maak de blikken met lychees open. Pureer het lycheevruchtvlies met de ananas- siroop. Voeg het limoensap, de Prosorbet en de Grand Marnier toe. Draai er t.z.t. een mooi sorbetijs van.</p> <p>Afwerking en uitserveren Doe in elk koude champagnecoupe 2 ÷ 3 bolletjes lychee-ijs en garneer met een cocktailkersen.</p>
--	---





Tournedos Rossini met portjus en garnituur

Hoofdgerecht 16 personen

Ingrediënten	Bereiding
<p>Runderbouillon</p> <p>Door chef voor te bereiden En koel wegzetten 1 kilo ossenstaart (ontdooit) scheut neutrale olie 1 selderijstengel 200 gr ui 100 gr wortel 100 gr prei 10 takjes peterselie 3 takjes tijm 10 zwarte peper korrels 1 blaadje laurier 1 liter water</p>	<p>De runderbouillon</p> <p>Doe de stukken ossenstaart in een ovenschaal met een scheutje neutrale olie. Schep om zodat de ossenstaart overal met olie bedekt is. Bruin de ossenstaarten voor circa 45 minuten in de oven (190°C). Om de 15 minuten omroeren. Snij alle groente fijn. Doe de gebruikte ossenstaart, groente, kruiden en 1 liter water in een snelkookpan (zorg dat de ossenstaart onder water staat). Doe het deksel op de pan en breng aan de kook / op druk. Laat als de pan op druk is 2,5 uur trekken (stand 2). De temperatuur goed afstellen, bv. op het inductieplaatje. Voorkom dat de pan (veel) stoom afblaast, dan is de druk te hoog. Zeef de bouillon, zeef uitdrukken en schep al het vet af.</p>
<p>Voor het groente-garnituur</p> <p>8 grote sjalotten (zelfde grootte) 30 gr roomboter</p>	<p>De sjalot</p> <p>Maak de sjalotten schoon en snij in de lengte doormidden. (Snij van de sjalot een heel klein beetje van de bolle kant af, zodat hij op de bolle kant kan blijven liggen, zonder om te rollen). Breng de sjalot op smaak met een snufje zout. Vacumeer de sjalotjes met wat roomboter in één laag in een kookzak. Gaar de sjalotten in de sous-vide op 85 °C, tot iets meer dan beetgaar. Circa 30 minuten, afhankelijk van de grootte. Laat de vacuümzakken dicht, en bewaar tot uitserveren.</p>
<p>500 gr. kilo haricots verts 32 lange plakjes ontbijtspek</p>	<p>De haricots verts</p> <p>Maak de haricots verts schoon en blancheer beetgaar (1 minuten). Koel meteen uitgespreid terug. Verdeel de haricots verts in 32 gelijke porties en rol er spek omheen.</p>
<p>Voor de port-wijn reductie 225 ml rode port 175 ml rode wijn</p>	<p>De port-jus</p> <p>Kook de runderbouillon rustig in tot een glacé, tot ¼ van het originele volume (eventueel meerdere pannen gebruiken).</p> <p>De portwijn reductie: Kook de port en wijn in tot ⅓ van het originele volume. Meng naar smaak de portwijn reductie door de runderglacé, beetje bij beetje toe te voegen en proeven. Zet apart.</p>
<p>500 gram ganzenlever 30 gram pp</p>	<p>Ganzenlever even in de vriezer leggen. Voor het uitserveren in plakken snijden en in een droge antiaanbakpan aanbakken</p>
<p>Voor de gratin dauphinois:</p> <p>16 steekringen (5/6 cm)</p>	<p>De gratin dauphinois</p> <p>Snij de aardappels in de magimix met de fijne schijf in dunne plakjes (niet wassen, dan verliest het zetmeel wat de cohesie versterkt). Meng 125 gr geraspte oude kaas, de fijn geknepen knoflook, een snufje zout</p>



<p>diameter) 1 kilo aardappelen geschild (vastkokend) 125 gr zure room 175 gr geraspte oude kaas 2 teentjes knoflook</p> <p>Voor de ossenhaas</p> <p>1,6 kilo ossenhaas (van gelijkmatige dikte) peper en zout geklaarde roomboter koude blokjes roomboter</p>	<p>met de zure room. Meng dit door aardappelplakjes . Zet de kookringen op een stuk bakpapier en bekleed de binnenkant van de kookring met een strook bakpapier. Stapel de aardappelplakjes met enig beleid op en zorg dat er zo min mogelijk holle ruimtes in zitten. Druk goed aan. strooi de laatste 50gr kaas over de dauphinois Bak voor circa 40 minuten in de oven op 170°C. Controleer de garing van de aardappelen. Deze bewerking vergt veel tijd. Men kan er voor kiezen een grote schaal met gratin te maken. Dan dient de baktijd circa 1 uur te zijn (afhankelijk van de dikte van de laag aardappelen). Test de garing tussentijds. Als de gratin gaar is deze uit de oven halen en eventueel later weer even terug plaatsen om op te warmen</p> <p>Bereiding ossenhaas</p> <p>Zet de sousvide op 48 gr. Doe de ossehaas in een vacumeerzak en laat in de sousvide garen tot kerntemperatuur van 48 gr.. eventueel 2 zakken gebruiken. Uit de zak halen, droogdeppen en kruiden. Bak rondom kort aan in geklaarde boter.</p> <p>Breng de portsaus tegen de kook aan, van het vuur en monteer met koude blokjes roomboter. Houdt van het vuur warm.</p> <p>Opmaak</p> <p>Leg de ossenhaas in het midden van het bord. Breng op smaak met wat fleur de sel. Schik een haricoverts rolletje, sjalotje en gratin op het bord. Serveer wat portsaus bij het vlees en garneer met een schijf ganzenlever. Serveer de rest van de portsaus in schaalpjes op tafel.</p>
--	---





Kaasproeverij Nagerecht, 16 personen

Ingrediënten	Bereiding
<p>Voor de bruisende druiven 1 sifon (1 liter) 300 gr pitloze witte druiven (30 druiven nodig) (in de koeling laten staan) 3 CO2 patronen (voor een sodafles)</p> <p>Voor de crème brûlée van parmezaan 15 ramequins (4 cm) 150 ml room 150 ml melk 125 gr Parmezaanse kaas 50 gr eigeel</p> <p>Voor de uien-suiker 500 gr. uien (150 ml uien-sap) 75 gr suiker neutrale olie</p> <p>Voor de bitterbal van brie: 400 gr boeren brie bloem eiwit Panko</p>	<p>Met de druiven beginnen, daarna de crème brûlée.</p> <p>De bruisende druiven Het is van belang dat alle producten zo koel mogelijk blijven. Hoe koeler, hoe effectiever het werkt. Er worden CO2 gaspatronen gebruikt, geen reguliere NO2 patronen! Was de druiven en doe ze met aanhangend vocht in een sifon. Draai de kop er op (controleer op rubbering). Knijp de spuithendel een klein beetje in en draai een CO2 patroon er op. Het gas ontsnapt dan gecontroleerd uit de sifon. Laat de hendel los als de stroom gas uit de sifon minder wordt. (Alle lucht in de sifon is nu vervangen door CO2). Draai er dan nog 2 andere CO2 patronen op (zonder de hendel in te knijpen). Bewaar in de koelkast. Draai de sifon elk uur even voorzichtig rond. Des te langer het CO2 gas kan inwerken, bij temperaturen net boven het vriespunt, des te beter het effect.</p> <p>De crème brûlée van Parmezaan Rasp de Parmezaanse kaas en voeg met de room en melk in een pan en verwarm tot de kaas geheel gesmolten is (niet laten koken). Passeer door een fijne zeef. Laat de melk-kaas basis een beetje afkoelen, voeg 100 gram eigeel toe en meng goed door. Verdeel het mengsel over 15 ramequins en dek deze af met aluminiumfolie. Zet de ramequins eerst in een droge schaal in een oven van 130 °C. Vul dan pas de schaal met kokend water (anders kan het water over de crème brûlée klotsen). Zorg dat het waterniveau hoger is dan het mengsel in de ramequins. Controleer de stolling geregeld (aan de rand gestold, maar in het midden nog ongeveer een vijfde van het oppervlak net vloeibaar, de baktijd hangt af o.a. af van de hoogte van de vulling, kerntemperatuur 80°C). Haal de schaal tjes één voor één uit het waterbad en laat ze zonder folie afkoelen. Bewaar in de koeling. Laat het water in de ovenschaal afkoelen alvorens deze leeg te gooien.</p> <p>De uien-suiker Maak de uien schoon en pers in de sapcentrifuge 150 ml uien-sap. Let op dat je het schuim niet meerekent. Smeer een bakplaat dun in met olie. Kook 150 ml uien-sap in een klein pannetje voorzichtig en op laag vuur in tot 75 ml. Erbij blijven, niet met een lepel in de pan roeren, maar een beetje ‘rond draaien’ met de pan en de temperatuur reguleren. Voeg de suiker toe en op laag vuur tot een licht bruine karamel opkoken. Niet laten verbranden, erbij blijven. Het moet een harde karamel worden (die later tot uien-suiker wordt vermalen). Om te testen of de karamel bij afkoeling hard is laat je een druppeltje op een koude metalen plaatje/bakje afkoelen. Is deze karamel hard dan dun uitgieten op bakplaat. Laat afkoelen. Maal fijn tot een suiker en bewaar in afgesloten bakje voor de opmaak van de crème brûlée.</p> <p>De bitterbal van brie Steek (of snij) met een kleine ring 15 ronde stukjes uit de koude brie, haal ze door de bloem en paneer de stukjes brie 2 maal met eiwit en panko. Koel bewaren. Leg ze voor frituren 15 minuten in de vriezer om de buitenkant licht aan te vriezen. (serveer de overgebleven brie tijdens het koken).</p>



Geitenkaas-espuma

1 sifon (0,5 liter)
100 gr zachte geitenkaas
(zonder korst)
100 gr room
50 gr melk
½ sjalot
2 blaadjes rozemarijn
(geen takken)
1 takje tijm
peper
1 tl honing
1 dessertlepel PRO espuma
(= 7 gr)
1 NO2 gaspatroon
(reguliere gaspatroon)

De pecannoten

150 gr pecannoten
2 el honing

Afwerking en uitserveren

300 gr gorgonzola dolce
(kamertemperatuur)
250 gr Époisse (gekoeld)
vijnglaze (Cremonini)
250 gr vijgenbrood

De geiten kaas-espuma

Verwarm de room, melk, gesnipperde sjalot en de kruiden in een pan. Snij de kaas in stukjes. Smelt de kaas in het melk-roommengsel en roer goed door. Breng op smaak met honing en peper. Passeer door een fijne zeef in een bekken. Laat iets afkoelen. Meng met een staafmixer 1 dessertlepel Pro espuma door het geitenkaasmengsel. Goed doormengen. Passeer door een fijne zeef in een sifon (gebruik het kleine gele schroefje op de sifonkop). Breng op druk met reguliere N02 gaspatronen (dus niet die bij de druiven gebruikt worden) en schud even krachtig (1 liter sifon 2 patronen of 0,5 liter sifon 1 patroon). Bewaar buiten de koeling.

De pecannoten

Verwarm de pecannoten in een koekenpan, rooster licht en voeg de honing toe. Laat afkoelen.

Afwerking en uitserveren

Haal de crème brûlée en de Époisse uit de koeling en laat een beetje op temperatuur komen.

Verdeel de gorgonzola en Époisse en leg aan de rand van het bord.

Strooi wat uiensuiker op de crème brûlée en karamelliseer met de gasbrander (pas op, de uiensuiker verbrand sneller dan normale suiker) en plaats in het midden van het bord.

Haal de sifon met druiven uit de koeling en laat het CO2 ontsnappen (de sifon rechtop houden en hendel inknijpen). Als het gas is ontsnapt, de kop van de sifon draaien en de druiven afgieten.

Schud de sifon met de kaasespuma een paar keer krachtig. Spuit 2 kleine toefjes kaasespuma op het bord.

Leg een bruisende druif op de toefjes kaasespuma.

Frituur de brieballetjes voor 1 minuut op 180°C

Verdeel de brieballetjes over de borden en decoreer met de vijnglaze. Garneer met een paar pecannoten. Serveer met een plakje vijgenbrood.

