

Menu Januari 2016
Jacques Janssen

Melanzana con formaggio di capra

Aubergine en geitenkaas

Ravioli con tartufo, funghi et crema al tartufo

Ravioli met paddenstoelen-truffelvulling en truffel-roomsaus

Ossobuco alla Milanese con risotto Milanese

Kalfsschenkel op Milanese wijze met risotto op Milanese wijze

Tiramisù con sorbetto al caffè

Tiramisu met espressosorbet

Aubergine en geitenkaas

Ingrediënten De aubergines 6 aubergines olijfolie suiker 4 tenen knoflook 1 dl room 150 ml. groentebouillon 2 el rode wijnazijn 2 tomaten 1 bos basilicum	Bereiding De aubergines Snijd 1 aubergine in de breedte in dunne plakken met behulp van de snijmachine (stand 3,5). Besprenkel met olijfolie, zout, peper en suiker en droog in de oven op bakpapier op 150°C gedurende 15 minuten. Hak de knoflook fijn. Ontvel de tomaten en snijd in fijne brunoise. Hak $\frac{2}{3}$ van de basilicum fijn en bewaar de rest voor de opmaak. Snijd de rest van de aubergines in de lengte doormidden, bestrooi met de knoflook en besprenkel met olijfolie. Gaar in de oven van 180°C tot de aubergines zacht zijn. Haal het vruchtvlees uit de aubergines en verdeel in twee porties. Mix de ene helft in de keukenmachine (niet te lang) met de room, groentebouillon, rode wijnazijn en olijfolie tot een mooie gladde puree. Breng op smaak. Meng de andere helft met de brunoise van tomaat, gehakte basilicum, een schepje suiker en olijfolie
Geitenkaas 450 gr biologische Bettine zachte geitenkaas 100 gr vette kwark 50 ml room 40 ml truffeljus olijfolie (Valderrama) Maldon zeezout	De geitenkaas Geitenkaas in de warmhoud kast zachtjes laten smelten. Meng daarna de geitenkaas met de kwark, room en truffeljus. Maak quenelles van het geitenkaasmengsel. Besprenkel met olijfolie en Maldon zeezout.
Uitserveren flesje basilicumolie basilicumblaadjes (zie boven)	Uitserveren Plaats de drie schijven gedroogde aubergine naast elkaar op een bord en leg hierop de diverse quenelles. Besprenkel met basilicumolie en basilicumblaadjes.



Ravioli met paddenstoelen-truffelvulling en truffel-roomsaus

Ingrediënten	Bereiding
Paddenstoelen Scheutje olijfolie 4 sjalotten in dunne ringen 4-5 blaadjes salie 800 gr. Gemengde	Paddenstoelen Verhit de olijfolie en bak de sjalotten hierin even aan. Voeg salie en paddenstoelen toe en bak ze mee tot de paddenstoelen gaar zijn. Voeg de helft van de kaas toe. Meng in een kom de ricotta met de rest van de kaas en twee derde van de paddenstoelenmengsel. (bewaars een

paddenstoelen grof gehakt 240 gr. Versgeraspte Parmezaanse kaas 750 gr. Ricotta Fijn zeezout en versgemalen zwarte peper Truffel-roomsaus 30 gr truffeltapenade 800 ml. panna (parmalat) 250 ml. jus de veau Ravioli 2 prei lasagnedeeg 4 vellen van 20x60 fijn zeezout 4 eiwitten losgeklopt Lasagnedeeg 800 gr. Duro 00 harde tarwebloem Snufje zout 8 grote eieren Klein scheutje olijfolie Presentatie 20 gr. Zwarte truffel in dunne plakjes	derde voor de garnering) Breng het mengsel op smaak met zout en peper. Truffel-roomsaus Doe de truffeltapenade in een pannetje met de panna en jus de veau en warm het mengsel op. Laat inkoken tot een mooie saus. Ravioli Snij van de preibladereen dunne slierten en blancheer de dunne slierten prei in kokend water en spoel ze na met koud water. Steek met een steker 48 cirkels van 8 cm. doorsnee uit het deeg. Leg in het midden van elke cirkel wat van de vulling. Bestrijk de rand met eiwit. Vouw de deegcirkels dicht en druk de randen dicht met behulp van een vork. Breng een pan met ruim water met zout aan de kook. Leg de ravioli met een schuimspaan in het kokende water. Kook ze in ca. 2 a 3 minuten beetgaar. Neem de ravioli met de schuimspaan uit de pan en verdeel ze over 16 voorverwarmde borden. Lepel de truffel-roomsaus erom heen. Lasagnedeeg Strooi de bloem met het zout in een bergje op het werkvlak. Maak een kuiltje in de bloem en breek de eieren erin. Meng bloem en ei van buiten naar binnen met de vingertoppen. Voeg, als alles gemengd is de olijfolie toe en kneed alles snel met de hele hand tot samenhangend deeg. Rol het deeg daarna met de hand af of met een pastamachine tot de gewenste vorm. Stand 5. Presentatie Leg het preisliertje op het bord. (zie foto) Leg hierin een eetl. Paddestoelen en garneer het gerecht met plakjes truffel.
--	--



Ossobuco alla milanese met risotto milanese

Ingrediënten:	Bereiding
16 kalfsschenkels van 300 gram, ca. 4 cm dik. bloem, met zout en peper	Bind touw rond de schenkels zodat het vlees vast blijft zitten en bestrooi ze met gekruide bloem. Verhit de olie, de boter en knoflook in een grote tefal-

400 ml. olijfolie
400 gr. Boter
4 teentjes knoflook
3 fl. droge witte wijn
8 laurier of citroenblad
Theelepel piment
Theelepel kaneel
10 dl. water

Saus

I pot kalfsfond 400 ml
Arrowroot

Gremolata

20 gr citroenrasp
40 gr peterselie
fijngenhakt
4 tenen knoflook
geperst
1 citroen

Risotto Milanese

2,5 dl. droge witte
vermout
1,5 grsaffraandraadjes
2 lt. kippenbouillon
100 gr. boter
100 gr. rundermerg
1 grote ui
fijngesnipperd
2 tenen knoflook
geperst
500 gr. risottorijst
(arborio of carnaroli)
100 gr. parmezaanse
kaas geraspt

bakpan.. Braad de schenkels aan. **Bewaar deze pan met de aanbaksels voor de saus.** Doe de schenkel vervolgens in twee wildpannen en bak nog 12à15 minuten goed bruin.

Doe de wijn, het laurierblad, het piment en de kaneel erbij. Doe het deksel op de pan. Laat het vlees 15 minuten op een laag vuur sudderen. Voeg dan 5 dl. Water toe, laat het vlees met het deksel op de pan, ca. 60 minuten verder sudderen. Tot het vlees zacht is en met een vork losgemaakt kan worden. Controleer de hoeveelheid vocht af en toe en voeg meer water toe als dat nodig is. Verwijder het knoflook en laurierblad.

Saus

Doe de fond in **de bakpan met de aanbaksels van de schenkels**. Voeg daaraan toe 200 ml kookvocht van de schenkels en kook verder in tot een mooie saus. Leg vervolgens de schenkels weer in de saus en verhit nog even goed voor het uitserveren. De saus eventueel binden met de arrowroot.

Gremolata

Meng de citroenrasp, de peterselie en de knoflook en zet weg .
Snijd de citroen in schijfjes.

Risotto Milanese

Doe de vermout in een kom. Doe de saffraan erbij en laat weken. Doe de kippenbouillon in een pan, breng aan de kook en laat op een laag vuur zachtjes koken. Smelt de boter en het rundermerg in een grote weide pan met dikke bodem. Voeg de ui en knoflook toe en fruit zachtjes tot ze glazig zijn. Doe de rijst erbij en zet het vuur laag. Breng op smaak en roer alles even goed door. Doe de vermout met de saffraan bij de rijst. Zet het vuur hoger en laat alles al roerend koken tot al het vocht opgenomen is. Doe een flinke soeplepel kippenbouillon bij de rijst en laat al roerend koken op matig vuur. Als de bouillon helemaal opgenomen is roer en dan een lepel door. Enzovoort. Ga door tot alle bouillon op is en de rijst al dente is. Misschien is niet alle bouillon nodig of misschien wat extra, elke risotto is weer anders. Roer 60 gr. Parmezaanse kaas doorheen en serveer de rest erbij zodat men de kaas zelf kan toevoegen.

Kippenbouillon 2,5 kilo soepkip 150 gr winterwortel 150 gr wit van prei 150 gr knolselderij 150 gr ui 3 peterseliestelen 1 gr foelie 1 kruidnagel 1 laurierblaadje 2,5 gr gekneusde peperkorrels 3 liter koud water Gemarineerde tomaten: 16 trostomaten middelgroot 90 gr Balsamico 4 tenen knoflook 20 gr italiaanse kruiden 10 el. Olijfolie 20 gr basilicum	Kippenbouillon Kip en de fijngesneden groenten tegen de kook aanbrengen. Daarna 6 a 7 uur op laag vuur laten trekken. Passeer de fond vervolgens door een passeerdoek. Gemarineerde tomaten Tomaten wassen en in dunne parten snijden. In steelpan azijn verwarmen. Knoflook erboven uitpersen. Van vuur af kruiden door azijn roeren. Olie erdoor kloppen en warme dressing over tomaten schenken. Smaken bij kamertemperatuur ca. 1 uur laten intrekken. Vlak voor het serveren de basilicum fijn knippen en door de tomaten scheppen. Uitserveren Leg op een langwerpige bord in het midden de ossobuco, links de risotto en rechts de tomaatjes. Serveer wat van de saus rond de ossobuco en strooi wat van de gremolata over schenkel. Serveer er citroenschijfjes bij.
--	---



Tiramisu met espressosorbet

Ingrediënten	Bereiding
Bodem 8 middelgrote eieren 220 gr suiker 220 gr bloem 70 gr boter 1 kopje espresso 4 el. Amaretto	Bodem Verwarm de oven voor op 160 gr. C. Klop de eieren stijf met de suiker. Spatel de bloem erdoor. Bestrijk een vierkante bakvorm met boter, beleg met vetvrij papier en vet hem licht in met wat boter. Doe het beslag in de vorm en bak het beslag gaar in ca. 25-30 minuten. Laat het deeg uit de oven afkoelen en besprenkel het met espresso en amaretto.

Espressosorbet 800 ml espresso 20 el. suiker 4 el. Glucose siroop 8 dl. Water Tiramisu 250 gr. mascarpone 8 gr gelatine 100 gr. suiker 8 dl. room stijfgeslagen 180 ml espresso 4 eierdooiers gepasteuriseerd scheutje amaretto en cacao poeder Pâte Decor 300 gr. Bloem 300 gr. Poedersuiker 9 eiwitten Meringue 3 eiwitten 70 gr. fijne kristalsuiker 1 tl. Citroensap 70 gr. Poedersuiker gezeefd.	Espressosorbet Verwarm de espresso, voeg de overige ingrediënten toe en roer tot de suiker is opgelost. Laat het mengsel afkoelen en draai er in de ijsmachine sorbetijs van. Bewaar het ijs tot gebruik in de vriezer. Tiramisu Klop de mascarpone op met de suiker. Los de gelatine op in de verwarmde espresso. Spatel de room door de massa en voeg de espresso, eierdooier en amaretto toe. Beleg 16 ronde vormpjes met vetvrij papier en vul ze met het mengsel. Zet ze 1 a 2 uur weg om op te stijven. Pâte Decor Verwarm de oven voor op 150 gr. C. Beleg een bakplaat met vetvrij papier. Roer alle ingrediënten voor het pâte decor met de vlinder van de kitchen-aid glad en doe het mengsel over in een spuitzak. Spuit de gewenste vormpjes op het papier, ver uit elkaar want het loopt uit en superdun en bak ze goudbruin in de oven. Meringue Verwarm de oven voor op 90gr. C. Klop de eiwitten stijf met de suiker en het citroensap. Spatel de poedersuiker erdoor. Doe de massa in een spuitzak en spuit ze in de gewenste grootte en vorm op een met vetvrij papier beklede bakplaat. Strijk wat van het mengsel tussen het papier en de plaat zodat het papier op z'n plaats blijft. Bak de meringue in ca. 2 uur in de oven tot ze droog en krokant aanvoelen. Bewaar ze droog. Steek 16 cirkels met dezelfde doorsnee als de vormpjes van de tiramisu uit het deeg en leg op bordjes. Neem heel voorzichtig de tiramisu uit de vormpjes en leg deze op het deeg. Bestrooi met cacao poeder. Schep een bolletje espressosorbet op de tiramisu, serveer met pâte decor en de meringues.
--	--



SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGONALES

Secretariat: secretaris@sdge.nl

