



Menu Oktober 2018

Jacques Janssen

Amuse - Champignon geitenkaas

Burrata in Foglia – kaviaar – avocado

Pompoensoep – Eendenborst - Appelschuim

Paling in het groen – Belgische frieten - mayonaise

Kokos – Banaan – Chocolade – Rum - Nobeltjesijs



Amuse - Champignon geitenkaas

Ingrediënten:	Bereiding
<p>16 kastanje champignons 2 tenen knoflook Rucola 2 mandarijnen uitgeperst 250 gr geitenkaas Chilipoeder Sesamzaadjes Zout Peper</p>	<p>Maak de champignons schoon . Verhit wat olijfolie met de fijn geperste knoflook en bak hierin de champignons wat aan Snij de rucola fijn en verdeel dit over de amuselepels Verwarm de oven op 180 grC Meng de geitenkaas met zout , peper en chilipeper en sap van de mandarijnen naar smaak Verwijder de steeltjes van de champignons en vul ze met het geitenkaas mengsel,bestrooi ze met sesam zaadjes. Leg ze in een ovenschaal en verwarm ze in de voor verwarmde oven ca. 15 min. Leg de champignons op de amuselepels en serveer uit.</p>



Burrata in Foglia – kaviaar – avocado

Ingrediënten:	Bereiding
<p>Aardappel zalf 800 g La Bella de Fontenay (een oud frans aardappeltje) 300 g ongezouten boter 20 g Inca Salt /Verstegen (Peruaans zout)</p>	<p>Aardappel zalf Schil de aardappelen en spoel ze goed af met water. Kook de aardappelen gaar met ruim Inca Salt. Doe de aardappels in een vergiet, bewaar het kookvocht, stoom ze goed droog. Wrijf ze door een zeef, voeg de boter toe met een klein deel van het aardappelvocht.</p>
<p>Beurre Blanc 2 banaan sjalotten 8 zwarte peperkorrels korrels/Verstegen. Hojiblanca olijfolie/Valderrama 1 ltr witte wijn 50 g koude boter xantana</p>	<p>Beurre Blanc Verwijder de schil van de sjalot en snijdt deze overlans in tweeën. Laat de sjalot even zweten in de Hojiblanca olijfolie. Blus de sjalot af met de witte wijn en de zwarte peperkorrels en kook in tot ¼. Monteer de warme Beurre Blanc op het laatste moment, direct voor het opdienen met de koude boter tot een schuimige saus. Gebruik evt. xantana om dikker te maken, zie gebruiksaanwijzing.</p>
<p>Avocado Smoked Arbequina olijfolie/Valderrama 4 rijpe Avocado 2 x 50 gr. Astoria Caviar</p>	<p>Avocado Verwijder de schil en pit. Snijd de avocado in stukken van 1,5 bij 1,5 cm en marineer ze met een paar druppels smoked Arbequina olijfolie. 3 tot 4 blokjes per persoon</p>
<p>Cress 50 gr. Oyster Leaves/Koppert Cress (smaak: oester, ziltig)</p>	<p>Oyster Leaves Maak een mooie chiffonade (ragfijn gesneden reepjes) van de oesterblaadjes.</p>
<p>5 Burrata Zanettivan buiten Mozzarella, van binnen room)</p>	<p>Burrata Laat de Burrata op kamer temperatuur komen. Voorafgaand aan het dressereren een drupje Smoked Arbequina</p>
	<p>Opmaken van het bord Dresseer een mooie spiegel van de aardappelzalf op het midden van het bord. Verdeel de blokjes avocado willekeurig op en rond dit spiegelkje. Schep de Burrata uit de Mozzarella er bovenop. Strooi hierover de chiffonade van de Oyster Leaves. Schep het schuim van de Beurre Blanc voorzichtig op het gerechtje. Als laatste 'on top of this' een paar lepeltjes Caviar.</p>



SOCIÉTÉ DES GOURMETS

EURÉGIONALE

Secretariat: secretaris@sdge.nl





Pompoensoep – Eendenborst – Appelschuim

Ingrediënten:	Bereiding:
<p>45 gr. boter 1 grote ui 2 wortels 8 gr. geraspte gemberwortel ½ tl nootmuskaat 5 gr. groene currypasta 1 ltr. Gevogelbouillon 1 stengel sereh 500g pompoen 400 ml kokosmelk 200 ml slagroom 4 a 5 sinaasappels (200 ml vers sinaasappelsap nodig</p>	<p>De pompoensoep: Snipper de ui, schrap de wortel en snijd in kleine stukjes. Schil de pompoen en snijd in kleine stukken. Rasp de gemberwortel en kneus de sereh. Rasp verse nootmuskaat (1/2 theelepel). Fruit de ui 5 minuten in de boter en voeg dan wortel, gember, nootmuskaat en exact 5 gr. currypasta toe en fruit even mee. Voeg de bouillon, sereh, pompoen en kokosmelk toe. Breng aan de kook en laat 20 minuten zacht koken. Voeg de room toe en laat koken tot de pompoen helemaal zacht is. Verwijder de sereh en mix met de staafmixer en haal van het vuur tot eindbereiding. Pers de sinaasappels en voeg 200 ml sap toe zeef goed , zeef evt. twee keer. Bewaar tot eindbereiding.</p>
<p>Voor de gerookte eendenborst 2 x 300 g Canard eendenborstfilet 12 gr. rookmot</p>	<p>De gerookte eendenborst: Snijd de velkant van de filets kruislings in. Prepareer de rookpan. Zodra de houtmot begint te roken, eendenborst toevoegen (velkant naar beneden) en ca. 7 a 8 minuten roken tot de filets mooi rosé zijn. Snijd het vet van de eendenborst en snijd in de lengte plakjes van 1 ½ cm..</p>
<p>Voor de appelschuim 2 gr. lecithine 350 ml appelsap uit fles 2 limoen en 2,5 gram limoenschil geraspt 90 ml. Kokosmelk (3 patronen kidde)</p>	<p>De appelschuim: Reduceer 300 ml (niet alles) appelsap tot 100 ml. Voeg de lecithine toe. Rasp de limoen en pers uit. Weeg 2,5g rasp af en 25ml sap en voeg toe. Voeg het overige (50ml) appelsap toe. Zeef het mengsel door een fijne zeef. Voeg de kokosmelk toe en schenk het in een kidde. Voeg hier 3 patronen aan toe en laat het minimaal 1 uur in de koelkast staan.</p>
<p>1/4 bosje koriander, gehakt</p>	<p>AFWERKING EN UITSERVEREN: Pak diepe borden. Warm de soep op. Maak van 3 plakjes eendenborst een staand rondje. Schep een lepel soep in het bord. Zet het staande rondje in het midden en spuit hierin een dot appelschuim .Verdeel tot slot wat koriander erover.</p>



SOCIÉTÉ DES GOURMETS

EURÉGIONALE

Secretariat: secretaris@sdge.nl





Paling in 't groen met Belgische frieten

<p>Ingrediënten:</p> <p>Voor de paling: 3,5 kg ontvelde paling duimdik 80 g boter 16 kleine sjalotjes 16 g salieblaadjes 16 g zurkelblaadjes 6 laurierblaadjes 4 takje tijm 15 peperbollen 4 teentjes knoflook 400 ml Noilly Prat 400 ml witte wijn</p> <p>voor de saus:</p> <p>10 g zurkel 35 g basilicum 35 g citroenmelisse 35 g dragon 35 g koriander 35 g marjolein 35 g munt 80 g kervel 80 g peterselie 80 g spinazie 2 citroen (sap) versgemalen zwarte peper - zeezout ijsklontjes 150 gr. room 100 gr. boter</p>	<p>Bereiding:</p> <p>VOORBEREIDEN:</p> <p>Verwijder de rug- en ondervin met een schaar en snijd de paling in stukken van ca. 6 cm. Laat een uur in gezouten ijskoud water trekken en dep droog.</p> <p>Maak de paling:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Verwarm de oven voor op 180 °C. -Dep de paling droog met een propere handdoek. -Smelt de boter in een ovenschaal of in een ovenbestendige pot. -Snijd de sjalotjes fijn en sueer (zonder bruin worden) ze in de boter. -Voeg de paling toe, kruid met peper en zout en bak 5 minuten. -Roer de fijngesneden knoflook en de kruiden onder de paling en stoof kort mee. -Blus met witte wijn en Noilly Prat. -Breng het geheel aan de kook, paling moet onder het vocht blijven, dek af met bakpapier. -15 minuten in de oven, verwijder de kruiden en bewaar het vocht met de sjalotten. <p>Maak de saus:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Houd een handje kruiden opzij voor de afwerking. -Blancheer de rest van de kruiden, behalve de basilicum, munt en zurkel kort in kokend water. -Leg enkele seconden in ijswater en dep goed droog. -Blender de kruiden met het bakvocht van de paling en de sjalotten. -Voeg munt, basilicum en fijngesneden zurkel toe. -Warm de saus op tot tegen het kookpunt en voeg room en boter toe. Kruid af met peper en zout. -Breng op smaak met citroensap. <p>Vlak voor het uitserveren opkloppen tot een schuimige saus.</p>
--	---



<p>voor de afwerking: citroensap olijfolie 16 dikke sneden zuurdesembrood</p> <p>Belgische frieten 3,5 kg bintjes Arachideolie</p> <p>Mayonaise: 1 eierdooier 1 tl. Scherpe mosterd 1 el. Dragonazijn 2 1/2 dl zonnebloemolie Snufje peper Snufje zout</p>	<p>SERVEREN:</p> <p>-Besprenkel het handje kruiden dat je opzij hield met olijfolie en citroensap. -Verdeel de paling met een weinig saus over de borden en werk af met een toefje kruidensla. -Serveer met Belgische frieten en mayonaise</p> <p>Bereiding:</p> <p>Schil de aardappelen in schijven van 1 cm dan doormidden In 16 delen verdelen en bakken in 160 gr C 8 min Uit laten lekken op keukenpapier Daarna afbakken op 180 gr c en uit laten lekken op keukenpapier. Bestrooien met wat zout Direct uit serveren.</p> <p>Meng de eierdooier met de mosterd en de azijn. Voeg de olie toe en blijf kloppen. Wanneer de mayo de juiste dikte heeft is het klaar. Breng op smaak met peper en zout.</p>
---	--





<p>Ingrediënten:</p> <p>Kokos panna cotta: 150 ml slagroom 300 ml kokosmelk 37 g suiker 9 gram gelatine amandelolie</p> <p>Bananen bitterbal: 400 g bananen 10 g citroensap Kaneel Gemberpoeder 50 g bloem 200 g amandelmeel 150 g ei 300 g panko</p> <p>Karamelkoekje: 2 blaadjes bladerdeeg 35 g suiker</p> <p>Chocoladesaus: 150 g slagroom 150 g pure chocolade 20 g suiker 20 g boter</p> <p>8 dl. volle boeren yoghurt 3 dl. slagroom 200 gr. suiker 2 dl. nobel 4 eierdooiers 2 vanillestokjes</p>	<p>Bereiding:</p> <p>Kokos panna cotta: Week de gelatine een koud water. Verwarm de slagroom en los hier de suiker in op. Los de gelatine in de warme slagroom op. Voeg de kokosmelk toe. Smeer een vierkante vorm in met amandelolie. Giet de panna cotta massa in de vorm en laat opstijven.</p> <p>Bananen bitterbal: Pel de bananen. Pureer ze met een vork (het hoeft niet helemaal glad te worden). Voeg het citroensap, de kruiden en het bloem toe. Verdeel in 16 siliconen vormpjes en laat opvriezen in de vriezer. Als dit mengsel goed opgevroren maar nog niet volledig stijf is kan je ze vormen in mooie ronde ballen. Paneer vervolgens de ballen als volgt: doop de bitterballen in het ei, haal ze dan door het amandelmeel, de panko en herhaal dit alles nogmaals. Bewaar de bitterballen weer in de vriezer.</p> <p>Karamelkoekje: Ontdooi het bladerdeeg. Snij de plakjes in de lengte in 6 reepjes. Bestrooi de reepjes aan beide kanten met de suiker. Leg de reepjes op een bakplaat. Leg daarop een vel bakpapier en een andere bakplaat. Bak ze 20 minuten in de oven op 180C. Haal de bovenste plaat van de koekjes af en bak ze nog zo'n 5 minuten.</p> <p>Chocoladesaus: Verhit de slagroom met de suiker en de boter. Laat dan, van het vuur af, de chocolade hierin smelten.</p> <p>Nobeltjesijs Snij de vanillestokjes in de lengte door en schraap er het merg uit. Verwarm de nobel, doe er het merg van de vanillestokjes in en los daarin de suiker op. Klop in een kom, van de keukenmachine, de eierdooiers en voeg daarbij beetje voor beetje de warme siroop (nobel) bij tot een luchtige massa ontstaat. Vervolgens afkoelen, door in de kom van de keukenmachine te laten draaien tot het afgekoeld is. Klop de slagroom lobbij. Meng de yoghurt door de afgekoelde massa en schep daar de geklopte slagroom doorheen. Laat nog even draaien in de keukenmachine. Draai er vervolgens ijs van.</p>
--	---



<p>1 pot boerenjongens slagroom</p>	<p>Afwerking en serveren:</p> <p>Kook de boerenjongens in tot er niet veel vocht over is. Frituur de bitterballen in ongeveer 4 minuten op 160 gr. Maak een mooie streep met de chocoladesaus. Maak het bord verder op met de overige componenten</p>
--	---

