



**Menu Oktober 2021
Les Kokettes**

Angelique Trap

Voorgerecht

Rode poon - Inktvisinkt risotto - Rucola gember schuim

Tussengerecht

Variëteit van bereidingen van groenten – Kruidensaus - Eekhoortjesbrood ijs

Hoofdgerecht

Gekonfijt lamsboutje - Aardappelmousseline – Witlof gekaramelliseerd

Nagerecht

Crème brûlée van steranijs - Sabayon van dragon en rum - Krakeling



Voorgerecht: Rode poon Inktvisinkt risotto en rucola-gemmerschuim

Ingrediënten	Bereiding
<p>Inktvisinkt risotto 450 gr Carnoli rijst 4 teentjes knoflook 90 gr ui 1,0 ltr witte wijn 0,6 ltr kippenbouillon. 120 gr parm. kaas 100 gr. boter 50 ml slagroom Zout peper Olijfolie 20 gr inktvisinkt</p>	<p>Voor de inktvisinkt risotto: Snij de ui en knoflook en laat het op zacht vuur zweten in boter. Voeg de rijst toe en sauteer totdat het wit begint te worden. Voeg witte wijn toe en kook het in, voeg dan beetje bij beetje de kippenbouillon toe tot de rijst al dente is gegaard. Toevoegen Parmezaan, boter en room. Vlak voor het serveren een beetje olijfolie toevoegen en de inktvisinkt. Op smaak brengen met peper zout</p>
<p>Saus 500 gram Rucola 250 gram gember 1 ltr Kippenbouillon. 120 gr boter Zout peper Ijsblokjes</p>	<p>Voor de saus: Rasp gember totdat je 200 gram hebt. Voeg toe aan de kippenbouillon, laat inkoken tot $\frac{3}{4}$. Blancheer de Rucola pas op! zeer kort (max. een $\frac{1}{2}$ min.) in kokend water. Koel af in ijswater. Mix in een blender de geblancheerde Rucola en de bouillonreductie. Passeer door een fijne zeef. Voeg aan de saus de boter toe en nog 30 gr versgeraspte gember verwarm het (niet laten koken). Schuim de saus op met een staafmixer.</p>
<p>50 gr gefileerde rode poon pp.</p>	<p>Voor de vis: Vaccumeer de vis in kleinere porties. Breng de sous vide op 40 graden. Leg de vacuümverpakte vis erin en laat minimaal 30 minuten garen.</p>
<p>Opmaak Rucola</p>	<p>Serveren: Schep wat risotto in een diep bord. Plaats de gestoomde vis bovenop de risotto, breng de vis op smaak met peter en zout. Garneer met een paar Rucola bladeren. Serveer zeer rijkelijk met de op geschuimde saus</p>



Secretariat: secretaris@sdge.nl
SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGIONALE





Tussengerecht: Variëteit van bereidingen van groenten met eekhoortjesbroodjes en kruidensaus

Ingrediënten	Bereiding
Rauwe groenten: Witlof, winterpeen, courgette, venkel van alles 1 stuk	Rauwe groenten in verschillende hoogtes snijden
8 Radijsjes 200 ml. Frambozenazijn 200 ml. bietensap	Radijsjes blancheren in frambozenazijn en onder vacuüm bewaard met bietensap
Gekookte groenten: Wortel, courgette, broccoli, bloemkool van alles 1 stuk 100 gr peultjes	Stoom de wortelen, venkel, courgettes, broccoli, bloemkool en peultjes. Eenmaal bijtgaar, in kleine stukjes van verschillende hoogtes snijden.
100 gr. Pompoen 200 gr. zeer kruimige Aardappelen 2 Takjes tijm 4 tenen knoflook Witte peper	Schil en maak de pompoen schoon en hak hem grof. Breng op smaak met zout, olie, peper en voeg de tijm toe en bak af in de oven op 180 ° C. Kook de aardappelen gaar en kook goed droog. Aardappel en pompoen mixen in een Magimix tot een gladde massa. Breng op smaak met zout en witte peper.
Cantharellen Takjes Dragon en kervel Olijfolie	Olie opwarmen met dragon en kervel. Cantharellen op 65 ° C in deze gearomatiseerde olie laten garen.
Eekhoortjesbroodjes 100 gr. verse eekhoortjesbrood 250 gr slagroom 25 gr glucose Stabilisator	Snijd eekhoortjesbrood fijn. Doe eekhoortjesbrood, room, glucose en zout in een pan. Kook tot het eekhoortjesbrood zacht is. Haal van het vuur en laat 30 minuten trekken. Breng het mengsel weer op 60 ° C, voeg de stabilisator toe en breng het op 85 ° C. Meng alles in de Magimix en draai er ijs van.
Kruidensaus: 40 gr. dragon 40 gr. dille 30 gr. kervel 60 gr. basilicum 60 gr. peterselie	Voor de kruidensaus Kook de kruiden ongeveer 5 minuten in gezouten water en laat ze afkoelen in ijswater. Meng de kruiden met wat water en ijs pureer tot een gladde en niet al te volle smaak. Zeven. Breng op smaak met zout en zet in de koelkast.



Opmaak

Leg eerst de kruidensaus op de bodem.
Vorm met pompoenpuree een U op het bord.
Plaats de verschillende gekookte en rauwe groenten van verschillende hoogtes om een weergave van verschillende geometrieën en kleuren te creëren.
Werk af met een quenelle eekhoortjesbroodij.



Hoofdgerecht: Gekonfijt lamsschenkeltje – lamsjus - aardappelmousseline – gekaramelliseerde witlof

Ingrediënten	Bereiding
16 kleine Lamschenkel boutjes 4 eetlepels honing 6 takken rozemarijn 8 teentjes knoflook 4 rode uien 10 takken tijm 1 dl. Ganzenvet Sinaasappel	<p>Probeer deel overtollig vet van de lamschenkels te snijden, maar ont vlies ze niet, omdat ze anders helemaal uit elkaar vallen.</p> <p>Bak de lamschenkels aan in het ganzenvet en keer regelmatig om elke zijde te bruinen. Snijd de ui in dunne ringen en de knoflook in schijfjes voeg bij de lamsschenkels en braad samen aan. Zet vuur lager en voeg honing toe. Meng goed zodat de honing het hele oppervlakte van het vlees doordringt. Schil de sinaasappel zo dun dat er geen wit aan zit (zestes). Voeg tijm en rozemarijn en sinaasappelschil toe en roer nogmaals. Zout en peper het geheel.</p>
300 ml rode wijn 3 potten kalfsfond	<p>Voeg de rode wijn toe en laat even inkoken. Voeg vervolgens de kalfsfond toe en laat 2 uur stoven op laag vuur. De lamschenkel uit de saus halen en warmhouden. Saus zeven en ontvetten (ontvetkan) en inkoken tot een mooie saus. Op het laatst nog een paar klontjes ijskoude boter door de saus roeren</p>
Aardappelmousseline 2,5 kilo Kruimige aardappels Roomboter Olijfolie	<p>Schil de aardappels en kook gaar in 20 minuten. Giet af en laat droog stomen. Maak puree met de pureeknijper. Voeg roomboter en wat goede olijfolie toe en roer het tot een romige dikke mousseline. Op smaak brengen met zout, peper en eventueel iets nootmuskaat.</p>
16 kleine stronkjes Witlof Roomboter naar smaak Poedersuiker 1 Citroen	<p>Breng ruim water met zout en sap van een halve citroen aan de kook. De citroen voorkomt dat de witlof verkleurt. Snijd de witlof in de lengte doormidden (laat de uiteinden eraan zitten, omdat de witlof anders uit elkaar valt) en kook deze beetgaar in maximaal 2 minuten (witlof pas toevoegen als het water kookt). Voeg zout toe. Laat uitlekken op een gaatjesrooster. Bak de witlof in een koekenpan met een beetje roomboter aan beide kanten bruin. Bestrooi het snijvlak licht met poedersuiker en laat karamelliseren.</p>
<p>Opmaak</p> Rozemarijn	<p>Kleine hoeveelheid aardappelmousseline op het bord scheppen. Lamschenkeltje er tegenaan leggen. Garneer met een takje rozemarijn in het pootje. Bedek alles voorzichtig met de jus. Leg er twee stronkjes witlof bij.</p>



Secretariat: secretaris@sdge.nl
SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGIONALE





Nagerecht: Crème brûlée van steranijs - Sabayon van dragon en rum

Ingrediënten	Bereiding
850 ml. Room 280 ml. Volle Melk 20 stuks Steranijs 2 sinaasappels alleen de schil 140 gr. suiker 300 gr eigeel gepasteuriseerd	<p>Crème van steranijs Breng de room, de melk, steranijs, sinaasappelschil en suiker aan de kook en laat 10 minuten trekken op laag vuur. Voeg dan het eigeel toe en klopf met de garde goed door. Giet het mengsel door een zeef en laat afkoelen tot het handwarm is. Schenk de crème in vormpjes en dek de vormen af met krimpfolie. Stoom de crème in ongeveer 35 minuten gaar in de oven op 90C. Verwijder de folie direct na het stomen en laat afkoelen.</p>
9dl slagroom 6 dl volle melk 450 gr suiker 540 gr eigeel 180 ml bruine rum	<p>Rumijs Breng de room, de melk en de suiker aan de kook, schenk op het losgeklopte eigeel. Schenk het mengsel terug in de pan en verwarm het al roerende op een middelmatig vuur tot 82 gr. Schenk de ijsmassa door een zeef en koel af in de snel vriezer. Voeg de rum toe en draai de massa op de ijsmachine tot ijs. Zet in vriezer tot gebruik.</p>
600 gram suiker 400 ml water 4 bossen dragon	<p>Dragon siroop Breng de suiker en het water aan de kook. Blendeer het suikerwater met de geplukte dragon tot een mooie groene siroop. Passeer door een zeef en laat afkoelen.</p>
1 pak bladerdeeg 200 gram suiker	<p>Bestrooi een plak bladerdeeg royaal met suiker. Rol de plak op en snijd deze in stukken van 1,5 cm. Rol het opgerolde deeg plak voor plak in een dikke laag suiker zo dun mogelijk uit. Klopf de meeste suiker er zachtjes af. Bak de krakelingen op een siliconenmatje in ongeveer 12 minuten af in een oven van 200 gr.</p>
<p>Opmaak Dragon 400 gr rietsuiker</p>	<p>Bestrooi de afgekoelde crème met de afbrandsuiker. Brand de suiker mooi gelijkmatig en dun af. Het moet krokant zijn.</p>
Dragonsabayon 12 verse eidooiers 200 ml. dragon siroop 200 ml witte wijn	<p>Klopf voor de sabayon de eidooiers de dragonsiroop en de witte wijn samen op in een conische pan tot een mooie dikke warme sabayon. Verdun het rumijs met een scheutje melk en roer los tot een mooie dikke milkshake. Voeg evt. nog iets rum toe. Zet de crème brûlée en de flute op het bord met daartussenin de krakeling. Schenk de warme sabayon op het rumijs in de flute.</p>



Secretariat: secretaris@sdge.nl
SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGIONALE

