

Menu September 2022

Gerrit van Buren

Les Primeurs Groep 1
Roy, Ron, Paul, Bernhard, Marcel en Marty

Voorgerecht

Uientaartje.

Tussengerecht

Ravioli met kreeft en citroengrasvelouté.

Hoofdgerecht

Entrecote en Macreuse de boeuf met rode kool en Pommes Dauphine.

Nagerecht

Hazelnootnoga met frambozenijs gegrilde ananas met een chantilly van witte chocolade en een tuille van sinaasappelsap.



Voorgerecht Uientaartje

<p>Ingrediënten:</p> <p>Custard 500 gr uien 70 gr boter 6 dl water 50 cl Noilly Prat</p> <p>100 gr uien 50 gr boter 6 dl melk 1,5 dl slagroom 15 gr citras 225 gr gruyère kaas 4,5 gr iota 3 gr kappas</p> <p>Crackers 8 Plakjes bladerdeeg 150 gr uienpoeder 150 gr amandelpoeder 150 gram parmezaanse kaas 10 gram zwarte peper 2 citroenen</p>	<p>Bereiding: (Hier direct mee beginnen)</p> <p>Snijd de uien in dunne ringen. Fruit de uien in boter al roerend tot ze goudbruin zijn. Voeg water en Noilly Prat toe en laat 30 minuten trekken (pas op dat het niet inkookt). Zeef de uienfond. Bewaar de uien voor bij de opmaak (zie uitjes).</p> <p>Snipper de uien en stoof deze in de boter. Breng melk, slagroom en Citras aan de kook. Voeg de geraspte Gruyèrekaas toe en roer tot helemaal opgelost. Voeg de uien bij het kaasmengsel en draai glad in de blender. Voeg de uienfond van boven toe aan het mengsel samen met Iota en Kappa. Breng aan de kook, klop goed door en laat 3 minuten doorkoken. Breng op smaak met zout.</p> <p>Stort de massa in een met plastic beklede ovenplaat zodat er een laag van ca. 1 cm dik ontstaat. Laat afkoelen en opstijven in de koeling. Snijd de custard in rechthoeken ter grootte van de crackers.</p> <p>Ontdooi het bladerdeeg kort. Snijd de plakjes bladerdeeg doormidden. Mix de uienpoeder en amandelpoeder door elkaar, klop een heel ei los, bestrijk hiermee het bladerdeeg en bestrooi daarna met de mix van uien- en amandelpoeder. Strooi er als laatste de parmezaanse kaas over. Prik met een vork gaatjes in het deeg om rijzen te voorkomen. Leg de plakjes op een beboterde bakplaat. Bak de koekjes (niet eerder dan 30 min. voor het uitserveren) 10-15 min af in een oven van 180°C tot ze lichtbruin en krokant zijn. Rasp de citroenen. Haal de crackers uit de oven, maal er een draai zwarte peper over en strooi wat citroenrasp erover. Laat helemaal afkoelen.</p>
--	---

<p>Zilveruitjes 250 gr verse zilveruitjes 2 dl water 60 gr champagne azijn 15 gr honing 5 gr zout</p> <p>Uitjes 2 dl witte wijn 25 gr parmezaamse kaas 1 citroen zwarte peper</p> <p>Opmaak 32 Viooltjes in 2 kleuren</p>	<p>Breng een pannetje water aan de kook en doe de ongekpelde uitjes erin. Na 1 minuut de uitjes eruit halen en met koud water afspoelen. Pel de uitjes en snijd ze in de lengte doormidden. Pel de rokken voorzichtig van elkaar. Breng azijn, honing en zout aan de kook en haal van het vuur. Voeg uitjes toe en laat marinieren tot verder gebruik.</p> <p>Laat vlak voor het uitserveren de ingelegde zilveruitjes uitlekken en dep ze droog. Laat de uitjes in een hete pan even karamelliseren in wat suiker.</p> <p>Gebruik de uienringen van de uienfond. Doe uienringen en wijn in een pannetje en laat langzaam inkoken tot alle vocht verdampt is. Rasp de kaas en de citroen. Roer de kaas er doorheen en breng op smaak met zout. Spreid het geheel uit (om wat af te koelen) en doe er een draai zwarte peper en wat citroenrasp over.</p> <p>Bouw de uientaartjes op door de crackers op een ovenplaat met bakpapier te leggen, daarop een rechthoek custard en daarop wat uitjes. Laat 10 minuten in een oven van 70°C opwarmen. Haal uit de oven, plaatst op de voorverwarmde borden en verdeel de uitjes over de taartjes. Versier de taartjes met bloempjes.</p>
--	--



Tussengerecht

Ravioli met kreeft en citroengrasvelouté.

Ingrediënten:	Bereiding:
<p>Vulling</p> <ul style="list-style-type: none"> 150 gr zalmfilet 1 dl slagroom 1 kreeft 8 langoustines 20 gram basilicum 5 gram kervel <p>Pastadeeg</p> <ul style="list-style-type: none"> 8 saffraandraadjes 1 el water 200 gr bloem 2 eieren 1 el olijfolie 1 tl zout <p>Schaaldierensaus</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 lt visbouillon panters van kreeft en langoustines 300 gram beurre manié = (200 gr boter 100 gr bloem) Kreeftenpasta <p>Velouté</p> <ul style="list-style-type: none"> 2 sjalotten 1 tl witte peperkorrels 1 tl korianderkorrels 2 tenen knoflook 2 laurierblaadjes enkele takjes tijm 4 stengels citroengras 2,5 dl noilly prat 	<p>Kook de kreeft 4 minuten en haal het vlees eruit als het nog warm is. Draai de zalmfilet fijn in de Magimix. Voeg de slagroom toe en draai nog heel even. Snijd het vlees van de kreeft en langoustines in kleine blokjes. Hak de kruiden. Roer door de zalmmousse en breng op smaak met zout, peper en gehakte kruiden. Laat 30 minuten in de koeling rusten.</p> <p>Bewaar de panters voor de saus!</p> <p>Week de saffraandraadjes 5 minuten in het water. Doe bloem, eieren, olijfolie, zout en het saffraanwater in de Magimix. Draai er pastadeeg van. Leg 30 minuten in de koeling. Draai pastavellen op stand 7 en steek rondjes van 10 cm hieruit. Verdeel de vulling over 16 rondjes. Bestrijk de randen met water en leg een tweede vel hierop. Knijp de randen zorgvuldig dicht en knip eventueel wat bij. Leg de ravioli tussen twee vochtige theedoeken tot gebruik.</p> <p>Hak de panters van kreeft en langoustine fijn. Zet ze aan in olie en voeg de visbouillon toe. Laat de schaaldierenbouillon inkoken tot een kwart. Maak een beurre manié door de boter zacht te roeren, zeef de bloem en meng dit goed door de boter en bewaar dit in de koelkast. Klop beurre manié met de garde door de saus tot een dikke gebonden saus ontstaat (niet meer laten koken). Breng op smaak met zout en peper (en doe over in een doseerfles). Breng eventueel op smaak met kreeftenpasta.</p> <p>Houd de schaaldierensaus warm.</p> <p>Breng gesneden sjalot, peperkorrels, korianderzaad, knoflook, laurierblad, tijm en gespleten citroengras met de Vermouth aan de kook in een wijde pan. Laat het inkoken tot het vocht bijna helemaal weg is en voeg de visbouillon toe en laat weer tot de helft inkoken. Voeg de slagroom toe en laat inkoken tot het enigszins gaat binden. Zeef de velouté en breng op smaak met peper en zout. Verwarm de velouté vlak</p>

<p>5 dl visbouillon 5 dl slagroom</p> <p>Garnituur 4 tomaten 40 gr basilicum (48 blaadjes)</p> <p>Opmaak 16 quenelle tomatenconcassé</p>	<p>voor het serveren en doe hem over in de dispenser en serveer hem aan tafel.</p> <p>Plisseer (ontvel) de tomaten en verwijder de zaadjes. Snijd ze in kleine brunoise. Breng op smaak met olijfolie en zout en peper. Wrijf de basilicumblaadjes in met olijfolie en plaats op een gastroplaat (ovenplaat met bakpapier?). Doe ze in een oven van 100°C tot ze droog en krokant zijn. Laat ze uitlekken op keukenpapier</p> <p>Kook de ravioli 5 minuten in ruim water gaar. Spuit een spiraal schaaldierensaus in de grote komborden. Leg een ravioli midden in het bord. Leg een quenelle tomatenconcassé op de ravioli en 3 blaadjes basilicum hier tegenaan. Schenk de hete velouté tussen de schaaldierensaus en serveer meteen.</p>
--	---



Hoofdgerecht

Entrecote en Macreuse de boeuf
met rode kool en Pommes Dauphine.

Ingrediënten:	Bereiding:
<p>Entrecôte 2 kg Entrecôte zout en peper roomboter</p>	<p>Snijd het vetrandje van de entrecote en bewaar het. Zout en peper het vlees en vacumeer en seal het. Doe het op 52°C ca. 2 uur in de sousvide. Snijd het vetrandje van de entrecote in kleine dobbelsteentjes en bak ze, zonder toevoeging van boter/olie, langzaam op laag vuur uit tot kaantjes, giet af en toe het vet af. Bestrooi de kaantjes met zout en houd ze warm.</p> <p>Voor het uitserveren van het gerecht: braad het stuk vlees aan beide kanten aan in een mengsel van olie en roomboter.</p>
<p>Macreuse 2 winterwortels 2 uien 1 teentje knoflook 800 gr kalfssukade 100 gr koude boter 1,5 dl rode wijn 1 dl rode port 3 dl kalfsfond 2 laurierblaadjes 4 takjes tijm peper en zout boter Evt rode wijnazijn</p>	<p>Direct beginnen met de kalfssukade! Maak de winterwortels schoon en snijd ze in stukken. Pel en snijd de uien grof en plet de ongepelde knoflook. Bestrooi het vlees met peper en zout. Verhit de boter in een ruime braadpan en bak hierin het vlees aan beide kanten aan. Schep het vlees uit de pan en snijd het in stukken van ca 50 gr.</p> <p>Fruit de wortels, uien en knoflook in het achtergebleven braadvet. Blus het geheel af met de rode wijn en de port. Laat dit geheel inkoken. Leg vervolgens het vlees erin terug en giet de kalfsfond erbij. Voeg de laurier en de tijm toe en laat het geheel in ca 2 uur smoren tot het zacht en gaar is. Het vlees niet echt koken maar braiseren.</p>
<p>Pommes Dauphine 150 gram boter 150 gram bloem 1,5 kg kruimige aardappels 325 mil. warme melk 80 gram boter snuf nootmuskaat (versgeraspt)</p>	<p>Schil en kook, voor de aardappelpuree, de <u>aardappels</u> in circa 20 minuten gaar in water met zout. Giet af en stoom ze kort droog. Stamp ze, knijp fijn in een pureeknijper of wrijf door een zeef. Voeg beetje bij beetje de warme melk toe. Roer de boter er met een pollepel door tot een luchtige puree. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat en zet de puree apart.</p>



4 eieren
frituurolie

Rode kool

1 grote rode kool
1 fijngehakte ui
4 kruidnagels
10 jeneverbessen
2 kaneelstokjes
4 laurierblaadjes
2 dl rode wijn
Sap van 1 citroen
10 gr suiker, eventueel
meer naar smaak
2 dl water
50 gr boter
zout en peper
2 Elstar appels
event. wat rijst

Opmaak

10 gr Maldonzout

Breng 150 ml water met de boter aan de kook. Roer alle bloem erdoor en blijf roeren tot de deegbal loslaat van de wand van de pan. Neem de pan van de warmtebron en klop 1 ei erdoor. Voeg een tweede ei toe en klop tot het beslag glanst. Meng de aardappelpuree erdoor en roer goed. Laat iets afkoelen.

Verhit het frituurvet tot 180°C. Vorm met bebloemde handen kleine balletjes (gebruik kleine ijsknijper) van het pureebeslag. Klop de laatste eieren los met een heel klein beetje water. Wentel de aardappelballetjes erdoor, haal ze opnieuw door de bloem, en frituur ze tot ze goudbruin zijn. Laat uitlekken op keukenpapier.

Snijd de rode kool fijn en meng met alle ingrediënten behalve de appel goed. Stoof de rode kool in ca 50 min op laag vuur gaar.

Verwijder de kruiden na het koken zoveel mogelijk. Schil de appels en verwijder het klokhuis. Snijd ze in kleine blokjes en roer dit op enig moment door de rode kool.

Optioneel: voeg een handje rijst bij de kool.

Snijd de entrecote in mooie plakken, zout het.

Leg de entrecote aan de zijkant van het bord.

Maak van de rode kool quenelles en plaats hiervan 2 of 3 op het bord.

Hiernaast een stukje kalfssukade.

De pommes dauphine in het verlengde van de rode kool. Verdeel de kaantjes over het bord en verdeel de saus bij het vlees.

Nagerecht

Hazelnootnoga met frambozenijs gegrilde ananas met een Chantilly van witte chocolade en een tuille van Sinaasappelsap

Ingrediënten:	Bereiding:
<p>Noga 125 gram hazelnoten 125 gram suiker</p>	<p>Bereiding:</p> <p>Bruineer de hazelnoten op 140C in een koekenpan terwijl je de noten in beweging houdt. Smelt de suiker tot een lichte karamel en roer er de hazelnoten door. Giet de noga op een vetvrij papier dat ingevet is met arachideolie.</p> <p>Als de massa afgekoeld is in stukken breken en in porties fijnhakken in de Magimix. (Nodig voor de Semifreddo!!)</p> <p>Neem 0,5 liter water en 125 gram van de suiker en de dragon in een pannetje op het vuur zetten verwarmen tot 70-80 graden en laten trekken zeef daarna de dragon eruit.</p> <p>Vermeng de rest van de suiker met de overige droge ingrediënten en voeg dit later toe aan de suikersiroop. Pers de citroenen uit. Voeg de coulis toe aan het suikermengsel en maak op smaak met het citroensap. Afdraaien in de ijsmachine en in een stalen kom wegzetten in de diepvries.</p> <p>Klop de slagroom lobbijg (yoghurt dikte) en zet die koud weg in de koeling. Kook de suiker, het water en de honing tot een lichtbruine siroop (126C). Eiwit kloppen in de keukenmachine tot het eiwit stijf is met een dun straaltje de suikersiroop toevoegen en de massa koud kloppen.</p> <p>Schep er nu de hazelnoot noga door. Spatel er nu de slagroom door. Doe de massa in een plastic spuitzak. Neem nu een ring van 5 cm en vul deze met de semifreddo en plaats het in de vriezer.</p> <p>Ananas schillen en de harde kern verwijderen. Daarna de ananas over langs in parten snijden van 10 cm niet te dun want ze moeten nog in de grillpan. Daarna de ananas stukken in een vacuüm zak doen en de likeur 43 toevoegen. Laat dit zo lang mogelijk staan om te marinieren.</p> <p>Dep de ananas droog en grill het op de grillpan tot het mooie grillstrepen heeft.</p> <p>Strooi de basterdsuiker in de melk en verwarm het tot 70 C. Haal de pan van het vuur en voeg de chocolade calllets toe.</p>
<p>IJs 0,5 kilo frambooscoulis 0,5 liter water 250 gram suiker 10 gram dextrose 3 gram cortina 40 gram sorbet pro bindmiddel 1/2 bosje dragon</p>	
<p>Semifreddo Noga 6 dl slagroom ongezoet 120 gram suiker 0,3 dl water 180 gram honing 240 gram eiwit 250 gram gehakte hazelnoot noga</p>	
<p>Gegrilde ananas 1 ananas 150 cc likeur 43</p>	
<p>37 gram volle melk 67 gram witte basterd suiker 900 gram witte chocolade</p>	

<p>815 gram room 35% ongezoet</p> <p>Tuille 85 gram poedersuiker 30 ml sinaasappelsap 25 gram gesmolten boter 25 gram bloem snuf zout</p> <p>Opmaak</p>	<p>Als deze gesmolten zijn dan kun je de room toevoegen aan het mengsel. Plaats het mengsel in de koelkast tot het afgekoeld is tot 4 C. In de kichen aid opkloppen tot het mooi stevig is. De massa overscheppen in een spuitzak met een spuitmondje ø 12-15 mm</p> <p>Roer alle ingrediënten door elkaar en laat het mengsel een half uur rusten in de koelkast. Verwarm de oven voor op 200 graden. Neem een theelepel van het beslagen smeer dit op bakpapier. In een dunne cirkel. Bak de tuilles in 5-9 min. Je kunt ze direct na het bakken over bijvoorbeeld een deegroller leggen om er een vorm aan te geven</p> <p>Leg op een rechthoekige bord, van links naar rechts eerst het bolletje frambozen ijs daarna de gegrilde ananas en vervolgens de semifreddo van Noga. Plaats de tuille tegen het ijs aan</p>
--	---