



SOCIÉTÉ DES GOURMETS

Secretariaat: [secretaris@sdge.nl](mailto:secretaris@sdge.nl)  
EURÉGIONALE

## Menu februari 2023

Water, graan, hop en gist = Bier

### Groupe Deux

#### Voorgerecht

Proeverij met bierparing

#### Tussengerecht

Schelvis met Tripel

#### Hoofdgerecht

Varkenswang gelakt met Gouden Carolus

#### Nagerecht

Gerookt vanilleijs met een sabayon van kriekbier

**Voorgerecht: Proeverij met bier paring**

<p><b>Ingrediënten</b></p> <p><b>Gepoft brood</b>                      200 gr bloem                      4 gr gedroogde gist                      100 ml water                      2 gr zout                      20 gr roomboter                      2 gr suiker</p> <p><b>Crème van Insel Kreide bier</b>                      50 ml Insel Kreide                      20 gr eiwit                      1 gr Xantana                      75-100 ml zonnebloemolie                      4 ansjovisfilets</p> <p><b>Gegratineerde oester</b>                      16 oesters                      2 sjalotten                      2 dl IPA Hazy Jane                      40 gr eidooier                      100 gr boter                      2 bosuitjes</p> <p><b>Torentje van zwezerik</b>                      200 gr zwezerik                      2 dl room                      2,5 gr gelatine</p> <p><b>Gelei</b>                      1 dl Cabernet sauvignonazijn                      50 gr suiker                      2 dl water                      2 gr agar agar</p>	<p><b>Bereiding:</b>                      Meng alle ingrediënten in een beslagkom en kneed dit tot een vaste deeg massa. Laat het deeg 15 minuten op kamertemperatuur rijzen.                      Verwarm de (stille) oven met een bakplaat voor op 235°C. Haal het deeg door de pastamachine. Maak er twee dunne lappen van (ca. 3 mm). Maak vierkantjes van 4 cm x 4 cm. Leg de vierkantjes op de met bakpapier beklede voorverwarmde bakplaat en zet in de oven. Laat het deeg 9 minuten garen op 220°C.</p> <p>Meng het bier met het eiwit en de xantana in een (maat-)beker. Mix de massa met een staafmixer en voeg hier druppelsgewijs de olie aan toe (stop als de structuur goed is). Pureer de ansjovisfilets en meng goed door de crème. Doe de crème in een spuitzak en bewaar in de koeling. Serveer het brood met een toefje crème.</p> <p>Open de oesters, vang het vocht op en bewaar het. Fruit de sjalot in boter. Voeg oestervocht en het bier toe en kook in tot ongeveer de helft van het vocht overblijft. Leg vers gesneden bosuiringetjes in de lege oesterschelp en daarop de oester. Zeef het oesterbiervocht. Klop au bain-marie met de dooiers schuimig en gaar. Klop koude blokjes boter door het geheel totdat een lobbige saus ontstaat. Laat niet meer aan de kook komen. Leg de oesters op een plaat die in de salamander of oven(gril) past. Lepel de saus over de oesters. Gebruik eventueel aluminiumfolie om de oesters te stabiliseren op de plaat zodat de saus er niet uit loopt. Gratineer één tot twee minuten onder de (voorverwarmde) grill/salamander, ze moeten een mooie bruine kleur hebben.</p> <p>Kuis de zwezerik en kook in de room (±20 min). Voeg de gelatine toe, smaak af met zout en peper en draai fijn in de mixer. Verdeel de massa in een schaal zodat je 16 rondjes van 4cm Ø kan en 1 cm hoog kan uitsteken. Zet in de vriezer.</p> <p>Breng de azijn aan de kook met de suiker en het water. Voeg de agar agar toe. Verdeel de massa in een schaal zodat je 16 rondjes van 4cm Ø en 0,5 cm hoog kan uitsteken. Zet in de koeling.</p>
--	--



<p><b>Crunch van Othmar Blond bier</b> 3 sneetjes hard zuurdesembrood 2 dl blond bier</p> <p><b>Opmaak</b></p>	<p>Laat het zuurdesembrood marineren in het Blond Bier zodat al het bier in het brood zit. Steek rondjes van 4cm Ø uit. Droog in de oven op 100°C. Circa een uur laten drogen, halverwege omdraaien (niet te veel uit laten drogen). Smaak af met zout.</p> <p>Haal op tijd de zwezerik uit de vriezer! Maak een torentje van de 3 rondjes, eerst de zwezerik, dan het brood en als laatste de gelei.</p> <p>Neem een leisteen en presenteer de 3 gerechtjes met de 3 biertjes er achter. Links gepoft brood met daarachter Insel Kreide bier, in het midden de zwezerik met blond bier van Othmar en rechts de oester met de IPA Hazy Jane bier.</p>
--	---



## Tussengerecht: Schelvis met een crumble van hazelnoot en paling

<p><b>Ingrediënten</b>  <b>Aardappelzalf</b>          400 gr aardappel (la ratte)          60 ml melk          150 gr roomboter          150 ml LeFort tripple bier</p> <p><b>Crumble</b>          100 gr bloemkool          100 gr gerookte paling          25 hazelnoten</p>	<p><b>Bereiding</b>          Schil de aardappelen en kook ze gaar. Gebruik de aardappelknijper om de aardappels fijn te maken. Voeg de melk toe          Maak van 150 gr roomboter een beurre noisette, zeef de boter en voeg toe aan de aardappelen. Voeg de tripple toe en maak op smaak met peper en zout.</p> <p>Maak in de magimix van de bloemkool een couscous. Snijd de paling in hele fijne stukjes. Rooster de hazelnoten en hak de hazelnoten fijn. Voeg de bloemkool, paling en hazelnoten samen in één kom. Houd lau/warm (warmhoudkast).</p>
<p><b>Schelvis</b>          1 kg schelvis</p>	<p>Gril of bak de schelvis (geproportioneerd) kort aan op de velkant en leg vervolgens met de velkant naar beneden op een ingeboterde ovenplaat.</p>
<p><b>Mousseline</b>          80 gr eidooier          60 ml water          30 ml witte wijnazijn          15 ml limoen (1/2 limoen)          250 gr roomboter          Cayennepeper          1 limoen          zout</p>	<p><u>Vlak voor uitserveren</u>          Voeg het eigeel, water en witte wijnazijn samen in een steelpan.          Smelt de boter in een ander pan.          Klop het mengsel van eigeel, azijn en water op met een garde. Zet de pan op een zacht vuur, indien de massa te warm wordt dan gaat het schiften. Blijf kloppen tot je een schuimige massa krijgt waarin de garde zijn sporen achterlaat. Haal de pan van het vuur en werk af met de warme gesmolten boter. Breng op smaak met limoensap, cayennepeper en zout. Serveer de mousseline in een klein kannetje, 1 p.p.</p>
<p><b>Lardo di colonnata</b>          32 plakjes heel dun gesneden</p>	<p>Bewaar de lardo in de koeling tot vlak voor uitserveren.</p>
<p><b>Cherry tomaatjes</b>          48 cherry tomaatjes          2 takjes tijm</p>	<p>Knip 16 trosjes van 3 tomaten maar laat de stelen zitten. Haal de blaadjes van de tijm. Leg de trosjes op een bakplaat, bestrooi met peper en zout. Besprenkel de tomaatjes met olijfolie en de tijmblaadjes en laat ze 8 minuten garen in een oven van 160°C.</p>
<p><b>Opmaak</b>          zeekraal</p>	<p>Warm de aardappelzalf op. Bak de schelvis 4 minuten in een voorverwarmde oven op 180°C.          Schep een ruime eetlepel aardappelpuree in een diep bord. Doe daar een lepel crumble op, vervolgens de vis. Leg de rauwe lardo op de vis. Als laatste overgieten met Mousseline en garneren met zeekraal.</p>



## Hoofdgerecht: Varkenswang gelakt met Gouden Carolus

<p><b>Ingrediënten</b></p> <p>16 varkenswangtjes                  2 dl kalfsbouillon                  5 dl Gouden Carolus bouquet garni (tijm, rozemarijn, salie en oregano en 2 laurierblaadjes)                  200 gr winterpeen                  200 gr prei                  200 gr sjalotten                  100 gr (1 stengel) selderij                  200 gr vetspek                  2 gr Xantana</p> <p><b>Gouden Carolus-lak</b></p> <p>2 dl zoete sojasaus                  2 dl zoute sojasaus                  2 dl Gouden Carolus                  2 stuks steranijs                  1,5 cm verse gember</p> <p><b>Varkenshaas</b></p> <p>0,8 kg Varkenshaas                  4 salieblaadjes</p> <p><b>Crème van boterraap</b></p> <p>1,2 kg boterraap                  150 gr roomboter                  1 gr Xantana                  12 gr Gelcrème (Sosa warm)                  zout en peper</p> <p><b>Gelei van boterraap</b></p> <p>400 gr crème van boterraap                  1 dl melk                  1 dl room                  5 gr agar agar</p>	<p><b>Bereiding</b></p> <p>Bak de varkenswangetjes kort aan met roomboter. Bak de wortel, prei, sjalotten, selderij en vetspek mee. Voeg bouillon, bier en bouquet garni toe en breng aan de kook. Laat 1,5 garen in de snelkookpan. Haal de varkenswangen uit de pan en verwijder het vet en andere onzuiverheden. Zeef het kookvocht. Bind het vocht met de Xantana. Gebruik 2 dl voor de lak en maak van het restant een saus voor bij het vlees.</p> <p>Meng alle ingrediënten met 2 dl van de bouillon van de varkenswangen. Reduceer tot een dikke stroop. Smeer de wangen een aantal keren in met de lak. Houd warm in de warmhoudkast.</p> <p>Verhit roomboter in een braadpan en laat het stuk varkenshaas op een hoog vuur rondom dichtschroeien en bruin kleuren, braad maximaal 10 min. Het vlees moet mooi roze blijven. Neem het vlees uit de pan en laat het afgedekt met aluminiumfolie ca 10 min rusten. Roer intussen de aanbaksels in de braadpan los en voeg de bouillon toe. Breng aan de kook met 4 salieblaadjes en laat het inkoken tot 250 ml jus. Indien er onvoldoende bouillon is kan er een beetje bier worden toegevoegd.</p> <p>Maak de boterraap schoon. Kook de boterraap gaar in ongeveer 10 minuten. Voeg roomboter, xantana en Gelcrème toe. Gebruik de staafmixer om een gladde crème te maken. Smaak af met zout en peper.</p> <p>Gebruik 400 gr voor de gelei.                  Het restant in een spuitzak doen en warm houden.</p> <p>Week de gelatine. Kook de melk, de room en 400 gr boterraapcrème met de agar agar. Voeg dan de blaadjes gelatine toe en stort uit op een plaat. Strijk het glad, ongeveer een halve cm. Maak er dunne slierten van.</p>
--	--



<p>6 gr gelatine (4 blaadjes dr Oetker)</p> <p><b>Bospeen</b> 12 bospeentjes zout, peper en tijm</p> <p><b>Spruitjes</b> 48 spruitjes</p> <p><b>Opmaak</b> 1 bakje kleine beukenzwammen 1 bakje tuinkers 50 gr Pistachenoten</p>	<p>Snijd ze in de lengte (2x) door zodat je 4 kwarten hebt. Besprenkel met olijfolie en bestrooi met zout, peper en tijm. Bak 15 minuten in een voorverwarmde oven van 180.°C</p> <p>Kook de spruitjes in gezouten water. Snijd doormidden. Bak ze op de platte kant licht aan.</p> <p>Bak de beukenzwammen heel kort in roomboter. Leg een sliert gelei in het midden van het bord, spuit toefjes van de boterraapcrème links en rechts van de gelei. Steek hier de paddenstoeltjes en de tuinkers in. Verdeel 3 stukjes bospeen en spruitjes over het bord. Schik het vlees onder op het bord, 2 plakjes varkenshaas en 1 wangetje p.p. Bestrooi de varkenswang met gehakte pistachenoten. Werk het geheel af met de jus.</p>
--	---

**Nagerecht: Vanillerooijks met sabayon van kriekbier**

<p><b>Ingrediënten</b></p> <p><b>Vanille-ijs</b>                  400 ml volle melk                  300 ml slagroom                  100 gr suiker                  80 gr eidooier                  2 vanillestokjes                  1,5 gr Locust                  1,4 gr Stabilize                  2 gr Cortina emulgator</p> <p><b>Lemon bars</b>                  100 gr poedersuiker                  150 gr roomboter                  6 eieren                  400 gr suiker                  320 gr bloem                  30 gr maizena                  120 ml IPA bier                  40 ml citroensap                  Kokosolie                  zout</p> <p><b>Sabayon van Kriekbier</b>                  120 gr eidooier                  75 gr suiker                  75 ml Fruitage van Rodenbach (bier)</p>	<p><b>Bereiding</b></p> <p>Doe alle melk en 150 ml room in een lage schaal. Plaats deze schaal 4 minuten in de rookkast (halverwege een keer roeren). Gebruik 1,5 lepel rookmot.</p> <p>Klop de eidooiers met de suiker tot een luchtig mengsel.</p> <p>Schraap de vanillestokjes uit en voeg toe aan het room/melk mengsel. Verwarm het room/melk mengsel met de vanille tot net aan de kook. Giet dit bij het eidooier/ suikermengsel. Op laag vuur langzaam laten indikken (tot 84 °C) en dan laten afkoelen in de shockfreezer. Klop 150 ml slagroom stijf en spatel dit door het afgekoelde mengsel. Roer de Stabilize en Locust erdoorheen. Smeer de Cortina aan het draaiwerk van de ijsmachine. Draai tot ijs en schep dit in een voorgekoelde kom en zet in de vriezer.</p> <p>Voeg 280 gr bloem, de poedersuiker, boter en een snufje zout in een keukenmachine en zorg dat alles goed gemixt wordt.</p> <p>Duw het beslag op de bodem van een met kokosolie ingevette ovenschaal die groot genoeg is. Verwarm de oven voor op 180 °C. Bak de lemon bars gedurende 25 minuten goudbruin. Haal ze uit de oven en laat ze afkoelen tot op kamertemperatuur.</p> <p>Neem vervolgens een kom en doe daar de eieren, de suiker, de rest van de bloem en de maizena in. Giet het citroensap en het bier erbij en blijf roeren tot alles een homogeen geheel vormt.</p> <p>Die vulling giet je over de afgekoelde korst van de bars. Bak opnieuw 30 minuten. Laat de lemon bars afkoelen voor je ze in de koelkast legt. Laat de lemon bars zo lang als mogelijk in de koeling, goed afgekoeld zijn ze ideaal om aan te snijden. Bestrooi met extra poedersuiker en citroen.</p> <p><i>Vlak voor uitserveren</i></p> <p>Breng een pan water aan de kook. Doe de eidooiers in een hittebestendige kom. Roer de suiker door de eidooiers en voeg het kriekbier toe. Zet de kom op de pan en zorg dat de bodem van de kom het water niet raakt. Verwarm al kloppend met een garde au bain-marie tot er een gebonden saus ontstaat.</p>
--	--



SOCIÉTÉ DES GOURMETS

EURÉGIONALE

Secretariaat: [secretaris@sdge.nl](mailto:secretaris@sdge.nl)

<b>Opmaak</b> 600 gr rood fruit 1 citroen	Snijd de lemonbar in stukjes van 2,5 bij 5 cm. Leg de gesneden lemonbar in het midden van het bord. Verdeel het fruit over de borden. Leg de ijsbol op de lemon bar. Schenk de sabayon eromheen. Rasp de schil van de citroen erboven. Serveer direct.
---	---