

**Menu juni 2013**

**Bernard Sassen  
Frank Venema**

**Artisjok-basilicumousse met Hamburgerrib**

**Pappardelle met rucola en gerookte eendenborst**

**Cappuccino van waterkers en doperwten**

**In ganzenvet gemarineerd kalfsvlees met een jus van  
eekhoortjesbrood, zwezerikkaantjes, aardappelpoffertjes  
met cherry tomaten**

**Wentelteeftje van suikerbrood met verse aardbeien en vanillerisotto**

**Juni 2013 Amuse: Artisjok-basilicummousse met Hamburgerrib**

Ingrediënten	Bereiding
4 potjes Artisjokharten gemarineerd in olie 20 plakken Hamburgerrib (zelf snijden) 20 gram basilicum zout peper	De artisjokharten met 17 blaadjes basilicum in de keukenmachine pureren. Eventueel wat extra olie toevoegen om de mousse wat smeuïger te maken. Zout en peper naar smaak toevoegen.
<u>Bereiding en opmaak</u>	Snijd de hamburgerrib op de snijmachine in dunne plakken (stand 3). De mousse in bergjes op de plakken hamburgerrib scheppen en dichtvouwen. Koel wegzetten en ½ uur voor het uitserveren op kamertemperatuur laten komen. Garneren met een klein blaadje basilicum. Het geheel op een amuselepel serveren



**Juni 2013 Voorgerecht: Pappardelle met rucola en gerookte eendenborst**

**Ingrediënten**

Pappardelle

500 g. Pastabloem  
 (farina di grano tenero  
 type oo)  
 5 eieren

Gerookte eendenborst

8 eendenborsten  
 rookmot beuken  
 grof zeezout  
 5 kleine courgettes  
 olijfolie voor het  
 bakken  
 9 dl. slagroom  
 400 g Parmezaanse  
 kaas  
 160 g roomboter  
 1 pak rucola

Bereiding en opmaak

100 gr Parmezaanse  
 kaas geraspt voor de  
 garnering.  
 1 grote courgette, schil  
 geblancheerd voor de  
 garnering

**Bereiding**

Meng de ingrediënten goed door elkaar en kneed met de hand, totdat je een soepel deeg hebt. Als het teveel plakt, voeg je nog wat bloem toe. Laat het deeg een half uur rusten in huishoudfolie. Verdeel het deeg in porties, haal het enkele malen door de grofste stand van de pastamachine en maak er een dunne lap van door het steeds door een smallere stand te halen, totdat je de kleinste stand hebt gehad. Wanneer alle porties tot lappen zijn uitgerold laat dan de pasta drogen.

Leg 1 lap op het aanrecht en strooi er wat bloem over. Snijd in de lengterichting slierten van één centimeter breed. Doe dit bij voorkeur zo laat mogelijk, totdat je de pasta gaat koken om uitdroging van de pappardelle tegen te gaan en kan het gaan breken. Dit is op te lossen door er een vochtige theedoek over te leggen.

Snijd de eend aan de vetrand tot het vlees kruislings in en bestrooi met het grove zeezout. Leg de eend met de vetkant ongeveer 8 minuten op de rooster van de rookoven. De rookmaak trekt nu in het vlees, maar is niet overheersend. Voor de garing bak je de eendenborst in de pan. Het bakken doe je door de eend zonder olie op de vetkant in de pan te leggen. Laat het vlees vervolgens 10 minuten rusten in aluminiumfolie. Zet het daarna in de warmhoudkast. Spoel de courgettes onder koud water en snijd ze in schijfjes. Grill de schijfjes met olijfolie in een grillpan en breng op smaak met peper en zout. Doe de room, boter en geraspte Parmezaanse kaas in een pan, breng aan de kook en laat zachtjes tot de helft inkoken. Voeg de courgetteschijfjes toe en breng weer aan de kook. Snijd de eendenborst in fijne plakjes. Voeg vlak voor het serveren de rucola toe en meng deze onder de saus

Kook de pasta in 5 tot 7 minuten gaar in ruim kokend water.

Blancheer de courgetteschil.

Verdeel de pasta over de borden en schep er een ruime hoeveelheid saus overheen. Schik de plakjes eendenborst op het gerecht. Bestrooi met Parmezaanse kaas en garneer met opgerolde reepjes courgetteschil.



**Juni 2013 Tussengerecht: Cappuccino van waterkers en doperwtten**

<p><b>Ingrediënten:</b>  <u>Kippen bouillon</u>                  3 liter water,                  soepkip ca. 1 kg                  (liefst poot en/of                  rauwe botten)                  1 prei in grove                  stukken.                  1 flinke wortel                  1 teentje knoflook                  1 ui, bestoken met 2                  kruidnagels                  5 stengels                  bleekselderij                  10 zwarte                  peperkorrels                  stukje foelie                  1 laurierblad                  bouquet garni (takjes                  tijm en                  peterselienstelen)</p> <p>60 gram boter                  9 sjalotten                  3 teentje knoflook                  200 g pancetta</p>	<p><b>Bereiding:</b>  <b>Thuis maken van tevoren</b>                  Alle ingrediënten in een flinke (soep)pan doen.                  Water erbij en aan de kook brengen.                  Afschuimen en op laag vuur 2 tot 3 uur laten trekken,                  zonder deksel. Af en toe afschuimen. Bouillon zeven.</p> <p>Verhit de boter en bak daarin de gehakte sjalotjes en                  knoflook glazig. Bak de pancetta in een droge koekenpan                  in ongeveer 5 minuten krokant. Doe de pancetta bij de                  sjalotjes, voeg de doperwtten, aardappelblokjes en</p>
---	--





750 g verse doperwtten, gedopt  
 3 bloemige aardappel in kleine blokjes (ongeveer 150 gr.)  
 blaadjes van twee bosjes waterkers  
 2 liter. kippenbouillon  
 15 kleine muntblaadjes

Opmaak

20 gram gedroogde paddenstoelen (eekhoortjesbrood)  
 2 dl room

waterkers toe en bak dit ongeveer 2 minuten mee. Schenk de bouillon erbij en breng de soep aan de kook. Laat de soep op een zacht vuur ongeveer 15 minuten koken. Voeg na ongeveer 15 minuten de muntblaadjes toe. Pureer de soep.

Maal het eekhoortjesbrood tot poeder in de magimix. Schenk de soep in kommen. Klop de room lobbig. Lepel de room over de soep (als een echte cappuccino) en bestrooi de soep met paddenstoelenkrumels.



**Juni 2013 Hoofdgerecht: In ganzenvet gemarineerd kalfsvlees met een jus van eekhoortjesbrood, zwezerikkaantjes, aardappelpoffertjes en met cherytostomaatjes**



**Ingrediënten:**

Kalfsvlees

1 ½ kg kalfshaas  
 500 g ganzenvet  
 6 teentjes knoflook  
 5 takjes rozemarijn  
 5 takjes tijm  
 peper  
 zout

Zwezerik

1 kilo hartzwezerik  
 1 fles witte wijn  
 3 laurierblaadjes  
 3 takjes tijm  
 1 ei  
 200 gr rauwe kroepoek

Kalfsjus

4 potten kalfsfond  
 60 g gedroogd  
 eekhoortjesbrood  
 beurre manié van 20  
 gram boter en 20 gram  
 bloem

Poffertjesbeslag

750 gram aardappelen  
 150 g bloem  
 3 eieren  
 25 g truffeltapenade  
 250 ml melk  
 olijfolie

Spinazie

2 kg wilde spinazie  
 6 tenen knoflook

48 cherry  
 trostomaatjes,  
 2 takjes tijm  
 zout naar smaak

**Bereiding:**

**Begin hier direct mee, zodat het vlees de tijd krijgt om te marineren**

Wrijf het kalfsvlees in met peper en zout. Meng het zachte ganzenvet met de knoflook, rozemarijnnaaldjes en tijmblaadjes en smeer het vlees hiermee in. Laat het vlees op een koele plek marineren.

Braad aan het eind van de marineertijd de kalfshaas in heet ganzenvet rondom aan en laat het vlees in een op 110 °C voorverwarmde oven gaar worden ( kerntemperatuur 53°C). Haal vervolgens het vlees uit de oven en laat onder aluminiumfolie enige tijd rusten

Maak de zwezerik schoon, door alle ongerechtigheden te verwijderen. Pocheer de zwezerik 10 minuten in de witte wijn met het laurierblaadje en de tijm. Laat de zwezerik onder druk in het vocht afkoelen.

Snijd het vlees in stukjes van 1 cm en zet tot gebruik weg in de koeling.

Maal de rauwe kroepoek fijn in de magimix en zeef.

Verwarm voor de kalfjus de fond samen met het eekhoortjesbrood en laat tot de helft inkoken.

Zeef de saus en bind deze zo nodig met beurre manié vlak voor de opmaak.

Kook de aardappelen in de schil gaar en pel ze. Wrijf de nog warme aardappelen door een zeef en laat de aardappelkruim afkoelen.

Meng de kruim met de gezeefde bloem en roer hier een voor een de eieren door. Voeg de melk toe en maak er een stevig beslag van. Breng het beslag op smaak met de truffeltapenade, zout en peper.

Bak van het aardappelbeslag in ruim olijfolie mooie goudgele en gare poffertjes.

Was de spinazie grondig en haal deze door de slacentrifuge. Bak de spinazie in een grote koekenpan samen met de knoflook onder voortdurend omscheppen gaar.

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

Opmaak

zout.

Besprenkel de tomaatjes met olijfolie en de tijmblaadjes en laat ze 8 minuten garen in een oven van 160 graden.

Rol de stukjes zwezerik vlak voor het serveren eerst door het ei en vervolgens door de gemalen kroepoek. Bak de stukjes op hoog vuur krokant.

Schep de spinazie in het midden van het bord. Snijd het vlees in mooie dunne plakken en leg het aan een zijde tegen de spinazie aan.

Leg aan de andere zijde 3 poffertjes per persoon.

Schep de jus over het vlees en bestrooi met de zwezerik.

Leg aan de rand van het bord de cherrytomaatjes.

Server.





**Juni 2013 Nagerecht : Wentelteeffe van suikerbrood met verse aardbeien en vanillerisotto**

**Ingrediënten:**

Wentelteeftjes  
 suikerbrood  
 4 eieren  
 6 dl melk  
 8 tl kristalsuiker  
 boter

Aardbeien

1,3 kg verse aardbeien  
 voor de coulis:  
 400 g verse aardbeien  
 200 g suiker  
 ½ dl water  
 sap van 2 citroenen  
 aardbeienlikeur (fraise  
 des bois)

Vanillerisotto

250 gram risottorijst  
 (Arborio)  
 50 g suiker  
 ¼ liter melk  
 1 dl room  
 2 eieren  
 70 g boter  
 2 vanillestokjes

Opmaak

Kleine topjes mint

**Bereiding**

Klop het ei met de melk en de kristalsuiker los. Snijd het suikerbrood in plakjes van 1 cm, steek uit elk plakje met hulp van een ring een rondje uit met een diameter van 10 cm.

Wentel de sneetjes brood door het eimengsel en leg ze op een stapeltje op een diep bord.  
Schenk de rest van het melkmengsel erover.

Lepel het vocht erover totdat het brood doorweekt is. Bak de sneetjes brood vlak voor het uitserveren in een koekenpan in de hete boter aan beide kanten mooi bruin.

Maak de aardbeien schoon en gebruik de aangegeven hoeveelheid voor de coulis.

Coulis:

Los de suiker op in het water en kook totdat je een suikersiroopje verkrijgt. Pureer de aardbeien en doe de verkregen puree door een zeef. Meng de puree met het suikersiroopje en het citroensap.

Laat afkoelen. Voeg naar smaak wat fraise des bois toe

Schenk de melk in een hoge pan.

Snij de vanillestokjes overlangs en schraap er met een mespunt de zaadjes uit. Voeg de vanillezaadjes en de lege peulen toe aan de melk. Voeg ook de suiker toe en breng de vanillemelk aan de kook.

Zet een tweede pan op een zacht vuur en smelt hierin de boter. Weeg de rijst af en giet ze bij de gesmolten boter. Roer even om.

Giet de hete vanillemelk bij de rijst en laat de risotto garen op een zacht vuur.

Neem een mengschaal, breek de eieren en doe enkel de dooiers in de schaal. Het eiwit gebruik je niet.

Giet de room bij de dooiers en meng alles met de garde. Controleer de rijstbereiding regelmatig en laat ze niet aanbranden! Zodra de rijst alle melk heeft opgenomen en de rijst gaar is, de vanillerisotto afwerken.

Verwijder de peulen van de vanillestokjes uit de rijst en neem de pan met rijst van het vuur.

Schenk het mengsel van dooiers en room bij de rijst en roer alles goed en zorgvuldig om.

Pluk de munttopjes en leg deze in ijswater.

Leg een gebakken wentelteeftje op een langwerpige bord.



Secretariaat: Postbus 1027, 7500 BA Enschede

# SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGIONALE

	<p>Serveer de rijstrisotto op het wentelteefje.</p> <p>Garneer met enkele aardbeien en werk het geheel af met de aardbeien coulis en de munttopjes.</p>
--	---

