

**Menu Maart 2012**

**Dico van Toor**  
Chef Groep 15

**Drie amuses:**  
**Rauw gemarineerde ansjovis**  
**Olijf-ansjoviskoekje**  
**Mousse van geitenkaas**

**Pijlstaartinktvis met zwarte pasta**

**Lambout met citroen**

**Ananas met Pedro Ximénez**



## Drie amuses

**Ingrediënten:**  
 16 verse ansjovisjes  
 sap van 4 citroenen  
 1 dl olijfolie  
 witte peper, zeezout  
 4 kleine stronkjes  
 witlof (chiconette)

**Ingrediënten:**  
 10 plakjes bladerdeeg  
 400 g zwarte Kalamata  
 olijven  
 40 ansjovisfiletjes uit  
 glas  
 40 g eidooier

**Ingrediënten:**  
 250 g zachte  
 geitenkaas  
 125 g room  
 1 teentje knoflook  
 1 sjalotje  
 1 tl gedr. rozemarijn  
 1 tl gedroogde tijm  
 1 blaadje gelatine  
 zwarte peper  
 100 g eiwit  
 50 g rucola

### **GEMARINEERDE ANSJOVIS**

Snij de verse ansjovisjes aan de buikzijde open en haal de ruggengraat met graat eruit en verwijder het staartje. Spoel de ansjovisjes goed af. Maak een marinade van citroensap, olijfolie, witte peper en fijn zeezout. Marineer hierin de filetjes, de filetjes moeten onder de marinade staan.

Haal de verse ansjovisfiletjes vlak voor het uitserveren uit de marinade en dep droog met keukenpapier. Haal 16 mooie kleine blaadjes van de witlofstronkjes. Leg in elk "bootje" een gemarineerd ansjovisje (2 filetjes).

### **OLIJF-ANSJOVISKOEKJES**

Laat het bladerdeeg ontdooien. Leg de ansjovisfiletjes uit blik enige tijd in melk om te ontzilten en dep goed droog met keukenpapier. Ontpit en pureer de olijven in de Magimix (voeg eventueel wat olijfolie toe), doe de puree in een spuitzak, knip de punt van de zak en spuit verticaal smalle banen puree op 5 bladerdeeg-plakjes. Leg tussen de banen olijvenpuree de ansjovisfiletjes. Druk de 5 andere bladerdeeg-plakjes er goed bovenop. Laat de dubbele, gevulde plakjes 20 minuten hard worden in de vriezer. Haal de plakjes uit de vriezer en snij horizontaal (dwars over de vulling) in 6 reepjes. Bestrijk de bovenzijde met eigeel. Bak in de oven mooi goudbruin in 20 minuten op 200 graden

### **MOUSSE VAN GEITENKAAS**

Week het blaadje gelatine gedurende minimaal 5 minuten in koud water. Pel en snipper het sjalotje en het knoflookteentje. Doe ze met de room in een steelpan, voeg rozemarijn en tijm toe en breng aan de kook. Laat enkele minuten trekken en passeer het vocht door een zeef. Los het gelatineblaadje in het warme vocht op en mix met de kleingesneden geitenkaas tot een yoghurtdikke massa. Klop het eiwit met een snufje zout stijf en spatel door de massa. Doe over in een spuitzak en spuit de mousse in kleine glaasjes.

### **PRESENTATIE**

Leg op een langwerpige bordje links een witlofbootje, plaats in het midden het glaasje mousse en leg hierop een blaadje rucola. Leg rechts op het bord kruislings 2 gevulde bladerdeegreepjes .



Secretariat: Postbus 1027, 7500 BA Enschede

# SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGIONALE



## Pijlstaartinktvis met zwarte pasta

<p>Ingrediënten:                  2 kilo kleine <b>verse</b> pijlstaartinktvis (calamaretti)                  2 tenen knoflook                  de schil van 1 citroen                  olijfolie                  peper, zout                  1 bosje munt                  2 takjes rozemarijn                  1 tl venkelzaad</p>	<p><b>PIJLSTAARTINKVISSSEN</b>                  Trek kop, tentakels en ingewanden uit het zakje en verwijder de doorzichtige kraakbeenbalein. Sla de tentakels open en verwijder de bek. Trek van het zakje de bruinviolette huid – voor zover nog aanwezig – af, snij het zakje overlans open en verwijder de resten van ingewanden. Spoel de lichaamzak en de tentakels goed af onder koud stromend water en dep droog. Snij de zakjes in reepjes van ca 1,5 cm breed. Bak de stukken en tentakels in ruim olijfolie, in kleine porties, met de geplette knoflook, citroenschil en rozemarijn 3 à 4 minuten aan, <u>vlak voor het uitserveren</u>. Controleer op gaarheid, want als inktvis te lang bakt wordt hij te taai. Verwijder het takje rozemarijn, knoflook en de citroenschil. Breng op smaak met peper, zout en in de vijzel fijngestampte venkelzaad.</p>
<p>Ingrediënten:                  4 dl groentefond                  1 bosje munt                  1 el mosterd                  1,5 dl olijfolie                  zout, peper                  1 limoen, rasp en sap                  1 perssinaasappel, rasp en sap</p>	<p><b>MARINADE</b>                  Borstel de limoen en de sinaasappel goed schoon in warm water. Wrijf droog en rasp de schil. Pers de vruchten uit. Hak 2 eetlepels muntblaadjes en bewaar wat blaadjes voor garnering. Kook de groentefond in tot 1 dl, roer er de gehakte munt, mosterd, limoensap en -rasp, sinaasappelsap en -rasp, peper en zout goed door. Klop er ten slotte de olijfolie door.</p>
<p>Ingrediënten:                  500 g (verse) zwarte tagliatelle                  olijfolie                  zout</p>	<p><b>ZWARTE PASTA</b>                  Kook de pasta beetgaar in ruim kokend, gezouten water. Giet de pasta in een vergiet en laat even uitlekken. Doe over in een verwarmde stenen schaal (uit de warmhoudkast) en besprenkel rijkelijk met olijfolie. Schud goed door. Houd warm.</p>
<p>1 bos worteltjes                  200 g peultjes</p>	<p>Maak de worteltjes schoon en snij in dunne diagonale plakjes. Kook de plakjes beetgaar in lichtgezouten water. Giet af en laat uitlekken. Houd warm. Haal de peultjes af, kook beetgaar in gezouten water, giet af, laat uitlekken en snij overdwars diagonaal in twee. Houd warm.</p>
	<p><b>PRESENTATIE:</b>                  Warm de marinade even licht op. Leg in een ring met 10 cm diameter een bedje zwarte pasta, in het midden van een diep warm bord. Meng in een grote schaal de gebakken inktvis, wortelplakjes, peultjes en schep er de marinade door. Breng op smaak met zout en peper. Schep</p>



Secretariaat: Postbus 1027, 7500 BA Enschede

# SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGIONALE



	<p>dit over de pasta in de ring en garneer met blaadjes munt.</p>
--	---



## Lamsbout met citroen

### Ingrediënten:

3 citroenen  
 1 bosje platte peterselie  
 3 tl gedroogde tijm  
 2 tl gedr. rozemarijn  
 2 bollen knoflook  
 3 dl olijfolie

### Ingrediënten:

2 hele lamsbouten  
 (achtervoet) van in  
 totaal ± 3 kilo

1 kg geschraapte krieltjes

### MARINADE (zo snel mogelijk mee beginnen)

Leg de gepelde tenen van twee bollen knoflook in een vuurvaste kom met olijfolie. Zet de kom 7 minuten in de hete oven (180 graden). Haal de knoflooktenen uit de olie en laat de tenen en de olie afkoelen tot ze handelbaar zijn. Knijp de knoflooktenen als een boterachtige pasta uit in de kom met olijfolie.

Boen de citroenen, ook die voor garnituur 1, goed schoon, rasp de schil en pers de citroenen uit. Neem een kwart hiervan af voor het garnituur. Knip of hak 4 takjes peterselie fijn. Meng citroenrasp en -sap met de kruiden en wat zout en peper door het knoflook/oliemengsel.

### LAMSBOUT

Lamsbout voorbereiden en marineren. Snij het meeste vet aan de buitenzijde van de bout. Snij de stukjes vet klein en zet in een droge tefalpan op laag vuur. Laat uitbakken tot kaantjes en gebruik het vet voor het aanbraden van de bout (de kaantjes zijn met peper en zout voor de liefhebbers).

Hak eventueel een stuk van de onderpoot om de bout passend te maken voor de braadslee.

Passeer de marinade door een fijne zeef. Bestrijk de lamsbout met de marinade en laat zo lang mogelijk intrekken.

Vermeng de marinade met het uitgebakken lamsvet. Braad de bout aan alle kanten aan in een pan in een deel van het vet/marinade en plaats hem daarna in een braadslee. Zet de braadslee in een voorverwarmde oven op 160 graden. Giet de rest van het vet/marinade erover. Steek aan de zijkant (in het dikste gedeelte) de thermometer in de bout. Zorg er daarbij voor dat de pen van de thermometer niet het bot raakt. Braad de bout tot een kerntemperatuur van 50°C.

Dit zal ongeveer ¾ uur tot een uur in beslag nemen.

Verpak de bout als de gewenste kerntemperatuur is bereikt in enkele lagen alufolie en laat op een warme plaats rusten. Schep de aardappeltjes uit de braadslee, doe in een met enkele lagen keukenpapier beklede schaal, dek af en houd warm in de warmhoudkast

### KRIELTJES

Blancheer de krieltjes en snij ze allemaal een keer in. Plaats ongeveer 30 minuten voor het vermoede einde van de braadtijd de aardappeltjes om het vlees en laat ze meebakken. Draai de aardappeltjes regelmatig om en

<p>Ingrediënten 2,5 dl medium sherry 5 dl kalfsfond 0,5 dl calvados arrowroot</p> <p>Ingrediënten: 75 ovale kerstomaatjes 3 el kappertjes 1 bosje basilicum olijfolie 1 citroen peper, zout</p> <p>Ingrediënten: 1 kg verse zilver- of meloekesuitjes 1 dl olijfolie 50 g boter 3 el suiker peper, zout</p>	<p>arroseer de bout regelmatig met braadvocht.</p> <p><b>SAUS</b> Giet het meeste vet voorzichtig uit de braadslee. Deglaceer de braadslee met sherry en vervolgens met kalfsfond. Giet de jus over in een pan en kook licht in. Breng op smaak met peper en calvados en bind licht met bijvoorbeeld arrowroot.</p> <p><b>GARNITUUR 1</b> Meng in een pan een scheut olijfolie, de kappertjes, 2 eetlepels geknipte basilicum, citroensap en -rasp, peper en zout. Leg hierin de gewassen tomaatjes en braad deze.</p> <p><b>GARNITUUR 2</b> Leg de zilveruitjes geruime tijd te weken in een bak koud water. De velletjes gaan er dan makkelijker af. Sauteer de uitjes in een mengsel van olijfolie en boter. Voeg suiker toe en laat konfijten. Breng op smaak met peper en zout.</p> <p><b>PRESENTATIE</b> Snij de bout in tranches. Warm het groentegarnituur nog even door. Verdeel de tranches, groentegarnituur en aardappeltjes over warme borden. Nappeer het vlees licht met streepjes saus.</p>
---	---



Secretariaat: Postbus 1027, 7500 BA Enschede

# SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGIONALE



**Gepocheerde ananas met Pedro Ximénez**





<p>Ingrediënten:                  15 kleine gedr.                  abrikozen                  200 g rozijnen                  1 fles Pedro Ximénez                  sherry</p> <p>3 ananassen                  1 fles á 7 dl dessertwijn                  50 g suiker                  1 vanillestokje</p> <p>500 g volle kwark                  3 vanillestokjes                  bosje munt</p> <p>Ingrediënten:                  8 dl melk                  8 dl room                  8 eidooiers                  2 vanillestokjes                  250 gram suiker                  200 g pecannoten</p>	<p><b>SAUS</b>                  Doe de Pedro Ximénez in een smalle pan, voeg abrikozen en rozijnen toe en breng aan de kook. Laat in het kookvocht afkoelen, leg daarna op een zeef, laat uitlekken en vang de sherry op. Zet 1½ dl sherry-kookvocht weg voor het ijs en kook de rest in tot een dun stroopje.</p> <p><b>GEPOCHEERDE ANANAS</b>                  Schil de ananas, snijdt deze in dikke plakken en verwijder de kern. Doe de zoete witte wijn, suiker en 1 opengesneden vanillestokje in een pan, breng aan de kook en pocheer hierin de ananasplakken +/- 20 minuten, afhankelijk van de rijpheid van de ananas. Laat gezamenlijk afkoelen in het vocht.</p> <p><b>KWARK</b>                  Voeg het merg van 2 vanillestokjes aan de kwark toe en spatel de geweekte rozijnen erdoor en zet tot gebruik koel weg.</p> <p><b>PECANNOTENIJS</b>                  Snijd de vanillestokjes in de lengte open en voeg samen met 140 gram suiker in de melk en de room. Warm het mengsel op tot de suiker is opgelost. Schraap de vanillestokjes uit en voeg dit aan het mengsel toe. Klop de 8 eidooiers samen met de 110 gram suiker tot een lichtgeel schuimig mengsel. Voeg de melk beetje bij beetje toe aan het eigeelmengsel. Doe alles in een ronde pan en laat het mengsel au-bain marie iets binden (niet warmer 75/ 80gr). Laat het geheel in koud water afkoelen. Draai er ijs van als het mengsel koud genoeg is.</p> <p>Hak de pecannoten tamelijk grof, zeef deze en rooster ze in een droge koekenpan, blijf de noten continu omschudden                  Voeg als het ijs bijna klaar is, de noten en de 1½ dl apart gezette PX kookvocht van de rozijnen toe.</p> <p><b>UITSERVEREN</b>                  Snijd een plak (ring) ananas in twee en leg deze in een S-vorm op een (ijskoud) diep bord. Leg bij de ene opening van de S een schep rozijnenkwark en plaats erop een abrikoos en bij de andere opening een bol ijs. Giet een plasje PX sherry-stroopje in het bord en garneer met een blaadje munt.</p>
--	--



Voor de amuses en het tussengerecht van het maandmenu Maart is er gekozen voor een

### **Montes Reserva Sauvignon Blanc 2011**

Een intense en zuivere wijn van topkwaliteit, afkomstig van Vina Montes uit Chili. Vina Montes werd in 1988 opgericht waarbij de 4 eigenaren vanaf het begin de ambitie hadden om uit te groeien tot een van de beste wijnhuizen van Chili. Dat is zeker gelukt. Vina Montes heeft op internationale wijnconcursses reeds meerdere prijzen gewonnen en krijgt zeer goede recensies van toonaangevende wijnmagazines.

Deze Montes Reserva heeft typische stuivende aroma's van kruisbes, "groene" appels en perzik, heeft een bleekgele kleur en intense geuren. Een elegante wijn met een fraaie uitgebalanceerde smaak. De wijn wordt modern gemaakt in grote roestvrij stalen tanks en niet op houten vaten waardoor de fruitigheid en frisheid behouden blijft.

De wijn is zeer goed te combineren met onder andere: geitenkaas, diverse vissoorten en lichte salades. Tevens als aperitief zeer aan te bevelen.

Leverancier: Henri Bloem.

Prijs: € 6,75 excl BTW

Voor het hoofdgerecht van het maandmenu Maart is er gekozen voor een

### **Rosso Piceno Superiore 2008 van Tenuta de Angelis**

Deze "Rode Vogel" is een smaakvolle, rijke en bijzondere wijn uit het zuiden van het gebied de Marken. Superiore betekent bij deze wijn een gemaximeerde opbrengst per hectare en dus niet een rijping op houten vaten. De wijnmaker Quinto Fausti wordt al jaren geroemd in toonaangevende wijngidsen om zijn vakmanschap en uitstekende prijs-kwaliteit verhouding. De Superiore is een blend van sangiovese en montepulciano druiven en heeft al tweemaal het grote proefschrift Wijnconcursses gewonnen.

Deze Rosso Piceno Superiore is een fraaie, dieprode wijn met een mooi fruitig en pittig aroma. De smaak zet vol en stevig in en eindigt aromatisch, in balans en lang. Deze italiaanse wijn combineert heerlijk bij lamsbout en rijke pasta's. Tevens buiten de maaltijd om zeer inzetbaar.

Leverancier: Twentsch Wijnhuis