

Menu november 2022

Jindra Beekman, heren 3

Voorgerecht

Gebakken geitenkaasjes met appel, witlof en pecannoten

Tussengerecht

Pompensoep met eend, ganzenlever en bospaddenstoelen

Hoofdgerecht

Gebakken hazenrugfilet met limoensaus, stoofpeer en tagliatelle

Nagerecht

Palačynki op Boheemse wijze

Voorgerecht

Gebakken geitenkaasjes met appel, witlof en pecannoten

<p>Appelstroop 2 liter biologisch appelsap 200 gr. bruine basterdsuiker 2 citroenen 100 ml. citroensap ong. 200 ml. balsamicoazijn</p>	<p>Neem een grote sauspan. Weeg deze even. Rasp de citroenen. Breng alle ingrediënten, behalve de balsamicoazijn in de pan aan de kook. Het mengsel gaat iets bruisen en na ong. 1 uur hevig bruisen. Weeg dan opnieuw, zodat je de hoeveelheid appelstroop weet. Voeg dan 2/3 van het gewicht van het ingekookte appelsap aan balsamicoazijn toe en laat nog 2 minuten doorkoken. Schenk de massa in een spuitfles en zet weg tot nader gebruik.</p>
<p>Paneermeel 2 rollen beschuit (naturel)</p>	<p>Maal de beschuiten fijn in de Magimix of met de deegroller. Doe in een kom.</p>
<p>Geitenkaasjes 6 rollen zachte geitenkaas à 180 gr. (CAPRA) 100 gr. bloem 350 ml. gepasteuriseerd eigeel boter</p>	<p>Maak 3 diepe borden klaar met bloem, eigeel en het paneermeel. Snijd de rollen geitenkaas in plakjes van ruim 1 cm dik (ong. 20 gr. per plakje) In totaal zijn er 48 plakjes nodig. Wentel de plakjes geitenkaas met behulp van 2 lepels of vorken door de bloem, dan het losgeklopte eigeel en tenslotte het paneermeel. Zorg dat de plakjes aan alle kanten iedere keer goed zijn bedekt. Zet ze in de koeling. Vlak voor het uitserveren: Bak de geitenkaasjes op laag vuur in ca. 4 minuten in wat boter om en om bruin en knapperig.</p>
<p>Witlof 10 struiken witlof</p>	<p>Snijd de onderkant van de witlof af en haal voorzichtig de blaadjes los. Gebruik de grote blaadjes, de kleine gaan naar het hoofdgerecht.</p>
<p>Gezouten Pecannoten 175 gr.</p>	<p>Hak de pecannoten in grove stukjes. Desnoods zelf zouten.</p>
<p>Elstar-appels 4 grote appels</p>	<p>Snijd de appels in vieren en verwijder het klokhuis. Snijd de kwarten met schil in kleine blokjes. Bak de blokjes in een beetje boter in ca. 2 minuten iets bruin en zacht.</p>
<p>Opmaak</p>	<p>Rangschik 3 blaadjes witlof in stervorm op een groot wit bord. Verdeel de appelblokjes over de witlof. Leg 3 plakjes geitenkaas tegen de witlof aan. Druppel in het centrum een spiegel appelstroop-dressing. (eventueel de stroop in een kom warm water iets opwarmen, indien te stijf) Bestrooi met de pecannoten.</p>

Tussengerecht

Pompoensoep met eend, ganzenlever en bospaddenstoelen

<p>Pompoensoep 1 grote flespompoen (1,5 kg) 200 gr. ui 250 gr. prei 200 gr. aardappel (bintje) 2 sinaasappelen 30 gr. groentebouillon- poeder of pasta 30 gr. boter peper en zout</p>	<p>Maak de pompoen, de ui, de prei (alleen het wit) en de aardappel schoon en snijd ze in grove stukken. Smelt 30 gr. boter in een soeppan en stooft de groenten 6 à 7 minuten aan. Goed doorroeren. Giet 1,5 liter water in de pan, zodat de groenten goed onderstaan. Voeg de bouillonpoeder en het sap van 2 sinaasappels toe. Breng aan de kook en laat daarna 35 à 40 minuten sudderen op een laag vuur. Mix goed met de staafmixer. Kruid met peper en zout.</p>
<p>Gerookte eendenborst 200 gr. Ganzenlever 250 gr. Bospaddenstoelen 250 gr.</p>	<p>Snijd de gerookte eendenborst in dunne reepjes. Snijd de ganzenlever in kleine blokjes en bewaar in de koeling. Snijd de bospaddenstoelen in kleine stukjes. Bak ze kort aan in een beetje boter.</p>
<p>Crème fraîche 250 ml.</p>	<p>Klop dit een beetje los.</p>
<p>Lente of bosuien 4 stuks</p>	<p>Snipper de uitjes heel fijn.</p>
<p>Soepstengels Vers bladerdeeg op rol Afm. 34 x 26 cm 200 gr. Pecorino Romano 20 gr. komijnzaad 2 eieren</p>	<p>Verwarm de oven voor op 180 graden. Rol het bladerdeeg uit en snij verticaal repen van 1 cm breed. Vlecht elke keer 2 repen in elkaar en halveer deze. Leg de stengels op een met bakpapier beklede bakplaat. Rasp de pecorino fijn en meng met het komijnzaad. Bestrijk de stengels met het losgeklopte ei en bestrooi ze met het pecorino-komijn mengsel. Keer ze voorzichtig om en herhaal de procedure. Bak ze in de oven ong. 15 à 20 min. tot goudbruin.</p>
<p>Opmaak</p>	<p>Schik de gerookte eendenborst in een groot diep kombord. Vul de kom met behulp van de dispenser tot vlak onder de rand met de pompoensoep. (ong. 100 ml.) Lepel er de bospaddenstoelen op en een quenelle crème fraîche. Op de quenelle wat blokjes ganzenlever. Strooi er wat fijngesnipperde lente-ui overheen. Serveer snel uit. Zet 4 glazen met soepstengels apart op tafel.</p>

Hoofdgerecht

Gebakken hazenrugfilet met limoensaus, stoofpeer en tagliatelle

<p>Hazenrugfilets 1,75 kg. hazenrugfilets Piment Peper Zout 150 gr. boter</p> <p>Limoensaus 100 gr. boter 60 gr. bloem 30 gr. suiker 3 limoenen 1 dl. room 0,7 l. wildfond Zout</p> <p>Stoofperen 16 kleine stoofperen 350 gr. suiker 10 kruidnagels 4 kaneelstokjes 1 vanillestokje 1 l. rode wijn 2 citroenen</p> <p>Tagliatelle 500 gr. Farino di Grano (type 00) 2 eieren 150 ml heet water 150 gr. Semola di Grano (grano duro) zout</p>	<p>Klaar de boter. Kruid de filets met piment, peper en zout. Bak de filets kort om en om in de boter bruin, maar rosé. Laat de filets nog 5 minuten afgedekt rusten. Trancheer de filets.</p> <p>Smelt in een ruime sauspan 50 gr. boter, voeg de bloem toe en roer glad. Laat ong. 2 min. garen en voeg dan de wildfond toe. Dan nog op laag vuur gedurende een paar minuten laten pruttelen. Rasp de limoenen en pers ze daarna uit. Doe de rasp en de suiker in een koekenpan en laat dit karamelliseren. Blus af met het limoensap. Voeg toe aan de saus en roer tot het is opgelost. Vervolgens 50 gr. koude boter en de room erdoor roeren. Op smaak met zout.</p> <p>Schil de peertjes en laat het steeltje eraan zitten. Zet ze rechtop in een grote pan. Voeg zoveel rode wijn toe, zodat ze onderstaan. Voeg de kaneelstokjes toe en de rasp van de citroenen. Laat op laag vuur ongeveer 2 uur trekken.</p> <p>Doe de pastabloem type 00 in een ruime kom, maak een kuiltje en breek daar de eieren in. Klop de eieren even los en meng het met een pollepel door de bloem voeg steeds een scheutje heet water toe tot het een mooi korrelig deeg is wat je tot een bol kunt kneden zonder vieze handen te krijgen. Voeg er enkele snuffjes zout bij. Verdeel het mengsel in 2 porties, kneed het goed (wel 30 min.) tot een mooie veerkrachtig deeg, wikkel het in plastic folie. Zet de pasta machine klaar. Strooi Grano duro bloem op het werkblad. Druk de eerste portie met je hand vlak en draai op stand 1 door de pastamachine tot een lange lap. Strooi hier weer wat Grano duro meel op en vouw de lap weer dubbel en haal weer door de pasta machine, herhaal dit proces nog 2 x. Daarna de lap deeg dunner maken op de pasta machine tot stand 5. Herhaal dit geheel ook met de tweede portie deeg.</p>
---	---



<p>Champignons 16 grote witte champignons 100 gr. boter</p> <p>Witlof</p> <p>Bieslook 1 bosje</p> <p>Opmaak:</p>	<p>Schuif nu het hulpstuk voor tagliatella op de pastamachine en verdeel ieder lap deeg in drie delen en draai tagliatella met de machine. Ook nu weer elke keer een beetje grano duro meel door de tagliatelle mengen zodat deze niet gaat plakken. Voor het uitserveren de pasta in 3 à 4 minuten al dente koken in een grote pan, afgieten in een vergiet en houd warm..</p> <p>De champignons tourneren. <i>Zie filmpje op facebook/ internet:</i> https://youtu.be/ztFxtu5upCE</p> <p>Gedurende 6 à 10 minuten beetje bruin en gaar bakken. Warm wegzetten.</p> <p>Gebruik 32 kleine blaadjes witlof van het voorgerecht ter garnering.</p> <p>32 takjes bieslook ter garnering.</p> <p>Leg een bergje tagliatelle midden op het bord. De champignon er linksboven tegenaan. De 2 stengels bieslook eronder beetje rechtop. Het peertje in zijn geheel of in plakjes of waaivormig er boven Daar boven de 2 blaadjes witlof iets schuin. Rangschik onder de tagliatelle de tranches hazenrug. Besprenkel de tagliatelle ruim met limoensaus. Enkele druppels limoensaus onder het vlees. Serveer uit.</p>
--	---

Nagerecht

Palačynka op Boheemse wijze

<p>Roomijs 400 ml volle melk 300 ml slagroom 100 gr suiker 4 eidooiers 1,5 gr Locust 1,4 gr Stabilize 2 gr Cortina emulgator</p>	<p>Klop de eidooiers met de suiker tot een luchtig mengsel (ong. 10 min.) Het eiwit naar de flensjesvulling. Verwarm 150 ml. slagroom met de melk tot net aan de kook. Giet dit bij het eidooier/ suikermengsel. Op laag vuur langzaam laten indikken 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. Bakpapiertje erop en in de vriezer.</p>
<p>Flensjes 500 gr pannenkoekenmeel (Lonneker molen) 1,2 l. volle melk 100 ml. rum 4 eieren Boter Zout</p>	<p>Meel, melk, rum, eieren en een beetje zout met de mixer goed mengen. Laat het beslag 20 minuten rusten. Bak 16 dunne flensjes met boter in een flensjespan van ong. 18 cm doorsnee en zet warm weg. Bak 4 extra flensjes om rondjes uit te steken, waarop een bol ijs gelegd kan worden. Deze bewaren in de koeling.</p>
<p>Vulling voor de flensjes 500 gr. volle kwark 500 ml. slagroom 200 gr. suiker 16 gr. vanillesuiker 1 citroen 4 eiwitten Poedersuiker</p>	<p>Pers de citroen uit. Klop de kwark, slagroom, vanillesuiker, suiker en het citroensap goed door elkaar. Eiwitten apart goed stijf kloppen en door de kwark/slagroommassa spatelen. In een bak in de vriezer iets laten opstijven.</p>
<p>Advocaat 1 vanillestokje 175 gr. eidooiers 175 ml. brandewijn 150 gr. witte basterdsuiker zout</p>	<p>Poedersuiker voor de opmaak.</p> <p>Zet een kom met water in de koeling. Schraap het merg uit het vanillestokje. Doe dit in een kom met de eidooiers, de alcohol, de suiker en een snuf zout. Klop de eidooiers los met een garde en laat even staan, opdat de basterdsuiker is opgelost. Zet de kom in een pan met een laag water en verwarm het geheel au bain-marie naar 80 graden. Blijf het mengsel goed doorkloppen. Zodra de advocaat een goede consistentie heeft (soort van dikke vla) zet je de kom in de kom met het koude water uit de koeling en koel je het al roerend terug. Bewaar de advocaat in een spuitzak in de koeling tot gebruik.</p>



<p>Mango 3 rijpe mango's</p> <p>Munt 20 gr. munt</p>	<p>Schil de mango's en snijd het vruchtvlees in kleine blokjes. Tip: video You Tube: mango snijden! https://youtu.be/MUUPB_ZAMXk</p> <p>Opmaak:</p> <p>Bestrijk de warme flensjes met de vulling en rol ze op. Leg het flensje op een rond bord en bestrooi met een beetje poedersuiker. Links een koud rondje pannenkoek met een bol roomijs erop. Rechts een bergje mangoblokjes. Knip een klein puntje van de spuitzak en spuit zigzaggend de advocaat over het bord. Garneer met een takje munt en een muntblaadje in de mangoblokjes. Serveer uit.</p> <p>Lekker met een dessertwijn!</p>
--	---