



SOCIÉTÉ DES GOURMETS

Secretariaat: secretaris@sdge.nl
EURÉGIONALE

Menu Oktober 2020
Quindici groep 15

Martin van Zetten

Tour de France
Basic corona style

Voorgerecht
Trilogie des moules

Tussengerecht
Soupe a l'oignons

Hoofdgerecht
Filet Mignon avec confit betterave

Nagerecht
Tarte Tatin avec pruns et glace Romarin

Voorgerecht: Trilogie des Moules

Ingrediënten	Bereiding
<p>4 kg grote mosselen (voor alle gerechten) 300 ml witte wijn 200 gr prei 200 gr wortel 200 gr ui 200 gr selderij</p>	<p><u>Gegratineerde mosselen</u> Schraap de mosselen schoon en verwijder de baarden. Was de groente en hak in grove stukken. Doe de mosselen samen met de witte wijn en de groenten in een grote stoofpan, dek af en laat stoven tot ze allemaal open zijn. De mosselen die niet open gaan, weggooien. Laat de mosselen afkoelen tot lauw.</p> <p>BEWAAR HET MOSSELVOCHT MET DE GROENTEN</p>
<p>60 gr bladpeterselie 8 tenen knoflook 240 gr zachte roomboter Peper en zout</p>	<p>Spoel de bladpeterselie, maak droog en hak de blaadjes fijn. Pel en snipper de knoflooktenen. Meng de peterselie, de knoflook en de boter met een vork. Breng op smaak met peper en zout.</p> <p>Doe in een spuitzak en bewaar naast de koelkast.</p>
<p>150 gr Comté 50 gr panko</p>	<p>Rasp de Comté en meng de kaas en het panko door elkaar.</p> <p>Verwijder de bovenste schelp van 2 kg mosselen en leg de mosselen in vooraf ingevette vuurvaste schalen. Verdeel de persillade (de boter, de bladpeterselie en de knoflook) over de mosselen en werk af met het comté/pankomengsel.</p>
<p>4 eieren 30 cl champagne Sap van 1 citroen 200 gr zure room 1 gr kerriepoeder</p>	<p><u>Mosselen met champagnesabayon</u> Neem 1 kg gekookte mosselen en verwijder een halve schelp van elke mossel. Houd de mosselen warm onder een vel aluminiumfolie. Zeef 1/5 van het mosselvocht zonder groenten. REST MOSSELVOCHT MET GROENTE BEWAREN. Splits de eieren. Klop de eidooiers samen met het mosselvocht en de champagne. Voeg het citroensap toe en klop op au bain-marie totdat de sabayon begint in te dikken. Dit duurt ca 8 minuten, spatel de kerrie door de sabayon. (notabene... maak dit gerecht in overeenstemming met de andere twee onderdelen van het drieluik) Sabayon dient warm en direct te worden opgediend.</p>



<p>200 cl groentebouillon 2 kaneelstokjes 2 steranijs 10 kruidnagels 50 cl room 200 gr panko 15 gr tijm 15 gr peterselie 15 gr munt 3 eiwitten 30 cl plantaardige olie 30 gr roomboter</p>	<p><u>Mosselsoep</u> Neem 1 kg gekookte mosselen, haal de mosselen uit de schelp. Giet de groentebouillon bij het overgebleven mosselvocht met de groenten. Voeg de kaneel, steranijs en de kruidnagels toe, Kruid met peper en zout. Giet er vervolgens de room bij en laat 10 minuten inkoken zonder deksel. Zeef de soep en breng verder op smaak met zout en peper indien nodig. Rijg (4 a 5) mosselen aan een spies. Bewaar de overgebleven mosselen. Meng de panko met de fijn gehakte tijm, peterselie en munt. Kluts de eiwitten en dompel de mosselspiesjes in het eiwit en daarna door het pankomengsel. Verhit de olie en bak de mosselspiesjes goudbruin. Laat uitlekken op keukenpapier. Voeg de boter toe aan de mosselsoep en mix smeug met de staafmixer. Na het mixen overgebleven mosselen toevoegen.</p> <p>Verwarm alvast de salamander of gebruik de grill van de dessertkeuken (180 °C).</p> <p>Zet de mosselen (eerste bereiding, gegratineerde mosselen) in de grilloven of salamander en laat 5 minuten gratineren of totdat de kaas goudbruin gesmolten is.</p>
<p>Opmaak 10 gr bladpeterselie</p> <p>10 gr fijn gehakte basilicum</p>	<p><u>Gratin</u> Neem een groot rond bord en verdeel ca 5 gegratineerde mosselen over de borden en strooi er grof gehakte peterselie over. Serveer direct.</p> <p><u>Sabayon</u> Schep de mosselen op het bord ca vier per persoon en lepel de champagnesabayon erover, werk af met gehakte basilicum. Serveer direct</p> <p><u>Mosselsoep</u> Doe de soep in kommetjes. Leg de mosselspiesjes op het kommetje.</p>



Secretariaat: secretaris@sdge.nl
SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGIONALE



Foto is genomen **voor** de aanpassing van het menu.

Tussengerecht: soupe a l'oignon

Ingrediënten	Bereiding
<p>Uiensoep 2 kg uien 50 ml zonnebloemolie 10 gr suiker Peper en zout</p> <p>3 l runderbouillon 70 cl witte wijn 8 tenen knoflook 12 ml citroensap</p>	<p>Pel de uien, snijd in ringen van 2 mm. Verhit de zonnebloemolie in een stoofpan en fruit de uien ongeveer 15 minuten, kruid met peper, zout en suiker.</p> <p>Giet de runderbouillon en de witte wijn in de pan met uien, breng aan de kook en laat 15 minuten koken op matig vuur. Pel de knoflook en pers in de soep. Breng op smaak met het citroensap en eventueel wat extra runderbouillon-concentraat.</p>
<p>Keuze, runderbouillon</p>	<p>In overleg kan de runderbouillon door de chefs zelf gemaakt worden.</p>
<p>Stokbrood 1,3 kg bloem voor witbrood 900 ml lauw water 7 gr instant gist 1 el zeezout 100 gr zongedroogde tomaten 50 gr groene olijven 150 ml olijfolie extra vierge 15 gr basilicum 15 gr rozemarijn</p>	<p>Hak alle (uitgelekte) zongedroogde tomaten en olijven fijn en doe ze bij de gehakte basilicum en rozemarijn. Zet apart.</p> <p>Voor het deeg, neem een grote kom en zeef de bloem, voeg het zout en de gist toe. Maak een kuiltje en voeg het water, de fijngehakte ingrediënten plus de olijfolie toe.</p> <p>Meng met je handen en kneed het mengsel totdat het stevig wordt. Blijf kneden totdat het zacht is en niet meer plakkerig. Eventueel iets water toevoegen.</p>
<p>Keuze, stokbrood</p>	<p>Bestrooi het werkblad met wat bloem. Leg het deegmengsel erop en kneed het deeg nog circa 10 minuten. Leg het deeg vervolgens terug in de grote kom en dek af met wat plasticfolie. Laat het deeg 30 tot 40 minuten rijzen op een warme plek. Als het deeg ongeveer verdubbeld is kneed het dan nogmaals zacht. Snijd het deeg in 2 stukken en maak er ovalen van. Circa 18 tot 20 centimeter. Met een scherp mes een ruitpatroon op de bovenkant van het brood maken. Leg de broden op een met bakpapier belegde bakplaat. Dek de broden weer af en leg ze ongeveer 20 minuten op een warme plek om verder te rijzen.</p> <p>Verwarm de oven voor op 220 graden. Bestrijk de broden met een beetje olijfolie en bak ze in 25 minuten goudbruin. Broden zijn klaar als ze hol klinken.</p> <p>Aan de chef de keuze of dit stokbrood gemaakt gaat worden of dat uit de vriezer het standaard stokbrood gebruikt gaat worden.</p> <p>Laat de broden afkoelen. Snijd 1 brood in plakken,</p>

<p>250 gr geraspte gruyere kaas</p> <p>Kruidenboter 150 gr roomboter 2 tenen knoflook 15 gr bladpeterselie 15 gr bieslook 15 gr dille 2 tl citroensap</p> <p>Uiencompote 700 gr rode uien 150 gr boter 50 ml rode wijn 30 ml balsamico azijn 100 gr suiker</p> <p>Opmaak</p>	<p>bestrooi met de geraspte Gruyere kaas , gratineer onder de salamander .</p> <p>Meng de boter met de kruiden en citroensap tot een homogene massa en draai met huishoudfolie een stevig rol. Leg kort in de vriezer en snijd er plakken van.</p> <p>Snijd de uien in fijne ringen, samen met de boter de uienringen aanfruiten, suiker toevoegen en laten karamelliseren. Rode wijn daarna toevoegen. Balsamico-azijn toevoegen en tot de helft laten inkoken. Op smaak brengen met peper en zout.</p> <p>Schep de soep in kommen, leg in elke kom een plak gegratineerd stokbrood. Serveer daarnaast de kruidenboter en de uiencompote apart met de rest van het (zelfgemaakte) stokbrood.</p>
--	---



Foto is genomen **voor** de aanpassing van het menu.



Hoofdgerecht:
Filet Mignon avec confit betterave

Ingrediënten	Bereiding
<p>Bieten 800 gr rode bieten 600 gr gele bieten 2 bollen knoflook 35 gr tijm 40 ml vloeibare honing 40 ml olijfolie</p>	<p>BEGIN MET DE BIETEN. Verwarm de oven op 180 °C. Haal de filet mignon uit de koelkast</p> <p>Was alle bieten grondig en dep ze droog. Neem een bakplaat en een groot vel aluminiumfolie en leg de bieten in het midden. Voeg de tijm toe. Kruid de bieten met peper en zout, besprenkel met de honing en een scheut olijfolie. Sluit de aluminiumfolie hermetisch af en zet in de oven. Laat de bieten in de aluminiumfolie anderhalf uur bakken. Breek de 2 bollen knoflook wat open door het teveel aan schillen te verwijderen. Bak de bollen knoflook gaar door ze op de bakplaat te leggen van de bieten in de oven gedurende 1 uur.</p>
<p>Aardappelchips 0,5 kg aardappelen 1 L zonnebloemolie</p>	<p>Was de aardappelen, dep ze droog en snijd op de mandoline in dunne plakken. Verhit de zonnebloemolie in een wok tot 180 graden. Check de temperatuur via de thermometer en dubbelbak de aardappelschijfjes tot chips. (goudbruin). Zout de chips en laat uitlekken op papieren keukenrol</p>
<p>Knoflookpuree 8 tenen knoflook Scheut olijfolie</p>	<p>Druk de gebakken tenen knoflook uit hun schil. Pureer de tenen knoflook en een scheut olijfolie met een staafmixer. Doe de gepureerde knoflook in een spuitzak en leg weg tot de opmaak van de borden.</p>
<p>Bieten 15 ml valderama gerookte olijfolie Peper/ fleur de sel 5 ml olijfolie</p>	<p>Laat de gebakken bieten afkoelen en pel de bieten. Snijd de rode bieten in dunne plakken, 0,5 cm. Steek de plakken rode biet uit met een steekring (let op dat de steekring niet te groot is voor de plakken biet). De resten van de uitgestoken rode bieten fijn mixen met de valderama olie, olijfolie en kruid de puree met peper en fleur de sel. Zet de puree apart. Snij de gele bieten door de helft en in kwartjes, passend qua dikte bij de uitgestoken rode biet.</p>
<p>Filet Mignon 2,5 kg filet mignon van rund 100 gr geklaarde boter</p>	<p>Kruid de filet mignon met peper en zout. Neem twee braadpannen en bak hierin de filets rondom goudbruin in olijfolie, 3 min voor elke zijde. Smelt ondertussen de geklaarde boter en arroseer de filets gedurende 2 min. Haal uit de pan en laat 10 minuten rusten in</p>



Opmaak

150 gr rucola
35 gr dragon
10 ml valderama
gerookte olijfolie

aluminiumfolie.

Lepel een beetje rode bietenpuree op de borden en maak met een lepel een maan op het bord. Leg verdeeld op het bord drie keer de uitgestoken rode biet, schik daarbij de drie parten gele biet en een aantal aardappelchips. Geef daarbij toefjes gepureerde knoflook. Snijd de filet mignon in stukken van 2 cm en verdeel 2/ 3 stukken over het bord zijdeling op de rode bietenpuree. Garneer met dragonblaadjes (wees royaal met de dragon ivm de gewenste smaaktoevoeging) en wat gescheurde rucola, werk het bord af wat druppels valderama olie.





Nagerecht: Tarte Tartin avec prunes et glace Romarin

Ingrediënten	Bereiding
<p>Rozemarijnijs 900 cl melk 250 gr suiker 175 cl honing 10 takjes rozemarijn 7 eidooiers 800 cl slagroom</p>	<p>Bereid eerst het rozemarijnroomijs.</p> <p>Breng de melk, de suiker en de honing aan de kook in een pannetje. Voeg de gewassen rozemarijn toe, haal de pan van het vuur en laat twintig minuten trekken. Giet het mengsel door een zeef in een kom laat iets afkoelen en meng er de eidooiers door. Laat al roerend indikken boven een au-bain-marie.</p> <p>Klop de slagroom op en spatel door het rozemarijn-mengsel. Draai tot ijs in de ijsmachine.</p>
<p>Tarte tatin 16 tarte tatin taartvormpjes (mini) 40 pruimen 300 gr suiker 220 gr roomboter 10 cl amandellikeur 16 plakken roomboterbladerdeeg 4 takjes rozemarijn (in 16 porties verdeeld) Siliconen-matje</p>	<p>Verwarm de oven voor op 200 °C</p> <p>Was de pruimen en droog af. Halveer ze. Laat de suiker, de boter en de amandellikeur licht karamelliseren in een braadpan. Voeg de pruimen toe en laat twee minuten stoven.</p> <p>Haal, voordat het mengsel in de vormpjes wordt verdeeld de 16 porties rozemarijn door de karamel, leg dit op een siliconenmatje. Giet de karamel in 16 separate taartvormpjes van 12 cm diameter. Schik er de pruimen op met de bolle kant naar boven (vijf helften per vorm). Rol het bladerdeeg iets uit en snijd er 16 cirkels uit van 14 cm doorsnede.</p> <p>Leg het bladerdeeg op de pruimen en druk de randen naar binnen zodat de pruimen goed omsloten zijn. Bak de taartjes 20 minuten in de voorverwarmde oven.</p> <p>Haal de tartin-taartjes uit de oven en laat 2 minuten rusten voordat u ze stort op de borden.</p>
<p>300 gr zachte amarettikoekjes</p> <p>Opmaak poedersuiker</p>	<p>Verkruimel de zachte amarettikoekjes. Neem een bakplaat met bakpapier en bak de amarettikoekjes circa 5 minuten op 180gr (bij blijven kan snel te hard gaan)</p> <p>Stort de tartin in het midden van een bord. Schik een bol rozemarijnroomijs op elk taartje, strooi de amarettikoekjes erover, bestuif met poedersuiker en werk af met gekaramelliseerde rozemarijn.</p>



Secretariat: secretaris@sdge.nl
SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGIONALE

