



## Menu September 2017

### Tant de Bruit

**Coquilles Saint Jacques met drie bereidingen van komkommer en lauwwarme oestermayonaise**

\*

**Ravioli van parelhoen op een bedje van courgette met truffelroomsaus**

\*\*

**Carpaccio van de chateaubriand op pastinaakzalf met torentjes van knolselderij, uiencompote, enoki en shiitakes**

\*\*

**Kaneelbavarois met pistachevulling, tartaar van vijgen en rode port met biscuit en balsamico roomijs**

\*\*\*



## Coquilles Saint Jacques met 3 bereidingen van komkommer en lauwwarme oestermayonaise

<p><b>Ingrediënten</b></p> <p><b>Voor de marshmallow</b>            2 dl komkommersap            30 gr suiker            8 gr gelatine (5 bladen)            peper en zout</p>	<p><b>Voor de marshmallow</b>            Komkommers niet schillen. Pureer 1 ½ komkommer in de keukenmachine en wrijf deze door een fijne zeef. Week de gelatine in koud water tot deze zacht is. Verwarm 2 dl komkommersap met de suiker, los daarin de gelatine op, voeg de rest van het sap toe en breng het op smaak met zout en peper. Klop het koud met de staafmixer, totdat een schuimige, gebonden massa ontstaat. Doe de massa in kleine, met olie ingevette siliconen vormpjes (2 per persoon) en laat dit minimaal 1 uur opstijven in de koelkast.</p>
<p><b>Voor de vinaigrette</b>            1 komkommer            1 dl Ocal olijfolie (Valderrama)            15 gr limoensap            10 gr Dijon mosterd            peper uit de molen            zout naar smaak</p>	<p><b>Voor de vinaigrette</b>            Komkommer niet schillen. Was de komkommer en snijd hem in stukken. Voeg limoensap, mosterd, peper en zout toe en pureer met de staafmixer tot een homogene vloeistof ontstaat (2 dl). Indien nodig door de zeef wrijven. Voeg straalsgewijs de olijfolie onder voortdurend kloppen toe, zodat een gebonden vinaigrette ontstaat. (Indien nodig iets binden met gelatine)</p>
<p><b>Voor de mayonaise</b>            80 gr eidooier (van verse eieren)            60 gr eiwit (van verse eieren)            10 gr. dragonazijn            snufje zout            peper            10 gr. Dijon mosterd            fijn            2 dl zonnebloemolie            0,4 dl Picudo olijfolie            2 oesters</p>	<p><b>Voor de mayonaise</b>            Draai de dooier, het eiwit, de dragonazijn, snufje zout, peper en de mosterd in een hoge beker tot een gladde zalf. Voeg vervolgens met een dun straaltje de beide oliën onder voortdurend kloppen toe zodat er een mooie mayonaise ontstaat. Snijd de oesters in kleine stukjes en voeg deze toe aan de mayonaise. Roer het geheel goed door.            Wrijf het goed door een fijne zeef, zodat er geen stukjes oester meer in de mayonaise achterblijven. Bewaar afgedekt buiten de koeling tot gebruik.</p>
<p><b>Voor de cannelloni's</b>            2 komkommers            24 Langoustines            1 limoen            Olijfolie            Peper en zout</p>	<p><b>Voor de cannelloni's</b>            Komkommers niet schillen. Snijd van elke komkommer (in de lengte) op de snijmachine stand 5/6 dunne repen (in totaal 11 repen). Snijd deze repen in 3 gelijke stukken en leg ze in een schaal. Besprenkel de komkommerrepen met de olijfolie, peper en zout en roer het om. Hak schoongemaakte langoustines zeer fijn (tartaar) en maak ze aan de olijfolie, peper, zout, rasp van limoenschil en beetje limoensap.            Verdeel de tartaar gelijkmatig over de komkommerrepen (2 per persoon) en rol voorzichtig op. Bewaar tot gebruik afgedekt in de koelkast.</p>

<p><b>Voor de coquilles</b>                  64 kleine coquilles                  Hojiblanco olijfolie                  Peper en zout</p> <p><b>Voor de garnering</b>                  Hawaïzout                  2 bakjes Borage Cress                  (komkommerkruid)                  150g Zeekraal</p>	<p><b>Voor de coquilles</b>                  Dep de coquilles droog en bestrooi ze met peper en zout en bak ze in royale hoeveelheid Hojiblanca olie op hoog vuur om en om.</p> <p><b>Opmaak</b>                  Glaceer de zeekraal kort in olijfolie en laat goed uitlekken. Neem een bord en trek in het midden een streep met de vinaigrette. Plaats aan weerszijden haaks op elkaar een marshmallow (garneren met een klein beetje Hawaïzout) en twee cannelloni's (garneren met boragecress).                  Leg 3 coquilles in het midden op de vinaigrette.                  Verwarm de mayonaise <b>kort</b> tot lauwwarm (voorzichtig: niet te warm laten worden i.v.m. stollen van de eieren!).                  Spoel een kidde om met heet water en doe de helft van de mayonaise in de kidde waarop 2 gaspatronen worden gezet. Spuit een toef mayonaise op de coquilles. Herhaal deze handeling voor de andere helft van de mayonaise.                  Garneer de coquilles met zeekraal.</p>
--	--



## Ravioli van Parelhoen op een bedje van courgette met truffelroomsaus

Ingrediënten	Bereiding
<p><b>Voor het pastadeeg</b>                      800 gram semba di grano duromeel                      8 eieren                      olijfolie</p>	<p><b>Voor het pastadeeg</b>                      Maak het deeg voor de ravioli in 2 porties:                      Zeef de helft van de bloem met een snufje zout boven het werkblad en vorm er een bergje van. Maak in het midden een kuiltje en breek 4 eieren er boven. Sprenkel hierover 1,5 eetlepel olijfolie. Klop de eieren los met een vork en neem langs de rand van het kuiltje steeds een beetje bloem mee totdat het mengsel niet meer vloeibaar is. Kneed het deeg minstens 15 minuten met bebloemde handen totdat het soepel en elastisch is. Wikkel het in huishoudfolie en zet het weg om even te laten rusten (niet in koeling). Herhaal dit met de tweede helft. Snijd het deeg in 16 gelijke stukken en gebruik de pastamachine om er mooie dunne ravioli vellen van te maken. Begin op stand 1 en eindig bij stand 7. Leg ze op een bebloemd werkvlak. Steker van 6,5 cm gebruiken en 3 ravioli's pp.</p>
<p><b>Voor de saus</b>                      6 potjes gevogeltefond van 380 ml                      4 tenen knoflook                      3 dl room                      30 gr truffelpasta sherryazijn                      80 gr koude roomboter om te monteren                      200 gr. parmezaan</p>	<p><b>Voor de saus</b>                      Kook de gevogeltefond met de gekneusde knoflooktenen tot 1/2 in. (Zet daarna 150 ml apart voor het blancheren van de courgettes*) Zeef de fond voor de saus. Voeg 3 dl room en de truffelpasta toe en laat weer inkoken tot de helft. Monteer het mengsel met de roomboter tot een gladde saus. Voeg een paar druppels sherryazijn toe. Op smaak brengen met peper en zout. Maak 16 parmezaankrullen.</p>
<p><b>Voor de lavasolie</b>                      1 bos lavas (maggikruid)                      200 gr. olijfolie</p>	<p><b>Voor de lavasolie</b>                      Pluk de lavas en was in ruim water. Blancheer het kruid in ruim water met zout. Spoel het direct koud met ijswater. Knijp de lavas uit en draai deze met de olijfolie in de keukenmachine (of staafmixer) minimaal 5 minuten. Doe de olie door een fijne zeef.</p>
<p><b>Voor de parelhoenvulling</b>                      800 gr. parelhoen                      40 gr. wortel                      30 gr. ui                      40 gr. prei                      80 gr. vetspek                      10 takjes tijm</p>	<p><b>Voor de parelhoenvulling</b>                      Snijd voor de parelhoenvulling de wortel, ui, prei en knoflook zeer fijn en zet aan in de boter. Voeg tijm en laurier toe en blus af met de melk. Breng aan de kook en haal van het vuur. Pan afdekken om de smaak te laten intrekken. Haal tijm en laurier uit de melk en draai de rest in de keukenmachine met de rode port, eieren en aardappelzetmeel tot een gladde</p>



<p>4 laurier 80 gr. roomboter 4 tenen knoflook 250 gr. melk 4 eieren 60 gr. aardappelzetmeel 80 gr. rode port</p> <p><b>Voor het bedje van courgettes</b> 4 courgettes *150 ml ingekookte gevogeltesfond</p> <p><b>Afwerking ravioli</b> 3 eidooiers Ringvorm 6,5 cm doorsnede</p>	<p>puree. Kneed de puree door de fijngesneden parelhoen heen en breng het geheel op smaak met peper en zout. Snijd het vetspek in kleine blokjes en doe het in een klein pannetje. Doe hier wat water op dat tegen de kook aan is en roer de blokjes spek met de garde van elkaar af. Laat afkoelen. Meng het vetspek als laatste door de parelhoenvulling. Deze is nu klaar om tot ravioli verwerkt te worden.</p> <p><b>Voor het bedje van courgettes</b> Was de courgettes. Snijd met behulp van een spirella 'spaghetti' van de courgettes. Blancheer deze even in de fond. Stoof de spaghetti van courgettes voor het uitserveren in een klontje boter licht op. Een beetje crispy laten!</p> <p><b>Afwerking ravioli</b> Steek met de ringvorm per persoon 6 rondjes uit het deeg. Leg op de helft van de rondjes in het midden een grote eetlepel parelhoenvulling, smeer de randjes in met eidooier en dek af met een rondje. De randen goed aandrukken met een vork. Blancheer de ravioli in ruim kokend water minstens 4 minuten.</p> <p><u>Opmaak:</u> In het midden van het bord een bedje courgettepaste. Leg daar de drie ravioli's tegenaan. De truffelsaus over de ravioli schenken en de parmezaankrul erop. Besprenkel het gerecht rondom met lavasolie.</p>
--	--





# SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGONALE

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



## Carpaccio van de chateaubriand op pastinaakzalf met torentjes van knolselderij, uiencompote, enoki en shiitakes

Ingrediënten	Bereiding
<p><b>Voor de Chateaubriand</b>                      800 g Chateaubriand uit een Ierse ossenhaas                      400 ml kalfsfond                      Ocal Olijfolie (van Valderrama)</p>	<p><b>Voor de Chateaubriand</b>                      De Chateaubriand in plakken van 1 cm dik snijden. De plakken bedekken met plastic folie en met een steelpan plat slaan tot gewenste dikte, ong. 2 á 3 millimeter. Bestrooi de plakken met peper en zout. De kalfsfond laten inkoken tot de helft en laten afkoelen. Vervolgens 4 eetlepels Ocal olijfolie toevoegen en hiermee de plakken chateaubriand marinieren. De plakken afdekken met plastic folie en tot gebruik wegzetten.</p>
<p><b>Voor de uiencompote</b>                      1 kg. zoete witte uien                      100 ml milde olijfolie                      80 cc Pedro Ximenez sherry azijn                      400 cc kalfsfond                      4 eetlepels honing</p>	<p><b>Voor de uiencompote</b>                      Schil de uien en snijd fijn. Bak de uien in de olijfolie goudbruin. Voeg de honing toe. Blus de uien af met de Pedro Ximenez sherry azijn. Voeg de kalfsfond toe en laat langzaam inkoken. Neem hiervoor de tijd. De uien afgieten en het vocht opvangen en bewaren. Zet de uien tot gebruik weg.</p>
<p><b>Voor de knolselderij met aardappelsuiker</b>                      3 knolselderij                      4 middelgrote vastkokende aardappelen                      Hojiblanca olijfolie,                      4 eetlepels mayonaise</p>	<p><b>Voor de knolselderij met aardappelsuiker</b>                      Steek torentjes van 1,5 cm doorsnede uit de plakken knolselderij (ong. 3 cm hoog) met een appelboor. Kook deze gaar (ong. 5 min) en laat ze vervolgens afkoelen. Snijd 4 middelgrote vastkokende aardappels in zeer fijne brunoise en gaar deze in Hojiblanca olijfolie krokant tot lichtbruin. Gebruik hiervoor een tefal koekenpan. Stort de brunoise op een bord met keukenpapier en laat uitlekken. Dip de torentjes knolselderij in de mayonaise en dan in de aardappelsuiker.</p>
<p><b>Voor de pastinaakcrème</b>                      2 kg pastinaak                      400 g roomboter                      laurier                      chilipoeder                      nootmuskaat</p>	<p><b>Voor de pastinaakcrème</b>                      Schil de pastinaak en snijd deze in kleine blokjes. Gaar de pastinaak in water met zeezout en 2 blaadjes laurier. De pastinaak moet net onder water staan. Gaartijd afhankelijk van de grootte van de blokjes in 10-20 min. Giet af en verwijder de laurier, maar bewaar het kookvocht. Roer de pastinaak en de boter met de staafmixer tot een crème. Gebruik het kookvocht om de pastinaakcrème zalvig/ smeugig te maken. Breng op smaak met peper, zout en chilipoeder.</p>
<p><b>Voor de enoki en shiitakes</b>                      400 g enoki                      400 g shiitakes ( klein</p>	<p><b>Voor de enoki en shiitakes</b>                      Een cm van de steeltjes van de enoki verwijderen. De shiitakes halveren. De sjalotjes fijn snijden. Breng in een pannetje royaal Hojiblanca olijfolie op een</p>



<p>formaat) 4 sjalotjes 2 tenen knoflook</p> <p><b>Opmaak</b> Cress Affila Kikuna Rock Chives</p>	<p>temperatuur van ongeveer 60 graden en doe daarin de sjalotjes. Knoflook hierboven uitpersen. Eerst de shitake en daarna de enoki toevoegen en omscheppen en doorwarmen. Voeg naar smaak peper en zout toe.</p> <p><b>Opmaak Let op: de brug uit!</b> De borden van het hoofdgerecht dienen lauwwarm te zijn. Maak een spiegel van pastinaakcreme op het midden van het bord. Leg hierop een plak carpaccio van de Chateaubriand met daarboven op 3 schepjes paddestoelen. Dresseer rondom de pastinaakcreme de verwarmde uiencompote en 3 torentjes knolselderij. Maak af met 3 soorten cress en drapeer de overgebleven kalfsfond rondom en over de carpaccio en de pastinaakcreme.</p>
---	---







## Kaneelbavarois met pistachevulling, tartaar van vijgen en rode port met biscuit en balsamico roomijs

<b>Ingrediënten</b>	<b>Bereiding</b>
<p><b>Voor het balsamico roomijs</b> 350 gr. slagroom 200 gr. suiker 350 gr. melk 150 gr. eidooier 100 gr. oude rode balsamico (bij voorkeur 10 jaar)</p>	<p><b>Beginnen met het balsamico roomijs.</b></p> <p><b>Voor het balsamico roomijs</b> Zet de slagroom en de melk op. Klop de eidooiers met de suiker luchtig en giet de kokende slagroom en melk in een straaltje op de eidooiers. Doe hier de balsamico bij en draai het in de ijsmachine tot ijs.</p>
<p><b>Voor de pistachevulling</b> 30 gr. extra groene pistachepitten 360 gr. melk 70 gr. suiker 4 eidooiers</p>	<p><b>Voor de pistachevulling</b> Rooster de pistachepitten krokant en doe ze in de melk. Cutter dit in de keukenmachine. Doe het mengsel terug in de pan, breng het aan de kook met de suiker en laat zachtjes trekken (niet doorkoken) om de smaak van pistache aan de melk te geven. Zeef het door een fijne zeef en breng op smaak met suiker Klop de eidooiers los. Met klein beetje hete melk aanmaken, vervolgens aan de rest van de melk toevoegen en tot saus in laten koken. Schenk dit in de siliconevormpjes van maximaal 2 cm doorsnede (1 per persoon). Zet in de vriezer.</p>
<p><b>Voor de kaneelbavarois</b> 520 gr. slagroom 200 gr. melk 6 kaneelstokken 80 gr. suiker 100 gr. eidooier 8 bladen gelatine (13 gr) 16 timbaaltjes (diameter 6 á 7, hoogte 6 cm)</p>	<p><b>Voor de kaneelbavarois</b> Kook de melk met kaneelstokken. Zeef deze en meng ze met de in koud water geweekte gelatine. Sla de dooiers met de suiker luchtig, giet hier de hete melk op en klop het mengsel koud in de magimix. Klop de slagroom lobbig en spatel deze door het afgekoelde luchtige eidooiermengsel. Vet de vormpjes heel dun in met een beetje olie. Vul de timbaaltjes voor 4/5 en druk hier het bevroren pistachebolletje in zodat het geheel omsloten is met kaneelbavarois. Zet de timbaaltjes in de koeling zodat de bavarois stolt en de pistachevulling zacht wordt.</p>
<p><b>Voor de tartaar van vijgen</b> 34 verse vijgen 8 dl. Rode port 60 gr. suiker 4 vanillestokjes</p>	<p><b>Voor de tartaar van vijgen</b> Snijd de vanillestokjes open en schraap het merg eruit. Kook de rode port en de suiker tot een stroop. Voeg hieraan het vanillemerg toe. Let op dat de siroop niet te ver inkookt, want dan wordt deze bitter. Schil de vijgen en snijd ze in mooie blokjes van een halve centimeter. Meng de blokjes vijgen met de portsiroop en</p>



<p><b>Voor het biscuit</b> 80 gr. eiwit 60 gr. eidooier 70 gr. suiker 10 gr. aardappelzetmeel 40 gr. bloem</p> <p><b>Garnering</b> pistachenoten, gehakt</p>	<p>laat afkoelen. Vlak voor het opdienen de vijgen laten uitlekken. De siroop opvangen en apart houden voor de opmaak.</p> <p><b>Voor het biscuit</b> Klop de eidooiers op met de helft van de suiker. Klop de eiwitten in een ontvet bekken op met de andere helft van de suiker. Spatel het luchtige eiwit en de luchtige eidooier door elkaar. Vervolgens de gezeefde bloem en het aardappelzetmeel erdoor spatelen. Smeer siliconenmatjes in met het biscuitbeslag en bak dit goudbruin in een voorverwarmde oven van 225 gr. Celsius. Circa 7 minuten. Laten afkoelen. Daarna rondjes van 5 cm uitsteken met een ring.</p> <p><b>Opmaak</b> Haal de timbaaltjes uit de koeling en stort ze links op het bord. Zet een ring van 5 cm rechts op het bord en vul de bodem op met 1 cm vijgentartaar. Druk deze een beetje aan. Haal de ring weg en leg er een biscuit bovenop. Leg daar een royale quenelle van het ijs op. Sprenkel de opgevangen portsiroop (eventueel aangelengd met een scheut balsamico) druppelsgewijs op het bord. Garneer met gehakte pistachenoten.</p>
--	--

