



SOCIÉTÉ DES GOURMETS

Secretariaat: secretaris@sdge.nl
EURÉGIONALES

Menu: Voorjaarsmenu. Mei 2019

Naam chef: De keukenmeiden:
Jeannette Peters en Ine van Puffelen

Vg : Gerookte beekridder , coquilles, tuinboontjes

Tg: Slasoep met eendenlever en jeneverbessenkwark

Hg : Lamsvlees met meiknolletjes en asperges

Ng: Aardbeien met verveine-mascarponecrème

Vg: Lichtgerookte beekridder met gemarineerde en gebakken coquilles en salade van doperwtjes en tuinboontjes

<p>Ingrediënten:</p> <p>1 bol knoflook</p> <p>6 beekridders 3x10 gr. rookmot peper en zout</p> <p>32 coquilles citroensap olijfolie</p> <p>250 gr. doperwtjes 600 gr. tuinboontjes 10 gr. bakpoeder vers gemalen nootmuskaat olijfolie</p> <p>6 dl volle melk 30 ml zonnebloemolie 2 gr lecitine zout en peper</p>	<p>Bereiding:</p> <p>Verwarm de oven op 90 C. Leg de bol knoflook op een dubbelgevouwen stuk aluminiumfolie en giet de zonnebloemolie erover. Vouw het folie dicht en leg het pakketje gedurende 35 minuten in de oven.</p> <p>Fileer de vissen. Ontgraat ze. Bestrooi ze met zout en peper en bestrijk ze met olijfolie. Rook ze in de rookoven in circa 6 minuten net gaar. Laat de vis 6 min. nagaren in de oven 90 gr. Trek voorzichtig het vel van de filets. Snijd de filets overlans doormidden. Snijd dan ieder stuk vis nog een keer in de lengte doormidden.</p> <p>Snijd 16 coquilles in grove stukjes ((doperwtformaat) voor de tartaar en marineer ze in een beetje olijfolie, citroensap, zout en peper. Snijd de overige coquilles horizontaal doormidden en bestrooi ze licht met zout en peper. Bak ze op het allerlaatste moment om en om in heel weinig olijfolie.</p> <p>Kook de doperwtjes (met het bakpoeder) en de dubbelgedopte tuinboontjes in kokend water met zout net gaar. Breng ze samen op smaak met vers geraspte nootmuskaat en olijfolie.</p> <p>Knijp de teentjes knoflook uit de bol en zet ze op met de melk. Verhit tot iets onder het kookpunt. Laat 15 minuten trekken. Zeef de massa en breng het hoog op smaak. Voeg vlak voor het uitserveren de lecitine toe en mix schuimig met de staafmixer.</p> <p>Presentatie:</p> <p>Leg op elk bord twee halve visfilets naast elkaar met ertussen wat doperwten en tuinboontjes en de gemarineerde coquilles. Leg een gebakken coquille in het midden en garneer met het knoflook-melkschuim.</p>
---	---



SOCIÉTÉ DES GOURMETS

EURÉGIONALES

Secretariat: secretaris@sdge.nl





Tg: slasoep met eendenlever en jeneverbessenkwark.

Ingrediënten:	Bereiding:
<p> 1 soepkip 1 kilo kalfsbotten in stukken gehakt 4 liter water 1 grote ui 12 peperkorrels 3 laurierblaadjes 3 takjes tijm 8 takjes peterselie, liefst met wortel 8 takjes selderij 1 winterwortel 3 preien 1 kleine citroen </p> <p> 6 kroppen sla 600 gr kruimige aardappelen 300 gr prei, alleen het wit 60 ml olijfolie 4 liter kippenbouillon </p> <p> 500 gr geiten of schapenkwark 300 gr rauwe ham 6 jeneverbessen evt. 1 gr Xantana </p> <p> 16 plakken van 50 gr verse eendenlever Zout Vers gemalen peper </p>	<p> Kippenbouillon: Snijd de wortel, de preien en de ui in grove stukken. De peperkorrels zeer fijn maken. Zet de kip en de kalfsbotten met alle andere ingrediënten op in koud water. Voeg evt. een stuk citroenschil toe. Breng het langzaam aan de kook. Schuim de bouillon, indien nodig af. Laat de bouillon gedurende 3 à 4 uur zachtjes trekken. (in de snelkookpan 60 minuten). Zeef de bouillon vervolgens door een natte doek. Zet de bouillon in de koelkast en verwijder dan de vetlaag of gebruik hiervoor het speciale kannetje om de bouillon te ontvetten. </p> <p> Was de sla en verwijder de slechte bladeren. Snijd de kroppen in 8 stukken. Schil de aardappelen en snijd ze in blokjes van 3-4 cm. Was de prei en snijd het wit in smalle ringen. Doe het wit van preien en de stukken sla in een braadpan en laat ze op middelhoog vuur in de olijfolie slinken. Schenk de kippenbouillon erbij en breng alles aan de kook. Voeg dan de aardappelblokjes erbij en laat ongeveer 30 minuten sudderen. Pureer de soep en breng, zo nodig, op smaak met zout en peper. </p> <p> Jeneverbessenkwark: Hak de jeneverbessen fijn. Snijd de ham zeer fijn. Pureer de kwark en de ham samen gedurende 5 minuten in de Kitchen Aid. Voeg de fijngehakte jeneverbessen toe en maak op smaak af met peper en zout. Schep er met de kleine ijsbolletjestang 48 bolletjes uit en bewaar deze, op en plaat onder folie, in de koelkast. </p> <p> Verhit een droge (gietijzeren) grilpan. Halveer de plakken in 2 x 25 gr. Bestrooi de plakken lever met zout en peper en gril ze, vlak voor het uitserveren, twee minuten aan beide zijden tot ze goudbruin zijn. </p> <p> Presentatie: Schenk de soep in diepe borden. Leg in het midden een plak eendenlever en schik er 3 kwarkbolletjes omheen. </p>



SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGIONALES

Secretariat: secretaris@sdge.nl





Hg: Lamsvlees met meiknolletjes en asperges.

<p>Ingrediënten:</p> <p>3 kg lamsbotten/karkas 1 prei 1 winterwortel Kwart knolselderij 1 ui 5 knoflooktenen 5 tomaten 4 takjes tijm 1 stengel rozemarijn Picudo olijfolie 3 l water zout peper</p> <p>5 stuks lamsribstukken Hojiblanca olijfolie peper zout 200 gr boter 6 takjes tijm 3 takjes rozemarijn 5 knoflooktenen 1 dl rode port</p> <p>25 snijbonen boter zout 10 gr bakpoeder</p>	<p>Bereiding:</p> <p>Lamsbouillon: Snijd de prei, wortel, knolselderij en ui in grove stukken. Plet de knoflooktenen en snijd de tomaten in vieren. Voeg zout en peper toe. Hak zonodig de botten kleiner. Bak de botten goudbruin. Voeg de overige ingrediënten toe en zet deze aan. Doe dit in de snelkookpan en voeg het water toe. Breng aan de kook, afschuimen en dan deksel op de snelkookpan en 60 minuten koken onder druk. Zeef de bouillon en zet apart.</p> <p>Lamsrug: Snijd het vet van de lamsrug kruislings in en maak zonodig de botjes schoon. (dit gaat heel gemakkelijk met een touwtje). Bak de lamsribstukken op de vetkant in de Hoijblanca olijfolie rustig en gelijkmatig aan. Snijd de tijm en rozemarijn in stukken en plet de knoflooktenen (schillen hoeft niet). Keer de lamsrib op zijn zijde en arroseer het vlees. Verwijder het braadvocht (bewaar!), voeg de boter, de gesneden kruiden en knoflook toe. Arroseer het vlees met de boter en de kruiden. Gaar het vlees in de oven op 100 graden gedurende 15 minuten. Bewaar de aanbaksels van het vlees! Leg de lamsrug 15 minuten onder folie op een omgekeerd plateau of bord te rusten. De vleessappen druipen van het plateau waardoor het vlees knapperig blijft. Voeg een beetje lamsbouillon toe aan het aanbaksel en roer los, voeg de rest van de bouillon en de vleessappen toe. Kook in tot 1,2 l en zeef het. Voeg daarna de rode port toe en breng zo nodig op smaak met extra zout en peper.</p> <p>Snijbonen: Haal de “draden” van de snijbonen en snijd met de dunschiller op de kopse kant dunne linten van de snijbonen. Kook water, voeg bakpoeder, zout en wat boter toe en blancheer de linten. Spoel direct goed af met koud water.</p>
---	---



<p>16 asperges 50 gr boter</p> <p>1,2 kilo meiknol 60 gr verse mierikswortel 80 gr boter zout</p> <p>5 meiknollen 1 bosje waterkers</p>	<p>Vlak voor het uitserveren de snijbonen even in een klontje roomboter opstoven.</p> <p>Schil de asperges en verwijder de houtige onderkant. Laat van ieder asperges een derde deel rauw. Kook de rest gedurende 5 minuten in gezouten water. Laat ze nagaren tot ze beetbaar zijn. Snijd de rauwe aspergedelen in batonnettes , bestrijk deze licht met wat gesmolten boter en grill deze kort voor het uitserveren. Snijd de gare asperges in twee delen.</p> <p>Meiknol-mierikswortelpuree: Schil de meiknollen en snijd ze in gelijke stukken. Kook ze in 10 minuten gaar in gezouten water. Giet de meiknol af door een zeef en laat 30 minuten uitlekken met een gewicht erop. Draai de meiknol met de rest van de ingrediënten in de keukenmachine tot een gladde massa. Doe niet meteen alle mierikswortel erbij, maar proef steeds of deze niet te scherp wordt!! Maak op smaak af met zout. Wrijf door een zeef en bewaar in een spuitzak</p> <p>Presentatie: Schil de meiknol en snij ze op de mandoline zo dun mogelijk in plakken van ongeveer 1 mm. Steek er met een uitsteker van 6 cm 32 rondjes uit. Spuit op 16 rondjes een dot meiknol-mierikswortelpuree en dek af met het tweede rondje. Leg deze linksonder op het bord en garneer met een toefje waterkers. Leg hier rechtsboven kruislings twee lamskoteletjes. Boven de koteletjes komt het kopje van de asperge rechtop en liggend het andere gare deel. Schuin rechtsonder de koteletjes de gegrilde batonnetjes en een nestje snijbonen. Schenk er iets van de lamsjus bij en doe de rest van de jus in sautieres.</p>
---	--



SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGIONALES

Secretariaat: secretaris@sdge.nl





Ng: Aardbeien met verveine-mascarponecrème, basilicumgelei, granité van verveine en aarbeiorsorbet.

Ingrediënten:	Bereiding:
<p>375 gr aardbeien 375 gr suiker 375gr water 8 gr stabilisator</p> <p>2 dl water 200 gr witte basterdsuiker 2 bossen verveine 240 gr citroensap 4 dl 7-up 2 dl gin</p> <p>2 bossen basilicum van 75 gr 4 dl ijskoud water 8 gr gelatine 2 dl Rivesaltes 100 gr geleisuiker</p> <p>3 dl melk 3 dl slagroom 225 gr suiker 3 bosjes verveine 10 gr gelatine 150 gr gepasteuriseerde eigeel 75 ml limoensap (3 limoenen) 150 gr mascarpone 3 dl slagroom</p> <p>1000 gr diepvries aarbeien 2 dl water 100 gr glucosesiroop 50 gr fijne</p>	<p>Aarbeiorsorbet: Was de aardbeien en snijd ze fijn. Vermeng alle ingrediënten en draai de massa in de grootte ijsmachine tot een sorbet. Bewaar deze in de vriezer.</p> <p>Verveinegranité: (in de kleine ijsmachine) Kook het water met de basterdsuiker tot de suiker is opgelost. Laat de verveine in de suikerstroop trekken tot deze is afgekoeld. Roer het citroensap, de 7-up en de gin erdoor (doe niet meteen alles erbij maar proef goed of het voldoende is!). Giet alles door een fijne zeef. Giet de massa in een diepvriesbak en vries in op -14 C.</p> <p>Basilicumgelei: Blancheer voor de gelei de basilicum kort in kokend water en dompel het in het ijswater. Week de gelatine in koud water. Breng de wijn met de suiker aan de kook tot de suiker is opgelost. Roer de uitgeknepen gelatine erdoor; laat tot lauwwarm afkoelen. Blender de basilicum met het ijswater, roer het door de wijnsiroop en giet alles door een fijne zeef in een platte glazen schaal. Laat de gelei opstijven.</p> <p>Verveine-mascarponecrème: Verwarm de melk met de room en de suiker. Leg de verveine erin en laat hem circa 10 minuten trekken. Week de gelatine in koud water. Zeef het melk-roommengsel en klop de eierdooiers erdoor. Verwarm op laag vuur tot de vla licht is gebonden en los de uitgeknepen gelatine erin op. Laat de vla afkoelen. Klop er dan het limoensap en de mascarpone door en spatel de geklopte slagroom er daarna door. Doe de creme in een spuitzak.</p> <p>Aardbeienstroop: Snijd de aardbeien in dunne plakjes. Zet ze op met het water, de glucosesiroop en de suiker en laat het vocht tot de helft inkoken. Het moet iets stroperig worden. Zeef de stroop en doe het in een spuitflesje. De</p>



SOCIÉTÉ DES GOURMETS

EURÉGIONALES

Secretariaat: secretaris@sdge.nl

kristalsuiker	aarbeien worden niet meer gebruikt.
300 gr verse holl. aardbeien	Presentatie: Schep in het midden van het bord een bol granité. Spuit daaromheen 4 toefjes verveinecrème en zet daar stukjes aarbei en stukjes basilicumgelei tussen. Leg bovenop de granite. e een bol aardbeiorsobet. Dresseer met de stroop.

Secretariat: secretaris@sdge.nl
SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGIONALES

