



Menu

Adriaan Ruiter

Groep 14

Ce n'est pas treize

Raviolis de Cailles

o x o x o

Filet poisson avec une infusion de Chlorofyl

o x o x o

Petit paquet de Boeuf Wellington

o x o x o

Parfait de carottes



Ravioli van Kwartel

<p><u>Kwartels:</u></p> <p><u>8st.kwartels = 16 boutjes</u></p> <p>320 ml ganzenvet</p> <p><u>Pastadeeg</u></p> <p>300 gr patent bloem 100 gr griesmeel 4 st. M. eieren 20 ml olijfolie 2 gr zout</p> <p><u>Farce</u> kwartelborstjes 2 eiwitten 200 ml slagroom</p> <p><u>Ravioli</u> 48 st.</p> <p><u>Asperges</u></p> <p>24 st groene asperges</p> <p><u>Morieljes</u></p> <p>24 gedr. middel morieljes</p> <p>300 ml kippenfond (warm) 200 ml slagroom</p> <p><u>Spinazie</u></p> <p>400 gr wilde spinazie 2 teentjes knoflook Olijfolie</p>	<p><u>Kwartelboutjes direct mee beginnen:</u></p> <p>Snijd de boutjes van de karkassen en verwijder het vel en evt. vet. Verwijder het bovenste beentje uit de boutjes door deze los te wrikken en uit bovenbeen te trekken. De pees van het voetje doorsnijden en vanaf het voetje het vlees opstropen tot aan de knie. Daarna samen met het vlees van het bovenbeen een zogenaamd "hammetje" vormen, evt. vastzetten met een cocktailprikker.. Kruid de boutjes. Smelt het ganzenvet op het fornuis in een ovenpan, doe daar de boutjes in. met het vrijgemaakte beentje omhoog. Zogauw het vet volledig gesmolten is de pan in de oven plaatsen en laat ze konfijten tot ze gaar zijn. Hete lucht: 80 gr. Baktijd 90 minuten.</p> <p><u>Pastadeeg,</u> Meng alle ingrediënten kort in de keukenmachine (haak) of op de bank tot een korrelige bol deeg en kneed verder op de bank tot een soepel deeg , indien te droog maak een hand vochtig en kneed dit handvocht door het deeg. Rol deze dan in een dikke pil van 5 cm dik en leg deze met folie in de koelkast te rusten tenminste één half uur.</p> <p><u>Farce</u> Snijd 80 gr. kwartelborstjes in zeer kleine stukjes. Snijd het overige in borstvlees stukken, doe het in de magi mix en draai het tot een farce en voeg het eiwit toe, de farce moet koel blijven. Doe de farce over in een kom, meng er 200 ml koude slagroom door en breng op smaak met peper en zout. Schep het in stukjes gesneden borstvlees door de farce.</p> <p><u>Ravioli</u> Snijd de pil in stukken van 3 cm, plet deze dan in een plakje van 5 x 8 x 0.5 cm. Rol deze dan in 4 stappen uit tot een dunnen lap (je moet er de krant door kunnen lezen). Neem een steker van 5 cm Ø, maak een afdruk op de lap en leg met een koffielepel een dotje kwartel farce, maak de randen iets vochtig en druk er een tweede lap op, druk stevig aan zodanig dat er geen lucht tussen zit en steek nu de ravioli's uit, 48 stuks. Leg op een droge doek onder plastic tot gebruik.</p> <p><u>Asperges</u> Schil de asperges en blancheer ze beetgaar. Spoel de asperges direct met koud water om het kookproces te stoppen. Snijd de aspergekopjes op een lengte van 5 cm af en halveer de kopjes in de lengte. Bewaar de asperge kopjes tot gebruik bij kamertemperatuur.</p> <p><u>Morieljes</u> Wel de morieljes 30 minuten in de warme kippenfond en snijd vervolgens de grote door midden. Kook de 200 ml slagroom tot 2/3 in en voeg het morieljes vocht toe. Kook dit nog even door tot een romige bouillon.</p> <p><u>Spinazie</u> Verwarm de olijfolie met de knoflook in de wok en laat dit even trekken. Wok de gewassen en gecentrifugeerde spinazie kort.</p>
--	---



<p><u>Ravioli</u></p> <p>16 Warme borden</p>	<p><u>Ravioli.</u> Neem een twee pannen met ruim water, breng aan de kook, voeg iets zout toe aan het water. Als het water kookt, voeg de ravioli's toe en kook voor c.a. 10 minuten, uit het water halen en op een doek leggen om te drogen</p> <p><u>Dresseren</u></p> <p>Leg de spinazie in het midden van het bord met 1 kwartelboutje. Verdeel 3 st. ravioli rondom de spinazie. Leg de morieljes en de asperges op de ravioli.</p> <p>Draai de bouillon schuimig met een staafmixer en lepel de saus over de ravioli.</p>
--	---



SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGIONALES

Secretariaat: secretaris@sage.nl





Filet van kabeljauw met een infuus van peterselie

<p><u>Chlorofyl</u></p> <p>4 bs peterselie</p> <p><u>Saus</u></p> <p>1000 gr witte visgraten 100 gr ui 100 gr Wit van prei, 100 gr wortel, 100 ml kookroom 500 ml witte wijn 1 lauriblad 3 takjes peterselie 2 takjes tijm 1 stukje foeli 10 witte peperkorrels, 25 gr boter Nouilly Prat</p> <p><u>Injecteren</u></p> <p>1600 gr (100 gr) kabeljauw filet p.p. 50 gr kabeljauw voor controle Injectiespuit, 2- 3 vacuümzakken 100 gr Boter ¼ bs peterselie 2 sjalotten 2 laurier bladen Peper en zout</p> <p><u>Garnituur</u></p> <p>20 st lente-uitjes (3 pp) 1 lange prei 48 st baby worteltjes met groen eraan. 50 gr boter</p> <p><u>Wilde rijst</u></p> <p>200 gr Canadien wilde rijst Ruim water</p> <p><u>Garen vis</u></p> <p><u>Afwerken</u></p> <p>Saus monteren 100 gr koude boter</p> <p>groenten in de stoomoven</p> <p><u>Dresseren</u></p> <p>16 warme borden 50 gr chilli strips.</p>	<p><u>Chlorophyl</u></p> <p>Was, droog en ontdoe de peterselie van de steeltjes. Doe in de blender en pureer ze volledig glad . Neem een doek doe de gepureerde peterselie daarin en knijp dit uit boven een kom, dit peterselie groen (<u>Chlorophyl</u>) zuig dat op met de injectiespuit.</p> <p><u>Saus</u></p> <p>Sauteer de visgraten in boter met het bouquet de légumes, tijm, laurier, geplette peperkorrels en 100 ml kookroom. Blus af met de 500 ml witte wijn. Laat het geheel 20 minuten zachtjes trekken en laat even rusten. Zeef het daarna, laat de saus reduceren (niet koken), tot 500 ml. Saus evt op smaak brengen met wat Nouilly Prat</p> <p><u>Kabeljauwfilets</u></p> <p>Droog de filets</p> <p>Injecteer met een spuit met naald royaal het chlorofyl in de filets. Stop de naald volledig in de kabeljauwfilets en trek de naald terug tijdens het injecteren zodat de vloeistof gelijkmatig door de filets verspreid wordt. Bestrooi met peper en zout. Vul niet te grote vacuümzakken (2 á 3) met boter, ¼ bs gewassen en droog gemaakte peterselie (niet gesneden), twee gehalveerde slotten, laurier blad en leg de filets naast elkaar in de zak. trek de zakken vacuüm, leg koel weg tot bereiding. 50 gr. kabeljauw vacumeren om de gaarheid te kunnen controleren</p> <p><u>Garnituur</u></p> <p>Maak de worteltjes en de lente-uitjes schoon. Modelleer de worteltjes in gelijke grote en laat een stukje groen eraan. Dikkere worteltjes dunner maken en zo nodig halveren zodat er voor iedereen 3 mooie dunne worteltjes ontstaan. Snijd de lente-uitjes op lengte van 5 cm. (3 pp) Blancheer eerst de lenteuitjes dan de worteltjes in hetzelfde water tot ze bijna beetbaar zijn,koel ze in koud water en zet weg. Snijd van de prei 16 lange dunne linten en blancheer deze ook en bind het lint om de lente-uitjes met een strikje. Zet koel weg tot gebruik.</p> <p><u>Wilde rijst</u></p> <p>Kook de rijst in ruim water, kooktijd zie verpakking (ongeveer een halfuur koken en een half uur rusten). Voel aan de korrel of deze zacht is.</p> <p><u>Hete lucht stoomoven</u></p> <p>Zet de oven op 70 ° C en warm deze voor. Leg de in vacuümzakken verpakte filets in een geperforeerde bak (niet op elkaar), in de voorverwarmde oven en zet nu de tijd op 60 minuten met één groene stip stoom. Test na 30 minuten het controlestukje op gaarheid. Haal de glazige filets uit de zak en zeef het achter gebleven kookvocht uit de zak en doe dit bij de ingekookte saus. (houd de filets warm).</p> <p>OF, bak ze even aan beide zijde in geklaarde boter.</p> <p>Monteer het geheel met koude boter en breng op smaak met peper en zout. Breng de wortels en lente-uitjes in enkele minuten op temperatuur in de stoomoven, (65 ° C.) Warm bord,links boven lente uitjes midden boven de rijst en rechts worteltjes. Midden onder een filet met rondom de saus en bovenop de kabeljauw</p>
--	---



SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGIONALES

Secretariaat: secretaris@sdge.nl

3 draadje chilli strips.





Petit paquet de Boeuf Wellington

<p><u>filet</u> 16 x 80 gr stukken runderhaas = 1280 gr 200 ml rode wijn</p> <p><u>Duxelles</u> 230 gr champignons 80 gr boter, 100 gr ui (netto) 100 sjalotten (netto) 20 gr peterselie geh. Nootmuskaat, Peper en zout</p> <p><u>Farce</u> 200 gr duxelles Half potje Carpacio van truffel 200 gr ganzenlever 300 gr varkens filet 2 eieren 30 ml Madeira , Zout, peper</p> <p><u>De wellingtons</u> 16 plakjes roomboter bladerdeeg 2 eieren Farce = vulling 50 gr boter/olie</p> <p><u>Pommes croquettes</u> 2000 gr zeezout</p> <p>1500 gr aardappelen 75 gr boter 2 eieren + 3 dooiers Peper & zout nootmuskaat</p> <p><u>Paneren</u> 4 eiwitten losgeklopt * Druppel olie zout Bloem, paneermeel,</p>	<p><u>Bak</u> De filet kort aanbakken. Zet het weg in de koeling. Blus (deglaceer) de pan af met de rode wijn en reduceer (inkoken) tot een glace (stroperige extract). <i>(welke we nodig hebben bij de saus).</i></p> <p><u>Duxelles.</u> Maak de champignons schoon, hak ze zeer (of in de blender) fijn en wring ze uit in een doek. Sauteer de gehakte uien en sjalotten in boter zonder kleur. Voeg de rest van de grondstoffen toe en blijf op hoog vuur sauteren tot alle vocht eruit is. Voeg de 20 gr fijn gehakte peterselie en smaakstoffen toe.</p> <p><u>Farce.</u> Maal de ganzenlever en de varkensfilet zeer fijn in de blender. Meng dit door de duxelles met de carpacio van truffel, voeg toe het ei, de Madeira en breng op smaak. Het moet mooi smeerbaar zijn (e.v.t Madeira toevoegen).</p> <p><u>De wellingtons</u> Rol het bladerdeeg dun uit in een ster snijd het overige weg en leg eerst wat farce op de deegplak dan de aangebakken filet erop en plamuur rondom met farce. Vouw het bladerdeeg er rondom bevochtig en zorg dat dit niet te dik wordt(in verband met de garing) de randen en maak dicht. Zet de wellington met de gesloten onderkant op de plaat. Bestrijk met losgeklopt ei en bewaar tot 2^e bestrijking. Laat tenminste 15 minuten rusten, niet in de koelkast.</p> <p><u>Pommes croquettes</u> Verwarm de oven op 160 C. Was en schrob de aardappelen. Doe het zout in een stevig bakblik en plaats de aardappelen hierin. Gaar de aardappelen in 75 minuten. Laat de aardappelen iets afkoelen, halveer ze. Haal de puree uit de schil en wrijf deze warm door een zeef. Weeg 1000 gr aardappelpuree af, roer met een spatel de boter, ei en eidooiers erdoor breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Zet koel weg in een platte schaal afgedekt.</p> <p><u>Paneren</u> Zet drie bakjes klaar en vetvrij papier. Weeg bolletjes van 20 gr af (75), rol deze in cylinder model naadloos. 1 bakje met half om half, bloem, half paneermeel, de 2^e met het losgeklopt eiwit, druppel olie, zout en de 3^e met enkel paneermeel. Zet koel weg op een plaat met papier, tot gebruik.</p>
---	---



<p><u>Broccoli</u></p> <p>5 stuks broccoli 50 gr mager gerookt spek 50 gr kastanje champignons 1 tn knoflook Komijnzaad, Seamolie</p> <p><u>Saus Foyot</u> 500 gr roomboter</p> <p>50 gr gehakte sjalotten 40 ml dragonazijn 40 ml witte wijn 15 gekneusde witte peperkorrels</p> <p>6 st eierdooiers Zout, peper Druppel citroensap</p> <p>Geklaarde boter</p> <p>Glace 10 geh,kervel 1 eetlepel geh.dragon</p> <p><u>Afwerken</u></p> <p>Wellingtons 2^e bestrijking met ei</p> <p><u>Broccoli</u></p> <p>Champignon mengsel</p> <p>Pommes croquet</p> <p><u>Dresseren</u></p> <p>16 Grote warme borden 4 sauscières</p>	<p><u>NB. Gebruik de dooiers voor de saus.</u></p> <p>Snijd de broccoli in roosjes. Zet een pan met ruim water op, breng aan de kook. <u>Blancheren</u>, (in een verhouding van product water 1 : 10) als het water kookt doe dan 1 of twee handen broccoli in het water en kook dit al dente, neem met een schuimspaan de broccoli uit het water en koel ze direct af in koud water, doe dit vervolgens met de rest. Ververs het water zodat er een optimale koeling is.</p> <p>Snijd de champignons in kwarten en snijd de knoflook fijn. Bak het spek aan, doe de champignons erbij en de fijn gesneden knoflook. Zet koel weg</p> <p>Gastric <u>Klaar de boter</u></p> <p>Snijd de sjalot, in fijne brunoise, kneus de peperkorrels. Doe de brunoise van sjalot, de peperkorrels, dragon azijn en witte wijn in een kleine sauteuse. Laat het geheel zeer zachtjes reduceren tot 1/3 deel (= gastric). Passeer de vloeistof en koel deze af.</p> <p>Saus: Doe dooiers in een sauteuse voeg de koude gastric toe. Klop deze op zacht vuur (au bain Marie) op, zet een bak met koud water gereed om te koelen). Voeg in een dunne stroom (niet op het vuur) al kloppend de geklaarde boter toe. Breng op smaak met citroensap en evt. peper en zout.</p> <p>Voeg de Glace (wat achter gehouden is bij het deglaceren) kervel en dragon toe.</p> <p>Wellingtons</p> <p>Bestrijk nogmaals met het losgeklopte ei. Bak ze af in een oven van 205 ° C. voor ± 10 min.</p> <p>Broccoli</p> <p>Doe sesamolie in een koekenpan verhit er de broccoli in voeg het champignonmengsel er aan toe, de komijn en breng op smaak.</p> <p>Pommes croquettes Frituren in kleine porties in olie van 180 ° C.</p> <p>Grote borden, aardappel croquetten links, broccoli rechts onderin het midden de Petit paquet de Boeuf Wellington</p> <p><u>Saus</u> apart serveren in sauscières</p>
---	--



SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGIONALES

Secretariaat: secretaris@sage.nl





Parfait de carottes

<p><u>Wortelpuree</u></p> <p>750 gr winterpeen 50 gr suiker 50 ml water</p> <p><u>Parfait</u></p> <p>40 gr = (2 st) verse gember 3 st steranijs 4 st eieren 150 gr suiker 50 ml ouzo 450 ml slagroom 16 timbaaltjes</p> <p><u>Mini worteltjes</u></p> <p>100 gr mini worteltjes (16 st) met groen</p> <p><u>Duchesse beslag</u></p> <p>4 st eieren 2 eidooiers 100 gr suiker 90 gr patentbloem 15 gr zetmeel 75 gr boter 5 gr.Citroenrasp</p> <p>Bakplaat en bakpapier</p> <p><u>Frambozensaus</u></p> <p>250 gr frambozen 40 ml framboise siroop 100 gr suiker 50 ml witte wijn 50 ml water 10 gr arrowroot</p> <p><u>Amandelschaafsel</u></p> <p>50 gr amadelschaafsel</p> <p><u>Dresseren</u></p> <p>Koude borden Parfait Mini worteltjes 100 gr suiker Duchesse rondjes Frambozen saus Amandelschaafsel</p>	<p>Maak de wortelen schoon.</p> <p>Maak een suikersiroop met een verhouding van 1: 1 = 50 gr suiker en 50 ml water en breng aan de kook. Schaaf op de mandoline enkele dunne banen van de wortels.16 st. Snijd ze in rechte banen van ongeveer 2 cm breed, gebruik het overige voor de parfait. Haal deze door de suikersiroop en droog ze op een rooster in een oven van 120 ° C helemaal droog (leg een plaat eronder voor het lekken van de siroop).</p> <p>Kook voor de parfait 400 gr wortelen gaar in water met de gember en steranijs. Verwijder de specerijen en pureer de wortelen en zeef deze massa. Houd <u>300</u> gr over, laat afkoelen.</p> <p>Klop de eieren met 150 gr suiker en de Ouzo au bain marie (start met koud water) gaar (met de handmixer) (80 ° C). Klop de eier massa massa koud. Klop de slagroom op tot vladikte.</p> <p>Meng de koude eiermassa met de 300 gr wortelpuree met een spatel. Spatel de geslagen slagroom erdoor Giet de eiermassa in koude natgemaakte timbaaltjes en zet in de vriezer .</p> <p>Modelleer de kleine worteltjes en kook deze gaar (niet prut gaar).</p> <p>Duchesse beslag Smelt de boter. Een bakplaat beleggen met bakpapier.</p> <p>Doe de eieren, eidooiers, suiker en citroenrasp in een machine bekken en al roerend au bain marie verwarmen tot 40 gr ° C. Klop het verder in de machine, als het mooi wit begint te worden dan het toerental verlagen en stijf laten draaien.</p> <p>Eerst de gesmolten boter dan de gezeefde bloem met het zetmeel doorspatelen. Strijk het dun uit tot 5 mm op de met papier belegde plaat. Afbakken op 180 ° C in een voorverwarmde oven.</p> <p>Afkoelen , steek er dan rondels uit van 6 cm Ø</p> <p>Frambozen saus, pureer de frambozen met een staafmixer. Voeg de siroop, suiker, 50 ml water en de witte wijn toe en breng aan de kook (stop). Haal van het vuur en passer de saus door een zeef.</p> <p>Doe de saus terug in de pan en bind e.v.t. met 1 of meer theelepels arrowroot met een beetje koud water aangemaakt en breng aan de kook.</p> <p>Amandelschaafsel Bruineer het amadelschaafsel in een oven van 180 ° C (let op).</p> <p>Rol de worteltjes door de suiker Wikkel de gedroogde plakjes wortel om de gesuikerde worteltjes.</p> <p>Dresseren Koud bord, duchesse rondje in het midden daarop de parfait, bovenop als een kroon het gesuikerde worteltje. Aan de onderste helft van het bord een lepel frambozen saus.</p> <p>De bovenste helft wat gebruneerde amandelen.</p>
--	--



SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGIONALES

Secretariaat: secretaris@sage.nl

