

Menu December 2012 Ans Guns

- **Pittige ravioli met Hollandse garnaltjes en gele paprikamayonaise**
- **Brandade van witvis, aardappel en hazelnoot, langoustine, ham en coulis van waterkers**
 - **Ossenstaartessence met geitenkaasespuma**
 - **Reerugfilet met gekaramelliseerde rode kool, vijgen-**
 - **sinaasappelcompote en een aardappelmousseline**
- **Tiramisu met mousse van mascarpone en gevulde frambozen met chocolade**

Pittige ravioli met Hollandse garnaltjes en gele paprikamayonaise

<p>Ingrediënten:</p> <p>2 gele paprika</p> <p>4 eidooiers 1 eetl. Dijon mosterd 1 citroen 600 ml. druivenpitolie 4 eetl gembersiroop peper en zout snufje cayenne peper</p> <p>1/2 bos bladpeterselie 1 bos basilicum 200 ml. olijfolie extra vierge</p> <p>2 rettich (lange) 2 mango's (eetrijp)</p>	<p>Bereiding:</p> <p>Meteen beginnen met het poffen van de paprika. Verwarm de oven voor op 165 gr. Verpak de paprika's in dubbelgevouwen alufolie en pof 40 minuten in de oven Laat in de folie afkoelen en verwijder daarna de schil, het vocht en de zaadjes. Meng de eidooiers met de mosterd en het sap van 1 citroen en blender op lage stand. Voeg ook de paprika en de helft van de olie toe en blender totdat de massa begint te binden. Voeg de rest van de olie, de bouillon en de gembersiroop toe en blender nog heel even. Breng op smaak met peper en wat zout en eventueel wat cayenne peper. Schep de mayonaise in een schaalje, dek af met plasticfolie en zet in de koeling.</p> <p>Pluk de peterselie en de basilicum en verwarm de blaadjes in de olie tot lauwwarm en pureer in de blender en schenk vervolgens door een zeef. Breng op smaak met peper en zout. Doe de olie in een garnerflesje.</p> <p>Schil de rettich. Snijd in twee. Snijd op de snijmachine op stand 9, 60 linten van 20 cm lang. Blancheer 3 minuten in bijna kokend water met wat zeezout. Laat de plakken op</p>
---	---



750 gr. Hollandse garnaaltjes 75 gr. rucola	keukenpapier uitlekken. Snijd ze daarna aan de zijkanten bij tot mooie plakken. Schil de mango en snijd in plakken van 5 mm en vervolgens in blokjes van 5 mm. Zet weg in de koeling. Opmaak bord: Meng wat paprikamayonaise door de garnaaltjes zodat ze lichtjes plakken. Maak per persoon 2 ravioli's: leg daarvoor twee linten rettich kruislings op elkaar. Schep in het midden een dessertlepel garnaaltjes (25 gr) en leg er een paar blaadjes rucola op. Snijd de linten op lengte en vouw de linten over elkaar heen zodat er een ravioli vorm ontstaat. Leg twee ravioli's op een bord en leg op iedere ravioli een dot paprikamayonaise. Presenteer met blokjes mango, de peterselie-basilicumolie en een enkel blaadje rucola.
--	--



Brandade van witvis met aardappel en hazelnoot, langoustines, ham en een coulis van waterkers.

Ingrediënten: 450 gr. aardappelen	Bereiding: Begin met de brandade. Kook hiervoor de aardappel, giet
---	--



<p>kruimig 5 bl. gelatine 500 gr. witvisfilet 1½ dl gevogelbouillon 1 teentje knoflook 5 bl. gelatine 300 gr. crème fraîche 1 3/4 dl. olijfolie 1 fl. hazelnootolie peper en zout 1 citroen 100 gr hazelnoten</p>	<p>ze af en stoom ze droog. Doe de gelatine in koud water. De witvis in kleine stukjes snijden en met de bouillon en fijngehakte knoflook op laag vuur zachtjes gaar koken. Ondertussen de gelatine laten weken in koud water en deze oplossen in het warme vismengsel. Dit vismengsel samen met de droge aardappel en crème fraîche in de blender fijn draaien. Voeg dan de olijfolie geleidelijk toe en draai tot een gladde massa. (niet te dun) Breng op smaak met peper en zout, wat hazelnootolie en citroensap. Bruineer de hazelnoten. Giet het vismengsel in ingevette ringvormen (5 cm) en bestrooi met de gehakte hazelnoten. Zet minstens 1 uur in de koeling. Laat daarna op kamertemperatuur komen.</p>
<p>60 langoustines</p>	<p>Pel de langoustines, 4 pp. en zet ze koud weg. Bak vlak voor het uitserveren de langoustinestaartjes in hete zonnebloemolie kort goudbruin aan, voeg een klontje roomboter toe en breng op smaak met peper en zout en een paar druppels citroen.</p>
<p>3 bos waterkers olijfolie 1 citroen</p>	<p>Zet een pan water met zout op, breng aan de kook en hierin de waterkers kort gaar koken. Afgieten en koud spoelen. De gare waterkers in de blender fijn draaien met iets olijfolie en citroensap. Op smaak brengen met peper en zout en dan door een fijne zeef wrijven. Koud bewaren.</p>
<p>45 kwarteleitjes 1 fl.natuurazijn</p>	<p>Voor de kwarteleitjes een pan met water en een flinke scheut azijn aan de kook brengen. De kwarteleitjes met behulp van een klein mesje voorzichtig openen en opvangen in een kommetje.(6 in een kommetje mag) Een draaikolk maken in de pan (met behulp van een garde) Laat de eitjes een voor een achter elkaar in de draaikolk glijden, laat ze een minuut pocheren en schep ze dan met een schuimspaan in koud water. Knip de lelijke sliertjes eiwit eraf en bewaar de eitjes koud tot gebruik.</p>
<p>basisdressing: 1 dl. olijfolie 30 ml. witte balsamico 1 eetl. Dijonmosterd peper en zout evt. drupje honing</p>	<p>Maak een basisdressing van olijfolie, witte balsamico, mosterd, peper en zout en evt. honing. (eerst proeven).</p>
<p>30 plakjes Twentse plaatham</p>	<p>Serveren: Zet de ringen met de brandade midden op het bord en verwijder de ring.</p>



100 gram veldsla 1 friseesla 2 bakjes Shisho purple cress	Leg de kwarteleitjes 1 minuut in heet water. Verdeel rond de brandade de kwarteleitjes, de gemengde sla, de plaatham en de langoustines. Besprenkel de sla met wat dressing, de eitjes met de waterkersolie. Maak het gerecht af met de shiso purple cress. (zie foto)
---	---



Ossenstaartessence met geitenkaasespuma

<p>Ingrediënten: 3 kg. ossenstaart 3.5 ltr. water 225 gr. wortel 125 gr. prei 2 uien middelgroot 1 knolselderij 3 verse laurierbl. 4 takjes tijm 10 gr. gedroogd eekhoortjesbrood 50 ml. Madeira</p>	<p>De ossenstaartbouillon thuis maken.</p> <p>Bereiding: Verwarm de oven op 200 gr. Leg de ossenstaart in een braadslede en kleur in de oven in ca. 45 minuten mooi bruin Doe de ossenstaart in een hoge pan, schenk het water erbij en breng tegen de kook aan. Verwijder het schuim zeer regelmatig met een schuimspaan. Snijd de wortel en prei in stukken. Pel en halveer de ui. Snijd ook de knolselderij in stukken.. Voeg de groenten en de kruiden toe en breng de bouillon opnieuw tegen de kook aan . Schuim tussendoor regelmatig het oppervlak goed af. Laat de bouillon 5 uur zachtjes trekken. Verwijder na 3 uur de gare groenten uit de bouillon. Zeef</p>
--	---

400 ml. room
200 ml. melk
400 gr. zachte jonge
geitenkaas
150 gr. honing
3 topjes rozemarijn
3 takjes tijm
3 bl. salie
2 limoenen

15 gram gemalen
eekhoortjesbrood

na de resterende tijd de bouillon door een bolzeef met daarin een vochtige passeerdoek.
Laat de bouillon vervolgens indampen tot 1 1/2 ltr. tot een mooie krachtige ossenstaartessence.

Breng room, melk, honing, tijm, salie en limoenrasp van de 2 limoenen en het sap van 1 limoen aan de kook en laat 5 minuten van het vuur af intrekken.
Giet het mengsel door een zeef, roer de geitenkaas erdoor en breng op smaak met peper en zout.

Schenk nogmaals door een zeef. (heel belangrijk, er mogen geen klontjes of andere oneffenheden in het vocht achterblijven)
Schenk het mengsel in de sifon/kidde en draai er twee patronen op. Voor gebruik heel goed schudden

Schenk de warme ossenstaartessence in een glas en spuit er voorzichtig de espuma op.

Strooi wat van het gemalen eekhoortjesbrood op de espuma.



Reerugfilet met gekaramelliseerde rode kool, vijgen-sinaasappelcompote en een aardappelmousseline

Ingrediënten:	Bereiding:
<p>Rode kool: 2 rode kolen (1 ½ kilo schoon) 8 el. olijfolie 4 el. ras el hanout 2 dl. rode wijnazijn 8 dl. rode port 3 dl. appelstroop</p>	<p>Snijd de rode kool flinterdun.(125 gr. pp) Verhit olijflie in een pan en fruit hierin de kool glazig. Voeg de ras el hanout toe en fruit verder op laag vuur mee. Blus af met de wijnazijn, rode port en appelstroop en laat op laag vuur koken tot alles stroperig is. Blijft er te veel vocht in de pan, de rode kool zeven, het vocht opvangen en inkoken tot stroop. Daarna de rode kool weer toevoegen.</p>
<p>Vijgencompote: 22 verse blauwe vijgen 4 sinaasappels 2 takjes tijm 1 takje rozemarijn</p>	<p>Schil de vijgen licht en snijd ze in stukken. Was, rasp en pers de sinaasappels. Verwarm sinaasappelsap en rasp, voeg de vijgen en de kruiden toe en laat zachtjes koken tot een compoteachtige saus. Is de compote te dun, de compote zeven, het vocht opvangen, inkoken en dan de compote weer toevoegen.</p>
<p>1500 gr. reerugfilet roomboter olijfolie</p>	<p>Verwarm de oven voor op 80 gr. Haal de rugfilet ½ uur van te voren uit de koeling en laat op temperatuur komen. Pareer de reerugfilet. Houd de afsnijdsels voor de saus. Bestrooi de reerugfilet rondom met een beetje zout en zwarte peper en wrijf even in het vlees. Doe olijfolie en boter in een braadpan en braad het vlees rondom mooi bruin. Leg het vlees in een ovenschaal. Plaats de schaal in de oven tot de kerntemperatuur 52 graden is. Haal uit de oven en laat het vlees rusten op een warme plaats. Dek het iets af.</p>
<p>sjalotten 3 bl. verse laurier 6 dl. rode wijn 3 dl. port 1 ltr. wildfond (Ruig) boter</p>	<p>Gebruik de aanbaksels in de braadpan voor de wildsaus. Hak de sjalotten fijn en bak ze in de pan waarin het vlees is gebraden Voeg de blaadjes laurier toe. Blus de pan met de rode wijn en laat tot de helft indampen. Voeg de port en de wildfond toe en laat de saus inkoken tot een stroperige saus. Zeef de saus, monteer met koude boter en breng evt. op smaak met wat peper en zout</p>



<p>Aardappelmousseline: 1 1/2 kg. kruimige aardappelen 200 ml. olijfolie extra vierge 100 ml. volle melk 3 teentjes knoflook 50 ml truffelolie zeezout</p> <p>150 gr macadamianoten 1 fl. hazelotenolie</p> <p>1bakje limoenress</p>	<p>Schil en snijd de aardappelen in gelijke stukken. Pel de knoflook en kook de aardappelen met de knoflook gaar in water met wat zeezout. Giet de aardappelen af en bewaar het kookvocht. Stoom ze droog. Druk de aardappelen door de pureeknijper. Breng de melk aan de kook. Voeg al roerend toe aan de gepureerde aardappel. Schenk er de olijfolie en truffelolie bij totdat er een smeuge puree ontstaat. Breng op smaak met een beetje peper. Gebruik evt. wat van het kookvocht mocht de puree te dik zijn. Dek de puree af en houd warm.</p> <p>Rooster de macadamianoten in een pan en hak ze iets. Dit kan ook in de vijzel en meng hier wat notenolie door.</p> <p>Presentatie: Snijd het vlees in tranches van 5 mm. Verdeel 4 à 5 eetlepels rode kool op het bord en maak er een streep van. Leg 4 tranches reerug op de streep. Maak quenelles van de vijgencompote en leg tussen de tranches. Lepel wat saus op het vlees (niet te veel), zet de rest van de saus op tafel. Maak quenelles van de aardappelmousseline naast de streep rode kool, een aan iedere kant. Strooi wat van de macadamianoten op het geheel en sprenkel wat hazelnotenolie rond het gerecht Leg hier en daar wat van de cress ter garnering.</p>
--	--



Tiramisu met mousse van mascarpone en gevulde frambozen met chocolade.

Ingrediënten:	Bereiding:
<p>De tuilles:</p> <p>120 gr eiwit 140 gr fijne suiker 2 gr zout 100 gr bloem 80 gr gesmolten boter</p>	<p>Meteen beginnen met het deeg van de tuilles</p> <p>Meng het eiwit met de suiker en het zout met een garde. Voeg de gezeefde bloem toe. Let op dat er geen klontjes in het deeg aanwezig blijven. Als laatste de gesmolten boter erdoor roeren. Giet de massa in een garneerflesje met een kleine opening (2 a 2 1/2 mm.) Zet dit deeg tot gebruik in de koelkast, het deeg moet 2 à 3 uur rusten tot gebruik.</p>
<p>De lange vingers:</p> <p>125gr. eidooiers 190 gr. eiwit 150 gr. suiker 95 gr. bloem 95 gr. zetmeel</p>	<p>Verwarm de oven voor tot 220 graden.</p> <p>Klop de eidooiers luchtig. Klop in een andere kom het eiwit stijf en voeg hier in drie keer de suiker bij. Spatel het stijve eiwit beetje bij beetje onder de opgeklopte dooiers. Zeef de bloem met het zetmeel, voeg toe aan het mengsel en breng over in een spuitzak</p> <p>Bedek een bakplaat met bakpapier en strooi hier een beetje suiker op. Spuit het deeg voor de lange vingers erop (ongeveer 6 cm. lang). Bak 8 min. in de</p>



Mascarpone mousse:
 675 gr. mascarpone
 75 gr. melk
 15 gr. gelatine
 225 gr. eidooiers
 150 gr. water
 450 gr. suiker
 500 gr. slagroom

130 gr. amaretto
 155 gr. koffielikeur

Bakken van de tuilles

Voor de afwerking:
 150 gr. amarettini's
 100 gr. pure chocolade
 200 gr. witte chocola

2 bakjes verse

voorverwarmde oven en laat afkoelen.

Meng de mascarpone met de melk. De melk hiervoor licht verwarmen en dan de mascarpone erdoor mengen. Week de gelatine in koud water.
 Klop de eidooiers op en doe daar het water en de helft van de suiker bij. Verwarm al kloppend tot 85 graden. (niet hoger). Haal de pan van het vuur en giet deze massa in de kom van de keukenmachine en laat de klopper draaien op hoge snelheid gedurende 15 minuten totdat de massa koud is en laat vervolgens even rusten. Niet in de koeling plaatsen.
 We kloppen de room met de andere helft van de suiker tot mayonaisedikte. De gelatine goed uitknijpen en met een paar eetlepels van de eidooiermassa licht verwarmen in de magnetron. Doorroeren en spatel dit door de eiermassa. Voeg vervolgens deze massa bij de mascarpone massa en spatel tot slot de opgeklopte room voorzichtig erdoor.
 Giet het mengsel in een spuitzak en vul er 15 langwerpige cilindervormpjes mee tot 2 cm. van boven.

Meng de amaretto met de koffielikeur. Week 15 lange vingers in het likeurmengsel. Snijd het koekje af op 6 cm en steek in elke mascarpone-ring een lange vinger. Vul vervolgens tot de rand met de mascarpone mousse en strijk glad af en laat opstijven in de koeling.

Verwarm de oven voor op 160 graden.
 Het tuillebeslag op een bakmat in lange dunne strepen van ongeveer 40 cm. lengte spuiten. Laat er een opening tussen van 2 cm..
 Dan in de voorverwarmde oven licht bakken gedurende 6 a 7 min. Open de oven, haal een voor een de tuiles er uit en draai ze meteen rond een metalen cilinder en vorm ze. Dit proces moet snel gebeuren, eenmaal uit de oven worden de tuilles krokant en fragiel. Je kunt de bakplaat eventueel half in de open oven laten staan dan blijft het redelijk warm.

Vijzel de amarettokoekjes tot grof kruim.
 Smelt de pure chocolade au bain-marie en giet de pure chocolade in een garneerflesje.
 Smelt de witte chocolade au bain-marie en doe deze in een spuitzak.
 Vul de frambozen met de witte chocolade.



<p>frambozen</p> <p>2 flesjes Muscat de Rivesaltes</p> <p>50 gram cacao poeder</p>	<p>Presentatie:</p> <p>Haal de mascarpone mousse uit de vormpjes en leg er een tuille omheen.</p> <p>Spuit er dotjes chocolade op en ernaast</p> <p>Leg de kruim van de amarettokoekjes op het bord . Strooi er een beetje cacao poeder bij, rangschik speels de frambozen en werk af met een lange vinger.</p> <p>Schenk hierbij een glaasje Muscat de Rivesaltes.</p>
--	--



Wijnen Decemblemenu 2012

Bij de pittige ravioli: Pinot blanc 2011 – Bott Frères

Het mooie van de Elzas is ongetwijfeld de grote variatie aan druivensoorten. Met elke slok herken je de rijkdom en karaktereigenschappen van de verschillende cépages en domaines die de Elzas zo bijzonder maken. De wijnen van Pierre en Laurent Bott vormen hierbinnen ook een eigen hoofdstuk. Voller en rijker dan menig ander producent, door lagering op grote oude houten vaten, onderscheiden zij zich in positieve zin.

Deze pinot Blanc heeft een beetje bloemig aroma met een toets van limoen. Lekker fruitig in de mond met een mooie balans. Prettige kruidige smaak en een uitstekende lengte die de pittige ravioli goed aan kan.

Leverancier: Henri Bloem

Bij de brandade van witvis: I Frati - Cà dei Frati

Een wijn uit de streek Lugana ten zuiden van het Gardameer van het “huis van de broeders”. Deze volle wijn is een 100% Trebbiano die vergist is in RVS tanks. Dit levert een rijke wijn op, rond en filmend in de aanhef met duidelijk wat abrikoos, wit fruit en amandel met een verrassend delicaat zuurtje als afdronk. In de geur herken je een lichte rubber toets die zo typisch voor de Trebbiano druif is. Verder een complexe geur met honing, levendig wit fruit en bloemen. Zeer geurig voor Italiaans wit.

Leverancier: Slijterij Hennie Berendsen

Bij de ossenstaartessence: Een vijf jaar oude Madeira – Vinhos Barbeito

In het decembermenu komt de Wijncommissie altijd met een kleine toegift. Hoe mooi traditioneel is de combinatie van Ossenstaartbouillon met Madeira? Ervaar het zelf met een klein glaasje van deze goudgeel amberachtige Madeira met een geur van veel gedroogd fruit die iets medicinaals heeft in de aanhef (jodium) maar vooral een geraffineerde zoete afdronk heeft.

Leverancier: Slijterij Hennie Berendsen

Bij de reerugfilet: Chateau La Tempérance 2005 - Bernard Magrez

Château la Tempérance is een wijn uit de stal van Bernard Magrez (eigenaar van o.a. Ch. Pape Clément en Ch. Fombrauge), op dit moment één van spraakmakendste producenten van Frankrijk. Deze Médoc heeft een stevige basis van Merlot (70%). Een wijn met een geheel eigen karakter. Op proeverijen is het bouquet vaak al voldoende om hem te herkennen. En, hij smaakt zoals hij geurt: fluweelzacht, sappig en op de achtergrond zwoele kruiden.

Je ruikt laurier en cederhout. Mondvullend met veel rijp rood fruit en genuanceerde kruidigheid. Een mooie begeleider van wild!

Leverancier: Henri Bloem