

**Februari 2013**

**Dames 3**  
**Agnes de Witt, Lide Jannink**  
**Mirjam Hobbelink**

**In basilicumolie gegaarde zeebaars met  
komkommer en oester**

**Bisque van kreeft**

**IJsselvallei runderlende met gekonfijte aardappel,  
gebakken Brussels lof, Hollandaisesaus en  
truffelschuim**

**Tarte tatin van stoofpeer met Limburgse  
roodschimmelkaas en gembersorbetijs**

## In basilicumolie gegaarde zeebaars met komkommer en oester

<p><b>Ingrediënten:</b>                  6 komkommers                  150 gr creamcheese (Monchou)                  1 limoen                  peper en zout                  4 zeeuwse creuse oesters</p>	<p><b>KOMKOMMER</b>                  Snij van vier de komkommers de uiteinden ( 2cm) recht af, boor met een appelboor de zaadlijsten zo diep mogelijk uit de komkommers, deze zaadlijsten in stukjes van 1 ½ snijden (2 per bord).                  2 komkommers schillen en brunoise van 0,5 cm snijden. Bestrooi de brunoise met peper en zout. Zet de brunoise 1 uur onder druk weg in de koelkast.                  Voor het uitserveren de brunoise mengen met enkele eetlepels creamcheese, limoensap en 4 in stukjes gesneden oesters.                  Snijd de overige 4 komkommers dwars doormidden en snijd met de snijmachine op stand 9 dunne lange linten met schil, de groene schil aan 1 kant van het lint verwijderen. De helft van de linten oprollen zonder creamcheese, de andere helft van de linten oprollen met creamcheese.( per bord 2 rolletjes met creamcheese en 2 rolletjes zonder creamcheese)</p> <p>Het uitval van de laatste 4 komkommers met alle schillen in de keukenmachine pureren. Zeven door een fijne zeef en het sap overbrengen in een spuitfles.</p>
<p><b>Ingrediënten:</b>                  125 gram basilicum                  1 liter olijfolie (zachte)</p>	<p><b>BASILICUM OLIE</b>                  Verwarm de olijfolie tot 80 graden (niet warmer laten worden!). Haal de blaadjes basilicum van de stelen en doe deze in de blender. Giet de helft van de olijfolie in de blender. Na het blenden het mengsel uit de blender bij de andere helft warme olie doen. Zeven door een zeef, daarna door een passerdoek. Giet dit mengsel in een pan. Geef 30 ml door aan het hoofdgerecht.</p>
<p><b>Ingrediënten:</b>                  16 zeeuwse creuse oesters</p>	<p><b>OESTERS</b>                  Maak alle oesters open en leg de oesters in een schaal. Oesters koel wegzetten tot uitserveren .</p>
<p><b>Ingrediënten:</b>                  1200 gr zeebaars met huid                  1,5 liter basilicumolijfolie                  peper en zout</p>	<p><b>ZEEBAARS</b>                  Bestrooi de zeebaars met peper en zout.                  Maak 16 porties van 75 gram.                  Vul een pan met de basilicumolie, leg 15 minuten voor het uitserveren de vis in de pan met olie. Verwarm langzaam tot 70 graden.(met vlamverdelers)                  Controleer voor het uitserveren of de vis de juiste gaarheid heeft.</p>



**Ingrediënten:**

1 bakje Oyster leaves  
1 bakje Salty Fingers

**GARNERING**

Van de Salty Fingers de stevige steeltjes plukken, als garnering gebruiken.

1 Oyster Leaves blad per bord bij het uitserveren als garnering gebruiken.

**UITSERVEREN**

Leg het mengsel met de brunoise komkommer in het midden van een langwerpige bord. Plaats zowel links als rechts van het bord 1 stukje kern, 1 rolletje met en 1 rolletje zonder creamcheese komkommer..

Dresseer een oester zonder schelp op het bord en leg de zeebaars op de brunoise. Garneer af met een beetje komkommerjus. Garneer verder met de Oyster leaves en Salty Fingers.



**Bisque van kreeft**



**Ingrediënten:**  
 2 kilo visgraten  
 2 uien  
 1 prei  
 100 gram bleekselderij  
 2 dl witte wijn  
 4 takjes tijm  
 2 laurierblad  
 4 peterselienstelen  
 20 witte peperkorrels  
 20 gram boter

**Ingrediënten:**  
 3 levende kreeften  
 totaal 1,5 kg

**Ingrediënten:**  
 100 gr boter  
 1 wortel  
 1 ui  
 2 stengels bleekselderij  
 2 laurierbladeren  
 4 takjes tijm  
 4 eetl. tomatenpuree  
 4 eetl. cognac  
 300 ml witte wijn  
 2 liter visbouillon  
 500 ml water  
 120 ml room  
 zout  
 ½ tl. cayennepeper  
 100 ml room geklopt  
 rijstmeel

**VISBOUILLON**  
 Spoel de visgraten af met koud water. Smoor de groenten kort in de boter, voeg de visgraten toe en laat deze even meegaren. Blus het geheel af met de witte wijn en voeg 3 liter water toe. Gekneusde peperkorrels erbij met de kruiden en laat alles 20 min. goed doorkoken. Regelmatig afschuimen. Zeef vervolgens de bouillon door een passeerdoek en kook het in tot 2 liter.

**KREEFTEN**  
 Breng in een grote pan water aan de kook, kreeften eerst met de kop naar beneden in het water leggen, 4 minuten laten koken, dan direct uit de pan halen. Vanaf de staart de kreeft met een groot scherp mes in 2 helften delen. Verwijder vervolgens het maagzakje en spoel de helften onder de kraan. Haal het vlees uit de staarten en de scharen. Koel wegzetten. De kreeftenschalen gebruiken in de bisque.

**BISQUE**  
 Verhit de boter in een grote pan. Voeg de schoongemaakte en grof gesneden groenten, laurierblad en tijm toe en laat dit drie minuten op middelhoog vuur fruiten, zonder dat de groenten verkleuren. Voeg alle gehakte lege kreeftschalen toe en laat ze vijf minuten mee pruttelen. Voeg de tomatenpuree, cognac en witte wijn toe en laat inkoken totdat de vloeistof tot de helft is ingekookt. Voeg de visbouillon en 500 ml water toe en laat weer aan de kook komen. Zet het vuur laag en laat alles vijf minuten zachtjes doorkoken. Zeef de bisque boven een grote pan door een fijne zeef, duw goed op het mengsel zodat alle sappen eruit komen. Bind naar behoefte met rijstmeel. Voeg de room toe en breng op smaak met zout en cayennepeper, en warm de soep vervolgens zachtjes door. Schep de soep in verwarmde borden en garneer met de scharen en kreeftvlees en lobbij geklopte room.



**IJsselvallei runderlende met gekonfijte aardappel, gebakken Brussels lof, Hollandaisesaus en truffelschuim.**

<p><b>Ingrediënten:</b>                  1kg rundersukade                  2 rode uien                  2 potjes van 400 ml runderfond                  50 gr boter                  peper                  zout                  allesbinder</p>	<p><b>DIRECT MEE BEGINNEN</b>  <b>Gestoofde sukade:</b>                  Bak de in kleine blokjes (1,5x1,5cm) gesneden sukade enkele minuten bruin in boter, voeg de in halve ringen gesneden ui toe, weer even bakken en daarna de bouillon toevoegen. Laat 2 uur op zeer laag vuur garen.                  Voor het uitserveren de sukadeblokjes uit de saus halen.                  De saus voor het uitserveren binden met allesbinder.</p>
<p><b>Ingrediënten:</b>                  8 groene koolbladeren</p>	<p><b>Gedroogde kool:</b>                  Blancheer de koolbladeren en droog ze af met keukenrol, halveer de bladeren en knip de nerf eruit. Leg de bladeren op 2 roosters, en laat 1 uur drogen in een oven op 70 graden.</p>
<p><b>Ingrediënten:</b>                  1,3 dl truffeljus                  1,7 dl kippenfond                  2 dl room</p>	<p><b>Truffelschuim:</b>                  Meng de truffeljus met het kippenfond en kook in tot de helft, voeg de slagroom toe. Het truffelschuim is nu klaar.                  Voor het uitserveren het schuim opwarmen en overbrengen in een kladde 2 patronen toevoegen.</p>



**Ingrediënten:**

8 eidooiers  
 30 gr witte wijnazijn  
 2 dl Valderama Ocal  
 olijfolie  
 zout

**Ingrediënten:**

4 grote vastkokende  
 aardappel (bonken)  
 500 ml olijfolie  
 10 gr tijm  
 4 gr. zout  
 4 tenen knoflook  
 150 ml rode wijn

**Ingrediënten:**

8 chiconettes  
 50 gr boter  
 zout

**Ingrediënten:**

400 gr groene kool  
 50 gr boter  
 Peper en zout

**Ingrediënten:**

1,5 kg IJsselvallei  
 runderlende  
 100 gr boter  
 50 gr olijfolie  
 peper  
 zout

**Ingrediënten:**

1 zomertruffel

Tahoon cress  
 30 ml basilicum olie  
 (van het voorgerecht)

**Hollandaisesaus:**

Verwarm het mengsel van eidooiers met azijn au bain-  
 marie tot 50 graden en laat het binden. Neem de kom uit  
 de au bain-marie en voeg langzaam de olie toe.  
 Breng op smaak met zout.

**Gekonfijte gevulde aardappel:**

Uit elke aardappel 4 grote 8cm lange patatten snijden, in  
 elke patat 5 gaatjes maken met een kleine pommes  
 parrisiene boor (1cm).  
 Fijn gesneden knoflook, tijm en zout toevoegen aan de  
 olie. Olie verwarmen tot 80 graden, let op niet laten  
 frituren vlamverdeler gebruiken patatten er in leggen en  
 25 minuten laten garen, patatten laten afkoelen in de olie.  
 150 ml rode wijn inkoken tot 30 ml, overbrengen in een  
 spuitfles, deze wijn wordt gebruikt voor het vullen van de  
 patatgaatjes.

**Witlof:**

De chiconettes in de lengte halveren, gaar stoven in boter  
 en op smaak brengen met zout .

**Groene kool:**

Groene kool zeer fijn snijden op de snijmachine en kort  
 blancheren. Pas vlak voor het uitserveren, opstoven met  
 boter en op smaak brengen met peper en zout.

**IJsselvallei runderlende:**

De runderlende op kamertemperatuur laten komen.  
 Twee uur voor het uitserveren de lende kort bakken in  
 het boter/olie mengsel. In de oven plaatsen met  
 kernthermometer Kern niet warmer dan 55/60 graden  
 laten worden.

**Uitserveren:**

Als side-dish een cocktailglas eerst vullen met een lepel  
 groene kool, hierop een lepel gestoofde sukade leggen.  
 Afwerken met het truffelschuim en geschaafde truffel, als  
 laatste het gedroogde koolblad plaatsen.

Op een langwerpige bord bovenaan in het midden de patat  
 plaatsen en met spuitfles met zeer klein gaatje de  
 ingekookte wijn en de basilicumolie in de gaatjes doen.

De runderlende trancheren in lange plakken van 90 gram en deze in drieën verdelen. Drie tranches runderlende op het bord plaatsen met tussenruimte, deze ruimte opvullen met twee eetlepels hollandaise room. Onderaan in het midden een 2 halve chiconette witlof plaatsen met aan beide zijden een streepje jus van de rundersukade. De hollandaise saus garneren met de tahoon cress.



**Tarte tatin van stoufpeer met Limburgse roodschimmelkaas en gembersorbetijs**





**Ingrediënten:**  
 8 stoofpeertjes  
 Giesewildeman  
 3 dl rode wijn  
 1 liter water  
 200 gr suiker  
 2 kaneelstokje  
 1 blaadje laurier  
 2 steranijs  
 15 plakjes bladerdeeg  
 150 gr Limburgse  
 roodschimmelkaas

**Ingrediënten:**  
 2 citroenen  
 100 gr suiker  
 250 ml gembersiroop  
 2 kleine eetlepels  
 geraspte verse gember  
 1 liter water

**Ingrediënten:**  
 overgebleven  
 bladerdeeg v.d.taartjes  
 2 eieren(voor 2  
 eigelen)  
 50 gr fijne suiker

**Tarte tatin van stoofpeer:**  
 Schil de peren en snijd ze over de lengte doormidden.  
 Verwijder de klokhuizen. Zet wijn en water met suiker en  
 de kaneel, laurier en anijs op en breng de siroop tegen de  
 kook. Doe de peerhelften erbij en laat de peren ongeveer  
 45 minuten gaar worden op laag vuur. Haal de peren uit  
 de siroop. De siroop inkoken en gebruiken bij het  
 uitserveren om mee te garneren.  
 Leg de peren met de snijvlakken naar beneden en snijd de  
 bolle kant in schuine plakken. Leg de peren met de bolle  
 kant naar onderen op een met bakpapier bedekte  
 bakplaat. Druk de peer schuin weg zodat er een waaier  
 ontstaat. Snijd uit de bladerdeeg met een ring van 10 cm  
 rondjes, prik met een vork gaatjes in het deeg en bedek  
 de peren met deze rondjes. Druk de zijanten goed rond  
 de peer naar beneden. Bak de taartjes 15 minuten in een  
 voorverwarmde oven op 200 graden. Stort de taartjes met  
 de deegkant naar beneden op een rooster.  
 De peer ligt nu naar boven. Verdeel de plakjes kaas over  
 de perentaartjes en smelt de kaas kort onder de grill voor  
 het uitserveren.

**Gembersorbetijs:**  
 Snijd zestes van de citroenen en schil de citroenen tot op  
 het vruchtvlies. Snijd daarna de citroenen in dunne  
 plakjes van 2 mm, verwijder de pitten, doe schijfjes en  
 zestes in een pan met goed sluitend deksel samen met  
 suiker, gember en 1 liter water.  
 Breng aan de kook, temper het vuur, leg de deksel op de  
 pan en laat het 45 minuten zachtjes koken. Laat het  
 mengsel volledig afkoelen en pureer het dan in de  
 magimix, meng de gembersiroop erdoor en draai ijs van  
 het mengsel.

**Stokje gesuikerd bladerdeeg:**  
 Rol het overgebleven bladerdeeg van de taartjes uit.  
 Snijd repen van 20 cm lang en 1 cm breed, leg op  
 bakpapier, bestrijk met eigeel en bestrooi met suiker.  
 Bak 15 minuten in een voorverwarmde oven op 200  
 graden

**Uitserveren:**  
 Plaats het perentaartje midden op het bord. Leg boven en  
 onder een klein bolletje gemberijs. Trek links en rechts  
 een streep siroop en leg het bladerdeegstokje schuin over  
 het taartje.



### De wijnen bij het menu van februari 2013

De wijncommissie heeft deze maand één witte en één rode wijn geselecteerd. Bij de selectie van de witte wijn hebben we ons laten leiden door het voorgerecht. Bij het tussengerecht - de Bisque van kreeft - kan deze wijn worden door geschonken.

In het voorgerecht zijn de oester, de zeebaars, basilicumolie en komkommer de smaakbepalers. Dit frisse gerecht vraagt ons inziens om een frisse toegankelijke wijn. We hebben gekozen voor de Sauvignon Blanc van Shepherds Meadow uit de Marlborough regio in Nieuw Zeeland. Waar de Nieuw Zeelandse Sauvignon Blanc nog wel eens **te** veel naar het lycheeachtige neigt, is deze Shepherds Meadow een wat ons betreft positieve uitzondering. Een neus van passievrucht, meloen en paprika. Een aantrekkelijke zuurgraad en een mooie afdronk, maken deze wijn tot een perfecte begeleider van de oester en zeebaars. Tijdens de chefsavond kwam de wijn ook bij de Bisque prima tot zijn recht.

Leverancier: Breukers Boekelo  
Prijs: € 5,50 ex BTW.

\* \* \*



Bij het hoofdgerecht wordt de smaak gedomineerd door het rundvlees (zowel lende als sukade), de truffel(jus) en de hollandaise saus. Dit vraagt ons inziens om een wijn met boddy. In Europa gaan je gedachten dan al snel uit naar een kruidige Rhône dan wel een krachtige Italiaanse wijn. Deze stonden ook op de proeftafel. Maar overweldigd werden we door de laatste wijn die we proefden. En daarmee belandden we in de Nieuwe Wereld met de Chileense Corralillo Winemaker blend 2008 van Matetic Vineyards. Zoals gezegd een blend van Merlot, Cabernet Franc, Malbec en Syrah die twaalf maanden op Frans eiken heeft gerijpt waardoor een gebalanceerde, maar complexe wijn ontstaat. Een diep rode kleur. Je proeft rood fruit, pruimen, chocola en een hint van tabak. Iedere druif heeft zijn aandeel. De Cabernet Franc zorgt voor de structuur en de tannines die in deze wijn uit 2008 inmiddels zacht en rond zijn. De Merlot geeft het rode fruit en de pruimen. De Malbec zorgt voor de florale tonen en tenslotte zorgt de Syrah voor de perfecte kruidigheid. Dit alles zorgt voor een elegante complexe wijn met een (zeer) lange afdronk die de uitgesproken smaken van dit hoofdgerecht prima aan kan.

Leverancier: Henri Bloem

Prijs: € 10,50 ex BTW