



## **Menu januari 2014**

**Frits Sjoerdsma  
Joel Lammerink**

**Aspic van forel en gerookte paling met citroenmelisse**

**Licht gebonden gevogeltesoep met curry-ijs**

**Wild zwijn op lage temperatuur gegaard met een kastanje korst,  
rode koolspätzli en garnituur**

**Sinaasappel dragon ijsmousse met tuilles en bloedsinaasappel  
mousse en rasters van soezendeeg**



## Voorgerecht: Aspic van forel en gerookte paling met citroenmelisse

<p><b>Ingrediënten:</b></p> <p><b>Gelei</b></p> <p>5 sjalotten 1 pot visfond 2,5 dl witte wijn citroenmelisse peper en zout 10 bl gelatine</p> <p><b>Palingfarce</b></p> <p>5 st gerookte forelfilets 650 gram gerookte paling 10 eieren tabasco 4 courgettes 2 rode paprika 2 groene paprika worcestershire sauce 2,5 el bieslook 1 el mosterd(medium) 45 gr boter 6.5 el mayonaise tabasco 16 ringen Ø 8 cm</p> <p>Borden koud zetten</p>	<p><b>Bereiding</b></p> <p><b>Gelei</b></p> <p>Plaats 16 ringen in de koeling. Week de gelatine in koud water. Snijd de sjalotten fijn en zet ze aan in wat boter. Kook de witte wijn en de sjalotten met enkele blaadjes citroenmelisse in tot een 1 dl. Los van het vuur af hierin de gelatine op. Voeg de koude visfond toe. Breng op smaak met peper en zout. Passeer het vocht door een puntzeef en giet dit mengsel in een platte schaal. Zet koud weg tot iets lobbige(eventueel buiten).</p> <p><b>Palingfarce</b></p> <p>Kook de eieren hard en pel ze. Ontvel de paprika's met een dunschiller en snijd in zeer kleine brunoise. Verwijder vel en graten van de gerookte paling en snijd de paling klein. Snijd het bieslook fijn. Snijd de forelfilets in 16 porties. Pureer in de keukenmachine de hardgekookte eieren, de zachte boter, mosterd, mayonaise, een beetje tabasco, de worcestershire sauce en de paling. Breng op smaak met peper en zout. Spatel de bieslook en ¾ van de paprika brunoise door het mengsel. Rest is voor de garnering Zet het mengsel in de koelkast. Doe deze massa in 2 spuitzakken.</p> <p><b>Vullen van de ringen:</b></p> <p>Bekleed de onderkant van 16 stalen ringen met een stukje aluminiumfolie om weglopen van het geleivocht te voorkomen. Zet ze meteen op het bord. Snijd de courgettes in dunne reepjes met een kaasschaaf en blancheer heel kort in kokend water, direct koud spoelen, op een keukendoek uitspreiden en droogdeppen. Besmeer de courgettereepjes aan één kant met wat olijfolie en bekleed de binnenkant van de ringen ermee. Olijfoliezijde tegen de wand van de ring. Verdeel de palingfarce over de ringen. Giet daarop een klein laagje gelei en laat opstijven. Leg hierop een stukje forel en een blaadje citroenmelisse. Giet hierop weer een laagje gelei. Zet weg om op te laten stijven in de koeling.</p>
---	---



1 bosje dille	<b>Uitserveren</b> Pluk de dille. Verwijder de ring met het aluminiumfolie en zet de aspic weer op de koude borden (onderkant komt boven), versier met de dille en de rest van de paprika brunoise. Als de aspic vastplakt aan het aluminiumfolie, deze kort verwarmen met de bunsenbrander.
2 stokbroden	

Serveer dit gerecht met stokbrood.





## Tussengerecht: Licht gebonden gevogeltesoep met curry-ijs

<p><b>Ingrediënten:</b>  <b>Gevogeltebouillon</b></p> <p>1 soepkip              olijfolie              1 ui              1 prei (alleen het witte gedeelte)              1 stengel bleekselderij              2 dl witte wijn              2 laurierblaadjes              1 takje tijm              peper en zout</p> <p><b>Soep</b>              4,5 dl room              55 gr boter              70 gr bloem</p> <p><b>Komkommer</b>              2 komkommers</p> <p><b>Curry-ijs</b>              3 dl melk              7,5 dl room              9 eidooiers              3 tl rode currypasta (Mae Ploy Red Curry Paste)              1 bos koriander</p> <p>Zeer warme soepborden</p>	<p><b>Bereiding:</b>  <b>Gevogeltebouillon</b>  <i>Direct mee beginnen</i></p> <p>Snijd de kip in stukken. Verhit de olijfolie in een grote pan en laat de grof gesneden groenten al roerende enkele minuten zweten. Schep de groenten eruit en draai het vuur iets hoger, voeg de stukken kip toe en laat bakken tot het vlees aan alle kanten gekleurd is. Blus af met witte wijn.</p> <p>Schraap het aanbaksel los, voeg de groente weer toe en vul af met 3 lt. water. Laat één uur trekken. Giet de bouillon door een fijne zeef en kook in tot 2 lt.</p> <p><b>Soep</b>              Maak van de bloem en de boter een roux. Smelt de boter en voeg de bloem toe. Laat niet verkleuren en maak de bloem gaar op een laag vuur (ongeveer 2 minuten). Voeg ½ lt bouillon toe en roer de roux tot een gladde massa (zonder klontjes). Voeg de rest van de bouillon toe en kook even door. Room toevoegen en op smaak brengen met peper en zout.</p> <p><b>Komkommer</b>              Was de komkommers, schil deze en verwijder de zaden. Snijd vervolgens in brunoise en bewaar tot het uitserveren.</p> <p><b>Curry-ijs</b>              Breng melk en room aan de kook. Laat afkoelen tot 75°C. Klop de eidooiers goed los tot zalfdikte en voeg toe aan het melk/roommengsel. Roer de currypasta door de compositie.</p> <p>Niet alle currypasta in één keer toevoegen, eerst proeven en dan eventueel de rest toevoegen. Het ijs mag niet te scherp zijn. Snijd de koriander fijn en roer door de compositie. Laat afkoelen en draai vervolgens tot ijs. Maak kleine bolletjes en leg ze op een schaal bekleed met plastic folie, bewaar in de diepvries.</p> <p><b>Uitserveren</b>              Serveer de soep kokend heet in warme borden. Verdeel de komkommer in de borden. <b>Aan tafel een klein bolletje curry-ijs in het midden van de soep leggen.</b></p>
---	--





## Hoofdgerecht: Wild zwijn op lage temperatuur gegaard met een kastanje korst, rodekool spätzli en garnituur

Ingrediënten:	Bereiding:
<p><b>Wild zwijn</b>                  2 ½ kg achterbout, ontvliest                  bouquet garni van                  1 winterwortel,                  1 prei,                  2 sjalotten,                  1 kleine knolselderij                  tijm                  2 dl rode wijn                  8 dl wildfond</p>	<p><b>Bereiding:</b></p> <p><b>Wild zwijn</b>                  Bestrooi het everzwijn met peper en zout en bak het vlees rondom in enkele lepels olijfolie. Haal het vlees uit de pan en plaats het in een ovenschaal.                  Zet de ovenschaal in de op 100°C voorverwarmde oven en laat het vlees langzaam verder garen (duurt ruim een uur). Het vlees is goed als een kerntemperatuur van 74°C is bereikt. Warm houden.                  Snijd de groentes van het bouquet garni klein en smoor het in de braadjus van het zwijn, blus dit af met de rode wijn. Laat zachtjes tot de helft inkoken en voeg dan de wildfond toe. Laat verder inkoken tot de gewenste dikte. Zeef de saus en monteer de saus met beurre manié (gelijke delen boter en bloem met een vork goed gemengd). Laat de saus nog enige tijd zachtjes doorkoken om de bloem te garen.</p>
<p><b>Aardappels</b>                  20 kleine Roseval                  aardappels</p>	<p><b>Aardappels</b>                  Was de aardappels goed schoon. Halveer deze. Met een appelboor tot ¾ van de lengte van de aardappel erin steken. Rondom insnijden en overtollige aardappel verwijderen.                  Voorzichtig de boor verwijderen zodat een paddenstoel ontstaat. In wat water met zout gaar koken en warm houden.</p>
<p><b>Spätzli</b>                  1 rode kool                  1 rode ui                  ½ lt melk</p>	<p><b>Spätzli</b>                  Snijd de rode kool in dunne plakken en snipper die. Hak de ui fijn. Doe de kool met ui, melk en een snufje zout in een pan. Breng aan de kook en laat zachtjes stoven tot de kool zacht is, pureer de kool met een staafmixer en weeg 800 gr af.</p>
<p>800 gram rode koolpuree                  430 gr bloem                  1-2 eieren                  eventueel melk toevoegen</p>	<p>Meng de ingrediënten tot een soepel deeg. Met peper en zout op smaak brengen. Breng ruim water aan de kook samen met wat zout en een scheut olijfolie. Met behulp van de Spätzlirasp deeltjes in het water gaar laten worden. Als de Spätzli boven komen drijven, zijn ze gaar. Met een schuimspaan uit het water halen en laten uitlekken en afkoelen.</p>
<p><b>Garnituur</b>                  64 groene aspergetips</p>	<p><b>Garnituur</b>                  Roerbak de aspergetips in een scheutje olie beetgaar.</p>

<p><b>Afwerking</b>                  200 gr gare kastanjes (gepureerd)                  200 gr amandelen (gehakt)                  appelstroop</p> <p>Warme borden</p>	<p><b>Afwerking</b>                  Bak de spätzli in een anti-aanbak koekenpan met iets olie krokant.                  Meng de kastanjes met de gehakte amandelen.                  Neem het zwijn uit de oven en smeer het vlees in met appelstroop. Strooi hierop een laagje van het kastanjemengsel. Gratineer de korst licht onder de voorverwarmde salamander.                  Snijd het everzwijn in plakken.</p> <p><b>Uitserveren</b>                  Leg het vlees op de warme borden en maak de borden verder op met de aardappelpaddenstoeltjes, rode koolspätzli en aspergetips. Het vlees bovenin, links en rechts een Rosevalpaddenstoel. Onder het vlees twee maal twee aspergetips met in de ruimte daartussenin een beetje spätzli.                  Lepel de wildsaus over het vlees.</p>
--	---





## Nagerecht: Sinaasappel dragon ijsmousse met tuilles en bloedsinaasappelmousse en rasters van soezendeeg

<p><b>Ingrediënten:</b></p> <p><b>IJsmousse</b>  4 dl room  2,6 dl sinaasappelsap  8 eidooiers  290 gram suiker  2,5 el verse dragon  16 ringen Ø 5,5 cm</p> <p><b>Sinaasappelsaus</b>  sap van 4 sinaasappels (2,6 dl)  160 gr suiker  4 eidooiers</p> <p><b>Dragonsiroop</b>  80 gram dragon  100 gr suiker  1 dl water</p> <p><b>Sinaasappeltuilles</b>  100 gr poedersuiker  100 gr bloem  100 gr eiwitten  100 gr gesmolten boter  2 sinaasappels</p> <p><b>Soezendeeg rasters</b>  2 dl melk  200 gr boter  200 gr bloem  4 eieren</p>	<p><b>Bereiding:</b></p> <p><b>IJsmousse</b>  Klop de room tot yoghurt dikte. Verwarm het sinaasappelsap.  Hak de dragon zéér fijn.  Klop de eidooiers schuimig met de suiker, voeg het warme sap toe en laat binden tot 80°C. Laat het mengsel al roerend afkoelen.  Spatel de lobbig geslagen room en dragon door het afgekoelde sinaasappelmengsel. Draai tot ijs.</p> <p><b>Sinaasappelsaus</b>  Klop de suiker met de eidooiers schuimig en voeg het sinaasappelsap toe. Klop het geheel au-bain-marie tot een schuimige saus. Klop daarna koud</p> <p><b>Dragonsiroop</b>  Pureer de dragon met de suiker. Breng de puree met het water aan de kook tot de suiker is opgelost. Passeer door een fijne zeef.</p> <p><b>Sinaasappeltuilles</b>  Verwarm de oven voor op 160°C. Rasp de schil van de sinaasappels. Zeef de poedersuiker en de bloem in een kom. Roer dit mengsel glad met het eiwit.  Voeg beetje bij beetje al roerend de zacht gemaakte boter en de sinaasappelrasp toe. Strijk 16 dunne cirkels van dit beslag op een bakmatje. Bak de tuilles ca. 8 minuten in de oven af tot de rand goudbruin is en het binnenste nog licht. Laat de tuilles afkoelen</p> <p><b>Soezendeeg rasters</b>  Verwarm de oven voor op 160°C. Verwarm de melk en de boter tot tegen het kookpunt. Voeg de bloem toe en roer het mengsel glad tot een bal ontstaat. Doe het deeg in een schone koude beslagkom en roer de eieren er één voor één door tot een gladde massa. Doe de massa in een spuitzak en spuit heel dun 16 rasters van ca 8 cm vierkant op een bakmatje. Bak de rasters 15 minuten in de oven af tot ze goudbruin zijn.</p>
--	---





**Bloedsinaasappel-  
mousse**  
 1dl melk  
 2 dl room  
 3 eidooiers  
 60 gr suiker  
 3 bl. gelatine (geweekt)  
 30 gr witte chocolade  
 2,5 dl  
 bloedsinaasappelsap

**Afwerking**  
 3 bloedsinaasappels  
 32 st. witte chocolade  
 stengels

ijskoude borden uit de  
 vriezer

**Bloedsinaasappelmousse**

Verwarm de melk en de room. Klop de eidooiers schuimig met de suiker voeg toe aan het melk/roommengsel. Los de gelatine al roerend op in het mengsel. Smelt de chocolade in de warme massa. Laat de massa afkoelen. Roer het sinaasappelsap erdoor. Doe de mousse in een kidde met twee gaspatronen en bewaar deze tot gebruik in de koelkast.

**Afwerking**  
 Schil de bloedsinaasappels dik en snijd de partjes los van de vliezen.

**Presentatie**  
 Leg een tuille op het bord. Leg daarop een bolletje ijs. Lepel de sinaasappelsaus en de dragon saus om het ijs. Spuit een laagje bloedsinaasappelmousse op het ijs en dek af met een raster van soezendeeg. Garneer met partjes bloedsinaasappel en steek kruislings twee stengels witte chocolade door het raster.

