



Menu Januari 2017
Peter Wilderink
Groep 2

Vg: Zwaardvis gemarineerd met Oranjbloesem, citrus en avocado crème

Tg: Gerookte eendenborst met enoki, gemarineerde groenten en knoflookmayonaise

Hg: Wildzwijn met een torentje van varkenswang, aardpeer en bietjes

Ng: Lasagne van mango en mandarijn, Beignets met chocolade en Earl-Greyijs

Vg: Zwaardvis gemarineerd met Oranjabloesem, citrus en avocado crème

Ingrediënten:	Bereiding
1 kg zwaardvis 1 1/2 citroen 180 gr olijfolie (Valderrama) 3 tl oranjabloesemwater 3 el gembersiroop 1 st grapefruit 1 st sinaasappel 2 rode peper 2 aardappels vastkokend olie om in te bakken (zonnebloem) 250 ml sinaasappelsap 3 gr agar agar 1 bl gelatine 25 gr suiker zestes van 1 sinaasappel 100 gr suiker 100 ml suiker 2 avocado 125 ml crème fraîche 1 citroen 32 bl basilicum 1 bakje Lemon-Cress (Koppert Cress)	De zwaardvis licht aanvriezen. Snijd dunne lange plakjes van de zwaardvis en plet deze plakjes m.b.v. een steelpannetje tussen 2 plastic folies. Vorm ze vervolgens tot een carpaccio. (let op: eerst het bord insmeren met marinade) Marinade: Meng het sap van de citroenen, de Picudo olijfolie, de gembersiroop en het oranjabloesemwater. Haal de zestes van de sinaasappel en zet apart. Snijd de grapefruit en sinaasappel (zestes zijn ook nodig) uit tot mooie partjes en snijd deze in kleine stukjes. Verwijder de zaadlijst uit de rode peper en snijd er een <u>zéér</u> <u>fijne</u> brunoise van. Schil de aardappel, snijd deze in <u>zéér</u> <u>fijne</u> brunoise en spoel het goed af onder de kraan. Al het zetmeel moet eraf worden gespoeld. Dep het droog in een doek en bak het in de olie uit tot kaantjes. Verwarm de sinaasappelsap met de agar agar en suiker. Laat het even doorkoken, daarna iets af laten koelen en los vervolgens de geweekte gelatine op. Laat het daarna koud worden in de koeling. Pureer de opgestijfde sinaasappelgelei in de blender glad tot een gel. Doe in een spuitzak. Zet de zestes driemaal op met koud water om het bitter te laten verdwijnen en de smaak zachter te laten worden en dompel ze vervolgens enige tijd in wat suikerwater om een zoetje te verkrijgen. Ontpit de avocado en verwijder de schil. Pureer de avocado vervolgens in de blender samen met het sap van een 1 citroen en de crème fraîche glad. De citroen houdt de crème mooi groen. Doe de puree door een fijne zeef en vervolgens in een spuitzak. Snijd de basilicum in chiffonnade (dunne slierten). Afwerking: Smeer wat marinade op het bord en leg daar de zwaardvis op. Strijk ook de bovenkant goed in met de goed doorgeroerde marinade. De vis gaart nu d.m.v. het citroenzuur in de marinade. Spuit de gel van sinaasappel in dotjes op het bord, doe het zelfde met de avocadopuree. Verdeel de citrusvruchtjes, aardappelkaantjes, rode peper en basilicum over de vis en breng als laatste op smaak met peper en zout. Garneren met Lemon-Cress van Koppert Cress.



SOCIÉTÉ DES GOURMETS

EURÉGONALES

Secretariat: secretaris@sdge.nl



Tg: Gerookte eendenborst met enoki, gemarineerde groenten en knoflookmayonaise

Ingrediënten:	Bereiding:
4 grote eendenborsten 1kg 40 grote wilde spinazie bladeren 4 tl gehakte knoflook 4 tl gehakte gember 450 gr enoki 200 ml milde olijf olie 1 eigeel 2 bollen knoflook Zout en peper ½ eetl. mosterd 16 bospeentjes 2 avocado's 1 papaja's 16 groene asperges 16 lente uitjes 5 dl gembervocht 3 dl witte wijnazijn 40 korianderkorrels zout en peper 6,5 gr. agar- agar Sesamzaadjes knoflook	Van de eend de vetlaag verwijderen. Leg de eend ongeveer 8 minuten op het rooster van de rookpan/oven. Na het roken eventueel licht aanvriezen. Snijd er vlak voor het uitserveren flinterdunne plakjes van. Was de spinazie verwijder de stelen en harde nerven . Blancheer de spinazie 5 seconden in kokend water. Neem de bladeren uit de pan en leg ze te drogen op een theedoek. Snijd voor de knoflookmayonaise de bollen knoflook doormidden en leg de snijkanten op een plateau met een beetje olie. Pof de knoflook in een oven van 175 °C gedurende 20 min. Haal de knoflook uit de bol en druk hem door een fijne zeef. Maak verse mayonaise en roer de knoflook erdoorheen. Let op met hoeveelheid de knoflook. Is de smaak te sterk dan kan je een beetje mayonaise bijmaken. Doe de mayonaise in een spuitzak. Schil de bospeentjes, avocado, papaja en groene asperges en snijd ze samen met de lente-ui in kleine stukjes. Kook het gembervocht, de witte wijnazijn en de korianderkorrels en voeg de gesneden groenten toe, breng de groenten op smaak en laat ze afkoelen. De groenten zo lang als mogelijk laten marineren. ½ uur voor het uitserveren het marinade vocht afgieten. Dit vocht opkoken met de agar-agar en uitgieten op een dienblaadje. Voor het uitserveren blokjes van de geleï snijden. Rooster de sesamzaadjes kort. Bak in olijfolie een aantal dunne knoflookschijfjes (ongeveer 48). opmaak: Een streep van de gemarineerde groenten maken midden op het bord en daar overheen enkele geblancheerde spinaziebladeren leggen. Dresseer daarop de eendenplakjes. Verdeel de marinade geleiblokjes en garneer af met de sesamzaadjes, enoki en gebakken knoflookschijfjes. Dresseer toefjes knoflookmayonaise om het gerecht.



SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGONALES

Secretariat: secretaris@sdge.nl



Hg: Wildzwijn met een torentje van varkenswang, aardpeer en bietjes

Ingrediënten:	Bereiding:
1 kg varkenswang 5 dl kalfsbouillon 2 dl madeira bouquet garni 1 winterpeen 1 prei 100 gr Lardo 2 g agar-agar 1,2 kg Wildzwijnrug aan 1 stuk Geklaarde roomboter	Bak de varkenswangetjes kort aan met roomboter. Bak de wortel, prei en lardo mee. Voeg bouillon, madeira en bouquet garni toe en breng aan de kook. Laat 1,5 tot 2 uur garen op laag vuur. Pluk het vlees, verwijder het vet en andere onrechtmatigheden en bewaar het geplukte vlees in een kom. Passeer het kookvocht en voeg aan 5 dl bouillon 2 g agar-agar toe. Breng aan de kook, monteer met een staafmixer en giet op de varkenswang zodat deze net onder staat. Laat verder opstijven in de koeling. Gebruik het restant van de bouillon voor de saus. Breng de overgebleven bouillon aan de kook met 4 salieblaadjes en laat het inkoken tot 250 ml jus. Indien er onvoldoende bouillon is kan er een beetje rode wijn worden toegevoegd. Verhit roomboter in een braadpan en laat het stuk wild op een hoog vuur rondom dichtschroeien en bruin kleuren, braad 8 min. Het vlees moet mooi roze blijven. Neem het vlees uit de pan en laat het afgedekt met aluminiumfolie ca 10 min rusten. Roer intussen de aanbaksels in de braadpan los met een scheutje rode wijn en voeg de jus toe. Verwijder de salieblaadjes
1000 gr aardpeer 6 sjalotten 4 takjes tijm 1 dl slagroom 100 gr gerookte roomboter 2 teentjes knoflook zout en peper 500 gr zeezout 12 rode bieten (niet te groot)	Snij de boter in blokjes, doe in een schaal en zet 30-60 minuten voor het roken in de vriezer. Dit doe je zodat er zo min mogelijk boter smelt tijdens het roken. (mee laten roken met de eend van het tussengerecht) Leg de aardpeer in een schaal op de 500 gr zeezout en pof de aardpeer ongeschild gedurende 1 uur in een voorverwarmde oven van 200 °C. Na het poffen de schil verwijderen en de aardpeer pureren met de staafmixer. (niet in de blender). Sjalotten fruiten met knoflook, tijm en laurier. Voeg de room en aardpeer toe. Laat inkoken. De aardpeer op smaak maken met gerookte boter en zout en peper. Borstel de bieten schoon of schil ze. Snij de bieten, afhankelijk van hun grootte, in 4 partjes. Leg de bietenpartjes op een bakplaat. Giet flink wat olie over het geheel en hussel een beetje om. Zet de bietjes 10 minuten in de oven op 220 °C, vervolgens nog 1 uur op 160 °C. met aluminiumfolie afgedekt. Laat ze daarna een beetje afkoelen (mag tot kamertemperatuur).
50 gr Parmezaanse kaas 16 kleine groene asperges 2 el geroosterde pijnboompitten	<u>Opmaak</u> Verwarm de varkenswang in de oven tot 80°C. Plaats op het midden van het bord een terrinevorm van 6Ø en druk er varkenswang in. Dresseer met Parmezaanse kaas, groene asperge (gekookt en fijn gehakt) en een paar pijnboompitten. Snijd de Wildzwijn in 16 tranches. Leg deze tegen de terrine. De aardpeer tegen het vlees (gebruik een spuitzak). Op elk bord 3 partjes biet. Als laatste een lepel jus tegen de filet.



SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGONALES

Secretariat: secretaris@sdge.nl



Ng: Lasagne van mango en mandarijn, Beignets met chocolade en Earl-Greyijs

Ingrediënten:	Bereiding:
<u>Beignets</u> 3 steranijs 1,5 vanillestokje 3 kaneelstokjes 1,5 geraspte citroenschil 1,5 geraspte sinaasappelschil 4,5 dl volle melk 225 gr boter 225 gr bloem 6 eieren 225 gr chocolade couverture	Laat het steranijs, de opengesneden en uitgeschraapte vanillestokjes, kaneelstokjes, de citroenschil en sinaasappelschil 30 min. trekken in warme melk. Passeer de melk, voeg de boter toe en breng de melk aan de kook. Roer er de gezeefde bloem door en laat de massa op een laag vuur gaar worden. Haal de pan van het vuur en roer er een voor een de eieren door. Bedeek het beslag langs de bodem en zijkant van ronde Flexi vormpjes, zodat het midden van elk vormpje vrij van beslag blijft. Vul de vormpjes daarna met gesmolten couverture. Laat de couverture in de koelkast opstijven. Dek vervolgens de vormpjes af met de rest van het beslag en maak mooie ronde bolletjes. Vries vervolgens in.
<u>Earl-Greyijs</u> 4,5 dl volle melk 45 gr Earl-Greythee 330 gr suiker 270 gr eidooier 6 dl room	Breng de melk aan de kook, voeg de thee toe en laat de melk 3 min van het vuur af trekken. Zeef de melktee, voeg de suiker en eidooier toe en verwarm de compositie tot 82 °C. Laat de compositie afkoelen, meng de room erdoor en draai er ijs van.
<u>Lasagne</u> suikerwater 60 gr suikersiroop (60 gr water en 60 gr suiker) 500 gr mangopuree 6 gr agar agar 24 mandarijnen 2 mango's	Breng de suikersiroop met de mangopuree aan de kook, voeg de agar agar toe en laat nog even doorkoken. Giet de gelei op een plateau(s) en laat het zo dun mogelijk uitvloeien. Laat de gelei afkoelen en steek met de rechthoekige vormpjes 48 plakken uit. <u>Bewaar de rest.</u>
<u>Mangosaus</u> 100 gr mangopuree 10 gr suiker	Gebruik van 4 mandarijnen de zestes en konfijt deze in suiker water. Schil de mandarijnen royaal, zodat er geen wit meer aan zit. Snijd de partjes tussen de vliesjes uit en laat de partjes uitlekken. Schil de mango's en snijd deze brunoise. Smelt 120 gram van de overgebleven mangogelei en meng dit door de mandarijnen en mango. Meng de mangopuree met de suiker.
100 gr witte chocolade couverture	Smelt de chocolade en stort dit op een siliconen matje. Bewerk het met een paletmes zodat er een hele dunne plak ontstaat. Maak 16 schotjes.
witte basterdsuiker	<u>Opmaak</u> Haal de beignets uit de vriezer. Druk de beignets uit de vormpjes en frituur ze 3 minuten in olie van 180 °C. Rol de beignets door de basterdsuiker.
100 gr gehakte pistachenoten	Leg een plakje mangogelei in de rechthoekige steker (3,5cm-9cm), vul deze met de een beetje vruchten dek af met een gelei, weer een beetje vruchten en dek af met gelei (elke lasagne heeft 3 geleitjes en 2 lagen vruchten). Boven op de lasagne garneren met zestes en pistachenoten. Schep(spuut) de saus op de borden en leg de beignets ernaast. Leg de lasagne naast de beignets. Vul aan met een mooi bolletje ijs en een plakje witte chocolade



SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGONALES

Secretariat: secretaris@sdge.nl

