



SOCIÉTÉ DES GOURMETS

Secretariaat: secretaris@sdge.nl
EURÉGIONALE

Menu januari 2019

Naam chef Wim Smit

Vg Kreeft met coquille en salade roseval

Tg Kip ravioli met zwezerik, bospaddestoelen en kreeftensaus

Hg Rundersukade met risotto en rodewijnsaus

Ng Pompoentaart met mangosorbet en yoghurt

Vg Kreeft met coquille en salade roseval met ansjovis koekje

Ingrediënten:	Bereiding
4 kreeften 16 cocquilles	Breng een ruime hoeveelheid zout water aan de kook en doe een kreeft per keer in het kokende vocht. Kooktijd is ongeveer 5 minuten. De kreeft is direct gereed voor verder gebruik en consumptie.
<p>Kreeftenolie (zo snel mogelijk beginnen)</p> 4 teentjes knoflook 8 sjalotten 0,8 liter zonnebloemolie karkassen van 3 kreeften (bewaar 1 voor tussengerecht) 1 blikje tomatenpuree 2 liter water ijsblokjes	<p>Haal de kreeft uit het vocht en snijd hem doormidden. Haal het vlees met een lepel uit de start. Verwijder het maagdarm kanaal en spoel dit weg onder de kraan. Geef met een mes een klap op de scharen zodat ze openbreken en haal het vlees eruit.</p> <p>Snijd de knoflook en de sjalot fijn. Verwarm de olie zachtjes in een pan en voeg de kreeftenschalen, knoflook, sjalot en zout toe en stoof dit op laag vuur gedurende 35 minuten in de olie. Voeg de tomatenpuree toe en stoof dit nog 5 minuten op laag vuur mee. Blus af met ruim water, breng dit aan de kook. Laat daarna afkoelen met behulp van (ijs-)koud water (pan in spoelbak (evt ijsklontjes gebruiken; liggen in vriezer in fietsenschuur) en zet zo lang mogelijk in de koelkast. Als afgekoeld kan je de olie van het water scheppen.</p>
<p>Salade roseval aardappel</p> 1000 gram roseval aardappelen 60 gram peterselie 60 gram dille 150 ml creme fraiche 3 el zonnebloem olie 1 citroen peper zout	<p>Schil de roseval aardappelen en snijd (met behulp van de aligator) in blokjes van 0,5 cm. Breng een pan met water aan de kook en kook de aardappelblokjes in 1,5 minuut beetgaar. Haal de blokjes uit het water en droog deze op een keukendoek.</p> <p>Hak de peterselie en dille fijn. Meng de crème fraîche met de zonnebloemolie en roer hier de gehakte peterselie en dille door. Wanneer de aardappelen zijn afgekoeld kan je deze door het mengsel mengen. Snijd de citroen door en knijp het sap over het mengsel. Voeg 50 gram van de kruidenmayonaise (zie hieronder) toe.</p>
<p>groene kruiden mayonaise</p> 3 grote eierdooiers 100 ml azijn 5 gram mosterd 6 dl zonnebloemolie	<p>Zorg ervoor dat alle ingredienten voor de mayonaise op kamer temperatuur zijn. Klop de eierdooiers met de azijn, mosterd, zout en peper tot een gladde massa. Blijf kloppen en voeg de olie eerst druppelsgewijs en later in een dun straaltje toe. Breng op smaak met evt nog wat peper en zout.</p>



<p>20 gr bieslook 15 gram peterselie 10 gram maggiplant</p> <p>Ansjoviskoekje 140 gram poedersuiker 80 gram boter 4 ansjovis filets 120 gram bloem 120 gram eiwit bakpapier</p> <p>2 doosjes jonge borage cress 16 amsterdamse uitjes (in partjes)</p>	<p>Hak de bieslook, peterselie en de blaadjes van de maggiplant fijn en meng deze m.b.v. een staafmixer door de mayonaise</p> <p>Smelt de boter en mix met behulp van een staafmixer de ansjovis door de boter. Vermeng de boter met een garde klontvrij met het eiwit, de bloem en de poedersuiker. Laat het beslag een uur opstijven in de koelast. Smeer met een paletmes lange banen op het bakpapier. Bak de koekjes af in een voorverwarmde oven van 150 graden gedurende 5 minuten. Direct vanuit de oven het koekje in een ronde cirkel (met diameter van 20 cm) draaien.</p> <p>Leg voor het opmaken van het gerecht het vlees van de kreeft op een schaal en besprenkel deze met wat kreeftenolie. Doe deze ongeveer 5 minuten in een voorverwarmde oven van 50 graden. Grill de cocquille in een grillpan kort aan beide kanten.</p> <p>Opmaak: Doe de rosevalsalade in een steekring (8 cm) en stamp deze aan (ongeveer 1 cm). Leg de lauwwarme kreeft en een gegrilde cocquille op de salade. Besprenkel naar smaak met een beetje kreeftenolie. Garneer deze af met groene kruidenmayonaise, jonge borage cress en partjes amsterdamse uitjes.</p>
---	---



Secretariat: secretaris@sdge.nl
SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGIONALE



Tg Kip ravioli met zwezerik, bospaddestoelen en kreeftensaus.

<p>Ingrediënten:</p> <p>800 gram scharrel kippendij 150 gram wortel 150 gram selderij 150 gram courgette 4 sjalotten 1 dl olijfolie 1 glas witte wijn 1 pot kippenfond 3 dl room 20 ml truffeltapenade 45 ml truffelolie peper en zout</p> <p>32 wonton vellen (10 x 10 cm) (uit de vriezer; in de koelkast) 4 eierdooiers</p> <p>Kreeftensaus 6 gram verse tijm 4 blaadjes laurier 1 karkas van kreeft (vg) 1 kg garnalenkoppen (ontdooide diepvries) 1 dl cognac 3 dl witte wijn 30 gram kreeftenpasta 30 gram tomatenpuree 1 liter visfond 2 dl room boter 30 ml Noilly Prat 30 ml Pernod</p> <p>600 gram kalfszwezerik Bloem Zout en peper</p>	<p>Bereiding: Haal de wontonvellen vroegtijdig uit de vriezer.</p> <p>Snijd de kippen dijtes in fijne blokjes. Snijd de groenten (met behulp van de aligator) in blokjes van 3 mm en fruit de groenten met de gesnipperde sjalotten in de olijfolie. Doe de kip (in fijne blokjes) erbij en blus af met witte wijn en voeg de fond toe. Laat de massa indampen en bewaar 1 dl van de gevogeltejus voor de garnering. Voeg hierna de room toe.</p> <p>Laat het geheel inkoken en breng het op smaak met truffeltapenade, truffelolie, peper en zout. Laat afkoelen.</p> <p>Leg de helft van de wontonvellen op een snijplank en besmeer de gladde kant van de vellen met eidooier. Verdeel de massa hierover. Besmeer het overgebleven (niet gevulde) deel van de vellen met eidooier om ze goed te laten plakken. Dek af met het 2e vel (gladde kant op de massa) en steek de ravioli uit met een ring of raviolisteker van 9 cm. Afdekken met een vochtige doek</p> <p>Bouquet aanzweten met tijm, laurier, de gekeusde karkas van de kreeft en ontdooide garnalenkoppen toevoegen. Flamberen met cognac en blussen met de witte wijn. Tomatenpuree en kreeftenpasta toevoegen en aanvullen met visfond. Op dikte inkoken (30-40 minuten) tot 2 dl en door puntzeef passeren.</p> <p>Monteren met room en boter en op smaak brengen met Pernod en Noilly Prat. Maak schuimig met staafmixer.</p> <p>Spoel de zwezerik schoon onder koud stromend water.. Kook 20 minuten in heet water. Dep de zwezerik droog met keukenpapier en zet daarna een gewicht (bijvoorbeeld een pan) hierop om onder druk het overtollig water te verwijderen. Ontdoe de zwezerik zeer zorgvuldig van vet en vliezen. Snijd daarna de zwezerik in stukjes van ongeveer 3 cm en bloem de stukjes. Bak krokant in een</p>
---	--



<p>800 gram oesterzwammen Olijfolie Bieslook (fijngesneden)</p>	<p>laagje olijfolie op matig vuur (circa 15 minuten). Draai en arroseer regelmatig. Zout en peper de zwezerik.</p> <p>Fruit de schoongeborstelde en in brunoise gesneden zwammen aan in olie. Verdeel de zwammen (geplaatst in een ring van 6 cm) over diepe borden. Dresseer hierop de gare ravioli's (gekookt in water met zout en olie). Nappeer de kreeftensaus met een lepel langs de ravioli. Leg een stukje gebakken zwezerik op de ravioli. Garneer het gerecht met wat warme gevogelte jus en fijngesneden bieslook.</p>
---	---



Secretariat: secretaris@sdge.nl
SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGIONALE



Hg Rundersukade met risotto en rodewijnsaus

<p>Ingrediënten (16 p)</p> <p>Gedroogde tomaten</p> <p>4 pomodori tomaten 5 tenen knoflook 15 gram tijm Peper en zout Olijfolie</p> <p>Sukade</p> <p>2,0 kg rundersukade 250 gr wortel 250 gr bleekselderij 250 gr knolselderij 3 laurier blaadjes 20 korianderkorrels 5 kruidnagels 20 zwarte peperkorrels 4 takjes tijm 2 takken rozemarijn 2 flessen rode wijn 2 liter kalfsbouillon</p> <p>Risotto</p> <p>750 gram risotto rijst 2 sjalotten 1,5 liter kalfsbouillon 200 gram parmezaanse kaas</p> <p>Crostini</p> <p>Zuurdesembrood Geklaarde boter</p> <p>3 bakjes mustard cress</p> <p>olijfolie</p>	<p>Bereiding:</p> <p>Verwarm de oven voor op 100 graden. Snij de tomaten in 8 partjes. Haal de zaadlijsten niet weg. Leg de tomaten op een bakplaat met bakpapier. Kneus de tenen knoflook en leg deze en de blaadjes van de tijm tussen de tomaten. Bestrooi de tomaten met peper en zout. Sprenkel er wat olijfolie over. Laat de tomaten gedurende 1,5 tot 2 uur drogen op 100 graden.</p> <p>Portioneer de sukade in 16 mooie stukken. Zout en peper het vlees en braad het aan in olijfolie. Doe de stukken vlees over in een snelkookpan. Braad de afsnijdsels en alle in stukjes gesneden groenten aan en voeg de kruiden toe. Blus af met rode wijn en bouillon. Doe alles in dezelfde snelkookpan en breng op druk. Laat 1 uur garen. Haal het vlees eruit en zeef het vocht. Kook het vocht in tot sausdikte. (ongeveer 8 dl) Breng op smaak met zout en peper. Saus evt binden met beurre marnier.</p> <p>Snipper de sjalotten en fruit aan in olijfolie. Voeg rijst toe en roer tot alle korrels bedekt zijn met olie. Voeg beetje bij beetje bouillon toe al roerend tot de rijst gaar is. Roer op het laatst de geraspte kaas door de risotto.</p> <p>(let op de timing; niet te vroeg beginnen)</p> <p>Snij het brood in zeer dunne plakken op de snijmachine. Steek rondjes van 6 cm uit het brood. Klaar wat boter. Bak het brood krokant in een koekenpan met de geklaarde boter. Laat afkoelen op keukenpapier.</p> <p>Eindbewerking en presentatie</p> <p>Maak een ring (8 cm) van risotto op de borden. Leg een stuk sukade op de risotto en daarop een crostini. Verdeel de mustard cress over het brood. Lepel de saus rondom het geheel. Leg hierin 4 partjes gedroogde tomaat. Verdeel een eetlepel olijfolie in de saus.</p>
---	---



Secretariat: secretaris@sdge.nl
SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGIONALE





Nagerecht Pompoentaart met mangosorbet en yoghurt

Ingrediënten:

Pompoentaart

1000 gr
flespompoen
2 dl pumpkin
spice syrup
5 dl slagroom
6 eieren
60 ml bruine rum
60 gr david rio
tiger spice
chai
snufje zout
10 vellen
bladerdeeg
1 kg droge bonen

Mangosorbet

500 gr mango
coulis
300 ml water
300 gram suiker
7 gram
bladgelatine

Yoghurtschuim

50 ml water
50 gram suiker
3 dl griekse
yoghurt (10% vet)
2 dl slagroom
2 patronen

Crumble

50 gr hazelnoten
50 gr gemberbol
50 gr suiker
100 gr koude
boter
150 gr bloem
snuif zout
2 mango's

Maak de pompoen schoon en snij in blokjes. Gaar de pompoen 30 minuten in een oven (175 graden) en doe over in de blender. Voeg de pumpkin spice syrup toe en draai glad. Voeg de rest van de ingrediënten en draai tot alles goed gemengd is. Breng op smaak met zout en suiker.

Beboter taartvorm en bekleed met bladerdeeg. Prik het bladerdeeg in met een vork en leg een stukje bakpapier erop. Verdeel bonen over het papier en bak de bodems 6 minuten af in een oven van 200°C. Verwijder de blinde vulling, waarna bodem nogmaals 5 minuten in de oven moet. Giet dan het pompoenbeslag op de bodem. Bak de taart 35 minuten af in een oven van 175°C en laat afkoelen op een rooster. Snijd in 16 punten.

Maak suikersiroop door 300 gram suiker op te lossen in 300 ml kokend water.

Wel de gelatine in ijskoud water. Meng mangocoulis met de siroop en verwarm een klein beetje in een pannetje. Los de gelatine op in de warme mango en meng met de rest van de coulis. Draai er sorbet van in de ijsmachine. Maak bolletjes van de sorbet en laat verder opstijven in de vriezer.

Maak suikersiroop door 50 gram suiker op te lossen in 50 ml kokend water.

Meng alle ingrediënten en giet in de spuitfles. Breng op druk met 2 patronen en schud krachtig. Zet in de koeling tot gebruik.

Hak hazelnoten fijn en snij gemberbollen in kleine brunoise. Snij de koude boter in blokjes. Kneed boter, suiker, bloem en zout tot een kruimeldeeg. Meng de hazelnoten en gember door het deeg. Verdeel het kruimeldeeg over een stuk bakpapier en bak het goudbruin in een oven van 175°C. laat afkoelen en krokant worden.

Eindbewerking en presentatie

Snij de mango's in kleine brunoise. Maak een rondje mango en een hoopje crumble op de borden. Spuit yoghurtschuim op de mango en plaats een bolletje sorbet op de crumble. Plaats de pompoentaart op de



borden.





Secretariat: secretaris@sdge.nl
SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGIONALE