

Menu Juni 2012

Chef Rinie Kuipers
Groep 6

Haring op Opperdoezer ronde
Aardappel salade van Opperdoezer ronde
Tartaar van haring

≈

Vlinder van Schotse gerookte zalm

≈

Verse pasta rolletjes met grote garnalen

≈

Kalfslever met gember soja saus

≈

Rabarber soep “Bagatelle”

HARING OP OPPERDOEZER RONDE:

Ingrediënten: 16 (opperdoezer ronde) 16 haringen (zelf schoonmaken) 1 ui Vinaigrette: 1 tl mosterd 1 dl dr. witte wijn 1 dl Soja olie Zeezout en peper Aardappelen van amuse 1 50 gr walnoten 1 kleine rode ui, 1 el dragon 6 el olijfolie (extra) 1 el noten olie 2 el rijstazijn 3 el dr. witte wijn 1 el kappertjes (gezouten) Haring van amuse 1 8 stronkjes bosui 6 el bladpeterselie 6 el crème fraîche 2 el mayonaise 2 el dragon azijn 3 el kappertjes (gezouten) 3 zoetzure augurken	PAS OP: Alle ingrediënten moeten zorgvuldig gesneden worden, niet hakken. Haringen koel verwerken max. temp 7 C en zorgvuldig schoon maken. Schraap de aardappelen en kook ze met zout beetgaar.(+/- 20 min.) Maak de haringen schoon, snijd uit de filets rondjes van 3 cm doorsnede. (3 per persoon) Gebruik de overige haring voor de tartaar. Maak met de zelfde uitsteekvorm aardappelrondjes, dikte +/- 15 mm. (3 per persoon) Gebruik de overige aardappels voor de aardappelsalade. Meng in de keuken machine of met de mixer witte wijn, olie, en mosterd. Proef op peper en zout. Leg 16 stukjes uienringen in de vinaigrette om te marineren. <u>AARDAPPEL SALADE VAN OPPERDOEZER RONDE:</u> Snijd de aardappelen in blokjes van 4 mm. Hak de walnoten grof, snijd de rode uien en de dragon fijn. Verhit 1 el olie en bak hierin de walnoten lichtbruin, laat ze op keukenpapier uitlekken. Klop de dressing van 6 el. olijfolie, 1 el. notenolie, 2 el rijstazijn en witte wijn.(maak de dressing lauwwarm) Meng aardappelen met de dressing, kappertjes, noten, kruiden en breng op smaak met zout en peper. Laat het even intrekken. <u>HARING TARTAAR:</u> Snijd de haring in blokjes van 3 mm Snijd de bosuien en bladpeterselie ragfijn. Meng de crème fraîche, mayonaise, dragon azijn, bosui, peterselie, kappertjes en augurk door elkaar en breng op smaak met peper en zout. Schep zoveel van dit mengsel door de haring tot er een mooie homogene masse ontstaat en maak op smaak af met peper en zout. Opmaak: Op een rechthoekig bordje. Dresseer de aardappel rondjes bij elkaar garneer met ui en een paar druppels dressing. Plaats een ronde steker op het bord en vul met de aardappelsalade en druk het geheel voorzichtig aan. Maak met behulp van twee lepels één bolletje tartaar per persoon.
---	---



SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGONALE

Secrétariat: Postbus 1027, 7500 BA Enschede



Vlinder van Schotse gerookte zalm:

Ingrediënten: 1,2 kg Schotse gerookte zalm 0.5 l crème fraîche 3 tl mierikswortel 1 Limoen 4 eieren platte peterselie 4 rode uien 1 bos bieslook 1 krop frisée sla zout en versgemalen peper naar smaak 1 casinobrood olijfolie witte wijn azijn 2 citroenen	<u>ZALM:</u> Het stuk gerookte zalm in de lengte halveren. Met een scherp mes de zalm snijden en de hoeken goed afronden. De filets in dunne plakken snijden(ca 2 mm dik), zodat per persoon 6 plakjes zijn. Voor de crème, in een kom de crème fraîche met de geraspte mierikswortel mengen en licht kruiden en op smaak maken met een klein beetje limoensap, zout en peper. Kook de eieren hard 9-10 min. Voor de garnituur, de peterselie, rode ui, bieslook en hardgekookte eieren ragfijn hakken. Alles gescheiden houden en per bord twee sprietjes bieslook apart houden. Van de frisée sla de blaadjes uit het gele hart gebruiken. De blaadjes wassen. De sneetjes casinobrood toasten. Opmaak: In het midden van ieder bord zes plakjes zalm in de vorm van een vlinder schikken. In het midden daarvan een flinke eetlepel crème scheppen en daarover het garnituur verdelen. Tot slot twee sprietjes bieslook als voelsprietten erbij leggen en de randen van het bord met frisée sla en peterselie blaadjes bestrooien. Maak een vinaigrette van olijfolie en witte wijn azijn en druppel deze over de sla. Met warme sneetje toast en plakjes citroen serveren
--	---



SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGIONALE

Secretariat: Postbus 1027, 7500 BA Enschede



Verse pasta rolletjes met grote garnalen:

Ingrediënten: 125 g semola di grano duro semola di grano duro (harde tarwe) 375 g 00 farina di grano tenero (zachte tarwe) 5 eieren snufje zout (eieren klasse 3 of grote L 63-73 gram) Ingredienten: 16 tomaten pommodori 500gr kleine courgettes 4 sjalotten 48 grote garnalen in schaal Olijfolie koud geperst Peper, zout en chilipoeder naar smaak	<u>PASTA ROLLETJES:</u> Maak een bergje van het meel op een vlak oppervlak en doe de eierdooiers en een snufje zout er bij Kneed het deeg goed tot het licht en elastisch is. Laat het een uur rusten (gerold in een vochtige schone doek) en rol het daarna uit. Snijdt het deeg in vierkantjes van 5 cm en rol deze op met b.v. behulp van een rond buisje. Leg de pasta rolletjes in de koeling. Let wel: eieren zijn niet altijd even groot, bloem is niet altijd even droog of bevat niet altijd hetzelfde percentage eiwit (voor gluten), het weer en het klimaat kunnen een rol spelen en je moet kiezen hoe soepel het deeg moet zijn (voor de machine of met de hand). De hoeveelheden zijn daarom niet altijd even nauwkeurig. Het vergt oefening om te weten wanneer je een beetje meer bloem moet toevoegen of juist meer ei. De regel is dat je deeg even veerkrachtig moet zijn als de ontspannen spier van je onderarm. <u>GARNALEN SAUS:</u> Ontvel de tomaten en verwijder de pitjes. Snijd het vruchtvlees in blokjes van 4 mm. Snijd de courgette in blokjes van 4 mm Snijd de sjalotten fijn. Pel de staarten van de garnalen, verwijder de koppen en verwijder het darmkanaal. Verhit de olijfolie in een braadpan, doe het fijngesneden sjalotje en de blokjes courgette erin en bak dit 5 minuten. Voeg de garnalen, en als laatst de in blokjes gesneden tomaat toe, kruid naar smaak met zout, peper en chilipoeder. Warm alles nog door tot de garnalen gaar zijn, niet roeren maar schudden anders vallen de garnalen uit elkaar. Kook de pasta rolletjes in zout water al dente, (ongeveer 6 minuten) giet deze af en meng ze door de garnalen saus. Opmaak: Schik op borden en dien direct op
---	--



SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGONALE

Secretariat: Postbus 1027, 7500 BA Enschede



Kalfslever met gember soja saus

Ingrediënten: 2 st. kalfslever van ongeveer 1,2 kg 150 gr boter Bloem	KALFSLEVER MET GEMBER SOJA SAUS: <u>KALFSLEVER:</u> Tip: De lever een uur in de vriezer leggen. Verwijder het vlies van de lever en snijd hem in plakken van ongeveer 2,5 cm dik. Voor deze lever verse zachte kalfslever gebruiken die ontdaan is van aders. Leg terug in de koeling tot het uitserveren.
Ingrediënten: 1 ½ kg verse krieltjes (5 krieltjes per persoon) 225 gr ganzenvet 32 teentje knoflook (ongepeld) 8 takjes verse tijm 8 verse laurierblaadjes	<u>GARNITUUR:</u> Aardappelen: Maak de krieltjes schoon maar schil ze niet. Leg in diepe braadslee aluminiumfolie en leg hierin de aardappeltjes, het gesmolten ganzenvet, de knoflooktenen, de tijm en de laurier. Vouw de aluminiumfolie goed dicht zodat de smaakstoffen behouden blijven. Zet het minimaal één uur in de oven controleer op gaarheid (oven temp.100 °C) Gebruik de knoflook teentjes voor de opmaak op het bord.
Ingrediënten: 750 gr sjalotten 150 gr boter	Sjalotten: Snijd de sjalotten in dunne ringen. Laat in een stoofpan de fijngesneden sjalotten zweten in boter tot deze helemaal zacht zijn.
Ingrediënten: 2 kg Kalfsbotten in stukken gehakt 1kg ossenstaart 250 gr wortel 2 uien met schil 1 bouquet garni 10 gr zout	Kalfsfond: <u>Direct mee beginnen of thuis maken.</u> Bruin de botten en de ossenstaart aan in een oven op 220 graden Maak de wortelen schoon en doe deze met de uien en de gebruikte botten met min 4 liter water in de snelkookpan. Breng aan de kook en <u>schuim regelmatig</u> af. Sluit de snelkookpan en laat 45 minuten koken. Zeef de bouillon en kook in tot 1liter.
Ingrediënten: 100 gr sjalotten 120 gr gember 150 gr boter 1 l kalfsfond 40 ml Japanse sojasaus(zoute)	Gember-soja saus: Zet voor de saus, de fijngehakte sjalotjes met de ragfijn gesneden gember even aan in boter. Blus met kalfsfond en laat op laag vuurtje stoven voeg de sojasaus naar smaak toe. Zeef de gember er uit als de saus op smaak is. (de zoute soja saus moet met mate worden gebruikt, zodat hij de smaak van de lever niet overheerst.) Als de saus op smaak is deze wegzetten tot het



Ingrediënten: 1 bosje bieslook		uitserveren. Eventueel even opwarmen voor het uitserveren.
		UITSERVEREN Garnering: Knip de bieslook fijn.
		Zout en peper de lever en haal ze licht door de bloem en bak de plakken dan direct aan, gebruik een teflon pan met een weinig boter. De kleur moet lichtbruin zijn en leg ze op keukenpapier op een bakplaat. Oppassen voor te hoog vuur de lever moet rood/rosé van binnen zijn.(eventueel in de oven een tikje na laten garen)
16	takjes verse tijm	Leg een laagje sjalotten op het bord, Trancheer de plakken lever in dunnere plakjes en schik ze op de sjalotten. Schik de aardappeltje(5 stuks) er omheen en giet de saus er bij. Bestrooi met fijngeknipte bieslook en leg de kruiden er op. (laurier, knoflook en tijm)
16	verse laurierblaadjes	



SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGONALE

Secretariat: Postbus 1027, 7500 BA Enschede



Rabarbersoep “Bagatelle”

Ingrediënten: 3 kg verse rabarber 450 gr suiker 1 l water 750 gr aardbeien 1 vanillestokje 1 kaneelstokje 4 steranijs schil en sap van 1 sinaasappel schil en sap van 1 citroen 3 dl. Fraise de Bois 3 el cc maïzena	Rabarbersoep: 2.5 kg rabarber wassen en in stukken(middel) snijden, met de suiker het water en de schoongemaakte aardbeien 20 à 30 min koken. Door de puntzeef wrijven. Weer aan de kook brengen en het vanillestokje, kaneel, steranijs, sinasappel- en citroenschil toevoegen (zonder wit) en het sap van één sinaasappel en één citroen. Een beetje laten trekken en inkoken, de kruiden verwijderen en de Fraise de bois naar smaak toevoegen. Laten inkoken tot 1 ½ l. 3 eetlepels met water aangemaakte maïzena erbij doen en iets binden. (niet in inkeer toevoegen) De resterende rabarber klein snijden, deze bewaren voor het uitserveren.
Ingrediënten: 1 l melk 300 gr. fijne suiker 12 eidooiers 2 vanillestokjes 250 cc crème fraîche	Vanille-ijs: De melk met de helft van de suiker en het in de lengte gespleten vanille stokjes tegen de kook brengen en 20 min laten trekken. In een kom de eidooiers en de rest van de suiker romig kloppen. Een beetje melk op het ei-suiker mengsel gieten. Alles bij elkaar in de pan doen en met een houten lepel of spatel ononderbroken roeren. In geen geval laten koken. Na een tijdje van het vuur nemen en verder roeren tot het volkomen is afgekoeld. De crème fraîche iets opkloppen en toevoegen en alles in de ijsmachine tot ijs laten draaien
Ingrediënten: 50 gr Blanke amandelen 125 gr Donkere Basterdsuiker 1 theelepel kaneel 60 gr. vloeibare boter 50 gr. bloem Zout	Klets koppen: Verwarm de oven op 200 °C. Hak de amandelen grof. Meng de basterdsuiker met de kaneel en een snufje zout in de beslagkom. Voeg de boter toe en meng alles met de handmixer tot een homogene massa. Schep de bloem en amandelen in gedeelten erdoor en meng alles goed door elkaar tot een stevig deeg. Vorm het deeg tot balletjes van 1-2 cm dik. Leg een deel van de balletjes op de bakplaat met een tussenruimte van 8 cm. Schuif de bakplaat boven in de oven en bak de

Garnering:
Ingrediënten:
600 gr kleine
aardbeien

kletskoppen in 5-7 min. mooi bruin en gaar. De deegballetjes zijn dan uitgesmolten tot flinterdunne koekjes. Laat ze even afkoelen op de bakplaat en schep ze met een pannenkoekmes op een taartrooster. Bak de rest van de kletskoeken op dezelfde manier.

UITSERVEREN

De klein gesneden rabarber in een pan met wat extra suiker snel bruin laten worden.

Een beetje rabarbersoep in een diep bord scheppen, in het midden een quenelle van het ijs leggen en de bosaardbeien en gebruinde rabarberstukjes eromheen leggen.

Steek in het ijs twee stukjes kletskop

De soep mag warm of koud geserveerd worden.



WIJNBESCHRIJVING

- **Nieuwe haring als tartaar op een Opperdoes aardappel.**

Afweging.

In eerdere menu's is er ook sprake geweest van nieuwe haring als voorgerecht. Voor de hand liggend is dan een korenwijn of een aquaviet of een oude jenever. De commissie heeft echter gezocht naar een niet zo voor de hand liggende oplossing en is in haar afweging terecht gekomen bij een Sherry. De keus is gevallen op een jonge nog niet volrijpe sherry met een ietwat bitter vlakke smaak, passend bij een niet volgerijpte sherry druif. Dit als tegenhanger op de zoutige haringsmaak. Gewaagd maar het proberen waard. Onze keuze is gevallen op de Barbadillo Manzanilla. Een extra droge sherry. Vooral de combinatie met het gerecht moet 't hem doen.

Leverancier. Twents Wijnhuis Vasse. Inbreng van Jaques Jansen.

- **Vlinder van schotse gerookte zalm.**

Afweging.

Dit gerecht vraagt om een niet te vette fruitige witte wijn. Aan de tafel zijn de volgende wijnen beoordeeld, gewogen, geproefd, gesnoven en bekeken. *Chardonnay*. Te rond en niet fris genoeg. *Chenin blanc*. Te stevig te overheersend. *Sauvignon blanc*. Zou kunnen maar is al zo vaak de keuze. *Albarino*. Geen duidelijke kenmerken. *Collefrisio*. Deze bijzondere Italiaanse wijn verrast op bijna alle beoordelingscriteria. *Enaria*. Een mooie Spaanse wijn gemaakt uit de Verdejo druif uit de streek Rueda, Mooie prijs kwaliteitsverhouding doch in het vergelijk met de Collefrisio geen winnaar.

De keuze is gevallen op de Collefrisio, geleverd door het Twents Wijnhuis, ingebracht door wederom Jaques Jansen. Hij is ook de drager van de onderstaande uitleg.

Wijnbeschrijving.

Collefrisio Regio Abruzzes.

De wijn wordt voortgebracht uit een samenwerking van enkele telers op de Azienda Collefrisio. Hier wordt op 35ha biologisch geteeld o.a. de fallanghina druif een vrij onbekende druif waarvan de bakermat bij Napels ligt.

Het rijpingsproces vindt plaats volgens de battonage techniek. Door tijdens het rijpingsproces te roeren zakken de gistingcellen niet naar de bodem en sterven niet af. Hierdoor wordt de bewaarcapaciteit vergroot en blijven de frisse aroma's beter bewaard.

Proefnotitie.

Vol gele complexe droge witte wijn met nuances van rijp geel fruit zoals perzik, appels en iets anijs. Volle zachte ronde smaak is geurig en intense lange afdronk.

- **Verse pasta rolletjes met grote garnalen.**

Opnieuw is hier de chenin blanc ingebracht door Martin van Zetten.

Deze wijn is afkomstig van de Pecan Stream Rang, een alternatief label van Waterford, gelegen in de region Stellenbosch.

Een nog jonge witte wijn die nu al voldoende body heeft om aan te vullen op de zachte smaken van de pasta en de garnalen combinatie.

Het betreft hier een mooi filmende zeer verfrissende wijn met smaken van honing en meloen. De Chenin blanc komt oorspronkelijk uit de Loire streek maar gedijt heel goed in de wat warmere Stellenbosch streek. Qua smaak ook afwijkend van de Loire Chenin blanc. Zachter en fruitiger. Daarom de keuze op dit mooie product.

Reeds in 1655 door Jan van Riebeeck ingevoerd in Zuid Africa. Daarom door de tijd een eigen body aangenomen.

Leverancier. Bloem Enschede. Prijs € 5,18.

Ingebracht door Martin van Zetten

- **Kalfslever met gember en sojasaus.**

Het komt niet zo vaak voor dat we orgaanvlees als hoofdgerecht hebben. De commissie heeft in haar afweging zelfs een witte wijn meegenomen in haar proefronde. Op zich zou dit goed passen zeker als tegenhanger op de gember soja saus.

De kalfslever vormt echter een te zwaar hoofdbestanddeel van dit gerecht, zodat uiteindelijk is besloten een keuze te maken uit de meegebrachte rode wijnen.

1. Sante Duc Rohne wijn voldeed nog niet omdat die nog niet op dronk was, maar wel veelbelovend.
2. De Chileense Mont Gras Quatro kwam goed uit de verf, maar is alom bekend en derhalve een goede tweede
3. De Portillo en de Salentin afkomstig uit de Argentijnse Mendoza valle de Ucco boden te weinig strakke structuur voor dit hoofdgerecht.
4. De keuze is gevallen op een rode wijn afkomstig uit de vooraanstaande Chileense producent Montes.

Wijnbeschrijving.

Deze keer niet een witte Montes die vaker voorkomt maar een niet zo bekende rode Montes limited selection afkomstig uit de Chileense Colchagua vallei.

Proefnotitie.

Een blend van 70 % Cabernet Sauvignon en 30% Carmenère druiven, opgelegd in houten vaten van Amerikaans eiken. De keuze wordt vooral bepaald door de intense body met vleugjes aroma in de richting van chocolade ,koffie en vanille. Mooie lange afdronk. Strakke structuur. Alcohol 14,5%. Het maximaal haalbare zonder toevoeging. Oogstjaar 2010. Kan zeker nog enkele jaren liggen.

De combinatie met het hoofdgerecht moet leiden tot een prettige smaaksensatie.

Ingebracht door John Nijhuis.

Leverancier Wijnhuis de Smorre te Oldenzaal. Prijs € 7,14.