



Menu November 2016

Groep 8 : Piet Dijkhuis

COQUILLES IN KREEFTENSAUS

*

AARDAPPELPADDENSTOEL MET WILDFOND EN KRAKELING

**

HAZENRUG OP BEDJE VAN KNOLSELDERIJ, GEGLACEERDE KOOLRABI EN WARME VIJG

WARME PRUIMENCLAFOUTIS GEKARAMELLISEERDE MUNSTERKAAS



Vg. **COQUILLES IN KREEFTENSAUS**

Ingrediënten	Bereiding
3 teentjes knoflook 2 sjalotjes verse gember 2 cm 2 citroengras 5 limoenblaadjes 50 gr. boter 250 ml droge wijn 3 potjes kreeftenfond (Grand Gérard) 32 coquilles 2 limoenen geklearde boter 1 g lecitine	Kies voor grote diepe borden en verwarm ze voor. Rasp de knoflook en de gember, snipper sjalotjes en snijd het citroengras in ringen. -Fruit sjalotjes glazig en voeg de geraspte gember, de geraspte knoflook, de in ringen gesneden citroengras en de limoenblaadjes toe. Blus af met de witte wijn en voeg vervolgens de fond toe. Laat het geheel +/- 30 min. inkoken tot 100 ml. Passeer de bouillon, verwarm opnieuw en breng op smaak. Voeg de boter, wat olijfolie en een beetje lecitine toe (mag niet warmer zijn dan 50 gr.) en schuim het geheel op, vlak voor het uitserveren Snijd 16 coquilles brunoise - 0,5 cm- rasp de limoenen en voeg geraspte limoenschil toe aan de tartaar van coquilles. Bak de overige coquilles vlak voor het uitserveren aan beide zijden bruin in geklaarde boter.
250 g wilde spinazie 2 teentjes knoflook olijfolie peper/zout	Verwijder de stelen van de wilde spinazie en snijd in reepjes. Pers de knoflookteentes uit. Verwarm een grote koekepan met olie en voeg de knoflook en de spinazie toe. Roer goed om tot de spinazie is geslonken en haal daarna van het vuur. Snijd de spinazie nog fijner, uit laten lekken. Verwarm de spinazie vlak voor het opdienen en meng deze met de tartaar en breng op smaak met peper/zout en een beetje olie.
20 kleine worteltjes met groen verse gember 1 cm 16 oesterblaadjes 16 salty fingers	Eventueel worteltjes tourneren tot een dikte van 1,5 cm en laat er een stukje groen aan zitten. Doe een klont boter in een pan, rasp een beetje gember op de boter, voeg olijfolie toe, verwarm licht, doe de wortels in de pan en laat deze zachtjes stoven tot “al dente”. Presentatie Zet een ronde steker (5 cm) in het midden van het warme bord en leg er een laagje warme tartaar in, druk het aan en giet een beetje opgeschuimde bouillon erover/ernaast. Leg de krokant gebakken coquille op de tartaar en zet de wortel er schuin tegen aan. Leg er een oesterblaadje en salty finger bij.



Tg: AARDAPPELPADDENSTOEL MET WILDFOND EN KRAKELING

Ingrediënten

Fond(thuis maken)
750 g kalfsbeenderen
2 kg reeschenkels
350 g reeragoutvlees
50 g geklaarde boter
50 g olijfolie

Fond

Kleur de schenkels en het vlees in geklaarde boter en olijfolie bruin in een grote pan, voeg het fijn gesneden bouquet toe (prei-ui-selderij-wortel) en laat dit meekleuren. Voeg de tomatepuree toe en bak deze kort op een laag vuur mee. Giet het water erbij en de kruiden (laurier-jeneverbes-kruidnagel-tijm) breng het tegen de



<p>100 g gesneden ui 1 prei 100 g knolselderij 50 g wortel 2 el tomatenpuree (uit 1 klein blikje van 70 g) 5 laurierblaadjes 5 jeneverbessen 2 kruidnagels 5 takjes tijm 4 l water</p> <p>Fond 15 ml Madeira 150 ml slagroom</p> <p>Krakeling 10 g zout 130 g lauwwarme melk 160 g zachte boter 200 g bloem 2 eieren</p> <p>Tonnetjes 3kg aardappelen-gelijke grootte (20 stuks +/- 8cm bij 5 cm) 500 g shiitake 750 g champignons 60 g gedroogde eekhoortjesbrood 6 teentjes knoflook 300 ml groentebouillon 500 ml slagroom 3 sjalotjes 2 el (30 ml) cognac</p> <p>1 pakje bladerdeeg (10 plakjes) flakes-zout</p>	<p>kook aan en schuim af. Deksel op de pan en laat minimaal 6 uur zachtjes trekken. Zeef de bouillon en kook in tot +/- 3 liter. Breng op smaak met peper/zout en ontvet.</p> <p>Bewaar -700 ml voor hoofdgerecht</p> <p>2,3 liter voor tussengerecht</p> <p>Hak de karkassen van de haas in stukken en voeg toe aan de hete bouillon en laat ze er zo lang mogelijk in. Zeef het daarna. Breng de fond op smaak met een scheut Madeira. Klop de slagroom tot yoghurtdikte</p> <p>Krakeling oven 180 gr. Los het zout op in de lauwwarme melk. Roer de boter romig en meng dit door de melk, direct daarna de bloem erdoor, goed mengen met Kitchen Aid –vlinder- en in een spuitzak doen met gekarteld mondje - ½-1 cm- Krakelingen in een leuke vorm spuiten op bakblik met matje. Instrijken met geklopt eigeel. Afbakken in oven tot goudgele kleur.</p> <p>Tonnetjes Begin met eekhoortjesbrood 20 min. te weken in warm water en voeg 2 el cognac toe. Vierkante bordjes verwarmen Aardappels in tonnetjes snijden (schillen), platte onder en bovenkant en daarna uithollen met “ pommes parisienne”-boor. De tonnetjes voorzichtig (22 min.) garen, geheel onder water met zout, tegen de kook aan. -- Daarna ze VOORZICHTIG uit het water halen, uit laten lekken op de kop. Warm houden en vullen met paddenstoelen (warm opdienen!). -Ragout: Alle 3 soorten paddenstoelen brunoise (0,5 cm) snijden en aanzetten met olijfolie en fijngesneden sjalotjes en knoflook. Afblussen met bouillon. Room toevoegen en laten reduceren tot stevige massa, maak op smaak met peper/zout.</p> <p>Maak 16 bladerdeeggrondjes van 7 cm doorsnede, inwrijven met geklopt eigeel, bestrooien met flakes-zout en grof gesneden tijmblaadjes. Vervolgens afbakken</p>
---	--



ei bosje tijm	totdat ze bruin zijn. Presentatie Een eetlepel ragout op een bordje leggen en in het midden een plek vrijmaken voor het tonnetje. Aardappeltonnetjes vullen met ragout en afdekken met hoedje van bladerdeeg, dus op de ragout plaatsen. Takje tijm op de ragout. Schenk de wildfond in het ovale amuse-glaasje en leg er een toefje slagroom (yoghurtdikte) op, leg de krakeling erbij
------------------	---



Hg. HAZENRUG

Ingrediënten: 6 koolrabi (+/- 8cm) 1 liter kippenbouillon 3 el honing 1 el sherry azijn 3 el balsamicocreme (cremaceto) zout/peper 1,5 kg kruimige aardappelen	Bereiding: BEGIN MET HAASFILETS >BOTTEN IN STUKKEN HAKKEN EN IN HETE BOUILLON LEGGEN. Grote ronde borden verwarmen . Oven 180 gr. -Schil de koolrabi en snij plakken van 1/2 cm en met steker (doorsnede 6 cm) ronde plakjes maken. Kook ze in de bouillon 10 min. afgieten (bouillon bewaren) en uit laten lekken. Plaats ze op 2 bakblikken bestrooi ze met klein beetje zout en peper en bestrijk ze aan beide zijden met mengsel van honing en azijnsoorten. Bak ze ongeveer 10 min. in oven. Deglaceer met bouillon en voeg wat tijm toe en houd ze warm. Schil de aardappelen en de knolselderij en snijd ze in gelijke stukken. Kook ze 20 min. in water met iets zout.
---	---



<p>2 grote knollen knolselderij olijfolie met truffel 200 ml melk 1 ui olijfolie</p>	<p>Giet ze af en en laat al roerend een beetje droog koken en knijp ze fijn. Verwarm de melk en voeg deze beetje bij beetje met de boter toe aan de puree tot juiste substantie. Voeg naar smaak zout/peper en heel iets olijfolie met truffel toe (of later 1 druppeltje op quenelle).</p>
<p>450 g doperwtjes- diepvries 1 groentebouillontablet 150 ml water 125 ml kookroom</p>	<p>Snipper de ui en fruit glazig in de olie, bak de doperwtten 1 min met de ui mee in de pan. Verkruimel een half bouillonblokje erboven en voeg 150 ml heet water toe. Kook de doperwtten 5 min. Neem de pan van het vuur, voeg de room toe en pureer met staafmixer tot gladde massa. Daarna zeven. Breng op smaak met zout/peper en doe het geheel in een spuitzak.</p>
<p>16 verse rijpe vijgen rietsuiker 4 sinaasappels, rasp van de schil 3 kaneelstokjes boter</p>	<p>Snij het steeltje van de vijgen en maak kruislings een forse inkeping (3 cm) aan de bovenkant . Leg op elke inkeping 1 tl suiker, 1 el boter ertussen en wat geraspte sinaasappelschil. Bedek de bodem van een ovenschaal met een laagje suiker en leg in stukjes gesneden kaneelstokjes erop. Plaats de vijgen hierop en zet +/- 20 min. in de oven. Haal de vijgen eruit als ze tot de helft ingezakt zijn. Dien ze warm op.</p>
<p>8 hazenruggen (500 g)</p>	<p>-Snijd de hazenrug van het karkas (deze direct in stukken hakken en aan hete fond van het tussengericht toevoegen) en ontvlies de filets. Trek ze vacuum en leg ze in de Sous Vide op 45 gr. Vlak voor opdienen bakken: de smalle eindstukken naar binnen vouwen. Peper en zout ze en bak ze in olie en boter rondom aan een paar min. In 3 stukken snijden.</p>
<p>700 ml wildfond 300 gr veenbessen (sinaasappelsap van 2 sinaasappels van hierboven) 75 g rietsuiker</p>	<p>De sinaasappelsap met de suiker aan de kook brengen en de bessen toevoegen (deksel op de pan) en in laten koken. Daarna zeven en toevoegen aan de fond en op smaak brengen. Eventueel binden met aardappelzetmeel.</p>
<p>Presentatie bosje rozemarijn</p>	<p>Presentatie Maak 2 quenelles van de puree en leg daar de rondjes koolrabi tegenaan. 3 stukjes hazenrug recht opzetten en saus ertussenin . Leg de vijf in het midden en maak een veeg erwtenpuree loodrecht op de quenelles. -Plaats op de filets een takje rozemarijn.</p>



Secretariat: secretaris@sdge.nl
SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGIONALE





Ng. Clafoutis en Munsterkaas

<p>Ingrediënten</p> <p>1 kg gedroogde pruimen 300 g amandelmeel 500 ml amandelmelk 10 eieren 4 el steviapoeder 2tl bakpoeder 2 rijpe bananen 2 vanillestokjes boter zout</p> <p>5 Granny Smith 1 fles rode wijn 10 el honing 4 steranijs</p> <p>800 g rijpe Munsterkaas</p> <p>Presentatie 16 paarse mini anjers</p>	<p>Bereiding: Oven 180 gr.2 taarten tegelijkertijd bakken. Gebruik steeds de helft van de ingrediënten per vorm (30 cm) deze goed invetten met boter. Begin pas met de taarten in de oven te zetten 1 uur voor opdienen – warme taart!</p> <p>Week de pruimen 15 min in heet water, giet ze af en laat goed uitlekken en snijd ze in vieren. Meng de melk en de banaan in de blender tot gladde massa. Voeg de eieren één voor één toe onder goed roeren en ook de stevia en de inhoud van de vanillestokjes, het meel, bakpoeder en een snufje zout. Giet de helft in een goed afsluibare springvorm (of schaal) 30 cm. en zet in de oven ongeveer 5 tot 10 min., totdat het beslag een beetje gestold is. Daarna de rest van het beslag voorzichtig toevoegen en de stukjes pruim daarover gelijkmatig verdelen. Laat de taart nog +/-35 min. in de oven, totdat de randen beetje bruin gaan kleuren.</p> <p>Schil de appels, verwijder het klokhuis nauwkeurig met appelboor en snij horizontaal 60 flinterdunne plakjes (2 mm). Kook de wijn met honing en steranijs 10 min. Leg de plakjes in een lange ondiepe bak en giet de hete wijn erover. Laat ze er zo lang in tot ze een rode kleur hebben gekregen. Regelmatig nat houden. Daarna uit laten lekken.</p> <p>Snij schuine lange plakken van 50 g van de kaas en strooi op de snijkant rietsuiker, een tijdje in laten werken . Karamelliseer de suiker later met brander (niet zwart laten worden).</p> <p>Presentatie Leg op het langwerpige donker stenen bordje een stuk warme taart, daarnaast 3 gekleurde schijfjes appel half over elkaar heen en plaats daarop de gekaramelliseerde kaas. Leg er een bloemetje op.</p>
---	---



Secretariat: secretaris@sdge.nl
SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGIONALE

