

Menu mei 2012

Groep 4 The Happy Cookers

Wim Luchtenborg, Pieter van der Sar, Ed Arendsen, Rob Prenger

Koekje van gerookte forel met tempure gamba's

Vermoutconsommé met coquilles en een sinaasappel-vanillesaus

Kalfsmuis met asperges

Rabarber met parfait van witte chocolade en een mousse van steranijs

Koekje van gerookte forel met tempure gamba's

Ingrediënten:	Bereiding
Voor het viskoekje: mayonaise: 10 gr. fijne suiker 15 gr. bloem snufje zout 1 theelepel mosterd 1 eigeel 15 gr. gesmolten boter 90 ml. melk 20 ml. witte azijn versgemalen peper 1 theelepel paprika poeder Gerookte forel: 400 gr. verse forel 3 theelepels Dijon mosterd Cayennepeper-poeder 3 eigelen (van nagerecht) 200 gr. aardappelen 200 gr. Pankokruimels 16 takjes verse, fijngehakke koriander geklaarde boter mayonaise (zie boven)	Doe de suiker, bloem, zout en mosterd in een kom. Goed mengen. Voeg vervolgens het eigeel, de gesmolten boter en melk toe. Klop het geheel met de garde tot een gladde massa. Breng het mengsel in een pan langzaam tegen de kook aan, blijven kloppen! Zet het vuur uit en voeg de azijn toe, blijf roeren totdat de massa stijf wordt. Roer de paprika-poeder door het mengsel en laat het afkoelen in de koelkast. Kook de aardappelen goed gaar, maak ze aan met een weinig zout en pureer ze. Fileer de forel, maar laat het vel zitten. Strooi een dun laagje houtmot in de rookoven en plaats het op een hoog vuur. Als deze begint te roken: vuur laag zetten en filets op de velkant op het rooster in de oven leggen. Sluit het deksel. Rook de vis in 10 min. gaar. Haal het vel eraf. Meng de gerookte vis met de mayonaise, Dijon mosterd, cayennepoeder, de fijn gehakte koriander en het eigeel. Voeg de aardappelpuree toe zodat een vaste massa ontstaat. Breng het op smaak met wat zout. Bestrooi de werkplank met het Panko-kruim en maak hierop, m.b.v. een ring van 6 cm doorsnede, de koekjes van max. 1 cm d. Gebruik een cocktailstamper om de koekjes aan te drukken. Bestrooi de bovenzijde van de koekjes ook met Panko-kruim en zet ze koel weg. Bak de koekjes -vlak voor het opdienen- op een laag vuur in een pan met geklaarde boter en dep ze met keukenpapier vóór het serveren.



Voor de chilisaus: 50 ml. witte azijn 150 gr. fijne suiker 40 ml. tomatenpuree 20 gr. Sambal Oelek Voor de gamba's: 400 gr. tempurameel 2 eiwitten 1 flesje spa rood (koud) 4 theelepels kerrie- poeder 8 takjes fijngehakte koriander zout vers gemalen peper 45 rauwe gamba's (3 stuks p.p.) 200 gr. platte rijst (beaten rice) Voor de paksoi: 1 eetlepel honing 2 paksoi wat boter bosje verse koriander Voor de opmaak: Bamboeprikkers van ca. 15 cm lengte	Doe de azijn, suiker, tomatenpuree en de sambal in een pan. Kook dit onder voortdurend roeren in tot siroopdikte. Klop met een garde het tempurameel en het eiwit en voeg zo veel ijskoud water toe, dat er een niet te dikke smeugige massa ontstaat. Roer de gehakte koriander, de kerrie en wat zout & peper door de massa. Ontpel de gamba's en verwijder het darmkanaal. Licht zouten, vervolgens in de tempurameel dippen en vervolgens in de platte ongekookte- rijst (niet te veel) dippen. Bak ze goudgeel in de boter. Verwijder de stelen en spoel de paksoi-bladeren af. Bak de paksoi- bladeren heel kort even in de boter met wat honing. Voeg een snufje peper en zout toe. Snij na het bakken rondjes (doorsnede 6 cm.) uit elk paksoiblad. Leg in het midden van een rond bord een viskoekje, leg hierop 2 plakjes paksoi, daarop 2 gamba's horizontaal en 1 gamba (met een stokje erdoor) verticaal op de top. Sprenkel rondom enkele druppels chilisaus. Gebruik op elk bord een takje koriander ter garnering.
--	--



Vermoutconsommé met coquilles en een sinaasappel-vanillesaus

Ingrediënten:

Voor de visbouillon:

2 kilo visgraten
2 uien
1 prei
50 gram bleekselderij
2 dl witte wijn
2 takjes tijm
1 laurierblad
2 peterseliestelen
20 witte peperkorrels
20 gram boter

Bereiding:

Spoel de visgraten af met koud water. Smoor de groenten kort in de boter, voeg de visgraten toe en laat deze even meegaren. Blus het geheel af met witte wijn en voeg 4 liter water toe. Gekneusde peperkorrels erbij met de kruiden en laat alles 20 min. goed doorkoken. Regelmatig afschuimen. Zeef vervolgens de bouillon door een neteldoek en kook het in tot 2 liter.

Voor de consommé:

50 gr. boter
10 sjalotten
6 dl droge witte wijn
6 dl witte martini
18 dl visbouillon
2 dl slagroom
2 dl volle melk
30 ml olijfolie

Voor de rucola olie:

50 gram rucola
1 ½ dl olijfolie
zout en peper

Voor de crostini:

1 stokbrood

Voor de saus bij de coquilles:

9 groene asperges
9 witte asperges
6 sinaasappels
4 vanillestokjes
olijfolie
zout, peper
50 gr. fijne suiker

Voor de coquilles:

30 coquilles
(uit een emmertje)

Voor de opmaak:

½ bosje bieslook

Snij de sjalotten en fruit ze gaar in 8 min. Voeg de wijn en Vermout toe en kook het geheel in tot de helft. Voeg de visbouillon toe en kook het opnieuw in tot de helft. Voeg daarna de melk en room toe en kook het in tot een romig mengsel. Zeef het mengsel. Verwarm het opnieuw en breng het op smaak met peper en zout.

Laat de rucola met de olie 10 min. trekken op een lage temperatuur en laat het daarna afkoelen. Maal de rucola met olijfolie zeer fijn met de staafmixer. Pers het door een kaasdoek of fijne zeef, vang de olie op en zet het geheel opzij voor later gebruik. Breng op smaak met peper en zout.

Bak een stokbrood af in de oven. Snijd het daarna in schuine plakken van 1 cm dik. Verwarm de plakken in een voorverwarmde oven van 200 graden. Smeer een beetje rucola olie over de crostini's en houd ze warm tot het opdienen.

Verwijder de harde uiteinden van de groene en de witte asperges. Schil de witte asperges. Snijd beide soorten schuin in stukjes van ca. 1 cm. Was de sinaasappels en maak dunne zestes van de schil van 1 sinaasappel. Pers de sinaasappels uit.

Blancheer de zestes in suikerwater. Schraap het merg uit de vanillestokjes. Fruit de asperges, samen met de sinaasappelzestes en het merg van de vanillestokjes in de hete olijfolie en bestrooi ze met zout en peper.

Blus het af met het sinaasappelsap en laat de asperges garen. Haal de asperges uit de saus en laat deze tot de helft inkoken. Monteer de saus indien nodig met ijskoude boter.

Dep de coquilles droog met papier.

Bak vlak voor het uitserveren de coquilles heel kort aan beide zij in een hete tefalpan.

Breng op smaak met peper en zout.

Snipper de bieslook fijn.

Schenk de consommé in voorverwarmde ovale glaasjes.

Strooi er gesnipperde bieslook over. Plaats deze op een rechthoekig bord links. Plaats aan de rechterzijde een coquille, prik een cocktailprikker door de 2^{de} coquille en leg deze op het consommé. Serveer ertussen de crostini.

Verdeel de aspergestukjes rondom de coquille, en schenk de sinaasappel-vanillesaus erover.



SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGONALE

Secrétariat: Postbus 1027, 7500 BA Enschede



Kalfsmuis met asperges

Ingrediënten:	Bereiding:
Voor de erwtencrème: 400 gr. diepvries erwten 75 gr. room 0,50 dl. kippenbouillon 1 sjalot 1 teen knoflook scheut olijfolie Voor de poffertjes: 200 gr. aardappels 100 gr. eiwit 60 gr. bloem 7 gr. bakpoeder 1 ei ½ el gehakte peterselie ½ theelepel gepureerde knoflook Voor de asperges: 15 witte asperges (1p.p.) 40 gr. Panko kruim 100 gr. Parmezaanse kaas 50 gr. bloem 2 losgeklopte eieren Voor het kalfsvlees: 1.500 gr. kalfsmuis 125 gr. geklaarde boter ½ dl olijfolie Voor de saus: 3 dl. rode tafel wijn 2 dl. room 150 gr. kalfsfond (demi-glacé) 40 gr. gedroogde	Snipper het sjalotje, samen met de knoflook en zet deze wat aan in olijfolie. Voeg de ontdooide erwten toe, samen met de room en de kippenbouillon. Houd dit 15 min. aan de kook. Pureer vervolgens deze massa in de blender of met de staafmixer tot een gladde puree. Passeer het door een fijne zeef. Hou het warm tot gebruik. Schil de aardappels en breng ze in wat water aan de kook. Giet ze af als ze gaar zijn en pureer deze met een pureeknijper. Klop de eieren samen met het eiwit luchtig. Meng de puree met de bloem, bakpoeder, eiwitten, eieren, fijngehakte peterselie en de gepureerde knoflook samen tot een gladde massa. Breng het op smaak met peper en zout. Bak de poffertjes in een poffertjespan m.b.v. een spuitzak. (3 poffertjes per persoon) Warm de poffertjes, vlak voor het opdienen gedurende 4 min. op in een oven van 170 graden. Schil de asperges. Snijd ze op gelijke lengte en kook ze in ruim water met zout in ca. 5 min. nèt beetgaar. Laat ze uitlekken in een vergiet en dep ze vervolgens droog met keukenpapier. Verhit de olie in een frituurpan tot 180 graden. Meng het Panko-kruim en de kaas, voeg wat zout toe. Rol de asperges eerst door de bloem, vervolgens door het losgeklopte ei en daarna door het mengsel van Panko en geraspte Parmezaanse kaas. Frituur de asperges in ca. 2 min. goudbruin en gaar. Laat ze uitlekken op keukenpapier. Braad de kalfsmuis rondom kort aan in boter met olijfolie. (Bewaar de pan met aanbaksel voor de saus.) Laat de kalfsmuis in de oven langzaam garen op een temperatuur van 100 gr. Zet een kerntemperatuurmeter op 52 gr. en laat het vlees garen tot deze temperatuur is bereikt. Vlak voor het opdienen: nog even 5 min. op 180 graden in de oven tot 58 gr. Na het portioneren kruiden met zout en peper naar smaak. Spoel de morilles af en laat ze tijdig weken in warm water. Deglaceer het aanbaksel van de kalfsmuis met een scheut cognac. Voeg de morilles toe samen met 2 dl. rode wijn. Laat dit geheel 10 min. zachtjes trekken. Haal de morilles eruit en houd deze apart. Voeg de kalfsfond, samen met iets van Het weekvocht van de morilles en een beetje room toe.

morilles cognac	Laat het geheel inkoken. Indien nodig voeg 1 dl. rode wijn toe. Breng het op smaak met peper en zout
Voor de garnering: 1 kleine spitskool	Snijd de spitskool in hele smalle reepjes. Smoor deze met een klontje boter, maar laat de kool niet bruin worden.
100 gr. Serranoham	Droog de Serranoham in een heteluchtoven bij 60/70 graden en snijd de ham daarna zéér fijn (kruimels).
Voor de opmaak: peterselie	Snij de gefrituurde asperges in de lengte door en strooi er wat gehakte peterselie over. Trek met een lepel een streep erwtencrème langs de zijkant van een vierkant bord. Leg in het midden een toefje kool en drapeer hierop de kalfsmedaillon. Leg naast het vlees, dakpansgewijs, 3 poffertjes en in het verlengde daarvan de asperge. Voeg wat saus, samen met de morilles, over het vlees en strooi rondom kruimels Serranoham.





Rabarber met parfait van witte chocolade en een mousse van steranijs

Ingrediënten: Voor de parfait: 100 gr. eidooier 1 ei 120 gr. suiker 100 gr. witte chocolade 250 gr. room 50 gr. room 4 gr. gelatine Voor de steranijs mousses: 5 dl. melk	Bereiding: Klop de eidooiers met het ei en de suiker gaar au bain marie. Klop dit daarna nog even koud en luchtig. Week de gelatine in koud water. Smelt de chocolade au bain marie tot 40 graden. Klop 250 gr. slagroomlobbig (yoghurtdikte). Verwarm 50 gr. room en los hierin de (uitgeknepen) gelatine op. Voeg dit bij de chocolade. Spatel vervolgens de chocolade voorzichtig door de luchtige eieren. Spatel daarna het chocolade-ei-mengsel door de slagroom. Giet dit parfaitmengsel in een rechthoekige bak tot ca. 2 cm. dikte en zet het weg in de vriezer. Zet de timbaaltjes vooraf in de vriezer! Breng de melk met de steranijs aan de kook, en laat het vervolgens 10 min. zachtjes
---	---



15 st. steranijs
2,5 dl. room
10 gr. gelatine
200 gr. eiwit
200 gr. suiker

Voor de rabarber:

2 dl. witte wijn
500 gr. suiker
4 st. steranijs
1 dl. water
6 stengels rabarber

Voor de rabarber-bouillon:

15 stengels rabarber
250 gr. suiker
1 dl. witte wijn
1 dl. sinaasappelsap
(van 2 sinaasappels)

Voor de rabarberkrullen:

2 st. rabarber
poedersuiker

Voor de cake:

20 gr. roomboter
100 gr. eiwit (eigelen
naar voorgerecht)
130 gr. Suiker
25 gr. bloem
115 gr. amandelmeel
3 eieren

Voor de dragonsiroop:

2 bosjes verse dragon
160 gr. suiker
2 dl. olijfolie
verse muntblaadjes ter
garnering

Voor de opmaak:

trekken. Week de gelatine in koud water. Zeef de melk. Los hierin de gelatine op. Laat dit afkoelen. Sla de room lobbij (yoghurtdikte). Sla de eiwitten stijf in de keukenmachine en voeg hier -beetje bij beetje- de suiker aan toe. Meng de afgekoelde melk met de eiwitten. Spatel daarna de room er voorzichtig doorheen. Stort het mengsel in de timbaaltjes en zet het in de koeling.

Was en schil de rabarber. Snij de stengels in stukjes van 1 cm. Doe de suiker, steranijs, water en de witte wijn in een pan. Laat dit zachtjes verwarmen totdat de suiker is opgelost. Laat het 10 min. op een zacht vuur trekken. Blancheer de stukjes rabarber nog 5 min. mee en laat afkoelen. Haal voor het opdienen de steranijs eruit!

Was de rabarber, snij deze in kleine stukjes. Breng dit samen met de witte wijn, sinaasappelsap en suiker rustig aan de kook. Pureer de rabarber en passeer de bouillon door een doek. Laat het geheel ijskoud worden.

Maak met behulp van een dunschiller linten van de -in lengtes van ca. 20 cm gesneden- rabarber. Leg deze in de rabarber-bouillon om te marinieren. Haal ze -vlak voor gebruik- uit de bouillon en bestrooi ze daarna licht met poedersuiker.

Verwarm de oven voor op 200 °C. Smelt de boter. Klop het eiwit met de helft van de suiker tot stijve pieken. Roer de eieren met de resterende suiker schuimig. Meng de bloem met het amandelmeel. Roer de boter door de eieren, roer de helft van het amandelmeel en een eetlepel eiwit erdoor. Spatel de rest van het amandelmeel en het eiwit erdoor. Smeer het beslag dun (ca. 2 mm) uit over een met bakpapier beklede bakplaat. Bak het biscuit in de oven in circa 7 min. goudbruin en gaar. Laat het biscuit afkoelen. Snij er 30 vierkantjes van ter grootte van 5 x 5 cm. Zet ze weg voor later gebruik.

Pluk de dragonblaadjes van de steel. Los de suiker op in een scheutje water op het vuur. Blancheer hierin de blaadjes kort. Draai de dragon fijn in een blender, samen met de olijfolie. Zeef de siroop door een fijne zeef.

Stort op een smal bord aan de rechterzijde de mousse. Schenk hier een eetlepel dragonsiroop over. Snij de parfait in vierkantjes van 5 x 5 cm. Leg de parfait tussen 2 cakeplakjes in. Plaats deze rechtop aan de linkerzijde op het bord. Verdeel de stukjes rabarber en 2 krullen over het bord. Schenk er in een klein

glaasje, de ijskoude bouillon bij.



Wijnen mei menu 2012

Bij de eerste twee gerechten:



Lapostolle – Semillon 2008

Leverancier: Henri Bloem

Prijs: € 7,45 (incl. BTW)

Het valt soms niet mee een lekkere wijn te vinden bij bepaalde gerechten. Zo ook bij de brede smaakpaletten van de eerste twee gerechten van dit meimenu. Een wijn die zowel meegaat met de typische kruidigheid van het eerste - meer oosterse - gerecht als het tweede gerecht met sinaasappel-vanillesaus is de Semillon van Lapostolle. Deze Chileense Grand Selection heeft een aantrekkelijke, rijke en geconcentreerde smaak met frisse zuren die kenmerkend zijn voor de Semillon druif, die op wat oudere leeftijd het best tot zijn recht komt. Vandaar deze 2008. De wijn heeft een delicate lichtgele kleur met limoengroene tinten. Subtiële neus met

aroma's van witte bloemen, peer en zoete kruiden van de houtlagering (6 maanden op Franse eiken houten vaten).

Bij het hoofdgerecht:



Goldwater – Pinot noir 2010

Leverancier: Henri Bloem

Prijs: € 9,80 (incl. BTW)

Eén van de top estates uit Nieuw Zeeland, met 56 hectare aan wijngaarden verdeeld over 3 locaties, te weten Waiheke Island, Wairau Valley (Marlborough) en Hawkes Bay. Goldwater Estate is in 1978 opgericht door Kim en Jeanette Goldwater, die als één van de eersten een wijngaard op Waiheke Island plantten. Het feit dat er nu meer dan 30 wijngaarden op Waiheke Island zijn, onderstreept het succes. De wijngaarden op Waiheke Island en Hawkes Bay zijn met name met de rode varianten (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc en Merlot) beplant. De Sauvignon Blanc, Chardonnay en de Pinot Noir gedeien perfect op de zilte klei/gravelbodems van Marlborough. De Pinot Noir-druiven komen van een hoekperceel net boven de Awatere River, waar de grond (klei/leem met een ondergrond van gravel) voor een perfecte drainage zorgt en altijd een koel briesje staat. De wijn heeft negen maanden houtlagering ondergaan. Vol aroma van kersen en rode bessen. Lichte subtiele houttonen geven de wijn volume.