



Menu
November 2012

Dames 3

**Anneke v.d.Jeugd, Agnes de Witt, Lide Jannink,
Trix Vogelaar, Mirjam Hobbelink**

**Coquilles met vanille op gekarameliseerde witlof,
met jus van wortel en gember, en bloemkoolterrine**

**Gegaarde kwartel op een salade van groente en lichte
bouillon van mango en kummel**

**Gebraden hazenrugfilet met jus van bockbier,
krokante schorseneer en rode uiencompote**

Gekruide peer met karamelijs en Williams sabayon

**Coquilles met vanille op gekarameliseerde witlof, met jus van wortel en
gember, en bloemkoolterrine**

Ingrediënten: 1 kleine bloemkool 2 stronken broccoli 10 gr boter 2 winterpenen 250 ml room 40 ml witte wijn 3 eieren zout peper 1 tl. bakpoeder	BLOEMKOOLTERRINE: Bloemkool in mooi kleine roosjes verdelen. De helft van de bloemkool 10 minuten aanzweten in de boter. Room en wijn toevoegen en niet te heet gaar koken, met de staafmixer pureren, op smaak brengen met zout (meer dan normaal) en peper, mengsel laten afkoelen. De andere helft van de bloemkool beetgaar koken en apart zetten. De broccoli in grotere rozen verdelen (boompjes) en met 1 theelepel bakpoeder beetgaar koken. Winterpeen met een kaasschaaf in de lengte in lange linten schaven en beetgaar koken. Terrinevorm met wortellinten dakpansgewijs bekleden overdwars ook aan de kopse kanten bekleden, onderin de vorm broccoli boompjes met stam omhoog leggen hier bovenop de beetgaar gekookte bloemkoolroosjes leggen. Voorzichtig de bloemkoolsaus erover schenken, afdekken met wortel en met aluminiumfolie afdekken. Vorm in een schaal met water zetten en 50 minuten op 160 gr in de oven laten garen. Daarna laten afkoelen.
Ingrediënten: 30 coquilles 8 vanille stokjes zout peper 75 gr geklaarde boter	COQUILLES: Halveer de vanillestokjes in de lengte, snijd in twee en steek met hulp van een satéprikker ¼ vanillestokje in elke coquille. Net voor het uitserveren de coquilles in geklaarde boter om en om bakken (4 minuten). Niet te heet laten worden, anders verbrandt de vanille. Breng de coquilles op smaak met zout en peper.
Ingrediënten: 45 gr gemberwortel 4 dl wortelsap allesbinder	WORTELSAUS: Zet het wortelsap op met de in plakjes gesneden gemberwortel, kook het sap in tot de helft en laat op een laag vuur nog 15 minuten trekken, mengsel zeven. Voor het uitserveren de saus iets binden met allesbinder
Ingrediënten: 15 witlof chiconettes 100 gr boter 50 gr poedersuiker zout peper iets citroensap	WITLOF: Snijd de witlofstronkjes in de lengte doormidden. Verwarm een koekenpan en bak de witlof 2 minuten in de boter. Bestrooi het lof met iets poedersuiker, laat even karameliseren, op smaak brengen met zout en peper. Blus af met iets citroensap.
	UITSERVEREN



Serveer de coquilles op de halve witlofstronkjes. Leg een dun plakje bloemkoolterrine aan de andere kant van de coquilles. Schep de wortelsaus met een streep dwars over het bord.



Ingrediënten:
 8 kwartels
 3x700ml ganzenvet
 2 ½ knoflookbollen
 50 gram rozemarijn
 30 gram zout

Ingrediënten:
 1 mango
 1,5 tl karwijzaad-
 poeder
 snufje kerriepoeder
 6 dl gevogeltefond
 50 gr geklaarde boter

Gegaarde kwartel op groentesalade met mangobouillon en kummel

KWARTEL:
 Kwartels pekelen in de buikholte, 15 gram zout per kilo kwartel. Dit direct aan het begin van de kookavond doen. Voor het garen, de kop en vleugels verwijderen; halsjes en vleugels gebruiken bij de fond. Ganzenvet waar de knoflook en rozemarijn aan toegevoegd zijn verwarmen tot 80 graden, kwartels toevoegen en ongeveer 10 minuten garen (let op kerntemperatuur van 55 graden). Kwartel uit het vet halen, af laten koelen, de filets van het karkas snijden, de pootjes eraf halen en vel verwijderen. Voor het uitserveren de pootjes en de filets even om en om op een grillplaat aanbraden zodat er een grilsmaak ontstaat. Het ganzenvet zeven en wegzetten voor de volgende kookavond.

BOUILLON MET MANGO:
 Vleugels en halsjes van de kwartels aanbakken in een beetje boter, gevogeltefond toevoegen, aan de kook brengen en inkoken tot 3 dl. De in kleine blokjes gesneden mango, (0,75 x 0,75 cm) kummel en kerriepoeder toevoegen. Pan van het vuur halen en enkele lepels geklaarde boter (zelf klaren) toevoegen.

Ingrediënten: 750 gr spitskool 200 gr worteltjes 150 gr spekjes zout peper 50 gr geklaarde boter	GROENTESALADE: Spitskool in heel fijne julienne snijden (alleen de bladeren zonder nerf) . Wortels in schuine schijfjes snijden en beetgaar koken. In een wok de spekjes uitbakken, spitskool, de helft van de wortelschijfjes toevoegen en op het laatst een beetje geklaarde boter toevoegen. Op smaak brengen met zout en peper. De rest van de wortel voor garnering gebruiken bij het uitserveren.
Ingrediënten: 15 groene aspergepunten	ASPERGES: Eventueel harde uiteinden verwijderen en beetgaar koken.(bakpoeder toevoegen voor de kleur). Gebruiken bij uitserveren als garnering. UITSERVEREN: In het midden van het bord een ring van 10 cm doorsnee plaatsen en vullen met het groetenmengsel. Ring verwijderen. Het filet boven op de groente leggen en hierop het pootje leggen. Rondom de mango saus met blokjes mango schenken, ook een beetje saus over de kwartel schenken. Het geheel garneren met de gekookte groene aspergepunten en wortelschijfjes.



Ingrediënten: 4 hazenruggen met karkas 400 ml wildfond 1,5 liter water 2 uien 1 prei 100 gr wortel 1 bosje peterselie 4 tenen knoflook 2 flesjes bockbier zout peper boter allesbinder Ingrediënten: 1 ½ kilo rode uien 200 ml port 150 gram suiker 100 gram boter Ingrediënten: 8 schorseneren 1 citroen 3 eiwitten (eidooiers doorgeven naar dessert) 100 gram paneermeel 2 liter frituurolie Ingrediënten 1 ½ pond kleine spruiten 1 tl bakpoeder boter nootmuskat peper zout	Gebraden hazenrugfilet met jus van bockbier, krokante schorseneer en rode uiencompote HAZENRUG EN JUS VAN BOCKBIER: Als eerste de hete luchtoven op 220 graden zetten. Snijd de filets voorzichtig van het karkas, de filets opbinden en koel wegzetten. Voor het uitserveren de filets rosé bakken in boter en trancheren. Karkassen in stukken hakken en in de reeds voor - verwarmde oven laten bruineren. Bouquet garni snijden. Als de karkassen bruin zijn , ze overbrengen in een grote pan en afblussen met het bockbier, wildfond, het bouquet garni en 1,5 liter water toevoegen. Minimaal 1 uur laten koken. Passeer de bouillon door een zeef en kook in tot 400 ml op smaak brengen met peper en zout. De saus binden met boter of met allesbinder. RODE UIENCOMPOTE: Schil de uien en snijd in ringen . Uien aanzweten in de boter, niet bruin laten worden, port en de suiker toevoegen. Het geheel tot aan het uitserveren op een laag vuur laten smoren. SCHORSENEREN: Schorseneren voor het schillen een tijdje in water leggen. Schil de schorseneren tot vierkant met een dunschiller. Verwijder de uiteinden en snijd de schorseneren in stukjes van 3 cm. Kook ze in water met citroen beetgaar en koel ze direct af met koud water. Haal ze vlak voor het uitserveren door het eiwit en door het paneermeel en frituur ze goudbruin op 160 graden, in een wok met frituurolie. SPRUITKOOL: Spruiten schillen en beetgaar koken (1 theelepel bakpoeder toevoegen bij het koken daardoor houden de spruiten een mooie groene kleur).Voor het uitserveren de spruiten met een beetje boter verwarmen en op smaak brengen met zout, peper en nootmuskat.
---	---



Ingrediënten:
250 gr Cantharellen

CANTHARELLEN:
Kort bakken vlak voor het uitserveren.

UITSERVEREN:
5 plakjes getrancheerde haasfilet op een rond bord leggen. 2 stukjes schorseneer, 5 spruitjes en een lepel compote naast de haas verdelen. De saus verdelen op het bord, de cantharellen hierin leggen.



SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGIONALE

Secrétariat: Postbus 1027, 7500 BA Enschede



Ingrediënten: 15 peren (conférence) 2 liter water 6 dl witte wijn 500 gr suiker 10 kruidnagels 10 steranijs 3 kaneelstokjes 4 vanillestokjes 2 tl saffraan 1 tl citroenzuur sap van 2 citroenen 4 tl maïzena Ingrediënten: 300 gr suiker 500 ml volle melk 500 ml room 12 eidooiers 20 ml witte rum 1 hotelcake Ingrediënten: 360 gr suiker 30 gr glucosesiroop 80 ml water 30 hazelnoten Ingrediënten: 50 gr pure chocola	Gekruide peer met karamelijs en Williams sabayon LET OP :BORDEN IN KOELING ZETTEN GEKRUIDE PEER: De peren schillen de steel van de peer NIET verwijderen. Het klokhuis verwijderen door ongeveer 1/3 van de onderkant van de peer recht af te snijden. Het water, de wijn, de suiker, de kruiden en het citroensap in een grote pan aan de kook brengen en 5 minuten laten koken. De peren toevoegen en 10 minuten in een gesloten pan op een laag vuur laten garen, van het vuur af de peren in het vocht laten afkoelen tot het uitserveren. De helft van het vocht inkoken. De maïzena met een beetje koud water mengen en hier het ingekookte vocht licht mee binden. KARAMELIJS 180 gram suiker laten karameliseren (let op: niet in roeren eventueel een beetje water toevoegen). Ondertussen de melk met de room opkoken en de karamel hiermee afblussen . De eidooiers met 120 gram suiker au bain marie schuimig kloppen, het karamel-melk-room mengsel toevoegen en laten binden. Het mengsel mag niet warmer worden dan 80 graden. Mengsel laten afkoelen, de rum toevoegen en hiervan ijs draaien. De cake in dunne plakjes snijden. Met een uitsteekring van 6 cm 30 rondjes uitsteken. Apart houden tot uitserveren. KARAMEL-HAZELNOTEN: Suiker, glucose en water in een kleine sauspan aan de kook brengen, niet roeren, zolang laten doorkoken tot er een mooie lichtbruine karamel ontstaat. De karamel iets laten afkoelen. Heeft de karamel een temperatuur bereikt dat je het kunt aanraken maar nog wel zacht is, dan de hazelnoten met hulp van een pincet erin leggen en de noten er weer uit trekken zodat een mooie lange draad van karamel aan de noot blijft zitten. CHOCOLA: Smelt de chocola vlak voor het uitserveren au bain marie, De chocola mag niet warmer worden dan 45 graden.
---	---

Ingrediënten: 4 eidooiers 60 gr suiker 60 ml witte wijn 60 ml Williamsbrand	WILLIAMS-SABAYON: Alle ingrediënten au bain marie schuimig kloppen totdat de eidooiers gaan binden. Niet warmer dan 80 graden laten worden.
Ingrediënten: 15 muntblaadjes	UITSERVEREN: Leg 15 mooie muntblaadjes in ijswater. Trek schuin over de gekoelde borden met een kwast een brede streep gesmolten chocola. Links van deze streep een rondje cake leggen, hierop de peer plaatsen. Rechts van de streep een tweede rondje cake leggen met daarop een bol karamel ijs. Per bord 2 hazelnoten leggen. Het geheel napperen met het ingekookte kookvocht. De sabayon druppelsgewijs over de borden verdelen.. Op het ijs een muntblaadje plaatsen.



Wijnbeschrijving voorgerecht menu November 2012.

Door de vele zoete ingrediënten in dit gerecht wordt er al snel gezocht naar een stevige tegenhanger middels een strakke witte wijn. De kans dat dit dan de smaak van dit mooie voorgerecht overvleugelt, is zeker aanwezig. Dit was voor de wijncommissie een reden geweest te zoeken naar een mildere variant. En zo kwamen we uit op een mild droge Riesling Feinherb. Wat je niet zo direct verwacht bij een Riesling maakt deze wijn juist zo verrassend. Een prettig zoetje gecombineerd met de frisse zuren van de Riesling druif liggen daaraan ten grondslag. Omdat de druiven pas in November worden geplukt en dan ook nog de beste, komt er bij een langzame vergisting een frisse mild droge wijn tot stand. Dus duidelijk geen halfzoete wijn. De wijncommissie denkt hiermee een mooie tegenhanger te hebben gevonden op de smaaksensatie van het voorgerecht. De wijn is afkomstig van het wijnhuis Steffen gelegen in de Moezel streek. Het betreft de oogst 2011.

Leverancier: Dit is Wijn te Hengelo.

Rode wijn bij het tussengerecht.

Waarom een rode wijn?? De bedenkers van het Novembermenu hebben een keuze gemaakt voor een tussengerecht waarbij het geen vanzelfsprekendheid is om dit gerecht te laten begeleiden door een witte wijn. Bij het inzien van de menuomschrijving kwam de wijncommissie op de uiteindelijke keuze voor een zware Pinot Grigio uit Sud Tirol (13.5%) of een lichte Rode Wijn t.w. een Beaujolais of een Duitse Cuvee uit de kelders van Basserman Jordan uit de Pfalz. Uiteindelijk is er beslist voor de Duitse Cuvee en wel om de volgende redenen:

- Het gerecht is voldoende zwaar om een rode wijn hiermede te combineren.
- Een Duitse rode wijn van deze kwaliteit is nog steeds een uitzondering en daarom het proberen waard.
- Als een kelderrestant kon deze wijn met een winkelprijs van € 15,20 ingekocht worden voor € 8,80 hetgeen ons een buitenkansje leek.

Basserman is het oudste wijnhuis van Duitsland hetgeen af te leiden is uit de kelders welke dateren uit de Romeinse tijd. Een uitstekende wijn met een zuivere fruitige geur. De smaak is pittig maar niet te zwaar, soepel te drinken en derhalve goed passend bij tussengerecht als voorgesteld. Voldoende argumenten om hiervoor te kiezen.

Laat ons eens horen hoe hierover door de verschillende groepen wordt gedacht?
Leverancier Twents Wijnhuis Vasse

Rode wijn bij het hoofdgerecht.

Het is een misverstand om alleen chateau wijnen en/of cru benoemde wijnen als kwalitatief hoogwaardige wijnen te kunnen bestempelen. Voor sommige wijnhuizen is het zelfs een reden om hiervan af te stappen. Dit is vaak ingegeven door de drang naar vrije productie en inkoop zonder opsmuk en met geloof in eigen kunnen. Om aan de wettelijke normen te voldoen beperkt men zich tot de minimale indicatie (IGP) om vervolgens als een Pays DÓC de markt in te gaan. Nadat het volkomen vervallen wijnlandgoed in 1992 werd gekocht door een Australisch productiebedrijf ging men over tot het inkopen van druiven uit de open markt (derhalve Pays DOC) om vervolgens met moderne vinificatie methoden een uitstekende wijn tegen een zeer concurrerende prijs te produceren. Resultaat: 3 keer genomineerd tot het beste wijnhuis van Frankrijk. Met name de Zuid Franse producenten van wijnen proberen op die manier te concurreren met de andere Franse streken waarin men strak vasthoudt aan vaak door traditie ingegeven regelgeving.

Domaine la Baume gelegen in de Languedoc heeft zich op die eigenzinnige wijze gepositioneerd. Met deze SYRAH uit 2010 is ze daar uitmuntend in geslaagd. Een krachtige volle wijn met een hoog alcoholpercentage (14,5%) is daar het bewijs van. De typische SHYRAH beleving zoals volle aroma's van volrijpe vruchten en pepers past uitstekend bij een gerecht waarin wild de hoofdmoot is.

Een typische wijn voor een smakelijke beleving die ontstaat uit de combinatie tussen wijn en spijs. Zeer de moeite waard!

Leverancier: Smorre wijnen Oldenzaal. Prijs; € 6,25