

Menu november 2015
Theo Prinsen

Tapas

Gemarineerde zalm en Venusschelpen

Voorgerecht

Tamme eendenborst met gemarineerde witte kool en oestersaus.

Tussengerecht

Pastinaak soep met St. Jakobsschelpen en truffel

Hoofdgerecht

Reerugfilet met hutspot met een twist

Nagerecht

Bierwentelteefje met chocolade-meringue, peer, appelschuim en kaneelparfait

Tapas: Gemarineerde zalm en Venusschelpen

Ingrediënten Gemarineerde zalm 1 kg zalmzijde notenolie 1 citroen fleur de sel witte peper uit de molen Zure room 30 gr room 2.4 gr gelatine 250 gr zure room witte peper en zout Avocadocrème 2 rijpe avocado's 1 citroen 20 gr gevogeltefond 20 gr room witte peper en zout Pijnboompitten 100 gr pijnboompitten Toast 9 sneden toastbrood Tomatencompote sambal oelek 40 gr ui 5 gr knoflook 1tk rozemarijn 3tk oregano 2tk tijm olijfolie	Bereiding Gemarineerde zalm Verwijder het vet van de zalm. Controleer of alle graten verwijderd zijn. Snij de zalm in dunne plakken (niet flinterdun).Bekleed een bord met een laag zalm. Besprenkel met 1 el. notenolie, wat citroenrasp, een snufje fleur de sel en peper naar smaak. Herhaal dit totdat alle zalm op is.(ongeveer 5 lagen op elkaar). Leg er een bord omgekeerd op en draai een aantal keren zodat de marinade goed door de zalm trekt. Bewaar in de koeling. Zure room Verwarm de room en los de gelatine er in op. Roer de room door de zure room en breng op smaak met witte peper en zout. Spatel de zure room in een spuitzak met een klein rond mondje. Bewaar de zure room 20 minuten in de diepvries en leg daarna in de koeling. Avocadocrème Haal de schil van de avocado's en snij deze in blokjes. Pers de citroen uit en verdeel het sap in twee gelijke delen. Doe de blokjes samen met de fond van de pastinaaksoep en 1 deel citroensap in de blender en draai het mooi glad. Voeg de room toe en breng op smaak met peper en zout en draai nog kort even door. Passeer de crème door een fijne zeef en spatel alles in een spuitzak. Bewaar in de koeling. Pijnboompitten Rooster de pijnboompitten in een hete antikleefpan. Leg daarna op keukenpapier om af te koelen. Hak de pijnboompitten grof. Toast Snij het brood diagonaal doormidden. Rooster het brood in een voorverwarmde oven (180°C) tot deze goudbruin zijn. Serveer warm. Tomatencompote Snipper de ui, pers de knoflook en bind de kruiden samen. Zet dit aan in de olie. Blus met de witte wijn en laat die volledig reduceren. Voeg de tomatenblokjes, suiker, sambal {naar smaak} en het zout toe en laat alles 1/2 uur zachtjes koken. Haal het kruidenbundeltje er uit en mix de compote met de staafmixer.
---	--



100 gr witte wijn 1 blik tomaten, in blokjes 20 gr suiker 30 gr sambal zout Venusschelpen 1.3 kg venusschelpen olijfolie 5 gr knoflook 150 gr witte wijn witte peper uit de molen 26 kerstomaatjes 1 zoete ui bonenkruidcress tomatencompote peterselie 1 pakje eetbare gele bloempjes	Gemarineerde Venusschelpen Was de schelpen goed in ruim water. Pers de knoflook. Verhit de olie en bak hierin de schelpen kort aan. Voeg de knoflook toe en blus met de witte wijn. Plaats een deksel op de pan en laat de schelpjes 1 minuut garen. Haal de schelpen uit de pan en bewaar. Kook de wijn in tot ca. 20% over is. Snij de kerstomaatjes doormidden. Maak de ui schoon en snij 51 fijne lamellen. Hak de peterselie grof. Voeg nu de tomatencompote toe aan gereduceerde wijn. Breng aan de kook en voeg de schelpjes toe en schud een paar keer op zodat de tomatenjus lekker om de schelpen zit. Werk af met de peterselie. Opmaak Verdeel de zalm over de helft van het bord. Spuit balletjes van zure room en avocadocreme op de zalm. Leg drie partjes kerstomaat op ieder bord. Werk af met de pijnboompitten, een paar lamellen zoete ui en de bonenkruidcress. Verdeel de schelpen over de borden en dresseer er een bloempje op. Serveer met de warme toast.
--	---



Ingrediënten
Eendenborsten
8 tamme
eendenborsten

4 eetl. honing
1 dl sojasaus
1 dl oestersaus
2 dl gevogeltefond
1 glas witte wijn

Leg de eendenborsten uit de koelkast minstens 15 minuten voor het bakken.

Maak de eendenborsten schoon door evt. zenen weg te snijden. Snijd het vet van de filets tot aan het vlees kruislings in. Bestrooi het vlees aan beide zijden met zeezout en zwarte peper.

Verhit een antiaanbak pan en leg de filets met de vetkant naar beneden in de pan. Bak het vet op middelhoog vuur in circa 3-4 minuten krokant, draai de eendenborsten om en bak 1-2 minuten de vleeskant bruin. Zet de borsten weg. Schenk het vet uit de pan en bewaar het aanbaksel voor de saus.

Voeg de gevogeltefond, honing, sojasaus en oestersaus toe aan de pan met het aanbaksel en laat inkoken tot een stroperige saus. Maak op smaak .

Witte kool 1 flinke witte kool 4 sjalotten 3 teentjes knoflook 8 el honing 200 ml witte wijn azijn 10 takjes tijm 400 ml olijfolie Bosui 32 bosuitjes niet te dik olijfolie 2 doosjes beukenzwammen wit 2 doosjes beukenzwammen bruin 2 doosjes cress	Witte kool Snijd de kool over de lange kant op de snijmachine in repen van een paar millimeter. Pel en snijd de sjalot en de knoflook fijn. Voeg toe aan de kool. Voeg vervolgens de honing, witte wijnazijn en de blaadjes van de tijm toe aan de kool. Breng op smaak met zout en peper en meng alles door elkaar. Verwarm de olijfolie tot lauwwarm, niet heter dan 50C, en schenk dit over het koolmengsel en laat minstens 20 min. marineren. Daarna laten uitlekken in een zeef en bewaar in een schaal voor de eindbereiding. Bosui Maak de bosui schoon. Blancheer de stengels 30 sec in kokend water met zout en spoel ze daarna direct koud. Dep ze droog met keukenpapier. Leg ze in een schaal en en besprenkel met de olie. Stoof de beukenzwammen heel kort in wat boter, breng op smaak met peper en zout en houd warm. Verwarm de oven op 85 gr. Zet de ovenschaal met de witte kool in de oven. Zet ook de plaat met de eendenborsten in de oven. Verwarm beiden gedurende 7 minuten totdat het warm is. Verhit de grillplaat en gril de bosui gedurende 2 min. tot ze goudbruin gestreept zijn. Verwarm de saus. Opmaak Scheep de witte kool in het midden van het bord, gebruik hiervoor een steker van 10 cm. Snijd de eendenborst in dunne plakjes en leg dakpansgewijs op de kool Leg twee bosui kruislings op het vlees. Drapeer de saus om het gerechtje Garneer met de beukenzwammen en de cress
---	---



Tussengerecht: Pastinaaksoep met St. Jakobsschelpen en truffel

Ingrediënten Gevogeltebouillon 2,5 kilo soepkip, kippennekjes of vleugeltjes (abattis) Bouquet garni 150 gr winterwortel 150 gr wit van prei 150 gr knolselderij 150 gr ui 3 peterseliestelen 1 gr foelie 1 kruidnagel 1 laurierblaadje 2.5 gr gekneusde peperkorrels 3 liter koud water	Bereiding Gevogeltebouillon <i>Maak de gevogeltebouillon thuis volgens receptuur.</i> Snij de groeten grof. Bak de halve gepelde ui eerst bruin aan. Vlees en karkassen blancheren in koud water. Opzetten in koud water en aan de kook brengen. Even doorkoken. Vlees en karkassen koud afspoelen en het vet verwijderen. Vul de marmite met het gevogelte en voeg het water toe. Breng de vloeistof langzaam op temperatuur, net tegen de kook aan. Verwijder tijdens het trekken het schuim met een schuimspaan en herhaal dit zo vaak als nodig is. Schep alleen het schuim dat aan de oppervlakte van de vloeistof drijft. Niet door de bouillon roeren. Door het afschuimen te herhalen, zullen alle vaste stoffen (voornamelijk eiwitten) langzaam uit de bouillon verwijderd worden. Zet de afvalbak voor het afgeschepte schuim dicht bij de kookpan om morsen te voorkomen. Laat rustig de groenten en de kruiden en specerijen in de vloeistof glijden en laat deze meetrokken. Laat dit ca. 8 uur trekken. De fond mag niet koken, de temperatuur moet net onder het kookpunt blijven. Voeg als er teveel water verdampt is, opnieuw water aan de fond toe. Passeer de fond door een
--	--

Pastinaaksoep 850 gr pastinaak 100 gr ui 160 gr aardappel 2 L gevogeltebouillon 800 ml melk Spekroom 250 gr Rookspek 500 ml Room Ragout van Jacobs mosselen 17 jacobsmosselen(emmer) 42 gr sjalot truffeltapenade truffelolie	passeerdoek. Bewaar de fond in de koeling of diepvries. Pastinaaksoep Kook de fond in tot een bouillon (1 1/2 liter). Pastinaak, ui en aardappel schillen. De aardappel in carré snijden en afwegen. Pastinaak en ui fijn snijden en afwegen. Doe de melk bij de bouillon en verwarm. Zweet in een pan de ui 1 minuut aan. Voeg dan de pastinaak toe en voeg ook een klein beetje zout toe. Bak dit drie minuten mee en giet dan de warme bouillon op de groente. Voeg zodra de bouillon kookt de aardappel toe. Laat alles 20 minuten garen. Pureer de soep met een staafmixer en passeer de soep daarna in een gaaszeef. Bewaar de soep in de pan. Spekroom Snij het spek in brunoise en bak het in een bakpan 2 a 3 minuten aan. Voeg de room toe en laat dit op een lage warmtebron 10 minuten koken met een deksel op de pan. Filtreer room door een passeerdoek en bewaar koel. Ragout van Jacobsmosselen Snij de Jacobsmosselen in grote brunoise. Schil de sjalot en snij deze heel fijn. Neem een kleine bakpan en zweet de sjalot met wat olijfolie 1 minuut aan. Voeg de brunoise van jacobsmossel en truffel toe en gaar alles 1 minuut. Breng op smaak met zout en peper en evt. wat truffelolie. Zeef de massa en vang het kookvocht op. Bind de jus op met een beetje olijfolie en bewaar. Bewaar de Jacobsmosselen koel. Opmaak Zet diepe borden klaar. Zet samen met schenkglazen of een schenkan in de warmhoudkast. Neem de spekroom en ontvet deze. Sla de room stijf en doe deze in een spuitzak. Verwarm de jus van Jacobsmosselen. Doe de Jacobsmosselen erbij. Verwarm de soep en breng op smaak met zout en witte peper uit de molen. Neem een ring met een diameter van 6 centimeter en leg deze midden op een bord. Leg een rand van de Jacobsmossel ragout om de ring heen en verwijder de ring. Spuit de spekroom in het midden van de Jacobsmossel ragout en serveer. Vul de schenkglazen / schenkan en serveer de soep apart aan tafel.
---	---



Hoofdgerecht: Reerugfilet met hutspot met een twist

Ingredienten	Bereiding
Reerugfilet 2 kg reerugfilet zout en peper uit de molen 250 gr boter	Reerugfilet Klaar de boter. Controleer de reerug op ongerechtigheden. Let op, begin het aanbraden van het ree niet te vroeg, ongeveer 10 minuten voor het uitserveren. Bestrooi alle kanten met peper en zout. Neem een bakpan en verwarm wat van de geklaarde boter. Als de boter bruin kleurt de rug aan alle kanten mooi aanbraden gedurende 4 minuten. Leg het vlees onder alufolie in de warmhoudkast niet warmer dan 70 gr. en laat rusten. Controleer op gaarheid.
Rodewijn jus 15 gr knoflook 100 gr knolselderij 100 gr wortel 20 gr olijfolie 500 ml rode port 250 ml rode wijn 700 ml wildfond	Rodewijn jus Pel en snipper de ui. Pel en snijd de knoflook grof. Schil en snijd de knolselderij in blokjes. Schil en snijd de wortel in blokjes. Verhit olijfolie in een brede stoofpan en bak de ui, wortel, knolselderij en wortel lichtbruin. Blus de groente af met de port en de rode wijn, breng aan de kook en laat het 10 minuten op middelhoog vuur zachtjes inkoken. Voeg de wildfond, tijm, knoflook en laurier toe en breng aan de kook. Laat de jus 30 minuten trekken. Zeef de jus door een bolzeef in een schone pan. Damp de



3 tak tijm 2 laurierblaadjes Hutspot met een twist 1,25 kg aardappel 625 gr bospeen 625 gr bataat 625gr oranje pompoen 15 gr dijon mosterd 1,5 gr gemalen komijn 360 gr rode uien 360 gr witte uien 15 gr honing 400 gr limabonen 150 gr feta, verkruimeld 34 olijven, in ringen 40 gr gepelde pompoenpitten boter.	jus op middelhoog vuur in tot het licht stroperig is. Hutspot met een twist Neem de teentjes knoflook en snij deze in stukken. Snij de rode en witte uien in halve ringen. Rooster de pompoenpitten even in een droge bakpan. Schil aardappels en kook gaar. Maak de wortels, de pompoen en de bataat schoon en snij deze in stukken. Kook alles in een pan gaar. Wanneer de aardappels en groenten goed gaar zijn deze afgieten en een deel van het kookvocht bewaren. De aardappels door de pureeknijper halen en de groenten grof stampen zodat er nog stukjes in zitten. Doe alles bij elkaar en voeg er een klont boter aan. Indien nodig wat van het kookvocht toevoegen. De mosterd en de komijn toevoegen en goed op smaak brengen met wat zout. Pel de uien en snij deze in halve ringen. Bak de uien in een klont roomboter op laag vuur in een pan met dikke bodem. Na ongeveer een kwartier een snufje zout en de honing toe voegen. Laat dit nog veertig minuten op laag vuur karamelliseren. verwarm de limabonen op laag vuur in een beetje water of het vocht uit het blik. Rooster de pompoenpitten in een droge bakpan. Verkruimel de feta. Opmaak Scheep de hutspot rechts op de borden met een serveerring. Leg erop de bonen, de uien, dan de feta, strooi pompoenpitten rond de hutspot en garneer met de olijven. Snij de reefilet in tranches van 2 centimeter en leg links tegen de stampot aan en voeg de saus toe.
--	---



Nagerecht: Bierwentelteefje met chocolademerengue, peer, appelschuim en kaneelparfait

Ingrediënten	Bereiding
Chocolademerengue 100 gr eiwit 150 gr suiker drupje citroensap Snuf zout 75 gr pure chocolade	Chocolademerengue Verwarm de oven voor op 100°C. Maak de mengkom van de kitchen-aid vetvrij met citroensap. Klop de eiwitten samen met een drupje citroensap en een snuf zout op tot zachte pieken. Voeg nu beetje bij beetje de suiker toe en mix net zolang tot alle suiker opgelost is en het schuim stijf is. Smelt de chocolade au bain marie en laat het iets afkoelen. Spatel de gesmolten chocolade door het eiwitschuim. Doe dit voorzichtig om het gemarmerde effect te behouden. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Verdeel met 2 eetlepels hoopjes schuim over de bakplaat. Bak de chocolade meringue in ongeveer 60 minuten af in de voorverwarmde oven. Zet de oven op een kier en laat de meringue in de oven afkoelen
Kaneelparfait 200 gr eidooier 200 gr suikerwater	Kaneelparfait Maak het suikerwater door de suiker met het water te koken. Voeg de eidooier toe en tik dit au bain marie gaar. Doe het in de kitchen aid en sla het eimengsel koud. Voeg kaneel toe. Klop de room lobbijg. Spatel het daarna

1 eetl. kaneelpoeder
400 ml room

Gepocheerde peren

4 peren (Conférence)
300 gr witte wijn
100 gr fijne suiker
2 kruidnagels
2 kardemom peulen
1 citroen

Geroosterde pinda's

125 gr pinda's zonder
vlies

Uitserveren

chocolademeringue
partjes peer
geroosterde pinda's
siroop
300 ml Trappisten bier
(dubbel)
60 gr poedersuiker
3 eieren
17 sneetjes Brioche
brood
375 ml heldere
appelsap
6 gr lecithine

door het koude eimengsel. Vul de vormpjes en zet deze in de diepvries (-30°C). Serveer de parfait bij -13°C. Zet daarom de vormpjes 15 minuten voor uitgifte in de koelkast.

Gepocheerde peren

De peren schillen en halveren. De klokhuizen verwijderen en daarna de halve peren in plakken snijden van 7mm dikte. Snij zo twee plakken voor ieder bord De perenpartjes met de witte wijn, de suiker, de kruidnagels en de kardemom peulen in een pan doen. De pan op een zwakke hittebron langzaam verwarmen (ca. 10 min). De wijn mag niet koken. De perenpartjes garen. Zodra deze beetgaar zijn de pan van de hittebron verwijderen en de perenpartjes eruit nemen en apart bewaren. Na het koken de partjes besprenkelen met wat citroen. Dan de pan weer op de hittebron zetten tot een temperatuur van 118°C en laten inkoken tot een dikke siroop reduceren. Bewaren voor uitserveren.

Geroosterde pinda's

Verwarm de oven voor op 180°C. Leg de pinda's op een bakblik, rooster ze goudbruin en laat ze afkoelen.

Uitserveren

Zorg dat de borden koud staan. Zet de parfait 15 minuten voor uitgifte in de koelkast. Verkruiemel de meringue. Verwarm de appelsap met de lecithine tot 50 graden en dan schuimig met behulp van een staafmixer. Het schuim op een plaat scheppen en in de vriezer zetten. Klop het bier met de poedersuiker en het ei los. Haal de sneetjes brioche door de mengsel. Verhit de boter in een koekenpan en bak op matig vuur de sneetjes brood bruin en knapperig. Snij de brioches diagonaal doormidden. Leg op elk bord een gesneden wentelteefje en leg op ieder deel een peer. Strooi de pinda's en het verkruiemelde schuim om het brood en druppel wat van de siroop op het bord. Top de peer af met het appelschuim. Zet een parfait op ieder bord en verwijder de vorm. Serveer.



SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGIONALE

Secretariaat: Postbus 1027, 7500 BA Enschede

