

**Menu: September 2012**

**Naam: chef Hans Enke**

**Tartaar van tonijn met ansjovistapenade en eidooiermousseline**

**Ravioli van paddenstoelen, krokante zwezerik, schaalpje van Comté  
en wasabiroom**

**Bedje van Romeinse sla, gelakte eend met koffieparfum, snijbonen  
en geroosterde pijnboompitjes**

**Muscovade spongecake met frambozen, rode wijnijs en frambozenjus**

## Tartaar van tonijn met ansjovistapenade en eidooiermousseline

### **Ingrediënten:**

15 flinterdunne plakjes  
 stokbrood  
 1,2 dl. Valderrama  
 Picudo olijfolie  
 1100 gr. verse tonijn  
 3 el. gehakte sjalot  
 30 kleine gele hartblaadjes  
 kropsla  
 15 dunne plakjes spek  
 30 blaadjes pousseblet  
 rouge  
 3 ½ el. fijngesneden  
 venkel  
 peper en zout

### **Tapenade**

180 gr. zwarte olijven  
 (Taggiasche) zonder pit  
 60 gr. ansjovisfilets  
 1 ½ teentje knoflook  
 2 el. Valderrama  
 Picudo olijfolie  
 3 tl. Dijonmosterd  
 3 tl. Pernod  
 3 tl. gehakte tijm  
 3 tl. gemalen steranijs  
 (m.b.v. een vijzel)  
 1 el. citroensap

### **Eidooiermousseline**

160 gr. eidooier  
 1,4 dl. dragonazijn  
 1 dl. Valderrama Picudo  
 olijfolie

### **Bereiding**

Leg plakjes stokbrood op een ovenplaat, besprenkel  
 ze met olijfolie. Bak ze goudbruin en knapperig in een  
 voorverwarmde oven van 180 gr. (ongeveer 8 min.)  
 Snijd de tonijn in repen. Draai de tonijn samen met de  
 gehakte sjalot en olijfolie door de gehaktmolen  
 met een fijne plaat tot tartaar. Breng het op smaak met  
 peper en zout.

Verwarm de oven op 150 graden en droog de plakjes spek in  
 in de oven. Laat op keukenpapier uitlekken.

Controleer de olijven op pitten. Verwijder deze.  
 Vijzel de steranijs fijn en zeef deze.  
 Doe alle ingrediënten in de keukenmachine en draai  
 net zolang tot er een gladde massa ontstaat.

Meng de eidooier met de dragonazijn en klop dit au-  
 bain-marie op tot een luchtige mousseline.  
 Roer er daarna de olijfolie door.

### **Presentatie**

Neem 15 glazen met een wijde opening. (Martinglazen)  
 Leg in elk glas twee kleine gele blaadjes kropsla.  
 Verdeel de tonijntartaar over de glazen. Schep een beetje  
 ansjovistapenade tegen de zijkant van het glas boven de  
 tartaar. Steek de plakjes stokbrood en de spekplakjes in  
 de tartaar. Zet de blaadjes pousseblet rouge tussen het  
 brood en het spek. Verdeel de eidooiermousseline over  
 de tartaar en strooi er de fijngesneden venkel over.



**Ravioli van paddenstoelen, krokante zwezerik, schaaltje van Comté en wasabiroom**

<b>Ingrediënten:</b>	<b>Bereiding:</b>
<p><b>Duxelle</b>                      750 gr. grote grot-champignons                      3 koffielepel gehakte sjalot                      2 koffielepel gehakte prei                      3 koffielepel gehakte peterselie                      60 gr. geklaarde boter                      1 dl. room                      750 gr. kleine grot-champignons                      peper en zout</p>	<p>Maak de champignons schoon en snijd de grote champignons in brunoise. Laat de brunoise, gehakte prei en sjalot aanzweten in 60 gr. geklaarde boter. Kruid met peper en zout en voeg de room toe. Laat inkoken tot een dikke massa, voeg de gehakte peterselie toe en laat de duxelle afkoelen.</p> <p>Kook de kleine champignons kort in gezouten water met wat citroen. Schep ze uit het water en laat ze uitlekken. Het uitlekvocht dat uiteindelijk overblijft kan toegevoegd worden aan de ingrediënten van de saus.</p>
<p><b>Zwezerik</b>                      800 gr. zwezerik                      150 gr. geklaarde boter                      bloem</p>	<p>Spoel de zwezerik een aantal keren in koud water. Kook ze hierna 10 min. in kokend water. Dompel ze in ijswater, pel ze en ontdoe ze van de vliezen</p>



<p>peper en zout</p> <p><b>Saus</b>                  2 potjes paddenstoelen fond                  3 dl. uitlekvocht van de champignons                  2 dl. room                  100 gr koude boter</p> <p><b>Kaas</b>                  200 gram Conté kaas (aan 't stuk)</p> <p><b>Ravioli</b>                  90 wonton velletjes van 10 x 10 cm.                  2 losgeklopte eiwitten</p> <p><b>Wasabiroom</b>                  2 ½ dl. room                  2 ½ koffielepels Wasibi                  peper en zout</p> <p>15 bamboe prikkers</p>	<p>en vetresten.                  Verdeel de zwezerik in 15 stukken en zet ze onder druk weg. Kruid ze kort voor het uitserveren met peper en zout, haal ze door de bloem en bak ze in hete geklaarde boter. Gaar ze verder gedurende 4 min. in een oven van 170 gr. al naar gelang de grootte.</p> <p>Doe de inhoud van de twee potjes fond en het uitlekvocht in een sauspan en laat het tot de helft inkoken. Voeg de room toe en laat het tot ongeveer 5 dl inkoken. Houd hem warm.</p> <p>Rasp de kaas, verdeel cirkels kaas met een diameter van 6 cm over bakpapier op een bakplaat. Bak deze in 6 minuten krokant in een oven van 200 graden. (Let op dat het niet aanbrandt). Haal ze eruit en leg ze meteen op een ronde vorm (deegrol) met een doorsnede van 6 cm. Laat ze daarop afkoelen.</p> <p>Leg een velletje op het werkblad en bestrijk de randen met eiwit. Leg een koffielepel duxelle van de champignons in het midden en dek het af met een tweede velletje. Druk de randen aan. Steek nu met een steker van 7 cm. een rondje uit. Doe dit met alle velletjes zodat je 45 raviolivormpjes krijgt. Leg ze op een theedoek waarop bloem verspreid ligt. Kook ze vlak voor het uitserveren 3 min. in gezouten water en doe ze in de warme saus tot het uitserveren.                  De saus mag nu niet meer koken, anders koken de raviolivormpjes kapot.</p> <p>Klop de room stijf en meng er de wasabipasta naar smaak door.                  Kruid verder af met peper en zout. Doe de room in een spuitzak met een klein kartelmondje en leg koel weg tot gebruik.</p> <p><b>Presentatie</b>                  Plaats twee champignons aan een prikker en daarna een stuk gebakken zwezerik.                  Zeef de ravioli uit de saus, verwarm de overgebleven saus</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



½ bosje bieslook

en bindt hem met de koude boter.

Leg iets onder het midden van het bord drie ravioli – vormpjes, lepel er wat saus over. Leg daarboven de prikker met de zwezerik en de champignons.

Plaats daar weer boven het Comtéschaaltje en spuit tot slot onder de ravioli een lijntje wasabiroom.

Hak de bieslook en maak het gerecht af met de gehakte bieslook.



## Bedje van Romeinse sla, gelakte eend met koffieparfum, snijbonen en geroosterde pijnboompitjes

<p><b>Ingrediënten:</b></p> <p>8 grote schoongemaakte eendenborsten peper en zout olijfolie</p> <p><b>Puree</b> 800 gr. bloemige aardappelen (geschild) 4 middelgrote uien in snippers 2 tenen gehakte knoflook. 4 dl. gevogelte fond knoflookolie</p> <p><b>Koffiesiroop</b> 350 gr. fijne kristal – suiker 4 el. water 3 ½ dl. sterke koffie</p> <p><b>Garnituur</b> 2 struiken Romeinse sla 2 el. witte wijn azijn, 6 el. Pucido olijfolie peper en zout 22 snijbonen 100 gr. pijnboompitten</p> <p><b>Eendenborsten</b></p>	<p><b>Bereiding:</b></p> <p>Ontdoe de eendenborsten van de nog aanwezige vliezen en snij de vetrand indien nodig bij. Snij de vetkant ruitvormig in, pas op dat je niet te diep snijd!! Leg ze weg tot ze worden gebraden.</p> <p>Kook de aardappelen met de gesnipperde uien, knoflook en gevogelte fond in een gesloten pan in 20 min. gaar. Het vocht is dan nagenoeg verdwenen. Druk het mengsel door een zeef en roer er naar smaak knoflook -olie door tot er een smeuije puree ontstaat. Houd die warm.</p> <p>Breng de suiker en het water zachtjes aan de kook tot er zich een lichtbruine karamel heeft ontwikkeld. Blus af met de koffie en roer net zolang tot de karamel zich heeft opgelost in het vocht. Laat nog iets inkoken.</p> <p>Was de sla en snijd hem in vierkante stukken. Maak een vinaigrette van azijn, olie, peper en zout. Snijd de snijbonen in lange slierten en kook ze beetgaar in kokend gezouten water. Laat ze afkoelen.</p> <p>Rooster de pijnboompitten in een warme koekenpan.</p> <p>Braad de eendenborsten in een hete pan op de velkant. Giet regelmatig het overtollige vet af. Eveneens even op de vleeskant braden. Zorg dat de ruitvormige velkant krokant blijft. Braad ze vlak voor het uitserveren 8 minuten in een oven van 120 graden. Haal het vlees door de karamel tot die een laklaag vormt. Hou het warm. Snijd voor het opdienen het vlees in de lengte in dunne plakjes.</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



**Saus**

2 potjes kalfsfond  
15 el. koffiesiroop,  
naar smaak  
50 gr. koude boter  
sausbinder

Blus de braadpan af met de kalfsfond en de lepels koffiesiroop. Laat het geheel voor een deel inkoken. Voeg de koude boter toe en bind met sausbinder als de saus nog te dun is. Giet alles door een fijne zeef en hou hem warm.

**Presentatie.**

Warm de snijboonslierten op in wat olie of in de magnetron.  
Verdeel op voorverwarmde borden in het midden de stukken Romeinse sla, die zijn aangemaakt met de vinaigrette. Schik hierop de plakjes vlees.  
Leg daar weer op een aantal opgewarmde snijboonslierten. Plaats rechtsboven een quenelle puree.  
Lepel de saus over het gerecht en verdeel de geroosterde pijnboompitten over de borden.



### Muscovade spongecake met frambozen, rode wijnijs en frambozenjus

#### **Ingrediënten:**

##### **Spongecake**

90 gr. hazelnoten  
 90 gr. walnoten  
 45 gr. bloem  
 190 gr. eidooier  
 200 gr. eiwit  
 145 gr. muscovade  
 suiker (grove  
 rietsuiker)

##### **Rode wijnijs**

300 gr. kristalsuiker

#### **Bereiding:**

Maal de hazelnoten en de walnoten tot een fijn "poeder" en zeef de bloem er bij.

Klop in aparte kommen de eidooiers licht en de eiwitten tot een stevig schuim. Schep de eiwitten op de luchtige dooiermassa en spatel alles rustig dooreen. Strooi er al omscheppend suiker en het gemalen noten/bloem mengsel bij.

Verwarm de oven voor tot 180 graden.

Bekleed de bodem van een bakplaat met bakpapier.

Giet het beslag uit over de bakplaat en strijk de bovenkant met een spatel glad. Bak het in 15 min. in de oven met vochttoevoer (3/4 vol) gaar.

Snijd na afkoeling de cake in stroken van 4 cm. bij 10 cm.

Verwarm de room. Eidooiers met de suiker in een kom



7 ½ dl. room  
 8 eidooiers  
 5 dl volle rode Côtes  
 du Rhône wijn  
 9 gr. gelatine

**Frambozenjus**

900 gr. frambozen  
 (diepvries)  
 3 el. geleisuiker  
 6 el. glucosesiroop  
 sap van 1 ½ sinaas -  
 appel  
 sap van 1 ½ citroen  
 2 ½ dl. volle rode  
 Côtes du Rhône wijn

**Karamel van  
 muscovade suiker**

125 gr. glucose siroop  
 250 gr. muscovade  
 suiker (grove  
 rietsuiker)  
 375 gr. witte wijn

**Garnering**

750 gr. frambozen

met een garde tot een mooie luchtige massa opslaan.  
 Au-bain-marie de verwarmde room toevoegen en alles  
 garen tot het geheel gebonden is, dan laten afkoelen.  
 De gelatine oplossen in een kleine hoeveelheid lauwe  
 rode wijn. Als de room/eidooiermassa is afgekoeld de  
 wijn en gelatine/wijnmengsel toevoegen en tot ijs draaien.  
 Is het ijs klaar dan dit in een kom in de vriezer  
 plaatsen.

Breng alle ingrediënten voor de jus aan de kook en laat ze  
 op een laag vuur tot sausdikte inkoken.  
 Giet de saus door een zeef en laat hem afkoelen.

Laat de glucosesiroop licht karameliseren, voeg de suiker  
 toe en laat hem smelten, blus af met witte wijn.  
 Breng alles aan de kook en laat de karamel inkoken  
 tot die stroperig is.

**Presentatie.**

Doop de frambozen in de karamel.  
 Leg op een rechthoekig stukje spongecake van 4 cm. bij  
 10 cm. 4 frambozen.  
 Giet de frambozenjus er omheen.  
 Trek een paar lijntjes karamel op het bord, plaats een  
 tweetal bolletjes wijnijs op het bord tussen de lijntjes en  
 verdeel de overgebleven frambozen over de borden.



Secretariat: Postbus 1027, 7500 BA Enschede

# SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGIONALE

