



MENU SEPTEMBER 2016

Rettich pakketjes met garnalen en paprika mayonaise

Salade van Scheermessen en kalfstartaar


Kippenleverparfait

Ganzenborst in kruidenkorst

Kaas plankje Cees Holtkamp

Venkel – drop – anijs dessert


Rettich pakketjes met garnalen en paprika mayonaise

Uitvoering: 2 personen
 Moeilijkheidsgraad: 
 Oven: 165 graden
 Uitserveren: 20.00 uur

BENODIGEHEDEN:	BEREIDING:
<p>Paprika mayonaise: 1 st Gele paprika 2 st Eierdooiers 1 el Dijonmosterd 2 el witte wijn azijn 500 ml Druivenpitolie 2 el Gembersiroop</p>	<p>Paprika mayonaise: Verwarm de oven voor op 165 °C. Verpak de paprika in dubbel aluminiumfolie en pof in 40 minuten zacht in de oven. Laat in de folie afkoelen, trek daarna de schil er af en verwijder vocht en zaadjes. Maak een mayonaise van het ei, de mosterd, azijn, olie en zout. de overige ingrediënten. Geef de helft van de mayonaise aan de 2^{de} gang. Pureer de paprika en meng met de mayonaise. Breng op smaak met de gembersiroop.</p>
<p>Peterselieolie: 0,5 bosje Bladpeterselie 1 bosje Basilicum 150 ml Olijfolie</p>	<p>Peterselie-basilicumolie Pluk de peterselie en basilicum en verwarm de blaadjes met de olijfolie tot lauwwarm. Pureer in de blender en schenk door een fijne zeef.</p>
<p>Rettich pakketjes: 1 st Rettich 300 gr Hollandse garnalen 75 gr rucola</p>	<p>Rettich pakketjes Schil de rettich. Schaaf rondom op de mandoline in 32 lange dunne plakken. Blancheer 30 seconden in kokend water met iets zeezout en koel direct terug in ijswater. Laat de plakken op keukenpapier uitlekken. Snijd ze daarna aan de zijkanten recht bij. Meng wat paprikamayonaise door de garnalen zodat ze lichtjes plakken. Maak 16 pakketjes. Leg twee plakken rettich kruislings op elkaar, schep in het midden een halve eetlepel garnalen en leg er een paar blaadjes rucola op. Snijd de plakken op lengte, vouw ze over elkaar heen zodat er een 'ravioli' vorm ontstaat.</p>
<p>Presentatie: 1 mango</p>	<p>AFWERKING EN UITSERVEREN: Schil de mango. Snijd de mango in plakken van een halve centimeter tot aan de platte pit. Snijd de plakken in gelijkmatige blokjes van halve centimeter. Leg het rettich/garnalen pakketje op het bord. Lepel er nog wat paprikamayonaise overheen. Presenteer met blokjes mango. Druppel de peterselie-basilicumolie rondom en garneer met de overgebleven rucola.</p>

Eet smakelijk (MM, PS, JvK, AvdD)
 2016-09-01


Salade van Scheermessen en kalfstartaar

Uitvoering: 3 personen
 Moeilijkheidsgraad: 
 Oven: 150 graden
 Uitserveren: 20.30 uur
 Oven: 200 graden

BENODIGEHEDEN:	BEREIDING:
20 rauwe scheermessen 2 sjalotten 2 knoflooktenen 3 el witte wijn 1 dl olijfolie, extra vergine 1 limoen	Maak de scheermessen schoon in gezouten water, spoel ze goed af en laat ze uitlekken. Haal de scheermessen uit de schelp, maak ze schoon en snijd ze in een brunoise. Hak de sjalotjes en de knoflook fijn en stoof ze aan in een pan met wat olijfolie en zet het deksel erop. Voeg, wanneer de ui glazig is, de scheermessen toe met wat peper en de witte wijn. Stoof voor ongeveer 1 minuut en zet dan het gas uit. Laat alles afkoelen. Klop de olie met het limoensap tot een vinaigrette en breng op smaak met peper en zout.
Kalfstartaar: 300 g kalfsfilet kaneel 1 citroen 1 sjalotje Olijfolie Peper Zout Mayonaise (uit 1 ^{ste} gang)	Kalfstartaar: Snijd de kalfsfilet met een mes tot tartaar. Breng op smaak met wat kaneel, peper en zout, 1 el olijfolie, 1 tl citroensap, 1 el gesnipperd sjalotje en de mayonaise.
Tuinbonen crème: 500 g tuinbonen 1/2 bosje bonenkruid 50 g room peper zout	Tuinbonen crème: Kook de gepelde tuinbonen met het kruid in gezouten water. Verwijder het vlies van de bonen. Mix de bonen met de room in de keukenmachine tot een crème en breng op smaak met peper en zeezout.
Presentatie: 8 sneden zuurdesembrood ½ bosje kervel	AFWERKING EN UITSERVEREN: Rooster het zuurdesembrood in de oven en halveer de sneden daarna. Zet een veeg van tuinbonen crème op het bord. Plaats een ring op een bord en vul hem met kalfstartaar. Leg hierop een halve snee zuurdesembrood. Leg daarop de brunoise van scheermessen.

Eet smakelijk (MM, PS, JvK, AvdD)
 2016-09-02

Kippenleverparfait

Uitvoering: 2 personen
 Moeilijkheidsgraad: 
 Uitserveren: 21.00 uur
 Oven: 110 °C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
Kippenleverparfait: 2 uien 600 gram kippenlever 1 dl cognac 2 teentjes knoflook 2 takjes tijm 2 takjes rozemarijn 5 eieren 5 ei-dooiers 250 gram boter	Kippenleverparfait: Hak de uien fijn en fruit ze tot ze goudbruin zijn in wat boter. Smelt de boter in een pannetje. Hak de knoflook, tijm en rozemarijn fijn. Doe de uien, schoongemaakte levertjes, cognac, knoflook, rozemarijn, tijm, eieren en dooiers in de Magimix en draai fijn. Voeg al draaien de gesmolten boter toe tot alles is opgenomen. Breng op smaak met zout en peper en zeef de massa. Doe de massa over in beboterde ovale bakjes. Bak ze au bain marie in 40 minuten gaar in een oven van 110°C. Zorg dat je dan direct kan uitserveren.
Gekarameliseerde uien: 600 gram rode uien Zonnebloemolie 2 el balsamico azijn 1 el honing	Gekarameliseerde uien: Pel de uien en snij ze in ringen. Verhit de olie en fruit de uien in ongeveer 20 minuten gaar. Voeg de azijn en honing toe en laat nog 10 minuten door garen.
Portsaus: 1 ui 1 Fles rode port 2 teentjes knoflook 2,5 dl rode wijn 125 gram suiker 1 laurierblad 1 dl balsamico azijn 1 takje tijm 2 peperkorrels zout	Portsaus: Hak ui fijn en knoflook fijn. Zet aan in een beetje olijfolie. Blus af met de port. Voeg alle andere ingredienten toen en kook in tot een kwart. Zeef de saus en bewaar het in een pannetje.
Presentatie: 75 ml olijfolie tijm	AFWERKING EN UITSERVEREN: Verwarm en portsaus in het pannetje. Klop er olijfolie door. Leg een parfait midden op een bord met daarnaast de uien. Lepel er wat saus omheen en decoreer met een takje tijm.

Eet smakelijk (MM, PS, JvK, AvdD)
 2016-09-03

Ganzenborst in kruidenkorst

Hoofdgerecht voor 16 personen

Uitvoering: 3 personen

Moeilijkheidsgraad: 

Uitserveren: 21.30 uur


Sous-vide: 55 °C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p>Ganzenborst: 75 g peterselie 15 salieblaadjes 25 g tijmblaadjes 6 tenen knoflook Panko broodkruim 90 g mosterd boter 2 eidooiers Zout peper 1.5 kg ganzenborst</p> <p>kookzakken</p>	<p>Ganzenborst:</p> <p>Maak eerst de kruidenkorst. Let op het moet een droge pasta worden, anders wordt deze niet krokant. Knoflook hakken en mosterd en boter toevoegen. Gehakte peterselie, salie en tijm, broodkruim, peper en zout toevoegen. Eigeel toevoegen tot er een droge pasta ontstaat. Laat rusten in de koeling. Rol de pasta tussen 2 vellen plastic folie uit.</p> <p>Ontvel de ganzenborsten en bak in hele hete pan met beetje olie de filets goudbruin in 3 minuten per kant. Bewaar het braadvocht. Vacumeer de ganzenborsten in een kookzak en doe ze in de sous-vide. Na 1 uur garen de eendenborsten terugkoelen in ijswater en in de koeling bewaren tot uitserveren.</p> <p>Verdeel voor het uitserveren de kruidenkorstmengsel op de ganzenborsten en plaats ze (ongeveer 30 minuten voor het uitserveren) 4 minuten in een voorverwarmde oven op 220 °C. (Zorg dat de korst krokant wordt, plaats evt. even onder de grill) Haal uit de oven en wikkel in alufolie. Laat rusten op 40 graden. Kerntemperatuur: 55°C. Snij de ganzenborsten vlak voor opgaan in mooie plakken en houd warm.</p>
<p>Roquefortdressing: 2 sjalotten 50 ml rodewijn-azijn 100 ml Banjul wijn 500 ml gevogeltefond 50 ml room 100 g Roquefort</p>	<p>Roquefortdressing: Verwarm het braadvocht van de ganzenborsten, zweet hierin fijngesneden sjalot, blus af met azijn en Banjul. Voeg gevogeltefond toe en laat inkoken tot stroperige jus. Een flinke scheut room om de jus lichter te kleuren en voller te maken, zeef het geheel door een fijne zeef. Snij/hak de roquefort zeer klein en voeg aan de jus toe, breng op smaak.</p>
<p>Gemarineerde vijgen: 10 verse, rijpe paarse vijgen 30 g tijmblaadjes 45 g marjoraanblaadjes zout en peper 2 citroenen 160 ml olijfolie 30 g balsamicoazijn</p>	<p>Gemarineerde vijgen:</p> <p>Snijd de steeltjes en onderkant van de vijgen en snijd ze in plakjes van 1 cm dik. Hak driekwart van de tijm en marjoraan fijn. Leg de vijgenplakjes op een grote platte schaal. Bestrooi ze met de fijngehakte kruiden en royaal zout en peper. Meng alles, pers de citroenen uit en schenk citroensap en de olijfolie erover. Schep de balsamicoazijn voorzichtig over de vijgen. Strooi de hele kruidenblaadjes erover.</p>

<p>Vervolg receptuur</p> <p>Radicchiosalade: 4 krop radicchio (sla) 100 g blanke rozijnen 50 g pecannoten 25 g pijnboompitten 100 ml hazelnootolie 50 ml sherryazijn</p>	<p>Radicchiosalade: Snij, afhankelijk van de grote, de kroppen in vieren of achten. Week de rozijnen in de sherryazijn. Rooster apart de pecannoten en de pijnboompitten, hak de pecannoten middel grof. Rooster de kwart kroppen in de grillpan, met iets olie op middelmatige temperatuur. Snij vervolgens de harde kern uit de radicchio. Maak van de hazelnootolie, sherryazijn, rozijnen een dressing met zout en peper en besprenkel hier de radicchio mee.</p>
<p>Presentatie:</p>	<p>AFWERKING EN UITSERVEREN: Verdeel e kruidenkorstmengsel op de ganzenborsten en grill ze onder de Salamander.</p> <p>Tranceer de ganzenborst. Dresseer de radicchio op de borden, evt. nog wat dressing. Leg de warme ganzenfilet om de radicchio heen. Maak een streep van de roquefort-Banjul-jus naast de radicchio. Drapeer de vijgen plakjes tegen de radicchiosalade.</p>

Eet smakelijk (MM, PS, JvK, AvdD)
2016-09-04

Kaasplankje Cees Holtkamp

Uitvoering: 2 personen
 Moeilijkheidsgraad: 
 Uitserveren: 22.00 uur
 Oven: 190 °C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p>Blauwe kaas mousse: 250 g slagroom 150 g Blue d'Auvergine 1 blaadje Peper Zout 100 ml port 35 g honing</p>	<p>Blauwe kaas mousse: Breng 125 ml slagroom aan de kook. Smelt hierin de blauwe kaas. Week de gelatine in koud water en laat het vervolgens oplossen in het warme kaasmengsel. Laat afkoelen. Klop de overige slagroom met wat zou en pepper lobbige en roer dit ook door het kaasmengsel. Vul kleine glaasjes met het kaasmengsel en laat opstijven in de koeling. Breng de port met de honing aan de kook en laat afkoelen. Giet een dun laagje op de mousse.</p>
<p>Geitenkaas truffels: 80 g blanke amandelen 40 g pistache noten 150 g zachte geitenkaas 100 g zachte boter Peper Zout</p>	<p>Geitenkaas truffels: Bak de amandelen en pistachenoten in een droge pan. Laat afkoelen en hak fijn. Meng de geitenkaas, boter, peper en zout tot een gladde massa en vul hier een spuitzak mee. Spuit er kleine bolletjes van en rol die door de noten. Laat de truffels goed opstijven in de koelkast.</p>
<p>Kaassoezen: 50 ml melk 50 ml water 50 g boter 50 g bloem 2 eieren 150 g geraspte belegen kaas 1 ei</p>	<p>Kaassoezen: Breng de melk met het water en de boter aan de kook. Haal de pan van het vuur en roer er de bloem doorheen. Zet de pan terug op het vuur en laat het mengsel 1 a 2 minuten door garen. Haal de pan van het vuur en roer er 1 voor 1 de eieren doorheen. Roer de kaas er door heen. Spuit met een spuitzak in kleine bolletjes. Bak in +/- 20 minuten gaar. In tegenstelling tot normale soezen zullen deze kaassoezen niet hol worden.</p>
<p>Presentatie:</p>	<p>AFWERKING EN UITSERVEREN: Maak een bord op met alle drie de kaas bereidingen.</p>

Eet smakelijk (MM, PS, JvK, AvdD)
 2016-09-05

Venkel – drop – anijs dessert

Nagerecht voor 16 personen

Uitvoering : 3 personen

Moeilijkheidsgraad: 

Uitserveren: 22.30 uur

Oven: 150 graden

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p>Gemarineerde venkel 1 venkel 100 g suiker 2 el Pernod</p>	<p>Gemarineerde venkel Snijd de venkel horizontaal in dunne repen met de snijmachine of mandoline. Doe deze in een pan met de suiker en zet alles onder warm water. Voeg de Pernod toe en konfijt de venkelrepen in suikerwater. Laat deze op een warme plek in de keuken rustig gaar worden. Bewaar het venkelgroen voor decoratie.</p>
<p>Zwart-wit marshmallows 20 g salmiakpoeder (drogist) 350 g suiker 150 g glucose 10 blaadjes gelatine 180 g eiwit 3 tl zwarte kleurstof</p>	<p>Zwart-wit marshmallows Breng voor de witte marshmallow 2 dl water op smaak met de salmiakpoeder. Breng voor de karamel dit salmiakwater met de suiker en de glucose aan de kook tot 124°C. Sla het eiwit stijf in een vetvrije kom. Meng de blaadjes in koud water geweekte gelatine bij de karamelvloeistof en giet daarna dit alles bij de eiwitten. Klop dit met de mixer op hoge snelheid ca. 5 min. Giet de helft van massa in een platte bak tot ongeveer 1 cm hoog en laat in de koeling opstijven. Voeg de kleurstof toe aan de rest van de eiwitten en klop nog even goed door. Giet, als de witte massa stijf is, de zwarte massa op de witte massa in de platte bak en laat opstijven in de koeling.</p>
<p>Yoghurtijs met zwart-wit poeder 100 g witte basterdsuiker ½ l volle yoghurt 20 g zwart-wit poeder</p>	<p>Yoghurtijs met zwart-wit poeder Meng alle ingrediënten en giet dit in een ijsmachine. Draai tot het ijs bevroren is.</p>
<p>Panna cotta van steranijs 5 dl melk 10 st steranijs 100 g suiker 5 dl room 12 blaadjes gelatine</p>	<p>Panna cotta van steranijs Kook de melk, de steranijs, suiker en room tot net niet aan de kook. Laat de steranijs van het vuur af een half uur in de melkroom trekken. Laat de gelatine weken in koud water. Meng de gelatine met de warme anijs compositie en laat opstijven.</p>

<p>Vervolg receptuur</p> <p>Galette van drop 250 g Napoleon dropballen</p>	<p>Galette van drop Draai de Napoleon dropballen tot fijne poeder in de keukenmachine. Strooi het poeder door een zeefje en met behulp van een steker tot een rondje uit over een bakmatje. Maak zo tien rondjes, die tien galettes vormen. Bak de galettes af op 150° C gedurende 3 min.</p>
<p>Presentatie:</p>	<p>AFWERKING EN UITSERVEREN: Maak de borden naar eigen inzicht op met alle componenten. Garneer het geheel met het venkelgroen.</p>

Eet smakelijk (MM, PS, JvK, AvdD)
2016-09-06

Wijnen

Geselecteerd voor het menu van de maand : **September 2016**

Witte wijn	
Land van herkomst:	Spanje
Regio:	Navarro (noorden van Spanje)
Domein / Château:	Pago de Cirsus
Jaar van productie:	2014
Druivensoort(en):	Chardonnay
Serveertemperatuur:	7-11°C
Commentaar wijncie.:	<p>Deze witte wijn uit het noorden van Spanje is een 100% single estate wijn en heeft een schitterende goudgele kleur. De druiven worden in de koele nacht geoogst en 9 maanden gerijpt op Frans eikenhouten vaten.</p> <p>De wijn heeft aroma's van tropisch fruit en vanille, is daardoor wat complex maar heeft toch ook een uitstekende balans tussen frisheid en body.</p> <p>De wijncommissie was zeer aangenaam verrast door deze wijn en is van mening dat de wijn een goede begeleider is van de rettich pakketjes en de scheermessen met kalfstartaar.</p>

Rode wijn	
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Vin de France (druiven komen uit meerdere regio's)
Domein / Château:	Badet Clément & Cie
Jaar van productie:	2014
Druivensoort(en):	Grenache (50%), Syrah (40%), Mourvèdre (10%)
Serveertemperatuur:	17-18°C
Commentaar wijncie.:	<p>Deze wijn betreft een bekende Franse blend van de druivensoorten Grenache (50%), Syrah (40%) en 10% Mourvèdre (10%). Na de vergisting rijpen de wijnen nog 6 maanden apart waarna de blend wordt gemaakt. Vervolgens rijpt de wijn nog een paar maanden op oude eikenhouten vaten.</p> <p>In de neus zijn aroma's van zwarte bessen en rood fruit en kruiden waarneembaar. In de mond komt het volle fruit terug met tonen van zoethout. De tannines in de wijn zijn zeker waarneembaar maar goed in balans.</p> <p>Een prima wijn als begeleider van de gans in kruidenkorst.</p>