

Bouillabaisse à la Mer du Nord

Noordzeevissoep

SOEP VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Oven voorwarmen op 225°C

Serviesgoed: 15 warme soepborden

Tijd uitserveren: 21.00 UUR

BENODIGDHEDEN:

3 kg bouillabaissevis
1 st sinaasappel, de schil van
olijfolie
250 gr uien
150 gr prei
5 dl witte wijn
3 l visbouillon
1 blik tomatenblokjes
2 tenen knoflook
1 bosje peterselie
12 dr'jes saffraan

½ bosje venkel
2 st laurierblad
1 tl gedroogde tijm
0,25 dl Pernod

VOOR HET BROOD:

500 gr bloem
2 st zakjes gist
3 dl lauwwarm water
1 tl zout
1 tl suiker
boterballetjes of -krullen

BEREIDING:

18.00 UUR Pel en snipper de ui. Was de prei en snij in ringen. Hak 50 gr peterselie, pel het knoflookteentje en hak fijn. Hak de venkel. Week de saffraan in een scheutje witte wijn gedurende 15 minuten. Boen de sinaasappel schoon onder de kraan en schil met een dunschiller.

Maak van bloem, gist, lauwwarm water, zout en suiker m.b.v. de mixer met deeghaken of in de KitchenAid met deeghaak een deeg. Werk het deeg nog even met de handen door en laat afgedekt met huishoudfolie een uur rijzen.

Werk het deeg na de eerste rijstijd nog eens door en vorm er 2 stokbroden van. Leg deze op een beboterd en met bloem bestoven bakblik. Maak met een scherp mesje boven op het brood enkele diagonale insnijdingen. Dek de broden af met een schone theedoek en laat nog circa 3 kwartier rijzen.

Bak de broden in ongeveer 25 minuten af. Bestrijk ze na 2 minuten met een kwastje met koud water en herhaal dit om de 2 minuten nog 2 keer.

20.30 UUR Fruit ui en prei aan in een scheut olijfolie. Doe de overige ingrediënten, behalve de vis erbij.

Breng aan de kook en laat 20 minuten op een laag vuur trekken.

Voeg de vis toe en laat circa 7 minuten meekoken.

Breng de soep op smaak met peper, zout en de Pernod.

21.00 UUR Uitserveren: Schep de soep in de warme borden en geef er stokbrood met boter bij.

Sankt Galler Sauerkraut mit Bratwüsti

Romige zuurkool op de wijze van Sankt Gallen met braadworsten

HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 21.30 UUR

BENODIGDHEDEN VOOR DE ZUURKOOL:

2 kg zuurkool
4 st uien
100 gr boter
2 el paprikapoeder (mild)
2 el karwijzaad
4 st laurierblad
12 st jeneverbessen
20 st grof gemalen of geplette peperkorrels
5 dl krachtige runderbouillon
3 dl witte wijn
2 st grote goudrenetten
5 dl crème fraîche

VOOR DE AARDAPPELPUREE:

2,5 kg Bildstar
3 dl melk
2 dl room
100 gr eigeel
50 gr boter
zout, witte peper
nootmuskaat

ZIE VOOR WORSTEN EN BROOD APARTE RECEPTUUR

BEREIDING:

18.00 UUR Laat de zuurkool uitlekken.

Pel en snipper de uien. Verhit de boter in de grote rode braadpan. Fruit hierin de uien zachtjes in enkele minuten glazig.

Schep paprikapoeder, karwijzaad en grof gemalen of gekneusde peperkorrels erdoor. Blus af met de witte wijn. Schil en rasp de appels.

Maak de bouillon heet.

Doe de appelrasp bij de zuurkool in de pan, giet de hete bouillon erbij en meng alles goed door elkaar.

Doe als laatste de jeneverbessen en de laurierblaadjes bij de zuurkool. Sluit de pan, breng aan de kook en laat op een laag vuur anderhalf uur sudderen. Controleer regelmatig of de zuurkool nog vochtig genoeg is. Zo niet, voeg dan nog een scheut witte wijn toe.

Roer de laatste 20 minuten van de suddertijd de crème fraîche door de zuurkool.

21.00 UUR Schil de aardappelen en kook ze met een bodempje water in een gesloten pan gaar.

Pureer de aardappelen met de pureeknijper.

Verwarm melk, room en boter in een steelpan en roer dit bij gedeelten met een garde door de puree. Roer er als laatste de eidooier door. Zorg dat de puree vol en romig, niet te nat of te droog is. Breng op smaak met zout, witte peper en nootmuskaat.

21.30 UUR UITSERVEREN. Schep de zuurkool op een metalen serveerschaal. Garneer met de worsten (houd soort bij soort). Spuit een dikke rand aardappelpuree rond de zuurkool. Snij het brood en zet in mandjes samen met de boterballetjes -krullen op tafel.

Eet smakelijk (HL, KvH, YK, PGW)

Am2002-02-02

Tiroler Krustenbacker

Tarwe-roggebrood uit Tirol

BENODIGDHEDEN:

500	gr	licht roggemeel
500	gr	patentbloem
6	dl	lauwwarm water
20	gr	zout
1	el	suiker
1	el	Brotkräuter (gemalen kummel-, venkel- en korianderzaad)
4	zakjes	gist

BEREIDING:

Zeef beide bloemsoorten door elkaar. Voeg gist, suiker, zout, broodkruiden en zoveel lauwwarm water tot een soepele deegbal is ontstaan. Kneed krachtig door.

Laat het brood op een warme plaats met een vochtige doek toegedekt rijzen tot ongeveer het dubbele volume.

Werk het deeg opnieuw even door en bol het op tot een ronde bol. Geef aan de bovenzijde met een scherp mesje een kruisvormige messnede in het deeg. Laat opnieuw ruim een half uur rijzen.

Bestrijk het brood met eigeel en bak het in ca. 30 minuten af in een op 225°C voorverwarmde oven.

ALGEMENE BEREIDINGSWIJZE VAN VERSE WORST

Ontdoe het vlees evt. van stugge delen, zoals zeen, vel, kraakbeen e.d.

Snij het vlees in kleine stukjes en draai het, afhankelijk van hoe fijn de structuur van de worst moet worden, één of meermalen door de grove en/of fijne schijf van de gehaktmolen.

Vermeng het gemalen vlees met kruiden, specerijen en eventuele andere toevoegingen en kneed het geheel goed door. Laat de farce enige tijd op een koele plaats rusten.

Leg de varkensdarmen enige tijd in schoon koud water (totaal zo'n 12 meter). Spoel de darmen af onder de koude kraan.

Vervang de schijf van de gehaktmolen door de worstvul-trechter. Vet de trechter aan de buitenzijde in met een beetje slaolie. Schuif ongeveer 1 meter darm bijna geheel op de vultrechter.

Zet de machine aan en pers de farce m.b.v. de houten stamper door de vulopening. Geleid de zich geleidelijk aan vullende darm. Vul deze niet te stijf, omdat hij anders tijdens het wellen en/of bakken veel sneller zal barsten. Knoop een uiteinde dicht en maak van het geheel een streng van 15 kleine worstjes. Prik eventuele luchtblaasjes met een naald door.

Zet tot verdere bereiding koel weg.

Münchner Weisswurst

Witte worsten uit München

BENODIGDHEDEN:

1	kg	kalfsschouder
2	el	gehakte bieslook
1	tl	zout
1	tl	gedroogde salie
½	tl	witte peper, fijn
1	tl	suiker
½	tl	gemalen foelie
1	msp	gemalen kruidnagel
½	el	citroensap
75	gr	heelei
1	dl	crème fraîche

BEREIDING:

Snij het vlees in kleine stukjes en draai het twee maal door de fijne schijf van de gehaktmolen. Doe het gehakt in een grote schaal en werk de kruiden en specerijen (bieslook, salie, peper, foelie, kruidnagel, zout, suiker) door het vlees.

Werk vervolgens het citroensap heelei en de crème fraîche door het mengsel. Sla het mengsel net zo lang op tot het los laat van de wand van de schaal.

Vul varkensdarm met de farce en maak er 15 worsten van.

Breng een pan met flink gezouten water aan de kook. Draai het vuur laag en doe de worsten in het hete water. Laat 5 minuten wellen.

Giet het water af en laat de worsten uitlekken en afkoelen.

20 minuten voor het uitserveren: Breng een pan water aan de kook. Draai het vuur laag, doe de worsten in het hete water en laat 15 minuten wellen. Giet het vocht af, laat de worsten uitlekken.

Chorizo Mexicana

Mexicaanse tequilaworst

BENODIGDHEDEN:

750	gr	varkenslappen
300	gr	speklapjes zonder zwoerd
2	st	uien
6	tenen	knoflook
0,75	dl	ciderazijn
0,5	dl	tequila
2	el	paprikapoeder (mild)
1	tl	kaneel
2	tl	gemalen komijn (djinten)
1	tl	oregano
1	el	zout
½	tl	cayennepeper

BEREIDING

Maal het vlees met het grove blad in de gehaktmolen. Pel en snipper de uien, pel en pers de knoflooktenen.

Voeg alle ingrediënten bij het grove gehakt en werk alles goed door elkaar. Vul de darmen en maak er 15 worsten van.

10 MINUTEN VOOR HET UITSERVEREN: Bak de worsten in de hete boter.

Màgyar kolbász

Hongaarse gerookte worst

BENODIGDHEDEN:

750 gr	varkenslappen
250 gr	zuurkoolspek
4 tenen	knoflook
2 tl	zout
½ tl	zwarte peper
2 el	paprikapoeder (mild)
½ el	paprikapoeder (scherp)
¼ tl	piment
1 el	gemalen karwijzaad

BEREIDING:

Maal het vlees met het grove blad in de gehaktmolen. Pel en pers de knoflook en voeg samen met de rest van de ingrediënten aan het gehakt toe. Meng alles goed dooreen. Vul de darmen en maak 15 worsten.

30 MINUTEN VOOR HET UITSERVEREN: Rook de worsten circa 30 minuten in de rookpan.

Salsiccia Napolitana

Worst op de wijze van Napels

BENODIGDHEDEN:

750 gr	lamsvlees voor gehakt
300 gr	speklappen zonder zwoerd
2 tl	zout
1 tl	zwarte peper
1 el	oregano
2 el	gehakte bieslook
1 el	gemalen venkelzaad

BEREIDING:

Maal het vlees met het fijne blad in de gehaktmolen. Pel en pers de knoflook en voeg samen met de rest van de ingrediënten aan het gehakt toe. Meng alles goed dooreen. Vul de darmen en maak 15 worsten.

10 MINUTEN VOOR HET UITSERVEREN: Bak de worsten in de hete boter.

Nürnberger Rostbratwürste

Neurenberger braadworsten

BENODIGDHEDEN:

750 gr	varkenslappen
300 gr	kalfslappen
½ tl	nootmuskaat
1 tl	marjolein
2 tl	zout

BEREIDING:

Maal het vlees met het grove blad in de gehaktmolen. Pel en pers de knoflook en voeg samen met de rest van de ingrediënten aan het gehakt toe. Meng alles goed dooreen. Vul de darmen en maak 15 worsten.

10 MINUTEN VOOR HET UITSERVEREN: Bak de worsten in de hete boter.

Luikse witte pensen

Boudin Blanc De Liège

BENODIGDHEDEN:

750 gr	<i>varkenslappen</i>	2	<i>tl</i>	<i>zout</i>
200 gr	<i>vers vet spek</i>	2	<i>st</i>	<i>kruidnagels</i>
200 gr	<i>verse bacon</i>	½	<i>tl</i>	<i>gedroogde tijm</i>
1	<i>st uien</i>	1	<i>el</i>	<i>boter</i>
2	<i>st worteltjes</i>	120	<i>gr</i>	<i>heelei</i>
1	<i>steel bleekselderij</i>	4	<i>el</i>	<i>bloem</i>
4	<i>takjes peterselie</i>	0,5	<i>dl</i>	<i>rode port</i>
7	<i>st sjalotjes</i>	2	<i>el</i>	<i>fijn gehakte rozijnen</i>
1	<i>teen knoflook</i>	1	<i>teen</i>	<i>knoflook</i>
1	<i>st laurierblad</i>	2	<i>dl</i>	<i>melk</i>

BEREIDING:

Maak ui, wortel en bleekselderij schoon en snij en brunoise. Pel en snipper 4 sjalotjes en 1 teen knoflook.

Verkruimel laurierblad. Breng alles met de melk aan de kook, voeg kruidnagels en tijm toe. Laat enkele minuten trekken. Laat afkoelen in koudwaterbad en vervolgens in de koeling.

Pel en snipper de 3 overgebleven sjalotjes en fruit in 25 gr boter. Dek de pan af en laat de sjalotjes garen onder af en toe roeren. Maal het vlees, onder toevoeging van de gare sjalotjes tweemaal met het fijne blad in de gehaktmolen.

Doe alles over in de Magimix met het stalen mes. Giet de afgekoelde groenten af door een zeef en vang de melk op. Pers zoveel mogelijk vocht uit de groenten. Voeg melk ei, bloem, Port en het geperste teentje knoflook toe en draai alles tot een gladde puree.

Doe de puree over in een grote schaal. Roer de fijngehakte rozijnen door de farce. Vul de darmen en maak 15 worsten.

Breng een pan water aan de kook. Draai het vuur laag (kleine pit!), doe de worsten in de pan en laat 20 minuten wellen (niet koken!).

Giet het water af en koel de worsten direct af in koud water

Smelt de boter in een zware braadpan bij matige hitte. Bak de worstjes aan alle zijden in ongeveer 8 minuten lichtbruin. Je kunt de worstjes ook grillen.

10 MINUTEN VOOR HET UITSERVEREN: Bak de worsten in de hete boter.

Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster

Kaiserschmarren met pruimencompote

NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Oven voorwarmen op 180°C

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 22.30 UUR

BENODIGDHEDEN:

15 st eieren
100 gr poedersuiker
6 dl melk

400 gr bloem
1 tl zout
boter
200 gr rozijnen
poedersuiker

VOOR DE PRUIMENCOMPOTE:

1 kg pruneaux zonder pit
200 gr suiker
1,25 dl water
1 pijpje kaneel
1 st citroen, sap en schil van
2 st kruidnagelen

BEREIDING:

18.00 UUR Breng water met suiker, kaneel, kruidnagelen en citroen aan de kook. Voeg de pruneaux toe en breng opnieuw aan de kook. Laat onder af en toe omroeren circa een half uur op een laag vuur koken. Controleer regelmatig het vocht. Vul indien nodig aan. (Eigenlijk heb je hier verse kwetsen voor nodig, maar dat is in januari geen haalbare zaak).

CR. 21.30 UUR Splits de eieren en vang dooier en wit in twee verschillende schone schalen op. Dek het eiwit af met huishoud- of alufolie, zodat er niets in kan vallen.

Roer bloem, melk, eidooier, zout en 75 gr poedersuiker tot een glad pannenkoekenbeslag. Laat een half uur rusten.

Sla het eiwit met een snufje zout stijf en sla er op het laatst als het pieken gaat vormen de resterende 25 gr poedersuiker door.

Vouw het geslagen eiwit met een spatel door het beslag.

Verhit in een aantal tefalpannen een klont boter en verdeel er het beslag over. Bak het beslag op een matig vuur aan. Bestrooi met rozijnen en laat nog even doorbakken tot de bovenkant droog begint te worden, zonder dat de onderkant verbrand. Keer de pannenkoeken om en bak de andere zijde.

Stort de pannenkoeken op een schone (!) snijplank en snij ze met mes en vork of trek met twee vorken in stukjes. Doe de stukjes in een schone braadslee en zet een half minuutje in de oven.

22.30 UUR UITSERVEREN: Verdeel de Kaiserschmarren over warme borden. Bestrooi rijkelijk met poedersuiker. Leg er met de kaasschaaf een plakje boter op. Geef er een of twee lepels compote bij.

Ons wijnadvies

Voor de wijncommissie en wijnhandelaar Aad van Dop uit Voorburg, sinds kort Gemeente Vlietstede, was het januarimenu niet direct een probleem. Eénstemmig viel de keus op een Riesling uit de Elzas. Ook waren wij het erover eens dat wij deze wijn bij de gehele maaltijd kunnen doordrinken.

Traditionele gerechten vragen om een traditionele wijnkeus en welke landstreek wordt geassocieerd met zuurkool en eigengemaakte worsten? Uiteraard de Elzas en de daarbij veel gedronken Riesling.

Alle wijnen uit de Elzas zijn zgn. “monocépages”: wijnen die uit één druivenras zijn samengesteld, Riesling of Gewürztraminer of de Pinot Gris (Tokay d’Alsace) e.a. Wij kozen voor de frisse lichtkruidige Riesling 1997 van de Cave de Turckheim.

Wilt u een paar flessen thuis laten proeven? Dat kan de wijn is te koop voor €6,80 per fles. Het totaalbedrag wordt op uw bon bijgeschreven.

Ook onze huiswijnen zijn voor deze prijs te koop.

De Wijncommissie

EEN WINTERS DRIEGANGEN MENU

Er zijn voor dit “kleine” menu toch nog wel wat tijdrovende voorbereidingen te treffen en met name de beide soorten brood hebben hun rijs- bak- en afkoeltijd nodig. Het kan daarom best wat later worden voordat er aan tafel kan worden gegaan. Dat is minder erg dan het klinkt, want er is in januari gezorgd voor een voorraadje toast, crackers, blikjes zalm en tonijn. Bovendien helpt dat weer een of twee mensen aan het werk.

Bij het maken van de worsten is het misschien aan te raden te rouleren, zodat niet twee mensen de hele partij worsten staan te draaien. Het lijkt ons voor iedereen prettig en leerzaam om met dit ambachtelijke onderdeel van de gastronomie kennis te maken.

De Menucommissie