

Menu september 2007

Terrine de moules aux tomates marinés et à la sauce tartare

Saucisse de poireau, de pomme et de truffe aux coquilles frites et
sauce batarde

Potage de poivrons à la glace de moutarde et à l'huile basilic

Filet de plie en croûte de tomates sèches à la mayonnaise au cerfeuil
et à la ciboulette

Cailles aux gnocchi aux herbes et à la sauce moutarde

Bombes de crème au chocolat aux lasagne de mangue
et de mousse au chocolat

Les Vins

Terrine de moules aux tomates marinés et à la sauce tartare

Terrine van mosselen met gemarineerde tomaat en tartaarsaus

1E VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering 3 personen

Tijd van uitserveren: 20.00 uur

DIRECT BEGINNEN !!!!!!!

BENODIGDHEDEN VOOR DE MOSSELEN:

3 el olijfolie
3 kg grote mosselen
2 preien
1 ui
2 winterpenen
1 bos bleekselderij
½ kleine knolselderij
7 blaadjes witte gelatine
2 dl water
3 dl witte wijn
2,5 dl visbouillon
2 dl mosselvocht
zout, peper

VOOR DE TOMAAT:

8 rijpe tomaten
2 sjalotjes
12 blaadjes basilicum
2 teentjes knoflook
olijfolie

VOOR DE SAUS:

0,5 dl witte wijnazijn
4 sjalotjes
2,5 dl mosselvocht
0,7 dl olijfolie
0,6 dl eidooier

BEREIDING:

Mosselen. Hak een prei, een ui, een winterpeen en vier stelen bleekselderij grof.

Kijk de mosselen na op gebroken en openstaande schelpen en houd 45 mosselen apart. Verhit in een grote pan (of 2) de olijfolie, doe de mosselen erbij, schud alles even om en voeg de grof gesneden groenten, het water en de witte wijn toe. Zet een deksel op de pan en breng alles aan de kook. Kook de mosselen onder regelmatig omschudden tot alle schelpen open zijn.

Haal de mosselen uit de pan en haal de mosselen uit hun schelp. Zeef en bewaar het mosselvocht. Bewaar ook apart de groenten.

Week de gelatine ongeveer 15 minuten in ruim koud water.

Snij een mengsel van netto 300 gram *mirepoix* (zeer klein) van wortel, bleekselderij, knolselderij, 2 sjalotjes en prei. Blancheer de kleine blokjes groenten 1 minuut in ruim kokend water en doe ze direct over in ijskoud water.

Snij de gekookte mosselen in drieën.

Breng visbouillon samen met 2 dl mosselvocht aan de kook en los de uitgeknepen gelatine op in dit mengsel. Laat in een pan met koud water versneld afkoelen.

Roer mosselen en groenten door het afgekoelde bouillon/mosselmengsel, breng op smaak met peper en zout en schep het mengsel over in een met plasticfolie beklede vorm en laat zo lang mogelijk opstijven.

Tomaten. Ontvel de tomaten, snij in vieren en ontdoe van de zaadlijsten snij in zeer kleine blokjes en vermeng met de zeer klein gesneden sjalot, de ragfijn gesneden knoflook en de in kleine stukjes gesneden basilicum. Doe in een schaalte en doe er flink wat olijfolie over. Zet weg tot gebruik

Saus. Maak de sjalotjes schoon en snij ragfijn. Kook de witte wijnazijn met de ragfijn gesneden sjalotjes in tot al het vocht verdampt is. Voeg het mosselvocht toe en laat het vijf minuten zachtjes koken. Zeef het mengsel en voeg de olijfolie toe. Breng langzaam tegen de kook aan en blijf met de staafmixer langzaam roeren. Zet het gas uit en voeg beetje bij beetje de eidooier toe en laat wat afkoelen.

Kook de overgebleven mosselen.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Snij de mosselterrines in plakken en deze weer diagonaal doormidden en verdeel ze in het midden van de borden. Verdeel de tomaat in 3 bergjes op de borden en leg daar een gekookte mossel in de schelp op. Druppel er wat saus omheen.

Saucisse de poireau, de pomme et de truffe aux coquilles frites et sauce batarde

Saucijs van prei, aardappel en truffel en gebakken coquilles met een schuimige botersaus

2E VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Uitvoering: 2 personen

Oven voorverwarmen op 200°C

Tijd van uitserveren: 20.30 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE SAUCIJS:

4 dikke preien

400 g Opperdoezer aardappelen

75 g ongezouten boter

0,75 dl slagroom

truffelolie

½ potje truffeltapenade

slagerstouw

peper en zout

75 g broodkruim

75 g Parmezaanse kaas

75 g hazelnoten

mespunt kerrie

15 bieslooksprietten

VOOR DE TRUFFELSAUS:

1,5 dl truffeljus

150 g boter

VOOR DE COQUILLES EN PANADE:

1 pot coquilles

boter om te bakken

75 g boter

EXTRA:

spuitzak

kidde en patronen

BEREIDING:

Saucijs. Gebruik alleen het wit van de prei en haal er 15 bladeren af, blancheer de preibladeren tot ze net aan gaar zijn in kokend gezouten water, koel direct af in ijskoud water en leg ze op een doek of keukenpapier te drogen.

Was de aardappelen en kook in de schil gaar, pel ze en maak er met de boter, room, 1 à 2 eetlepels truffelolie, wat truffeltapenade peper en zout een smeuge puree van.

Leg alle preivellen uit en snij ze in 15 gelijke stukken van ca. 15 cm lang. Vul een spuitzak met de puree en spuit op elk vel in de lengte een baan puree, laat aan elke kant ca. 2 cm vrij. Rol ze op en bind de uiteinden dicht met het slagerstouw.

Panade. Bruineer de hazelnoten in een droge koekenpan en hak ze fijn, laat de boter smelten, vermeng hazelnoten met broodkruim, parmezaanse kaas, gesmolten boter en wat kerrievoeder. Maak er met behulp van plasticfolie en evt. een sushi matje een rol van en laat opstijven in de koelkast.

Truffelsaus. Verwarm truffeljus en boter tot ongeveer 70°C, maak evt. af met wat zeer fijne peper en zout. Giet in een kidde en plaats de patroon. Houd “*au bain-marie*” warm op 70°C.

Smeer de saucijzen in met gesmolten boter en laat in ca. 5 minuten in een niet te hete oven of warmhoudkast opwarmen

Bak de coquilles kort in de boter, haal ze uit de pan en leg ze op een plateau, snij kleine plakjes van de panade en beleg er de licht gebakken coquilles mee, laat even gratineren in een hete oven.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Leg rechts op het bord het saucijsje en leg in de zelfde richting links 2 coquilles leg hierop in de lengte 1 grote spriet bieslook. Schud de kidde 1 keer en spuit à la minute het aantal porties in een pannetje. Schep nu de zeer luchtige botersaus in het midden van de borden.

Potage de poivrons à la glace de moutarde et à l'huile basilic

Paprikasoep met mosterdijs en basilicumolie

EEN SPANNENDE SOEP VOOR DE NAZOMER VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Uitvoering: 2 personen

Tijd van uitserveren: 21.00 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE PAPRIKASOEP:

6 rode paprika's
1 venkelknol
4 vleestomaten
1 prei
2 sjalotjes
2 teentjes knoflook
6 dl groentebouillon
boter
sherryazijn

1,5 dl slagroom
1,5 el mosterd
1 tl balsamico-azijn

VOOR DE BASILICUMOLIE:

100 g basilicum
2 dl olijfolie
zout

DIVERSEN:

1 bakje tuinkers
2 dl slagroom
peper en zout

VOOR HET MOSTERDIJS:

100 g eigeel
3,5 dl volle melk

BEREIDING:

Snij alle ingrediënten voor de soep klein en fruit eerst de sjalotjes en dan de andere groenten aan.

Voeg de bouillon toe en laat alles net gaar koken.

Pureer met de staafmixer en wrijf door een bolzeef. Breng op smaak met peper, zout en wat sherryazijn.

IJs. Meng de mosterd met de balsamicoazijn.

Klop eierdooier in een pan los, breng melk aan de kook en giet onder voortdurend kloppen langzaam bij het eigeel. Laat op het vuur onder voortdurend kloppen binden. Voeg slagroom en mosterd/balsamicomengsel toe en zet koud.

Draai tot ijs.

Basilicumolie. Blancheer de basilicum heel kort en laat direct in ijskoud water afkoelen. Pureer met een beetje olijfolie helemaal fijn en voeg op het laatst de rest van de olie in een straaltje aan toe en breng op smaak met een snufje zout.

Klop de overgebleven slagroom licht op en breng op smaak met peper en zout.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Verwarm de soep tot 75°C en schep op voorverwarmde borden. Leg rechts van het midden een bolletje ijs en daarnaast een flinke pluk tuinkers. Laat wat dunne room in de soep lopen en enkele druppels basilicumolie, geef het restant van de basilicumolie aan het volgende gerecht.

Filet de plie en croûte de tomates sèches à la mayonnaise au cerfeuil et à la ciboulette

Scholfilet met een korst van gedroogde tomaat en een lichte kervel bieslook mayonaise

1E HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Ovengrill een kwartier voor tijd verwarmen op hoogste stand

Tijd van uitserveren: 21.30 uur

BENODIGDHEDEN:

15 scholfilets

5 truffelaardappeltjes

1 krop friseesla

200 g rucola

½ bosje kervel

½ bosje bieslook

peper en zout

frituurpan

basilicumolie van gerecht 3

VOOR DE TOMATENKORST:

200 g broodkruim (½ witbrood)

200 g gedroogde pomodori

150 g gesmolten boter

peper en zout

VOOR DE MAYONAISE:

300 g verse zachte roomkaas (mascarpone o.i.d.)

40 g eidooier

2 tl dyon mosterd

2 tl witte wijnazijn

peper en zout

kervel

bieslook

BEREIDING.

Tomatenkorst. Maal de ingrediënten voor de tomatenkorst fijn en stort het op bakpapier rol uit tot een dun laagje en zet ter afkoeling weg in de ijskast.

Mayonaise. Doe alle ingrediënten behalve de kruiden in een mengkom en klop alles tot een homogeen mengsel. Hak de kruiden heel fijn en meng deze door de mayonaise. Controleer op smaak.

Kruidensla. Was de frisee en rucola goed, slinger droog en scheur in stukken. Haal de steeltjes van de kervel en snij de bieslook fijn. Meng alles luchtig door elkaar en maak een dressing.

Was de aardappels een paar keer en schaf er heel dunne plakjes van. Droog ze en frituur ze in olie van 160°C.

Scholfilets. Snij de tomatenkorst in 15 stukken, even groot als de visfilets. Gaar de filets zachtjes in de oven van 120°C. Haal ze uit de oven als ze gaar zijn. Zet de grill aan en leg de tomatenkorst op de filets en gratineer even onder de grill.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Leg aan de ene kant van het bord een rechthoek van de luchtige aangemaakte sla en aan de andere kant de filets. Druppel om en om de mayonaise en kruidenolie eromheen en garneer met de aardappelchips.

Eet smakelijk (PvD, HL, AvE, PGW)

Am2007-09-04

Cailles aux gnocchi aux herbes et à la sauce moutarde

Kwartel met kruidengnocchi en mosterdsaus

2E HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Uitvoering: 3 personen

Oven 20 minuten voor gebruik voorverwarmen op 120°C

Tijd van uitserveren: 22.00 uur

BENODIGDHEDEN:

12 kwartels

1 liter ganzenvet

peper en zout

30 blaadjes dragon

30 blaadjes koriander

1 bos platte peterselie

VOOR DE KRUIDENGNOCCHI:

1 kg Opperdoezer aardappelen

200 g bloem

1 ei

10 blaadjes salie

VOOR DE SAUS:

4 dl witte wijn

30 g sjalot

4 dl slagroom

1 teentje knoflook

30 g grove mosterd.

BEREIDING:

Kwartels. Snij de boutjes van de kwartels, kruid met peper en zout en laat in het ganzenvet van ca.80 °C zo lang mogelijk garen.

Hak de vleugeltjes van het karkas af (worden verder niet gebruikt) en braad de kwartels een paar minuten aan, keer ze regelmatig. Haal ze uit de pan en houd op temperatuur.

Kruidengnocchi. Kook de aardappelen in de schil gaar, pel ze, druk door de pureeknijper en voeg bloem, ei en de zeer fijn gesneden kruiden toe. Breng op smaak met peper en zout en doe de puree in een spuitzak Spuit de puree in banen van een centimeter dikte en snij in stukken van ca. 1,5 cm. Kook de gnocchi kort in wat gezouten water gaar. Laat afkoelen.

Saus. Kook witte wijn, sjalotjes en fijngesneden knoflook in tot 1 dl. Voeg de room toe en laat weer inkoken tot 3,5 dl. Zeef de saus en zet weg tot gebruik.

KORT VOOR HET UITSERVEREN:

Verwarm de kruidengnocchi even in een beetje slagroom.

Verwarm de saus, maar laat niet koken, voeg de grove mosterd toe en schuim wat op met de staafmixer.

Snij de filetjes van de kwartels en gaar ze nog even door in een oven van 120° C.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Leg 4 à 5 gnocchi op de borden, hierop 2 warme boutjes en een filetje of 2 filetjes en een warm boutje en rondom de saus van mosterd.

Eet smakelijk (PvD, HL, AvE, PGW)

Am2007-09-05

Bombes de crème au chocolat aux lasagne de mangue et de mousse au chocolat

Chocoladecrèmebombes met lasagne van mango, cocosmousse

NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Uitvoering: 3 personen

Tijd van uitserveren: 22.30 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE BOMBES:

6 eieren

75 g suiker

3 dl room

3 dl crème fraîche

600 g pure couverture

VOOR HET GLAZUUR:

3 blaadjes witte gelatine

60 g cacaopoeder

150 g pure couverture

150 g suiker

150 g water

VOOR DE LASAGNE:

2,5 dl kokosmelk

1,25 dl malibu

125 g suiker

2,5 dl room

40 g eierdooier

1 citroen (sap van)

60 g eiwit

2½ blaadje gelatine

7,5 dl gezeefd mangosap

5 g agar-agar

VOOR HET IJS

1 l melk

2 vanillestokjes

150 g eigeel

150 g suiker

BEREIDING:

Bombes. Verhit de room en laat de chocolade hierin smelten en laat afkoelen.

Sla de eieren luchtig op met suiker en een snufje zout. Spatel de opgeslagen eieren en de crème fraîche door de afgekoelde room en giet het geheel in 15 kleine kopjes (of vormpjes). Zet het geheel 1½ à 2 uur in de koeling.

Glazuur. Week de gelatine minimaal 15 minuten in ruim koud water. Breng 150 gram suiker met 150 gram water aan de kook, laat de suiker al roerend oplossen en laat wat afkoelen.

Verhit 2 dl water en voeg achtereenvolgens cacaopoeder, chocolade en de suikersiroop toe. Roer glad, haal van het vuur en voeg de geweekte en uitgeknepen gelatine toe. Roer verder goed door.

Stort de chocoladecrèmebommen op een bord (verwarm de kopjes in een bakje met warm water). Schenk het glazuur over de bommen en strijk wat glad.

Lasagne. Week de gelatine 15 minuten in ruim koud water, verhit de kokosmelk met de malibu en laat wat afkoelen en los daarna de geweekte gelatine erin op.

Sla het eiwit met de helft van de suiker luchtig op. Sla eveneens het eigeel, met de resterende suiker op.

Klop de slagroom lobbijg.

Spatel het afgekoelde kokosvocht door de room. Spatel dan de opgeslagen eierdooier erdoor, gevolgd door het eiwit en het citroensap. Giet de mousse in een goed schoongemaakt plateau en zet in de koeling tot gebruik.

Verhit het mangosap met de *agar-agar*. Giet op een plateau en zet koud weg om op te stijven.

IJs. Verwarm de melk langzaam. Voeg de in de lengte doorgesneden en leeg geschraapte vanillestokjes met de inhoud ervan toe aan de melk en haal van het vuur zodra er aan de oppervlakte wat luchtbelletjes komen.

Kluts het eigeel met de suiker, totdat deze is opgelost en er een lichtgeel taai mengsel is ontstaan.

Zeef de melk en voeg beetje voor beetje al roerend toe aan het dooiermengsel. Verwarm hem al roerend au bain-marie tot de massa wat bindt. Haal van het vuur, laat afkoelen en draai er ijs van.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Steek uit de mangogelei en de mousse vierkantjes of rechthoekjes en bouw zo om en om een lasagne op. Zet ernaast de chocoladebom en een bolletje ijs.

Les Vins

De wijnen

DE WITTE WIJN:

De witte wijn van de maand september komt deze keer uit “ongeveer-down-under” en wel uit Nieuw Zeeland, Auckland.

Het is een Sauvignon Blanc, uiteraard gemaakt van de Sauvignon druif. Hij is bereid volgens de “Macération Pelliculaire” methode, d.w.z. dat na het persen de substantie direct wordt teruggekoeld tot 6°C inclusief velletjes en stokjes. Dit geeft naar men zegt een wat “rijker” aroma. De neus van deze wijn heeft wat grondgeuren, de smaak heeft onmiskenbaar een fris citroenzuurtje in zich en een abrikoosje op de achtergrond.

Zonder problemen kan deze wijn tot en met het eerste hoofdgerecht, de schol, genuttigd worden. Geniet van deze VILLA MARIA uit 2007 en neem de schroefdop voor lief want met een dergelijk afsluitsysteem kan de wijn nooit naar kurk smaken!

DE RODE WIJN:

Bij de bescheiden smaak van gevogelte (de kwartels) zag de wijncommissie zich genoodzaakt een bescheiden wijn te zoeken, beslist NIET bescheiden van naam want het is een Bourgogne geworden. De Pinot Noir druif geeft de wijn een wat lichtrode kleur. Nog niet veel keren heeft de wijncommissie een Bourgogne gekozen.

Overigens: al in het jaar 150 voor Christus, dus ruim voor de Romeinse invasie waren er al wijngaarden in Beaune en Meursault.

Voor de rode wijn liefhebbers: deze wijn geeft ook de mogelijkheid om bij het eerste hoofdgerecht van wit naar rood over te gaan.

Wij hebben gekozen voor Joseph Drouhin's LAFORET, een wijn van 2004 uit Beaune. Robert en zijn vier kinderen, waarvan de oudste alweer 45 jaar is, hebben voor heerlijke wijnen gezorgd.

*Namens de wijncommissie
Arie Klein en Theo de Vos*

Kookschema september 2007

| | <i>Ma Avond</i> | <i>Di. Avond</i> | <i>Wo. Avond</i> | <i>Do. Avond</i> | <i>Vrij. Middag</i> | <i>Vrij. Avond</i> |
|------------|---------------------|----------------------|----------------------|----------------------|-------------------------|------------------------|
| <i>I</i> | - | 4 | 5 | 6 | - | 7 |
| <i>II</i> | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | - |
| <i>III</i> | - | 18 | 19 | 20 | - | 21 |
| <i>IV</i> | 24 | 25 | 26 | 27 | - | 28 |