

NOVEMBER 2012

^

ROLLETJE VAN RETTICH EN _GRAVADLAX, CREME VAN VENKEL EN

SPICY-LIME EMULSIE

^

SINT-JACOBSSCHELPEN MET CANTHARELLEN

^

ZEEDUIVELFILET MET BOSPEEN EN WATERKERS

^

FAZANT MET GEWOKTE WITLOF & CROQUET VAN RISOTTO MET TRUFFEL

^

KWARKTAARTJE MET ANANAS EN SORBET VAN PEER

^

*Donderdag 22 november a.s.
Algemene Leden Vergadering
om 19.30 uur te Heinkenszand*

ROLLETJE VAN RETTICH EN GRAVADLAX, CREME VAN VENKEL EN
SPICY-LIME EMULSIE

600	gr	Gravadlax	2	TI	Sambal
			1	teen	Knoflook
1		Venkel (groot)	4	DI	Druivenpitolie
1		Rettich (groot -1kg)			
50	MI	Room	15	MI	Seasonning for suhsi
50	MI	Melk	5	MI	Ketjap manis
50	MI	Kippenbouillon	1	St	Limoen
1/2	TI	Groene kleurstof	40	Gr	Eiwit
1	Doosje	Daikonkres	2	Gr	Xantana
4	Vel	Filodeeg	1/2	Potje	Zalmeitjes
2		Eiwitten			Sesamzaad (zwart en wit)

Mice en place:

Venkel crème:

- Maak de venkel schoon en verwijder de harde stukken.
- Stoof de venkel zonder te kleuren in olijfolie en breng op smaak met peper en zout.
- Blus af met de room, melk en kippenbouillon wanneer de venkel glazig is.
- Kook gaar, giet af en bewaar het vocht.
- Mix de venkel met gedeelte van het vocht en de chlorofyl in een blender tot hij helemaal glad is.
- Breng eventueel verder op smaak met peper en zout.

Spicy-lime emulsie:

- Sambal met de fijn gesneden knoflook aanbakken, het mengsel samen met de sushi seasoning, ketjap manis, sap van 1 limoen, eiwit en Xantana samen in een mengbeker en mix glad met een staafmixer.
- Monteer als een mayonaise met de druivenpitolie tot het geheel mooi en dik gebonden is.
- Op smaak maken met wat limoenrasp.

Krokantje:

- Steek 36 rondjes uit het filodeeg, bestrijk ze met eiwit en bestrooi ze met witte en zwarte sesamzaadjes en zeezout.
- Eiwitten gebruiken die over zijn bij nagerecht!
- Bak ze in een oven van 180 C krokant.

Rettich en gravadlax:

- Snijd de geschilde rettich in twee stukken van 15 cm, halveer deze op een breedte van 4 cm, snij deze in dunne lange repen met behulp van de snijmachine (stand 8) . Maak 36 strookjes van ca. 4 x 15 cm.
- Leg op de stroken rettich de plakjes zalm.
- Rol ze op en zet ze direct koud weg anders zakken ze later in op het bord.

Vorbereiding tot het uitserveren:

- Zet 3 rolletjes rechtop het bord, leg hierop wat zalmeitjes en daikonkres.
- Zet tegen ieder rolletje een krokantje.
- Trek op het bord een streep met de venkel crème en met de spicy-lime emulsie.

Wijnadvies: Sancerre of Pouilly Fumé.

SINT JAKOBSSCHELPEN MET CANTHARELLEN

24		Sint-jakobsschelpen	100	Gr	Boter
300	Gr	Cantharellen (mooie en gesloten)	1,5	DI	Droge witte wijn
			1,5	DI	Crème fraîche
6		Sjalotten			Peper uit de molen
3	El	Gehakte peterselie			Zout
3	El	Gehakte kervel			

Mice en place:

Cantharellen:

- Borstel de cantharellen goed schoon met een zachte kwast, was ze liever niet (en als het echt moet, dan alleen heel snel, onder een koude kraan, zodat ze niet te veel water opnemen; dep ze daarna zorgvuldig droog).
- Halveer de exemplaren, die te groot zijn.

Sjalotten:

- Pel en hak zeer fijn: 4 sjalotten.
- Peterselie en kervel: was en droog de peterselie en de kervel en hak ze fijn.

Vorbereiding tot het uitserveren:

Sint-jakobsschelpen:

- Pel en hak 2 sjalotten zeer fijn en bak ze glazig en zet ze in de pan weg
- Zout de Sint-Jacobsschelpen aan beide zijden
- Zet een pan droog ca. 5 min op het vuur, doe daarna 1 eetlepel olie in de pan
- Bak de Sint-Jacobsschelpen snel om en om.
- Haal de Sint-Jacobsschelpen uit de pan.

Jus:

- Giet de gebakken sjalotten in de pan van de Sint-Jacobsschelpen.
- Giet de witte wijn in de bakpan van de Sint-jakobsschelpen en laat die 2 minuten op hoog vuur koken, daarbij de aanbaksels met een houten lepel losschrapend.
- Giet de crème fraîche erbij en laat de saus aan de kook komen en breng op smaak met peper en zout.

Opmaak:

- Verhit 60 gr boter in een bakpan en sauteer (op hoog vuur snel bruin bakken) hierin de met zout en peper bestrooide cantharellen en sjalotten tot de cantharellen hun vocht loslaten.
- Voeg er dan de peterselie en kervel aan toe.
- Drapeer de cantharellen en de Sint-jakobsschelpen op het bord.
- Schik de Sint-jakobsschelpen op het bord en
- Maak af met de saus.
- Garneer met wat zeer fijn gesneden peterselie en kervel en/of een blaadje kervel of peterselie.

Wijnadvies: Rully of H Luin

ZEEDUIVELFILET MET BOSPEEN EN WATERKERS

1200	gram	Zeeduivelfilets	1	bos	Wortelen
		Bloem	100	Gr	Boter
1	Bosje	Waterkers	15	Gr	Suiker
5		Sinaasappels	1		Aardappel (niet te groot)
1	Tn	Knoflook			Kerrie
12		Lente-uitjes			Laurierblaadje (vers)
		Olijfolie	±75	MI	Room
800	Gr	Spinazie	24	Bl	Dragon

Mice en place:

Zeeduivel:

- Verwijder zo nodig de vliezen van de filets.
- Snijd de filet in 24 stukken (“nootjes”).
- Bestrooi met peper en zout en zet afgedekt weg tot gebruik.

Wortelen gekonfijt:

- 12 wortelen schoonmaken en laat hieraan een stukje groen.
- Konfijt de wortels met stukje steel eraan in circa 75 gr boter met iets suiker en een beetje zout.
- Snijd het bovenste stuk wortel op ongeveer 6 cm. af en knip het groen op gelijk lengte.
- Bewaar de boven en onderzijde van de wortelen op een met keukenpapier bedekt bord. Dek af met plastic folie en zet afgedekt weg tot gebruik.

Wortelpuree:

- Reinig de overige wortels van de bos. Snijd in stukjes.
- Schil een niet te grote aardappel. Snijd in stukjes.
- Kook aardappel met wortel gaar. Voeg tijdens het koken een laurierblad en zout toe.

- Na garing afgieten en direct een crème maken: pureer de wortelen en aardappelen Druk door een zeef. Voeg een weinig kerrie toe en wat room. Smaak af met peper en zout en wat boter. Zet afgedekt weg tot gebruik in warmhoudkast.

Sinaasappels:

- Snijd 24 sinaasappelpartjes uit hun vlies en bewaar op kamertemperatuur.

Spinazie:

- Was en droog de spinazie zeer goed.

Lente-ui:

- Maak de lente-ui schoon.
- Snijd terug tot een lengte van 15 cm.
- Stoof de lente-ui beetgaar in het restant boter.

Uitserveren:

- Zeeduivel: dep (zo nodig) de nootjes droog en bestuif ze licht met bloem. Klop overtollige bloem eraf. Verhit wat boter (boter/olie) in een pan. En bak de nootjes snel rondom bruin.
- Bak de spinazie in olijfolie met de gesneden knoflook en een beetje zout. Schik op het bord.
- Leg daarop een nootje zeeduivelfilet met een lente ui erop en zet er een gekonfijte wortel met groen naast.
- Schik midden op het bord 1 quenelle wortelpuree.
- Leg aan de andere kant van het bord het 2^e nootje zeeduivelfilet en leg er een halve gekonfijte wortel en een takje waterkers op.
- Werk af met partjes sinaasappel en dragonblaadjes

Wijnadvies: Rully of Pouilly Fumé

FAZANT MET GEWOKTE WITLOF & KROKET VAN RISOTTO MET TRUFFEL

4		Fazanten			Krokot
		Saus			Bouillon:
90	gr	Boter (om te bakken)	1,5	liter	water
			1	st.	Winterwortel
1	st.	Winterwortel	1/2	st.	Prei
1/2	st.	Prei	1/2	struik	Bleekselderij
1/2	struik	Bleekselderij	1	st	Ui(niet te groot)
1	st	Ui(niet te groot)	2	tn	knoflook
1,25	dl	Cognac	2	stukjes	foelie
1	fles	Rode wijn	1	el	korianderzaad
4	dl	Bruine fond(pot)	3	st	kruidnagel
5	dl	Water			
		Bouquet garni:	200	gr	Risottorijst
2	takjes	Peterselie	2	st	Sjalotjes
1	takje	Rozemarijn	40	gr	Truffel (fijngesneden)
1	takje	Tijm	3	el	Parmezaanse kaas
1	st	Laurierblad	4	bl	Gelatine
					Eiwit en Panko
		Garnering			
1/4	bosje	bieslook	250	gr	Cantharellen
			1	kg	Witloof

Mice en place:

Saus:

- Snijd de filets en de poten van de fazant.
- Hak de karkassen in stukken en bak ze bruin in de boter.
- Snijd de groenten in blokjes en voeg deze, samen met de gesnipperde teen knoflook, toe aan de karkassen en laat kort bakken.

- Blus met cognac en voeg de rode wijn, de bruine fond en het water toe. Voeg ook het bouquet garni toe.
- Laat zo lang mogelijk inkoken en zeef, voeg ca.2 el poeder van kalfsfond toe tot de juiste dikte is verkregen en breng op smaak met peper en zout.

Fazantenpootjes:

- Zet deze op in ganzenvet en laat langzaam garen op laag vuur van 90 graden.(Een pannetje met vet staat in de koelkast, na gebruik zeven en terugzetten).

Krokot van Risotto:

- Bouillon: breng het water aan de kook. Verwijder de schil van de ui en steek de kruidnagels in de ui. Voeg alle grof gesneden groenten toe en de genoemde kruiden en wat gemalen peper. Laat een ½ uurtje zachtjes pruttelen en zeef de bouillon.
- Verwarm een pan met wat olie en voeg hieraan de zeer fijn gesneden sjalotjes toe.
- Voeg de risottorijst toe en zet goed om. Voeg nu in gedeelten de bouillon toe tot een mooie risotto is verkregen.
- Voeg de gehakte truffel, de room, de geraspte Parmezaanse kaas en de in ruim koud water geweekte gelatine toe.
- Breng op smaak met peper en zout.
- Stort in een rechthoekige vorm bekleed met bakpapier (een vorm van ca. 20 x 24 cm (maak een metalen vorm wat kleiner met een strook aluminiumfolie en wat proppen aluminiumfolie als vulling erachter)) en laat afkoelen.

Cantharellen:

- Maak de cantharellen schoon en was zo nodig kort onder een stromende kraan. Dep droog.

Witlof:

- Halveer de stronkjes, verwijder de harde kern en versnijdt.

Bieslook:

- Snijd de bieslook zeer fijn.

Vorbereiding tot uitserveren:

- Snijd de risotto in 24 blokjes en paneer ze in eiwit en panko.
- Verhit olie tot 180°C en frituur de risotto met 6 stukjes tegelijk.
- cantharellen: Bak in bruine boter en kruid met peper en zout. Zet in de warmhoudkast.
- Witlof: Bak met boter krachtig (vorm van wokken) en kruid met peper en zout.
- Fazantenpootje: bak even kort aan en haal het vlees van de poten, breng op smaak en zet weg in de warmhoudkast.
- Borstje fazant: Kruid de filets met peper en zout en bak ze “roze” in bruine boter. Laat afgedekt onder aluminiumfolie rusten.

Opmaak bord en uitserveren:

- Schik de kroketten links op het (langwerpige) bord.
- Leg in het midden de witlof.
- Leg de getrancheerde fazantenborst op de witlof.
- Leg hierop mooi de cantharellen.
- Plaats een ring rechts op het bord en vul deze met het vlees van de fazantenpoten, strooi er wat bieslook over ter garnering.
- Napeer de fazantenborst met de saus.

Wijnadvies: Antinori le Maestrelle of Révélation Cabernet-Merlot

KWARKTAARTJE MET ANANAS EN SORBET VAN PEER

2	St	Ananas	100	ml	Slagroom
1	Kg	Rijpe peren	200	Gr	Suiker
1		Citroenen	500	Gr	Kwark
50	MI	Licor 43	125	Gr	Eidooier
200	Gr	Suiker	8	Bl	Gelatine
5		Biscuits			Muntblaadjes

Mice en place:

Perensorbet:

- Peren schillen, klokhuis verwijderen en in vieren snijden.
- 400 gr suiker met 300 cl water aan de kook brengen, zet vuur laag en laat nog 3 minuten op staan, doe er de rasp van 1 citroen bij.
- Leg de peren in het suikerwater en kook de peren gaar in het suikerwater.
- Doe het geheel in de blender en passeer door een zeef.
- Voeg de Licor 43 toe.
- Draai dit mengsel in de ijsmachine tot de juiste substantie en bewaar in de vriezer.

Kwarktaartje:

- Klop de slagroom lobbijg.
- Klop de eidooiers luchtig en verwarm de eidooiers au bain-marie met de 200 gr suiker tot deze is opgelost, voeg de uitgeknepen gelatine blaadjes toe en laat ze volledig oplossen.
- Draai deze massa koud in de keukenmachine, roer de kwark los en spatel hem door het eimengsel en voeg tenslotte de slagroom toe.
- Schep deze in rechthoekige vormen van 15 x 4 x 2 en laat de taartjes opstijven in de koelkast.

De ananas:

- Ontdoe de ananas van de harde kern.
- Snijd 12 plakken ter grote van het kwarktaartje van ca. 5mm dik. Snij ook 36 blokjes van 2 x 2 x 2 cm.
- Bak de ananas plakken en vierkantjes aan één zijde licht bruin in boter.
- Snij 36 puntjes uit de bladeren van de ananas voor garnering.

De biscuits:

- Verkruiemel de biscuits in een blender of met een keukenrol.

Uitserveren:

- Serveer de taartjes op een gekoeld bord.
- Leg de plak ananas er bovenop.
- Leg een quenelle perensorbet op een bodempje van biscuitkrumels.
- Plaats op ieder bord 3 vierkantjes van ananas.
- Steek in ieder vierkantje een puntje ananasblad en leg een paar blaadjes munt op het taartje.