

MENU MAART 2012

:):

GEMARINEERDE TONIYN MET GEMBER-RADIJSDIP

--

SCHOLFILET OP Z'N CREOOLS EN PAPILOTTE

--

RAVIOLI VAN ZEEWOLF MET EEN MOUSSE VAN AVOCADO EN BEURRE
BLANC MET BASILICUM

--

WATERZOOI VAN VERSE ZEEVIS EN RIVIERKREEFTJES

--

KABELJAUWHAASJE IN 'T GROEN MET VENUSSCHELPJES, GROENE
ASPERGES EN ROSEVAL AARDAPPELEN A LA VAPEUR

--

GELEI VAN MASCARPONE EN WITTE CHOCOLADE,
CHOCOLADEMOUSSE, KOFFIEMERIGUE EN CRUMBLE VAN KOFFIE

N.B.

Op 27 maart wordt de jaarlijkse ledenvergadering gehouden

Locatie: in het restaurant van het cuisine, Meulwegje 3, Heinkenszand

Aanvang 19.30 uur

GEMARINEERDE TONIYN MET GEMBER-RADIJSDIP

700	gr	tonijn (sushikwaliteit)	40	gr	gember (stuk)
			10		radijsjes
5	el	sojasaus	150	gr	volle kwark
4	el	mirin	100	gr	Griekse yoghurt
1		limoen (sap van)			zout en versgemalen peper
1	tl	wasabipasta	1	bos	bieslook

N.B.

Omdat deze amuse een korte voorbereiding behoeft, maakt het team dat dit gerecht maakt ook de visbouillon voor de volgende drie gerechten.

Visfumet

2	kg	visgraten	3,5	liter	water
2	st	uien (groot)	5	dl	witte wijn
4		stengels bleekselderij			geplette peperkorrels
4		takjes verse tijm	2	bl.	Verse laurier
alle		peterselienstelen van een bosje			
50	gram	boter	50	ml	olijfolie

Visfumet

Start met de bereiding van de visfumet.

Hak en/of knip de visgraten in kleine stukken. Verwijder de ogen en kieuwen uit de kop van de vis.

Spoel alle graten en koppen goed schoon en laat uitlekken.

Zet een grote braadpan op de wokbrander. Verwarm hierin de boter en de olie en stoof hierin de fijn gesneden uien en bleekselderij.

Voeg vervolgens de visgraten en koppen toe. Zet onder voortdurend roeren goed om. Voorkomen aanbranden en zet zo nodig het vuur lager.

Voeg de witte wijn toe en laat even doorkoken.

Voeg vervolgens het inmiddels voorverwarmde water toe. Laat aan de

kook komen. Schuim af. Voeg de kruiden toe. Laat 15-20 minuten garen onder regelmatig afschuimen. Zeef de visbouillon door een kaasdoek. Verdeel de visbouillon over de verschillende gerechten

GEMARINEERDE TONIYN MET GEMBER-RADIJSDIP

Spoel de tonijnfilet schoon, dep hem droog en snijd hem in vierkantjes (ca 3 x 3 cm). Drie per persoon.

Doe deze in een glazen kom.

Meng de sojasaus met de mirin, het citroensap en de wasabipasta en giet deze marinade over de blokjes tonijn.

Meng alles goed en laat de vis vier uur (of zo lang we kunnen voordat de andere gerechten doormoeten) in de koelkast marineren.

Schil de gember en rasp hem fijn.

Was de radijsjes, maak ze schoon en rasp ze **grof**.

Roer beide ingrediënten door de kwark en yoghurt en breng op smaak met zout en peper.

Snijdt het bieslook in smalle ringetjes.

Neem de blokjes tonijn uit de marinade en haal ze door het bieslook.

Leg de blokjes in een diagonaal over een vierkant bord.

Prik in het middelste blokje een bamboe spiesje.

Leg een streepje dip aan de ene zijde van de diagonaal en wat ingekookte en gezeefde marinade aan de andere zijde

Wijnadvies: St. Veran

ZONNEVISFILET OP Z'N CREOOLS EN PAPILLOTTE

Saus:

35	gr	boter	12	vellen	bakpapier
1	tn	knoflook			(30 x 30cm)
1	el	peterselie	60	gr	boter
1	el	bosui	1	kg	zonnevisfilet
1		sjalot			
12		oesters			
12		garnalen (gepeld,	24	middelgrote	garnalen
2	el	bloem			
½	ltr	visbouillon			
1 ¾	dl	Cava			
2 ½	dl	slagroom			

Saus

Verhit voor de saus de boter in een grote koekenpan en bak hierin de fijngesneden knoflook, peterselie, bosuitjes, sjalot, oesters, de in stukjes gesneden garnalen en creoolse kruiden 1 minuut.

Schep de bloem erdoor.

Voeg visbouillon, champagne en slagroom toe en breng het geheel aan de kook.

Draai het vuur laag en laat de saus in 10-15 minuten binden.

Houd de saus apart.

Verwarm de oven voor tot 180°C.

Leg de vellen bakpapier op de werkbank en bestrijk ze aan een kant met boter .

Leg ze vervolgens op een diep bord.

Verdeel de zonnevisfilet in 12 gelijke delen

Schep in het midden wat saus en leg op elk ervan een stuk vis

Schik op elke filet twee garnalen.

Vouw de randen tegen elkaar zodat pakketjes ontstaan.

Vouw ze goed strak dicht zodat ze luchtdicht zijn.

Bak ze circa 15 minuten in de oven tot ze mooi opzwellen.

Snijd bij het serveren de bovenkant open.

Wijnadvies: Saint Véran of Pouilly Fumé

RAVIOLI VAN ZEEWOLF MET EEN MOUSSE VAN AVOCADO EN BEURRE
BLANC MET BASILICUM

<u>Vulling</u>			<u>Mousse</u>		
400	gram	zeewolffilet	3	st	avocado
2	st	eiwitten			schil en pit verwijderd
2	t.	knoflook	1 ½	st	citroen (sap van)
15	cl	koksroom	3	t.	knoflook
		pezo	18	drup.	tabasco
			3	eetl.	gembersiroop
<u>Pasta</u>			<u>Rouleau van avocado</u>		
300	gr	bloem	1	st	avocado
3	st	eieren	½	st	citroen (sap van)
3	dl	witte wijn	10	gram	agar agar
1-2	st	gesnipperde sjalot	7	dl	kippenbouillon
9	st	gekn. Peperkorrels			(blokje)
1	st	vers (klein) laurierblad			
250	gram	boter			
3	takjes	verse basilicum: de blaadjes ervan			

Pasta: maak pasta deeg van 300 gram bloem, 3 eieren, een scheutje olie, zonodig een scheutje water en een snufje zout. Laat het deeg verpakt in plasticfolie een uurtje rusten in de koeling.

Vulling: Snijd de zeewolf fijn. Doe de vis in de mengkom van de keukenmachine. Voeg eiwit, knoflook, koksroom en één ijsblokje toe en draai tot een gladde farce. Breng op smaak met peper en zout.

Mousse Doe voor de mousse alle Ingredienten in de keukenmachine, draai fijn, breng op smaak en bewaar in een spuitzak.

Beurre Blanc: Kook voor de saus de wijn met de visbouillon en de aromaten in tot 1/4, passeer door een fijne zeef.

Voeg vlak voor het uitserveren al roerend de in kleine stukjes gesneden en in de koelkast bewaarde koude boter toe aan de ingekookte saus.

Breng de saus zo nodig op smaak met peper en/of zout.

Basilicum: snijd de basilicumblaadjes in zeer fijne repen en bewaar tot gebruik in de koelkast.

Rouleau van avocado: Pureer de avocado, wrijf door een zeef, doe over in een maatbeker en voeg citroensap toe en zoveel bouillon dat de totale hoeveelheid 8 dl bedraagt. Breng de vloeistof over in een steelpan en voeg de agar agar toe, breng aan de kook en laat 3 minuten zachtjes doorkoken, breng op smaak met peper en zout. Giet de vloeistof op een met een silipat beklede bakplaat tot een maximale dikte van 2 mm en laat afkoelen.

Snijdt er stroken uit van 6 cm breed en uit deze stroken rechthoeken van 6 bij 9 cm, spuit er een strook mousse op en rol op tot een rolletje van 6 cm breed en ca. 1,5 cm dik. Maak in totaal 24 rolletjes.

Ravioli: rol de pasta uit tot dunne stroken ter breedte van de rol van de pastamachine. Leg niet te kleine hoopjes visfarce in het midden van een strook met een onderlinge afstand van ca 8 cm. Bestrijk met een kwastje rondom de vis de pasta met water. Leg een tweede strook over de eerste strook en druk met de vingers voorzichtig rondom de hoopjes farce de twee stroken pasta op elkaar. Steek vervolgens met een steker van 10 cm doorsnede de ravioli's uit en druk nog even de rand rondom aan met een vork. Kook de ravioli's in ruim water ca. 4 minuten (let op het garen van de vis is bepalend, niet het garen van de pasta).

Presentatie: Leg de warme ravioli linksboven op een vierkant warm bord, plaats twee rouleau's rechtsonder naast elkaar op het bord. Schenk wat saus over de diagonaal van het bord. Plaats rechts naast de ravioli 3 dotjes mousse en garneer met wat in dunne repen gesneden basilicum over de ravioli.

Wijnadvies: Delphine de Margon

WATERZOOI VAN VERSE ZEEVIS EN RIVIERKREEFTJES

waterzooi

20	dl	visbouillon (gemaakt bij de amuse)			
300	gr	paling			
400	gr	zalmfilet			
400	gr	zeewolffilet			
12	st	rivierkreeftjes			
1	st	prei			
1	st	wortel	2	kg	mosselen
6	st	eidooiers	1	dl	witte wijn
2,5	dl	room	1	st	ui
			1	bl	laurier
1/3	bos	kervel	2		takjestijm

Vorbereiding:

De wortel schoonmaken en met een bolletjesboortje bolletjes van ca. 6 mm uit de wortel boren.

De restanten van de wortel voor het garen van de mosselen gebruiken.

De prei wassen, het wit en lichtgroen in schijfjes van 10 mm dikte snijden. restanten voor het garen van de mosselen gebruiken.

Mosselen:

De mosselen schoonmaken.

De mosselen met de rest van de ingrediënten en de groenterestanten van de waterzooi in een pan doen en laten koken tot de schelpen open zijn.

De mosselen laten afkoelen en uit de schelp nemen, 24 schelpen met mosselen bewaren voor de garnering.

Let op! Van de mosselen zijn 24 stuks bestemd voor het hoofdgerecht

Vis:

De 3 soorten vis in stukjes van ca 15 gram snijden.

De staartjes van de rivierkreeftjes pellen, de kop eraan laten zitten.

De rivierkreeftjes even voorkoken in een beetje visbouillon

Soep:

De visbouillon opwarmen tot ca. 90°C.

De wortelbolletjes in de bouillon tot de helft garen.

De palingstukjes toevoegen en na ca. 2 minuten de zeewolf en de zalm.

Als deze bijna gaar zijn de prei en de mosselen toevoegen.

Indien alles net gaar is alles voorzichtig met een schuimspaan uit de pan scheppen.

De eidooiers en de room goed mengen en de bouillon daaraan toevoegen.

Deze mag beslist niet meer koken.

Opmaken:

de groenten en de vis verdelen over de borden.

De bouillon rondom de vis gieten en het gerecht met de mossels in de schelpen en de rivierkreeftjes garneren.

Er wat plukjes kervel over strooien.

KABELJAUWHAASJE IN 'T GROEN MET VENUSSCHELPJES, GROENE
ASPERGES EN ROSEVAL AARDAPPELEN A LA VAPEUR

Ingrediënten

12	st	kleine roseval aardappelen
12	st	skreifilet a 120 gram peper, zout en boter
1	kg	vongole of tapijtschelpjes
24	st	mosselen(afnemen van vierde gerecht Waterzooi)
1 ½	dl	visbouillon(afnemen van eerste gerecht)
1	dl	room
		Verschillende tuinkruiden
36	st	groene baby asperges kervel

Bereiding

Was de aardappelen en stoom ze gaar in de schil. Kan ook in magnetron.
Prik dan eerst 2 gaatjes in de aardappel.
Kook de mosselen, haal ze uit de schelp en bewaar ze in eigen kookvocht.
Bewaar 12 dubbele schelpen voor de presentatie.
Kort voor het uitserveren even opwarmen in de magnetron.
Blancheer de baby asperges beetgaar en spoel ze koud. Houd het
blancheervocht op temperatuur en warm de asperges hierin op kort voor
het uitserveren.
Verwarm de visbouillon en de room en kook hierin de schelpjes tot ze
open gaan. Schep de schelpjes eruit en haal ze leeg.
Kook de visbouillon verder in en breng op smaak met peper en
fijngesneden groene tuinkruiden. Eventueel saus iets binden.
Voeg de uitgehaalde vongole toe aan de saus.
Kruid de skrei met peper en zout en bak ze gaar in boter.
Presentatie:

Leg op elk bord 3 babyasperges, 1 rosevalaardappel, een dubbele
mosselschelp met daarin 2 mosselen en een mootje skreifilet.
Schep daaromheen de saus en garneer met een takje kervel.

Wijnadvies: H lun

GELEI VAN MASCARPONE EN WITTE CHOCOLADE,
CHOCOLADEMOUSSE, KOFFIEMERINGUE EN CRUMBLE VAN KOFFIE

gelei			chocolade mousse		
3	dl	room	75	gr	suiker
30	gr	glucose	40	gr	water
8	gr	agar agar	150	gr	chocolade
40	gr	suiker	2 1/2	dl	room
8	gr	gelatine	3	st	eieren
225	gr	witte chocolade	witte chocolade-ijs		
250	gr	mascarpone	5	dl	room
			4	dl	melk
koffiemeringue			190	gr	griessuiker
150	gr	suiker	8	st	eidooiers
½	dl	water	310	gr	witte chocolade-ijs
75	gr	eiwit			
			gemalen oploskoffie		
koffiecrumble					
100	gram	florentinepoeder			
60	gram	amandelen			
1	kl	oploskoffie			

Gelei:

Breng room, glucose, agar agar en suiker aan de kook.

Week de gelatine in koud water.

Giet de hete vloeistof in de mengkom van de kitchenaid en roer de mascarpone door de hete vloeistof.

Roer de uitgeknepen gelatine erdoorheen tot deze is opgelost en opgenomen in het mengsel.

Smelt de witte chocolade en voeg toe.

Stort het mengsel in een met bakpapier beklede ovenbak (moet ca. 15 mm dik worden) en laat opstijven in de koelkast.

Breng daarna over in een spuitzak met gladde spuitmond.

Chocolademousse:

Chocolade au bain-marie smelten.

Eiwitten opkloppen in goed ontvette kom van de keukenmachine.

Geleidelijk suiker toevoegen. Stijf kloppen.

Room dik vloeibaar opkloppen.

Dooiers loskloppen met water en in één keer vlug bij de chocolade kloppen.

Een flinke schep van de opgeklopte room nemen en met de klopper bij de chocolade mengen. De rest van de room onderroeren.

Met behulp van een pottenlikker het eiwit ondermengen.

Mousse in een spuitzak met gekartelde mond doen en laten afkoelen.

Witte chocolade ijs:

Kook de melk, de room en de helft van de suiker in een steelpan.

Klop de eierdooiers met de andere helft van de suiker tot wit schuim.

Meng alles en verwarm tot 82°C.

Voeg de chocolade toe en roer alles glad. Laat afkoelen en draai tot ijs in de ijsmachine.

Koffiemeringue

Water met 2/3 van de suiker koken tot 120° C. Eiwitten in de keukenmachine opkloppen met de rest van de suiker.

Gekookte suiker in een kleine straal al kloppen toevoegen aan het schuim. Het geheel koud kloppen.

In de vormpjes overbrengen, bestrooien met gemalen oploskoffie en in de oven op 60° C. drogen.

Koffiecrumble

Hak de amandelen in kleine stukjes.

Maal het florentinepoeder met de oploskoffie fijn in de magimix.

Meng er de amandelen onder en stort het mengsel uit op een bakmatje.

Bak af op 160° C. gedurende 5 minuten. Laat afkoelen en maal tot de gewenste structuur.

Afwerking:

Spuit op een rechthoekig bord een lange strook gelei als een slang in de lengte van het bord.

Spuit van de chocolademousse op elk bord twee mooie rozetten, links en rechts van de gelei.

Leg daarop een koffiemeringue met de bolle kant op de mousse.

Strooi wat crumble op het bord en leg daarop een mooie quenelle ijs.

Strooi de rest van de crumble op het bord.