



Menu januari 2004
(Société des Gourmets Eurégionale Enschede)

Inhoudsopgave.

Fricassée de cuisses de grenouilles - fricassee van kikkerbiljetjes.	3
Velouté de céleri-rave à la française - franse knolselderijsoep.	4
Bar au vin rouge et les deux purées - zeebaars in rode wijn met twee purees.	5
Poires au gingembre - gemberperen.	6

Fricassée de cuisses de grenouilles - fricassee van kikkerbilletjes.

Cuisine Culinare
Amsterdam



Personen: 10
Bron: CC-Amsterdam

Ingrediënten:

6-8 kikkerbillen per
persoon
5 dl witte wijn
100 gr boter
5 fijngehakte sjalotjes
4-5 dl crème fraîche
6-7 eidooiers
Zout en peper uit de
molen
Fijngehakte peterselie
voor de garnering
2 tn knoflook

Bereiding.

Ontbeen de kikkerbillen, hak de sjalotjes. Maak de kikkerbillen droog met keukenpapier en wrijf ze in met zout en peper. Bak ze samen met de sjalotjes in de boter tot ze beginnen te kleuren.

Voeg de iets voorverwarmde wijn toe en laat alles 3 à 4 minuten zachtjes koken.

Schep met een schuimspaan de billen en de sjalotjes uit het vocht en zet warm weg.

Kook het vocht tot de helft in, voeg de crème fraîche toe en kook opnieuw in. N.B. zowel voor de wijn als voor de crème fraîche geldt niet zo maar lukraak alles erin gooien, maar proeven. Terwijl de saus inkookt, roer je de eidooier met een paar eetlepels van de saus goed door elkaar en glad. Vlak voor het opdienen roer je dit door de ingekookte saus.

Breng eventueel de saus nog op smaak met zout en peper (neem eerst een stuk bil om te proeven hoe pittig ze zijn geworden).

Verdeel de warme billen over de borden.

Schenk de saus eroverheen en strooi er als laatste een paar toefjes gehakte peterselie over.

Variant: als je van ietwat knoflook houdt, dan kun je tijdens het inkoken van de wijn met de sjalotjes 2 ongepelde teentjes knoflook laten meekoken.

Velouté de céleri-rave à la française - franse knolselderijsoep.

*Cuisine Culinaire
Amsterdam*



Personen: 10
Bron: CC-Amsterdam

Ingrediënten (16 pers.):

5 à 6 selderijknollen
15 middelgrote
aardappelen
Boter
3 ltr vleesbouillon
Selderijgroen voor de
garnering (niet van de
knol)
Dobbelsteentjes
geroosterd brood

Bereiding.

De knollen goed schillen, schoon wassen en in stukken snijden. Daarna in boter smoren.

Doe de gesmoorde selderij en de in stukken gesneden aardappel in de reeds warme bouillon. Laat op laag vuur ± 30 minuten zachtjes koken. Wanneer de hoeveelheid te groot is tevens reduceren.

Draai de soep vervolgens door de passe vite of mixerblender.

Verwarm de soep opnieuw en breng op smaak met peper en zout.

Dien op in hete koppen en garneer met een selderijblaadje en een paar dobbelsteentjes geroosterd brood.

Bar au vin rouge et les deux purées - zeebaars in rode wijn met twee purees.

Cuisine Culinaire
Amsterdam



Personen: 10
Bron: CC-Amsterdam

Ingrediënten:

200 gr zeebaarsfilet per persoon
5 dl rode wijn
2 tn knoflook
1 behoorlijke tak tijm
1 bl laurier
15 zwarte peperkorrels (gekneusd)
50 gr boter

Spinaziepuree

1,5 kg verse spinazie
Indien mogelijk een bos verse zuring
Een paar vlokken boter

Bereiding.

Vis

Spoel de vis onder stromend water af en snijd hem vervolgens in mooie gelijke delen overeenkomstig het aantal personen. Breng de wijn aan de kook. Voeg de gekneusde teentje knoflook, het laurierblad, de peperkorrels en wat zout toe. Pocheer hierin de zeebaars 7 à 10 minuten afhankelijk van de dikte van de vis.

Houd de vis warm in de warmtekast. Zeef het kookvocht en laat dit tot de helft inkoken. Neem het pannetje van het vuur en klop er de vlokken boter door. Breng eventueel nog wat op smaak.

Spinaziepuree

Verwijder van de spinazie en eventueel de zuring de stelen en de dikke bladnerven. Zet de groenten op met kokend water. Voeg wat zout toe. Niet langer koken dan 3 à 4 minuten. Laat goed uitlekken. Maak er een fijne puree van. Breng op smaak met boter, zout en peper. Leg de stukken vis op de borden, schenk er de saus over en leg aan de ene kant van de vis de spinaziepuree en aan de andere kant aardappelpuree.

Poires au gingembre - gemberperen.

*Cuisine Culinaire
Amsterdam*



Personen: 10
Bron: CC-Amsterdam

Ingrediënten (16 pers.):

8 stevige handperen
Sap van 3 sinaasappels
2 msp kaneel
40 gr pistachenoten
4 bolletjes stemgember
16 wafels
½ ltr slagroom

Bereiding.

De peren schillen, halveren en klokhuizen verwijderen. Pocheer de peren. Zorg dat ze stevig blijven, maar wel gaar.

Neem ze uit het kookvocht en zet ze in een mengsel van gembersiroop, sinaasappel en kaneel in de koeling.

Ondertussen de pistachenoten pellen en fijnhakken. Gemberbolletjes in kleine stukjes snipperen.

Opdien in een coupe, de peer bestrooien met nootjes en gember. Garneren met een toefje slagroom en een wafel.





MENU JANUARI 2004 **Henk Noordendorp**

- * **Galettes de chèvre aux écrevisses**
- * **Soupe de faisan "La Chouffe"**
- * **Tiercé de faisan à l'alsacienne**

* **Mousse au chocolat accompagnée de croquantes aux noisettes et de crème glacée de mangue et d'estragon**

Galettes de chèvre aux écrevisses
Klets koppen van geitenkaas met rivierkreeftjes
Voorgerecht voor 15 personen
Oven voorwarmen op 200°C

BENODIGDHEDEN:

500 gr harde Hollandse geitenkaas
5 el olijfolie
2 el witte wijnazijn
1 tl honing
1/4 bosje bieslook
zout, peper
50 gr gemengde sla
5 el mayonaise
5 el slagroom
5 tl tomatenketchup
5 tl droge sherry
15 st rivierkreeftjes
30 st grote garnalen

BEREIDING:

Snij de korsten van de kaas en rasp de kaas grof.
Verdeel de kaas gelijkmatig over de met bakpapier beklede bakplaat en bak in ongeveer 20 minuten krokant.
Snij met een spatel de kaaskoek in 30 ongeveer gelijke stukken. Haal voorzichtig van de bakplaat en laat op keukenpapier afkoelen.
Klop olie, azijn en honing tot een dressing. Knip de bieslook erover. Breng op smaak met zout en peper.
Schep de sla door de dressing. Meng in een andere kom mayonaise, slagroom, ketchup en sherry tot een sausje.
Laat de rivierkreeftjes 3 minuten warm worden in kokend heet water (van het vuur af). Bak de gepelde garnalen in wat olijfolie in de wadjang.

UITSERVEREN:

Leg op de borden een kaaskletskop. Verdeel de sla erover en bedek met een kletskop. Maak met de kreeftjes en de garnalen en de saus een mooie compositie!

Soupe de faisan "La Chouffe"
Fazantesoep "La Chouffe"
SOEP VOOR 15 PERSONEN

1 ste oven voorwarmen op 200°C
2 de oven voorwarmen op 250°C

BENODIGDHEDEN VOOR DE BOUILLON:

karkassen van de fazanten van het hoofdgerecht

Mirepoix:

1 grote winterpeen
2 speren prei

VOOR DE SOEP:

2 l bouillon
nootmuskaat, zout, peper
250 gr champignons
250 gr shii-take

1 grote ui

Kruiden specerijen

1/2 bosje platte peterselie

1/2 bosje bladselderij

2 tl gedroogde tijm

1 tl gedroogde rozemarijn

2 laurierblaadjes

10 st gekneusde peperkorrels

8 st geplette jeneverbessen

0,5 l La Chouffe (Ardens bier)

2,5 l water

BEREIDING:

Het brood .

Zeef de 3 soorten bloem en het glutenpoeder in de kom van de KitchenAid. Strooi de gist over de bloem en zet de kom in de machine, bevestig de deeghaak en zet de machine aan op lage stand. Strooi het zout over de bloem en giet er bij gedeelten het handwarme water bij. Let erop dat het deeg niet te nat wordt. Zet de machine op matige snelheid en laat enkele minuten draaien tot het deeg soepel en elastisch is.

Stort het deeg uit de kom op een bebloemd werkvlak. Werk het deeg heel even door en bol het deeg op. Laat de bol 20 minuten afgedekt rijzen.

Bol het deeg opnieuw op, leg de bol op een ingevette en met bloem bestrooide bakplaat en snij de bovenzijde kruislings in. Dek af met een schone theedoek en laat circa 50 minuten narijzen.

Bak het brood af in 30 minuten.

De bouillon.

Hak de fazantenkarkassen klein en bruneer in een flinke lik ganzenvet (van het hoofdgerecht) in een sauteuse. Doe over in een braadslee en bruneer verder in de oven op 250°C.

Doe op het laatst de mirepoix erbij en laat enkele minuten mee bruneren.

Doe de inhoud van de braadslee over in een grote kookpan, blus de braadslee af met een deel van het bier, giet dit met de losgeschraapte aanbaksels in de pan. Doe de kruiden en specerijen erbij. Giet de rest van het bier in de pan en vul het vocht aan met water tot 2,5 liter. Laat zo lang mogelijk zachtjes trekken.

Passeer de bouillon door een bolzeef en ontvet eventueel met velletjes keukenpapier.

De soep.

Snij de paddestoelen in dunne plakjes en verwarm ze even in een beetje bouillon. Breng bouillon op smaak met geraspte nootmuskaat, peper en zout. Hak peterselieblaadjes.

Warm de soep vlak voor het uitserveren nog even door.

UITSERVEREN:

Schep de paddestoelen in de warme borden en giet er de hete bouillon overheen. Bestrooi met gehakte peterselie. Geef er het brood met boterkrullen of -balletjes.

Tiercé de faisan à l'alsacienne

Driemaal fazant op Elzasser wijze

HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Oven voorwarmen op 150°C

BENODIGDHEDEN VOOR DE ZUURKOOL:

1 blik ganzenvet (ook voor de soep)

3 uien

1 el venkelzaad

1/2 el karwijzaad

1,5 kilo zuurkool uit het vat (van een zeer goede kwaliteit, fijn gesneden, geen dikke stukken)

2 ons Schwarzwald Schinken

vers gemalen peper

12 geplette jeneverbessen

3 blaadjes laurier

7 dl Edelzwicker

2 dl Noilly Prat

BEREIDING:

BEGIN Z.S.M. MET DE FAZANTEN EN DE ZUURKOOL

De fazanten .

1/2 bosje platte peterselie

VOOR HET BROOD:

450 gr witte tarwebloem

75 gr volkoren tarwemeel

75 gr roggemeel

2 zakjes gist

1 tl zout

15 gr broodpoeder (glutenpoeder)

ca. 3 dl handwarm water

VOOR DE GEKLAARDE BOTER:

250 gr boter

VOOR HET VLEES:

8 fazanten

geklaarde boter

VOOR HET GARNITUUR:

2 kg redstar

Rôtidor-kruidenmix (of andere aardappelkruiden)

5 goudrenetten

1 zak cranberries

geklaarde boter

Snij de borstfilets uit de fazanten. Snij de poten van de karkassen. Controleer grondig op hagel!!! Geef de karkassen z.s.m. aan de makers van de soep.

De zuurkool.

Wrijf het venkel- en karwijzaad fijn in de vijzel. Snij Schwarzwalders Schinken en julienne. Pel en snipper de uien. Laat de zuurkool evt. in een grote bolzeef uitlekken en druk zoveel mogelijk vocht eruit. (In Frankrijk wordt de zuurkool normaliter gespoeld met stromend koud water om hem te ontzuren – discussie). Fruit uisnippers in drie eetlepels ganzenvet in een grote pan. Fruit de Schinken julienne even mee. Voeg de zuurkool, het gevizelde venkel- en karwijzaad, de geplette jeneverbessen en de laurierblaadjes toe. Kruid met versgemalen peper. Giet de 2 dl Noilly Prat erbij en ongeveer 5 dl Edelzwicker. Sluit de pan en laat zo lang mogelijk sudderen. Controleer af en toe of er nog genoeg vocht in de pan zit, vul anders bij met bouillon van de soep.

De geklaarde boter .

Doe de boter in een kleine steelpan en zet op laag vuur. Laat de boter smelten. Blijf er bij staan en let op: de boter mag niet gaan borrelen. Giet het botervet voorzichtig in een schaal.

De fazanten: de gekonfijte onderboutjes .

Snij de onderpoten los van de dijstukken. Zet de laatste weg voor latere verwerking. Verwijder de pezen in de poten. Dit gaat als volgt. Breek het botje in de poot vlak boven het enkelgewricht, maar laat de pezen intact. Draai nu de klauw rond het breukvlak. Door deze draaiende beweging zullen de pezen uit het vlees worden getrokken zonder dit te beschadigen. Geeft het afval (behalve de klauwen) ook aan de soep. Druk nu het vlees langs het botje naar beneden, zodat a.h.w. een stokje met een bolletje vlees eraan ontstaat.

Zet de boutjes rechtop in een passende pan. Verwarm het ganzenvet in een andere pan en giet zoveel vet bij de boutjes dat ze onder staan. Konfijt de boutjes op een laag vuur gedurende 2 tot 2 1/2 uur (laat niet aan de kook komen!!).

Het aardappelgarnituur 1.

Breng een pan met ruim water aan de kook. Schil de aardappelen, snij overlangs in vieren, spoel af en doe in het kokende water. Breng water opnieuw aan de kook, sluit de pan, draai het vuur laag en laat aardappelpartjes 7 minuten garen. De cranberry compote. Bereid de compote volgens de aanwijzingen op de verpakking.

De fazantenfilets 1.

Prepareer de rookoven volgens de beschrijving. Leg de filets op het rooster en rook ze maximaal 5 minuten, ze moeten een lichte rooksmaak krijgen.

Haal de filets uit de rookpan, wikkel in alufolie en zet warm (niet TE warm) weg.

De appels.

Schil de appels. Snij boven- en onderkant vlak en snij de appels in plakken. Verwijder met een ronde uitsteker het klokhuis. Snij de appelrestjes (m.u.v. pitjes en vliesjes) klein en meng door de zuurkool. Verhit boter in een pan en bak hierin de appelplakken. Laat op keukpapier uitlekken.

CIRCA 15 MINUTEN VOOR HET UITSERVEREN:

De fazanten bovenboutjes .

Kruid de boutjes met peper. Verhit in een sauteuse ca. 60 gr geklaarde boter en bak de boutjes op hoog vuur aan beide zijden aan. Blus af met calvados, dek de pan af en laat de boutjes op half vuur net aan gaar worden.

Hou de boutjes warm en doe de braadjus over in een sauspan.

Het aardappelgarnituur 2.

Verhit in drie Tefalpannen ca. 30 gr geklaarde boter. Verdeel de aardappelpartjes over de pannen. Bak ze kort al omschuddend op hoog vuur.

Laat ondertussen de grote sauteuse op temperatuur komen.

Schep de aardappelpartjes uit de tefalpannen in de schaal. Doe zoveel van het bakvet in de sauteuse dat de bodem net aan bedekt is. Doe de aardappelpartjes over in de sauteuse. Bestrooi met Rôtidor- of andere kruiden. Bak op halfhoog vuur nog enkele minuten onder regelmatig omschudden (sauteren).

De fazantenfilets 2.

Haal de filets uit de alufolie. Bestrijk met (zonnebloem)olie en bak aan beide zijden snel krokant op de grillplaat.

Verhit de braadjus van de boutjes.

UITSERVEREN:

Schep een royale "berg" zuurkool op de warme borden. Leg hierop een appelplak, schep in het gat van het klokhuis een lepel cranberry compote. Leg naast de zuurkool een filet, een bovenboutje en een gekonfijt onderboutje. Nappeer de eerste twee licht met braadjus. Geef er een ruime opscheplepel gebakken aardappeltjes bij.

Mousse au chocolat accompagnée de croquantes aux noisettes et de crème glacée de mangue et d'estragon

Kletsoppen met chocolademousse en mango-dragon-ijs

Nagerecht voor 15 personen

Oven voorverwarmen op: 170°C

BENODIGDHEDEN VOOR DE KLETSKOPPEN:

200 gr lichtbruine basterdsuiker
75 gr boter
125 gr bloem
50 gr amandelsnippers
2 a3 el koud water
1/2 tl kaneel
1 msp zout

VOOR DE CHOCOLADEMOUSSE:

300 gr bittere chocolade
300 gr heelei
5 dl slagroom
4 el mandarine napoléon
poedersuiker

VOOR HET MANGO-DRAGONIJS:

500 gr mangopuree
2 dl water
100 gr suiker
10 gr verse dragon
50 gr eiwit

VOOR DE KERSENSAUS:

350 gr kersen (pot)
1.5 dl Palmbier
2 el crème de cassis
citroensap
3 st sinaasappelen
4 takjes citroenmelisse
met een beetje suiker op smaak maken

BEREIDING:**De kletsoppen.**

Roer alle ingrediënten, behalve de amandelen, tot een gladde massa. Rooster de geschaafde amandelen (of amandelsnippers) in een droge Tefalpan en roer ze door het beslag. Vet een bakplaat in en maak daarop rondjes van het beslag (gewoon platdrukken) met een doorsnee van 5 cm, bak ze in 6 minuten goudbruin. Maak er 45.

De chocolademousse .

Smelt de 300 gr bittere chocolade au-bain-marie. Klop de eieren au-bain-marie schuimig. Voeg de likeur toe. Vermeng van het vuur af de chocolade met de eimassa.

Klop de slagroom stijf en spatel eenderde geleidelijk door het mengsel. Laat opstijven in de koelkast.

Het mango-dragonijs.

Breng het water met de suiker aan de kook en blancheer er kort de gesneden dragon in, zeef het kookvocht en meng het door de mangopuree, bewaar de dragon, draai ijs van de mangopuree met het losgeklopte eiwit, als het ijs bijna klaar is voeg dan de dragon toe.

De kersensaus.

Breng de kersen met het bier en de crème aan de kook. Haal de kersen als ze koken van het vuur, pureer ze met een staafmixer en wrijf ze door een zeef. Breng de saus als deze is afgekoeld op smaak met citroensap en poedersuiker. Ontvel de sinaasappelpartjes en gebruik deze als garnering.

UITSERVEREN:

Giet een sausspiegel op de borden en leg in het midden een klein beetje mousse, plaats hierop de eerste kletskop, spuit 1 rozet mousse op de kletskop en plaats er nog een kletskop bovenop, leg nu voorzichtig 2 kleine bolletjes ijs op de bovenste kletskop, tenslotte het laatste koekje hier weer bovenop, garneer het gerecht met de sinaasappelpartjes en een takje citroenmelisse.



Compressed by

PDF24

<https://ruudskookboek.nl>