



**MENU December 2006
Adriaan Ruiter**

**Chou fris  aux hu tres
Boerenkoolcrostinie**

**Un r ve d'Asiatique
Aziatische droom**

**Consomme Doria
Heldere gevogelte bouillon Doria**

**Mouclade de cabillaud   la citronelle
Een citroengeurig stukje kabeljauw**

**Sorbet de Melon
Verkoeling van meloen**

**Filet de Chamois d'Afrique du Sud
Zuid Afrikaanse gemsfilet**

**Tarte de Pommes sous un appentis de caramel
Rond appelgebak met vanille ijs onder een afdakje**

Chou fris  aux hu tres

Boerenkoolcrostinie

15 pers.

300 gr boerenkool (netto)
2 t. knoflook,
50 gr kappertjes,
100 gr augurken,
50 gr olijven,
10 gr peterselie,
1 st. citroen,
50 cl. Olijfolie,
30 st. oesters (2 p.p)
15 sn. casino,
zout en peper.

Verwijder de grove nerven en stelen van de boerenkool.
Hak de knoflook, kappertjes, augurken, sjalot rasp de citroen en pers een halve citroen uit – breng ruim water aan de kook met zout - kook de bladeren in porties gaar – spoel ze kort af in koud water – knijp ze voorzichtig maar grondig uit – hak de bladeren tot tartaar – meng dit met de olijfolie – doe de andere ingredi nten erbij – breng het geheel op smaak – open de oesters – besprenkel het brood met wat olie – rooster dit – bestrooi met wat zout en wrijf in met de knoflookteen – doe de tartaar erop – serveer op een side plate



Weingut Ritterhof
Gew rztraminer 2005
Kalterersee – Zuid-Tirol – Itali 

Een typische zuidtirolese gew rztraminer die totaal afwijkt van wat wij gewend zijn van de wijnen uit zuid Duitsland of uit de Elzas. De soms wat overdreven bloemigheid van de wijnen uit Pfalz en Elzas ontbreekt hier. Resultaat is een droge wijn, rond van smaak, toch wat kruidig, een vleugje rozen ook , zeer geschikt als aperitief of als begeleider van kruidige gerechten en gerechten uit de Aziatische keuken.

Bedoeld om bij de garnalen met kerriemayo te genieten

Saint-Peyre
Picpoul-de Pinet
Coteaux de Languedoc

In het zuidwesten van Frankrijk , ongeveer bij Nimes begint het gigantische wijngedebied Languedoc en Roussillon. Nog altijd wordt ongeveer een derde van alle Franse wijn hier verbouwd. Ofschoon de meeste wijnen massawijnen zijn is men toch gedurig bezig de kwaliteit te verbeteren en dat lukt steeds beter. Tussen Montpellier en Beziers komen we het gebiedje Pinet tegen. De wijn wordt hier gemaakt van de Picpouldruif, (de zure druif van Armagnac) ze geniet een zekere bekendheid en mag AC op het etiket voeren.

. Frisse wijn, grapefruit en iets mineralig, geschikt voor niet al te zware visgerechten.

Vergenoegd 2000
Stellenbosch

Zuid-Afrika

Stellenbosch, op slechts 40 km van Kaapstad is de bekendste wijnstreek van Zuid-Afrika.

In de tijd van de VOC gold dit zeer vruchtbare gebied vooral als centrum voor landbouw en veeteelt om de schepen van de VOC te bevoorraden.

Rietveld, destijds gouverneur, importeerde wijnstokken omdat de geproduceerde wijn langer houdbaar was dan water. De belangstelling ging echter niet bovenmatig uit naar wijn, er was geen interesse om andere wijnen dan Constantia op de markt te brengen omdat het oog meer gericht was op de enorme winsten die India en Ned. Indie oprachten.

Onder het Engelse bestuur kwam daar snel verandering in, maar pas in de 20^{ste} eeuw konden Stellenbosch en Paarl zich als centra voor de wijnbouw presenteren. Thans komen hier naast standaardwijnen ook topwijnen vandaan.

58 % Cab. Sauvignon - 39% Merlot en 3% Cab. Franc geven deze wijn een zeer hoog kwaliteitsgehalte.



MENU December 2006 Adriaan Ruiter

Aziatische droom

30 stuks tigerprawns,
2 zak tempurameel,
3 st.meloen(cantaloupe),
1 kr. Friseesla,
1 zakje veldsla,
1 bs bieslooksprieten,
1 b. shiso purper,
100 gr gehakte
stengember.

15 pers.

Boor de meloen uit, 5 bolltjes p.p (rest meloen is voor de sorbet)

Kletskoppen

– Maak het kletskoppendeeg.

80 cl vers geperste sinaasappelsap,
100 gr boter,
100 gr. Sesamzaad,
50 gr. Bloem,
160 gr. Poedersuiker,
mespuntje sambaloek,
zout.

Roer de boter zacht – voeg de jus toe en meng dit in een kom met het sesamzaad, sambal, bloem, zout en poedersuiker – laat het opstijven in de koelkast – strijk uit m.b.h van een sjabloon op een plaat op bakpapier – bak ze in 8 min af in een oven van 170° C.

Kerriemayonaise

50 gr. Eidooier,
1 eetlepel Franse mosterd,
1 eetlepel natuurazijn,
4 dl. Maïsolie,
1 dl. Water, zout en peper,
50 gr. Sjalot,
10 gr. Madras kerry,
20 gr. Gembersiroop
1 appel.

Zet het sjalotje, de stukjes appel en de kerrie aan in de olijfolie, blus het mengsel met het water en laat het een paar minuten zachtjes koken. Pureer het kerriemengsel en vermeng het als het is afgekoeld met de mayonaise en de gembersiroop.

Tempurabeslag

Tempurameel,
5 gr gemberpoeder
5 gr kerriepoeder.

Volg de receptuur van het pak. Meng alle ingrediënten in een kom en roer dit tot een glad beslag.

kruid de prawns met peper en zout, wentel ze door het beslag en frituur ze op 180° C, de prawns moeten licht glazig blijven

Sojaolie

50 cc ketjap manis
100 cc olijfolie
10 cc gembersiroop

- Meng de ketjap, de olijfolie en de gembersiroop door elkaar.

Wittewijndressing

½ dl witte wijn,
½ dl natuurazijn,
½ dl dragonazijn,
1 eetlepel fransenmosterd,
1 theelepel honing,
3 dl maislolie en 1 dl olijfolie.

- roer alle ingrediënten door elkaar – voeg druppelsgewijs de olie toe.

Afwerking

Schep een eetlepel mayonaise op de borden en draai hiervan een spiraal – verdeel de gehakte gember erover – let op ieder bord 5 meloenbolletjes – doe hierop het klets kopje – leg hierop 2 prawns – steek de aangemaakte salade en de bieslook tussen de prawns – schep de sojaolie rondom.



**Consomme Doria
Garnituur**

15 pers.

2 st. komkommer,
6 st. tomaat,
Quenelles,
1 kipfilet (125 gr) 1 dl.
Room, iets eiwit, peper en
zout.

Gevogeltebouillon

De bouillon bereiden volgens de standaard receptuur (3 L.gevogelte bouillon)

Komkommer,

boor kleine bolletjes – blancheer deze – afkoelen in water – daarna in ijswater.

Tomaat,

tomaat ontvellen – in vieren snijden – zaadlijsten verwijderen en mooie brunoise snijden.

Quenelles,

kipfilet fijnmalen - room toevoegen – quenelles garen in hete bouillon.

Afwerking

Soepkoppen verwarmen – garnituur licht verward voorzichtig in de koppen doen – bouillon toevoegen.

Ps: indien mogelijk een soepstengel als restverwerking van het dessert.



Mouclade de cabillaud à la citronelle

15 x 75 gr. Kabeljauw,
1500 gr mosselen,
5 st.sjalotten,
3 t. knoflook,
60 cl. Witte wijn droog,
60 cl. room,
0,5 st. citroengras (sereh),
45 st kerstomaat,
olijfolie,
1 bs. koriander,
peper en zout.

15 pers.

- Was de mosselen in ruim water – doe deze in een pan – snijd de sjalotten zeer fijn en plet de knoflook – voeg dit toe aan de mosselen – besprenkel met de witte wijn – schud met regelmaat de mosselen om – verwijder de mosselen uit het vocht en haal ze uit de schelp – bewaar ze in wat vocht en houdt ze warm.

- Passeer het vocht en verdeel dit in tweeën – reduceer(inkoken) de ene helft

- Pel de tomaten snijdt deze in vieren en verwijder de zaadlobben

- Room toevoegen en reduceren tot gewenste liquiditeit – citroengras verkleinen en toevoegen – laat het geheel 15 minuten meetrekken(**niet koken**) – breng op smaak - passeren

Aromatiseer de vis en bak deze in de olijfolie zeer snel aan, aan beide kanten – zet ze op een plaat in gaar verder in de oven op 70° C.

PS: (De vis kan ook eerder gebakken worden. Dan ongeveer 15 min voor het serveren in de oven plaatsen)L

Afwerking

Neem een groot bord (diepbord) doe daar de vis in – decoreer met de mosselen – besprenkel het geheel met de saus – bestooi met gehakte koriander (bescheiden).



Sorbet de Melon

15 pers.

Suiker 750 gr
water 400 gr
glucosesiroop 75 gr
gelatine 6 gr
sinaasappel en citroen 1 st.
meloen 750 gr.
(van voorgerecht)

Kook het water met de suiker en glucose siroop, de schil van sinaasappel en citroen zonder het wit – neem van het vuur en voeg de geweekte gelatine toe – laat het geheel afkoelen.

Pureer de meloen, over gebleven van voorgerecht, passeer de siroop Meet 750 gr meloen puree en 3/4 liter siroop – breng het geheel op smaak wat citroensap en e.v.t sinaasappelsap - weeg het geheel af op 18° Baumé - draai er een mooie sorbet van.

Afwerking

Doe de sorbet in een sorbetglas e.v.t met een rietje – voeg op de top wat champagne of iets dergelijks

Serveer dit niet aan tafel.





MENU December 2006 Adriaan Ruiters

Filet de Chamois de L'Afrique du Sud

1 Gemsfilet 2500 gr,
2 st. avocadopeer,
2 st uien,
1 limoen,
knoflook
25 ml olijfolie,

Pareer het vlees - bind het op met bindtouw – meng de knoflook met de olie en strijk dit over het vlees – leg schijfjes avocado erop en besprenkel met limoensap – leg de uienringen op het vlees en prik de thermometer erin. Neem een braadslede, plaats er een rekje in - doe daar 2 dl. wat water onderin – leg het vlees op het rekje.
Zet de oven op 100° C. en braad tot er een kerntemperatuur bereikt is van 62° C. (tijdsduur ongeveer 2 uur)
- Neem het vlees uit de oven en wikkel in alufolie.

15 pers.

Saus Chamois

100 gr ui,
100 gr prei,
50 gr wortel,
5 jenerverbessen,
takje tijm en wat olijfolie,
2 dl rode port,
4,5 dl wildfond,
1,5 dl room,
50 gr boter.

Ui, prei en wortel, lichtjes aanzweten (geen kleur) afblussen met 2 dl. Portwijn, – jeneverbessen en tijm toevoegen - sterk inkoken – zeven – wildfond erbij – dit laten inkoken – room toevoegen en tot gewenste liquiditeit inkoken – als laatste de koude boter erin kloppen (monteren) op smaak brengen.

Portwijn peren

8 st. doynné du comice,
4 dl, portwijn,
8 dl. Rode wijn,
150 gr. Suiker,
2 kruidnagels,
1 kaneelstok,
1 sinaasappel.
(aalbessengelei).

De port, rode wijn, suiker, kaneel, kruidnagel en van de sinaasappel de schillen zonder het wit – alles in een pan en afkoken – de peren schillen, doormidden snijden en uitboren – de peren in de portwijn vloeistof doen en zachtjes garen – de peren uit de pan nemen en warm houden – de vloeistof tot een siroop inkoken.

Choux de Bruxelles

1000 gr spruiten,
50 boter, nootmuskaat.

- Spruiten schoonmaken - kruissnede onderin – blancheren, eerst koelen in koud water, daarna doorkoelen in ijswater – op temperatuur brengen met de boter en wat nootmuskaat.

Pommes Champignon

3000 gr. Vastkokende aardappel (Nicola),
200 gr boter om te klaren

- Uitboren met grote parisienneboor – met een kolomsteker(appelboor) van onder insteken en rondom weg snijden (champignon model – blancheren tot bijna gaar en af laten koelen op een doek – bakken in geklaarde boter

Afwerking

Onder in het midden een eetlepel saus – 3 plakjes vlees – linksboven 3 stuks champignon aardappel – de peer met in het midden een theelepel gelei en rechtsboven 3 stuks spruitjes



Gâteau de pommes sous un appentis du caramel

15 pers.

10 stuks Elstar appels,
15 plakjes bladerdeeg,
8 eetlepels kaneel suiker,
15 bol vanille ijs

- Snijdt uit een bladerdeeg plak cirkels met een doorsnee van 12 cm, prik met een vork op enkele plaatsen het deeg in (dikte 2 €=euro) – bak de bodems op 180° C. in 8 à 10 min, het deeg moet niet helemaal gaar zijn van binnen maar krokant van buiten.

_ laat de bodems een beetje afkoelen – spuit nu de frangipane gelijkmatig over de bodems

Frangipane

Amandelspijs 600 gr
boter 200 gr
eieren 200 gr
citroenrasp 25 gr.

-Zet de boter op kamertemperatuur – doe de boter in de machine en gebruik de vlinder – roer de boter tot ze wit ziet – voeg beetje bij beetje de spijs toe – daarna één voor één de eieren en als laatste citroenrasp - zet koel weg om de smaken op elkaar in te laten werken.

Karamelrekje

250 gr kristal suiker
130 gr glucosesiroop

Doe een scheutje water in de pan en voeg dan de suiker en de glucose toe – breng dit op middelmatig vuur zonder te roeren aan de kook – zet een groot bekken met koud water klaar om de pan meteen in af te koelen – als de massa licht begint te kleuren direct van het vuur halen en de bodem van de pan in het bekken koud water afkoelen.

- Maak nu met een lepel van de massa op bakpapier of siliconenmatje een ronddraaiende beweging en laat de massa langzaam in een dunne straal van de lepel lopen – geef zo het rekje de gewenste vorm.

- Als de massa te ver is afgekoeld kunt u onder langzaam roeren op het vuur weer voorzichtig opwarmen.

Vanilleijs

2,5 dl. Melk,
3,5 dl. Room,
¼ st. vanille,
125 gr. suiker,
75 gr,. Dooiers

Zet de room, melk, en het vanillestokje op een laag vuur en laat 1 uur trekken – voeg vervolgens de helft van de suiker toe.

- Klop de rest van de suiker met dooiers in een mixer wit – voeg een beetje van het warme roommengsel toe – voeg dan het geheel bij elkaar – roer het geheel langzaam en voorzichtig gaar.

- Direct afkoelen met de bodem in koudwater en verder door laten koelen.

Vanillesaus

0,5 L. melk,
0,5 l room,
150 gr. Suiker,
12 st. eidooiers,

Melk, room, suiker en vanille stokje al roerend aan de kook brengen – eidooiers wit kloppen – voeg de helft van de kokende massa al roerend bij de eidooiers – deze massa terug in de pan doen bij de andere helft – dit met een spatel al roerend garen.

2 st . vanillestokje.

- Als de massa gaar is direct afkoelen in koud water.

Assemblage

Schil de appels en snijdt deze in vieren –verwijder het klokhuis en snij er dunne plakjes van ongeveer 3 mm – leg deze dakpansgewijs op de frangipane – ga door tot deze royal belegt zijn en wat in de hoogte

- Bestrooi met kaneel suiker – bak ze af – ongeveer 15 min. op 180°C.

- Neem een bord – leg hierop het warme gebak – een bolletje ijs in het midden – een lepel vanillesaus over het ijs en een beetje rondom het gebak – de kroon op het werk is het karamelrekje – plaats dit bovenop het ijs – direct serveren.

