



MENU Februari 2008
Dico van Toor
(Twente menu)

Amuse van gerookte eendenmousse op krentenwegge

Carpaccio van Dinkeldalrund

Heldere bouillon op z'n humkes

Gepocheerde kabeljauw op romige zuurkool

Arretjescake met kuiernatijs

Amuse van gerookte eendenborstfilet op krentenwegge

15 pers.

Ingrediënten:

450 gr. gerookte
eendenborstfilet
4 dl. gevogeltesfond
5 bl. gelatine
3 dl. geslagen room

Bereiding:

Van de eendenborst het vel en huid verwijderen, in kleine stukjes snijden en uitbakken in een koekenpan. Het vet uit de pan verwijderen en de uitgebakken stukjes vel en huid samen met de eendenborst, in stukken snijden, met een gedeelte van de fond fijn draaien in de magimix.
De gelatine weken in ijswater en oplossen in een gedeelte van warm gemaakte fond. Dit bij de rest van de fond mengen met de eendenborst.
Het geheel passeren door een fijne bolzeef. Als deze hangend is de half geslagen room toevoegen. De massa op smaak brengen met peper en zout. In de koelkast laten opstijven tot de gewenste dikte (zodat het stevig blijft zitten wanneer er een laag op de krentenwegge wordt aangebracht).

4 plakken Twentse
krentenwegge
roomboter

Gebakken krentenwegge

Bak de plakken krentenwegge in roomboter op een matig vuur, op de elektrische kookplaat, tot er een krokante korst ontstaat. Snij de plakken vervolgens in hapklare stukjes (afhankelijk van de grootte 8 uit een plak). Kan ook in de hetelucht oven op 130 graden met twee groene lampjes vocht.

3 grote uien
50 ml. olijfolie
100 gr. suiker

Geconfijte uien

Snij de uien in de lengte middendoor en snijd elke helft van de ui weer in drieën, zoek de repen van de ui van circa 2,5 cm breed uit. Bak deze op een matig vuur in 50 ml. olijfolie en 100 gr. suiker. Roer regelmatig in de pan tot de uien gaar en geconfijt zijn. Leg de uienrepen op een bord en laat deze afkoelen.

Uitserveren:

Bedek de krentenwegge met een flinke laag van de eendenmousse. Leg er een reep geconfijte ui bovenop. Leg twee amuses op een bordje.

GÖTTELSMANN 2006 – 13 % Munsteren Kapellenberg Riesling Kabinet trocken NAHE – Did.

Het wijnbouwgebied Nahe (voorbij Mainz) concentreerde zich na de tweede wereldoorlog op de productie van massawijnen. Alles werd beplant en er werd niet gekeken naar ligging en grondsamenstelling. Dat leidde tot de roemruchte "Liebfraumilch" en andere nog twijfelachtiger "exportschlagers" van de duitse na-oorlogse wijnbouw. Het resultaat hiervan was dat, ofschoon er in dit gebied ook hoge reputatiewijnen werden geproduceerd, Nahe als echt wijngedebiet niet of nauwelijks bekend is.

Dat begint zich nu weer te herstellen dank zij wijnmakers als Göttelmann, Schlossgut Diel, Hahnemühle enz.

Carpaccio van Dinkeldalrund

15 pers.

Ingrediënten:

1 kg. dun gesneden
Dinkeldalrund
ossenhaas
2 krop ijsbergsla
250 gr. oude Twentse
kaas

Bereiding:

Was en droog de ijsbergsla en snij de sla in smalle reepjes. Maak de sla aan met de dressing. Bedek het middengedeelte van een groot bord met een laagje sla. Leg verspreid op de sla 60 gram aan plakjes van de carpaccio. Leg wat schaafsel van oude Twentse kaas op de carpaccio.

Dressing

1,5 dl. olijfolie extra
vergine
50 ml. citroensap
50 ml. vloeibare honing
2 tenen gepureerde
knoflook
peper uit de molen
zout

De knoflook fijnhakken en vervolgens in de vijzel pureren. Doe de zout, peper, honing, knoflook en citroensap in een kom en roer met een garde tot de zout is opgelost. Voeg vervolgens de olie toe en daarna met de garde doorkloppen tot een licht gebonden dressing ontstaat.

Heldere bouillon op z'n humkes

15 pers.

Ingrediënten:

3 kg. schenkel
2 prei
3 uien
1 winterwortel
3 stengels bleekselderij
bos bladselderij
peterselie
paar takjes tijm en
rozemarijn
paar blaadjes foelie
10 gekneusde peper-
korrels en zout

Bereiding:

Bestrooi de schenkel met peper en weinig zout en bruneer dit in een braadslee, in een hete oven van 200 graden, bruin.
Zet 5 liter water op het vuur doe daarin de runder schenkel, breng dit aan de kook en schuim het zo nodig af.
Snijd intussen de prei in grove stukken, de ui in vieren (niet pellen), verwijder de kern uit de wortel en snijd het in grove stukken. Snijd de bleek- en bladselderij en de peterselie niet te fijn.
Als de bouillon niet meer schuimt, alle groenten en kruiden eraan toevoegen en minimaal 6 uur laten trekken op een laag vuur. Daarna zeven door een doek en koud laten worden. Eventueel op de kookavond nog klaren met wat eiwitten en prei, inkoken tot 3 liter en indien nodig en op smaak maken met zout en peper.

500 gr. snijbonen
1 knolselderij (500 gr.
geschild)

Was de snijbonen en snijd ze in kleine stukjes. Schil de knolselderij en snijd deze in kleine dobbelsteentjes van circa $\frac{3}{4}$ cm. Laat de snijbonen en knolselderij 10-15 minuten meegaren in de bouillon voor het uitserveren.

uitserveren:

Dien op in diepe borden en zorg voor een juiste verdeling van de snijbonen en knolselderij over de borden.

Montes – Sauvignon blanc

Val de Casablanca – Curico

Chili.

De wijnen uit Chili munten vaak uit door hun zuiverheid, mede veroorzaakt door het heldere koude water van het Andes gebergte.

Deze wijn is een blend, een mengsel, van druiven uit de Casablanca vallei (51%), één van de beste wijnlocaties van Chili van witte wijnen en druiven uit de Curico vallei (49%), ook bekend als een grootleverancier van de Sauvignon blanc.

Een evenwichtige aromatische wijn doe zich goed aanpast aan b.v. met crème fraîche verrijkte gerechten.

Lev. Breukink



MENU Februari 2008 Dico van Toor

Kabeljauw met romige zuurkool en beurre blanc

15 pers.

Ingredienten:

15 st. kabeljauwfilet met vel 100 gr.
5 takjes bladselderij
250 gr. wortel
150 gr. ui
50 gr sjalot
5 takjes peterselie, 5 takjes tijm
4 laurierbladen, 1 teen knoflook
4 dl. witte wijn (droog)
10 geplette peperkorrels
zout

Bereiding:

De groenten schoonmaken en in stukken snijden.
De selderij, wortel, ui, sjalot, knoflook, peterselie, tijm, de laurierbladen en het zout in een pan doen en aan de kook brengen met 3 liter water. Het vuur lager zetten en 10 minuten zachtjes laten koken.
De wijn en de geplette peperkorrels toevoegen en nog 5 minuten laten sudderen.
De kabeljauw spoelen en ongeveer 8-10 minuten pochieren in deze bouillon (tijdsduur hangt af van de dikte van de vis: er even in prikken met een vork om te zien of het gaar is).
Laten uitlekken en warm houden.

Zuurkool:

2 kg. zuurkool
4 st. uien
100 gr. boter
4 st. laurierblad
12 st. jeneverbessen
20 st. grof gemalen of geplette peperkorrels
4 dl. runderbouillon(pot)
3 dl. witte wijn
2 st. grote goudreinetten
5 dl. crème fraîche

Laat de zuurkool uitlekken.

Pel en snipper de uien. Verhit de boter in een grote braadslee. Fruit hierin de uien zachtjes in enkele minuten glazig. Schep grof gemalen of gekneusde peperkorrels erdoor. Blus af met de witte wijn. Schil en rasp de appels.
Maak de bouillon heet. Doe de appelrasp met de zuurkool in de pan, giet de hete bouillon erbij en meng alles goed door elkaar.
Doe als laatste de jeneverbessen en de laurierblaadjes bij de zuurkool. Sluit de pan, breng aan de kook en laat op een laag vuur een uur sudderen.
Controleer regelmatig of de zuurkool nog vochtig genoeg is. Zo niet, voeg dan nog een scheut witte wijn toe.
Roer de laatste 10 minuten van de suddertijd de crème fraîche door de zuurkool.

Aardappelpuree:

1 kg. Bildstar
1 dl. melk, 1 dl. room
2 st. eigeel
50 gr. boter
zout, witte peper, nootmuskaat

Schil de aardappelen en kook ze met een bodempje water in een gesloten pan gaar. Pureer de aardappelen met de pureeknijper.

Verwarm melk, room en boter in een steelpan en roer dit bij gedeelten met een garde door de puree. Roer er als laatste de eierdooier door. Zorg dat de puree vol en romig, niet te nat of te droog is. Breng op smaak met zout, witte peper en nootmuskaat.

2 stuks groene kool

Blancheer 15 bladeren, alleen de donkergroene, van groene kool in ruim water met zout gedurende 10 minuten. Laat deze vervolgens uitlekken en knip op maat (vanaf de aanzet) tot het gewenste formaat. Op het bord moet een rand overblijven voor de beurre blanc.

Beurre blanc: op tijd beginnen!!

5 dl. droge witte wijn,
2 sjalotjes
5 el. room,
400 gr. zeer koude boter,
vers gemalen witte peper,
citroen, mosterd

Hak de sjalotjes zeer fijn. Snij de boter in stukjes. Laat in een sauspannetje de witte wijn en de fijngehakte sjalotjes tot 1 dl. vocht reduceren. Haal de sauspan van het vuur en klop er direct 2 tot 3 stukjes boter door. Zet het pannetje op een lage warmtebron, voeg er de room bij en klop er met een garde één voor één de stukjes boter door. Elk stukje boter moet geheel zijn opgenomen voor er een volgend stukje wordt toegevoegd. De boter zal de saus binden zonder echt te smelten. Haal zo nodig het pannetje nu en dan even van de warmtebron. Blijf kloppen tot de saus glad en romig is. Breng de saus op smaak met vers gemalen witte peper, citroensap en mosterd. Serveer de saus direct of hou de saus (korte) tijd warm.

Uitserveren:

Leg een blad van de groene kool in het midden van het bord. Zet een ring van 8 cm in het midden van de kool. Doe hier een dun laagje aardappelpuree in, met daarop de zuurkool. Verwijder de ring en leg een moot kabeljauw op de zuurkool en doe rondom de kool de beurre blanc.

Arretjescake met kuiernatijs

15 pers.

Ingrediënten:

Arretjescake

400 gr. bisquitjes
400 gr. roomboter
400 gr. basterdsuiker
80 gr. cacao
2 eieren
2 zakjes vanillesuiker

Poedersuiker (garnering)

Bereiding:

Laat de boter smelten (niet bruin laten worden) op een matig vuur. Mix de eieren met de suiker en mix daarna de cacao er beetje bij beetje door. Giet de gesmolten boter bij het eimengsel.

Breek de bisquitjes fijn, in kruimels en kleine stukjes van circa ½ cm.

Roer de gebroken bisquitjes door het boter-eiermengsel.

Bekleed een groot cakeblik met bakpapier en doe het mengsel in het blik en laat het een paar uur in de koelkast opstijven.

Snij de cake in 15 plakjes.

Kuiernatijs

7,5 dl. volle boeren
yoghurt
2,5 dl. slagroom
200 gr. suiker
2 dl. kuiernat
4 eierdooiers
2 vanillestokjes

Snij de vanillestokjes in de lengte door en schraap er het merg uit.

Verwarm het kuiernat, doe er het merg van de vanillestokjes in en los daarin de suiker op. Klop in een kom, van de keukenmachine, 4 eierdooiers en voeg daarbij beetje voor beetje de siroop (kuiernat) bij tot een schuimige massa ontstaat. Vervolgens afkoelen, door in de kom van de keukenmachine te laten draaien tot het afgekoeld is. Klop de slagroom lobbij.

Meng de yoghurt door de afgekoelde massa en schep daar de geklopte slagroom doorheen. Laat nog even draaien in de keukenmachine.

Draai er vervolgens ijs van.

Vossenbessensaus

500 gr. vossenbessen
3 dl. water
200 gr. suiker
zout en peper
klontje boter

Doe de vossenbessen met het water in een steelpan en laat circa 10 minuten koken tot de bessen zacht zijn. Voeg de suiker toe en wat zout en peper en de boter. Laat inkoken tot de gewenste dikte. Serveer op kamertemperatuur.

uitserveren:

Snijd een plakje cake diagonaal doormidden. Leg deze plakjes schuin op elkaar in een kant van het bord. Strooi hier iets poedersuiker overheen. Vul een borrelglasje met kuiernat en plaats deze op het bord. Leg vervolgens een bolletje ijs op het bord. Garneer er vervolgens een streep vossenbessensaus omheen.