



Menu februari 2011 Piet Dijkhuis/Willem Pieters

Geschroeide tonijn met pakketjes van komkommer en wakame, gelei van Kikkoman, rettich en yoghurt dressing

Kaassoufflé met tempura van pastinaak

Kabeljauwrug op briochebrood, gebakken met gemarineerde slakjes, aardpeer en schuimige saus van peterselie

Parfait van vanille en gesuikerde amandelen, ravioli van marsepein en amarene kersen

Geschroeide tonijn met pakketjes van komkommer en wakame, gelei van Kikkoman, rettich en yoghurt dressing**

Ingrediënten:	Vorbereiding
<ul style="list-style-type: none"> - 4 rechte komkommers - 15 lange linten van 1 rettich, - 250 ml Mitsukan Su (Japanse rijstazijn) - 250 ml water - 25 gr wasabi (Japanse mierikswortel uit een tube) - 50 ml gembersiroop - 250gr Chuka Wakame (Japanse zeewiersalade van Zeeland's Roem,) - 500 gr mini paksoi - 50 gr verse koriander - 50 gr Guichai blaadjes - 50 gr Kayangblad (Thaise bieslook) - 125 ml Kikkoman - 200 ml water - 125 ml Ketjap Manis (Indonesische zoete sojasaus) - 50 ml gembersiroop - 7½ gr oranje agar agar (Maleise gelei) - 1250 gr tonijnfilet van Sashimi kwaliteit: liefst 	<p>1. Komkommerlinten: de komkommer met een dunschiller of kaasschaaf (eventueel snijmachine gebruiken) overlangs in repen snijden en beide buitenste linten weggooien. De linten terugsnijden tot 3 cm breed en 15 cm lang (groene schil eraf). Het moeten 60 linten worden (2 per pakketje x 2 pakketjes pp x 15 pers).</p> <p>2. Lange rettichlinten: de rettich schillen en met dunschiller of kaasschaaf (eventueel snijmachine gebruiken) overlangs in 15 lange repen snijden. De breedte van de linten terugsnijden tot 1½ cm.</p> <p>3. Voor de pakketjes van komkommer: de su (rijstazijn), water, wasabi en gembersiroop aan de kook brengen. Hierin de linten komkommer en lange linten rettich leggen en af laten koelen.</p> <p>4. "oosterse" sla en kruiden: mini paksoi (alleen de echt kleine scheuten gebruiken), korianderblaadjes (zonder stengels gebruiken), Guichai blaadjes (alleen topjes van de stengel van +/- 2 cm), Kayangblaadjes (Thaise bieslook), een paar blaadjes van 7 cm per bord en een paar blaadjes fijngesnipperd.</p> <p>Bereiding</p> <p>1. Bereid eerst de gelei van de Kikkoman: meng de Kikkoman, gembersiroop, water, en ketjap en breng aan de kook. Voeg de agar agar toe en laat een paar minuten - al roerend - zachtjes doorkoken.</p> <p>2. Dit mengsel nog warm en niet opgesteven, snel storten in een ingevet plat en vierkant bakje (5x?) en zet koud weg (koelkast).</p> <p>3. De tonijn bestrooien met peper en zout. Een koekenpan met weinig arachideolie met een kwastje invetten en op het vuur heel! heet laten worden en de tonijn aan alle kanten kort! dichtschroeien.</p>



- aan één stevig stuk en
3 à 4 cm hoog en liefst
+/- 7 cm breed (dan
wel +/- 14 cm breed en
zelf overlangs door
midden snijden
- peper en zout
 - arachideolie
 - 5 eetl acaciahoning
 - sesamzaad (gemengd
zwart en wit)Hanos
 - Rasp van 2½ limoen
-
- 250 gr volle yoghurt
(hangop als bijv.
Griekse yoghurt)
 - peper en zout
 - 10 druppels sesamolie
 - 25 druppels limoensap

4. De tonijn insmeren met honing vermengd met geraspte limoenschil en daarna door de gemengde en **geroosterde** sesamzaad halen. Afgedekt in de koelkast plaatsen.
5. De komkommerlinten (uit de marinade) kruislings over elkaar leggen, wat Chuka Wakame in het midden leggen, de linten over de wakame vouwen en omgekeerd neerleggen (strakke kleine pakketjes, 2 st pp).
6. Voor de dressing de yoghurt mengen met limoensap, peper, zout, sesamolie en dit mengsel in een spuitflacon doen.

Serveren

1. Snijd de tonijn in plakken (4 st pp) van 1 kleine cm dik en leg deze op een plat bord.
2. Schik het lange lint zoetzure rettich (uit de marinade) speels er tussendoor.
3. Snijd de gelei in dobbelsteentjes en leg deze ertussen.
4. Leg de pakketjes van komkommer met wakame er ook speels tussen.
5. Schik de "oosterse" slasoorten en kruiden er tussen en maak af met de yoghurtdressing, een klein beetje op de tonijnplakken en druppelsgewijs aan de rand van het bord, rondom het gerecht. Serveer direct.



Kaassoufflé met tempura van pastinaak

Ingrediënten:	Bereiding:
<p>- 100 gr boerenboter - 100 gr tarwebloem - 1 l melk - 8 eieren - 150 gr Gruyère - (15 beboterde soufflévormpjes)</p> <p>- 5 pastinaken</p> <p>300 gr tempurameel - 1/2 l ijskoud water (met behulp van ijsblokjes)</p>	<p>Bereiding kaassoufflé</p> <ol style="list-style-type: none">1. Voor het bereiden van kaassoufflé wordt een béchamelsaus als basis gemaakt. Verwarm de boter tot hij is gesmolten en alle schuim is verdwenen. Roer de bloem er lepel voor lepel doorheen en laat het geheel al roerend ongeveer 1 min warm worden. Voeg er nu de melk in gedeelten bij. Blijf roeren tot er een gladgebonden saus is ontstaan. Laat de béchamelsaus, al roerend, een min of 5 zachtjes doorkoken. Haal de saus van het vuur.2. Splits de eieren en klop de eiwitten stijf. Roer de eierdooiers door de nog warme béchamelsaus, voeg hierna de geraspte Gruyère toe. Maak op smaak met wat peper en zout. Spatel nu voorzichtig het stijfgeslagen eiwit door het mengsel.3. Beboter de soufflévormpjes heel grondig en vul ze tot 2/3^e met het mengsel, zet ze in een voorverwarmde oven van ongeveer 175 C. Bak ze goudbruin, na circa 30 min is de soufflé gaar. Voorzichtig eruit halen! en leg ze vast op een bordje onder de warmhoudplaat. <p>Bereiding tempura van pastinaak</p> <ol style="list-style-type: none">1. Schil de pastinaken en snijd ze overlangs in 2 of 4 delen (afhankelijk van de grootte van de pastinaak). Schaaf ze met een kaasschaaf of dunschiller in lange dunne plakken (1 cm breed)2. Meng het tempurameel in 1/2 l ijskoud! water.3. Haal de plakken pastinaak door het beslag. Doe de plakken bijna stuk voor stuk in het hete frituurvet (anders wordt het één klont), zorg dat ze lichtbruin worden en laat uitlekken op keukenpapier. Wat zouten en warm houden in de oven.
	<p>Serveren</p> <p>Leg een soufflé op een bordje met erop en daarnaast enkele knapperige gefrituurde pastinakenplakken.</p>



Kabeljauwrug op briochebrood, gebakken met gemarineerde slakjes, aardpeer en schuimige saus van peterselie

Ingrediënten:	Vorbereitung
<ul style="list-style-type: none"> - 300 gr platte peterselie - +/- 90 ml olijfolie - +/- 30 ml water - snufje zout - 15 stevige aardperen (topinambour) - slagroom - 3 plakken katenspek - 1½ l droge witte wijn - 6 grote sjalot - 6 blaadjes laurier - 30 korrels korianderzaad - 350 gr roomboter - 1½ kg kabeljauwrugfilet ('haasjes') - 15 plakken briochebrood (1 cm dik) - 2 eiwit - 2 ½ dl arachideolie - 5 eetl madraskerrie - 45 kleine slakjes (Petit Gris), gespoeld - 6 teen knoflook - 3 slajot - 6 takjes tijm - 3 eetl cognac - 750 gr shiitake - 3 teen knoflook - olie 	<p>peterseliepuree De peterselie wassen en daarna blancheren in kokend water met zout. Let op dat de stelen ook gaar zijn. Koud spoelen en goed uitknijpen. In de blender helemaal glad draaien met olijfolie en indien nodig, met wat water. Op smaak brengen met iets zout. Wegzetten.</p> <p>aardperen Was en schil de aardperen. Snijd in 75 dobbelsteentjes (1x1 cm, de rest, afsnijdsels BEWAREN VOOR PUREE) en blancheer dan deze kort in kokend water met zout, koud afspoelen en goed uit laten lekken. Zet koud weg tot gebruik.</p> <p>aardpeerpuree De afsnijdsels van de aardperen opzetten met scheut room en het katenspek, dit op laag vuur helemaal gaar laten koken. Pureren in de blender en op smaak brengen met peper en zout. Afgedekt bewaren.</p> <p>saus De witte wijn tot 1/3 inkoken samen met de gesneden sjalot, laurier en geplette korianderzaad. Van het vuur afzetten en de boter toevoegen en met staafmixer tot een gladde saus bereiden. Door een zeef gieten en op smaak brengen met peper en zout (peterseliepuree voegen we vlak voor serveren toe).</p> <p>kabeljauw De kabeljauw in porties van ongeveer 90/100 gr snijden en aan één zijde licht bestrijken met eiwit. De plakken briochebrood (zonder korstjes) op de zelfde maat snijden als de stukken kabeljauw. Deze stevig op de zijde met eiwit van de kabeljauw drukken. Bewaar in koelkast tot gebruik.</p> <p>kerrieolie Zet een pan of wok op hoog vuur en doe de olie hierin. Zodra de olie gaat walmen de pan van het vuur nemen. Roer er de kerrie door, laat het geheel afkoelen en giet het door een heel fijne zeef over in een schaal.</p> <p>slakjes De sjalot superfijn snipperen en met kerrieolie, gehakte tijm en gesterkte knoflook 5 min aanzweten. 3 Eetlepel cognac toevoegen en de gespoelde slakjes. Op smaak brengen met peper en zout en afgedekt wegzetten.</p> <p>shiitake De harde steeltjes van de shiitake afsnijden en de grote evt halveren.</p>

- 3 middelgrote aardappel, geschild
- 100 g platte peterselie
- 3 eiwit gemengd met bloem

aardappel

De hele aardappels op de snijmachine (stand 2) in zeer dunne plakken snijden, niet afspoelen en deze uitleggen op de werkbank. Beide zijden licht bestrijken met een mengsel van eiwit en bloem. Leg op de aardappelplak een takje peterselie en drúk hierop nog een plakje aardappel. In porties goudbruin frituren op 160 C.

Uit laten lekken op keukenpapier en nazouten.

Een paar takjes peterselie hakken om straks de aardpeerblokjes mee te mengen.

Bereiding

1. De aardpeerblokjes opwarmen in een pan met wat boter, op smaak brengen met peper, zout en gehakte peterselie.
2. De shiitake met de geplette tenen knoflook in een scheutje olie bakken op hoog vuur en op smaak brengen met peper en zout (knoflook eruit halen).
3. De kabeljauw met brioche naar beneden in de koekenpan met klont boter goudbruin bakken. Deze omgedraaid op een licht ingesmeerde bakplaat leggen en de vis in de oven net niet gaar! laten worden in +/- 10 min op 120 C.
4. De slakjes opwarmen, niet te heet!
5. De saus verwarmen en de peterseliepuree toevoegen. Schuimig kloppen met staafmixer.

Serveren

1. De puree van de aardpeer in een rondje in het midden van het warme bord smeren. Hierop de kabeljauw (brioche naar boven) met rondom de slakjes, shiitake en blokjes aardpeer leggen.
2. Schep de schuimige saus rondom en serveer direct.



Parfait van vanille en gesuikerde amandelen, ravioli van marsepein en amarene kersen

Ingrediënten:

- 6 sinaasappels
- 3 dl Sauternes
- acaciahoning

- 450 gr marsepein
- poedersuiker

- 6 blaadjes gelatine
- 3 vanillestokjes
- 3 dl bruine rum
- 3 dl witte wijn
- 300 gr suiker
- 15 eierdooiers
- ronde worstzak-2/3cm

- 900 ml slagroom

- 180 gr hele gepelde amandelen
- 240 gr suiker met 3 scheutjes water

- 300 gr amarene kersen op siroop (+/- 70 stuks)
- rasp van 1½ citroen

- 2 bakjes Atsina Cress

Vorbereitung

1. Snijd de sinaasappelschil van 6 sinaasappels (incl. het wit) en snijd de partjes uit zonder vlies. Laat uitlekken op een zeef en zet koud weg.
2. Zet de schil van 3 sinaasappels in zout water. Spoel ze na 1 uur goed af, snijd het wit eraf en snijd de schil in heel fijne julienne. Confijt de in julienne gesneden schillen in de sauternes met acaciahoning in een sauteerpan.
3. De marsepein met behulp van iets poedersuiker op een werkblad uitrollen en in (met wat boter ingevette) raviolvorm drukken, met deegroller "afsnijden", uit de vorm halen en apart bewaren.

Bereiding

4. Bereid eerst de parfait: week de blaadjes gelatine in koud water.
5. Snijd de vanillestokjes overlans door en schraap het merg eruit. Meng het vanillemerg met de rum, witte wijn, suiker en de eierdooiers in een conische hoge koekenpan. Klop het eierdooiermengsel op, op het vuur dik en schuimig (70 C). Laat afkoelen.
6. Sla ondertussen de slagroom op tot yoghurtdikte. Meng voorzichtig de opgeslagen room door de luchtige (afgekoelde) eierdooiermassa en spuit deze massa in een worstzak van 2 à 3 cm doorsnee. Leg tenminste 2 uur in de vriezer.
7. De amandelen in de oven roosteren (9 min op 180 C; let op, niet te bruin). (Voor de gesuikerde amandelen) de suiker met 3 scheuten water in een pan met een dikke bodem goudbruin laten karameliseren (niet roeren). De geroosterde amandelen voorzichtig door de karamel roeren en direct uitstorten op een stuk bakpapier. De amandelen af laten koelen en in een keukenmachine tot gruis draaien.
8. De kersen uit laten lekken en het vocht bewaren. 45 Stuks apart bewaren. De rest van de kersen met een mes fijnsnijden en aanmaken met citroenrasp en citroensap en nogmaals in een zeefje goed laten uitlekken.

Serveren

1. De parfait in cilinders snijden met één schuine kant en één rechte kant en deze door het amandelgruis rollen.
2. Zet de parfait rechtop, midden op een bord.
3. De "ravioli" met een gasbrander lichtbruin karameliseren en deze op en tegen de parfait leggen.
4. maak wat strepen van de achtergehouden kersensiroop rondom en maak het geheel af met 3 amarene kersen per bord, de afgesneden partjes sinaasappel, sinaasappelschilletjes en enige blaadjes Atsina Cress.



SOCIÉTÉ DES GOURMETS

Secretariat: Postbus 1027, 7500 BA Enschede
EURÉGIONALE

--	--