

## **Menu januari 2025**

### **Menucommissie**

#### **Voorgerecht**

**Mosselen, gerookt spek, gestoofde prei, roomsaus**

#### **Tussengerecht**

**Gestoomde snoekbaars met koolrabi**

#### **Hoofdgerecht**

**Rollade van varkenshaas, puree van zoete aardappel, variaties van chioggiabiet, mosterdfruit, kalfsjus, abrikoos, pistacchio**

#### **Nagerecht**

**Topinamboer-ijs, witte chocolade, bloedsinaasappel**



## Voorgerecht

### Mosselen, gerookt spek, gestoofde prei, roomsaus

<p><b>Mosselen en saus</b>                  2 kg mosselen                  1 ui                  1 winterwortel                  3 stelen bleekselderij                  (reserveer de blaadjes voor garnering in ijswater)                  3 preien                  100 g gerookt spek                  6 blaadjes kaffir lime                  4 stelen citroengras                  40 g boter</p> <p><b>Gestoofde prei</b></p> <p><b>Saus</b>                  140 g sjalotjes                  80 g droge witte wijn                  150 g room 35% vet                  15 g Pastis                  Eventueel: zetmeel om te binden (Maïzena, aardappelzetmeel o.i.d.)</p> <p><b>Spek</b>                  400 g plakken gerookt spek</p> <p><b>Garnering</b>                  Ingelegde citroen                  Blaadjes van bleekselderij</p> <p><b>Opmaak</b>                  3 g lecithine</p>	<p>Reserveer het witte deel van de preien voor de ‘gestoofde prei’. Maak de wortel, ui, prei en bleekselderij (WUPS) schoon, zet aan in een beetje olie. Voeg kaffir lime, gekneusd citroengras, het gerookt spek, de mosselen en ca 20g boter toe en laat onder deksel garen. Schud halverwege de pan even op om alle mosselen even gaar te krijgen. Giet af, reserveer het kookvocht voor de saus en laat de mosselen afkoelen. Haal het mosselvlees uit de schelpen en bewaar ze. Bewaar ook ca 16 mooie dubbele schelpen voor de presentatie.</p> <p>Snij de sjalotjes en het wit van prei in dunne ringetjes en stook in ca 15 g boter. Deel dit mengsel in tweeën. Bewaar een deel voor de presentatie</p> <p>Zeef het kookvocht van de mosselen door een fijne zeef. Voeg dit bij de helft van de sjalotten en prei. Voeg witte wijn, room en pastis toe. Maak er met een staafmixer een gladde saus van. Breng nu op smaak met vers gemalen zwarte peper. Bind de saus eventueel met wat zetmeel (aardappelzetmeel, maïzena, Binder, etc.)</p> <p>Bak het spek uit op matig vuur tot krokant. Bewaar dit op keukenpapier. Nadat het is afgekoeld, het spek verkruimelen en bewaren op keukenpapier.</p> <p>Snij van de schil van een in zout ingelegde citroen een ‘suikerbrunoise’ (zeer fijne brunoise) en bewaar dit.</p> <p>Warm de mosselen kort op in een deel van de saus. Mix 300 ml van de saus met 3 g lecithine met de staafmixer tot een schuim door de mixer wat lucht te laten happen. Let op het schuim moet ter plekke worden bereid en ook gedurende het uitserveren worden bijgewerkt, zodat de saus blijft schuimen. Advies: gebruik hiervoor een brede pan en zet de staafmixer er enigszins schuin in voor het nodige “lucht happen”. Presenteer in een klein bordje/schaaltje wat van de gereserveerde gestoofde prei, één dubbele mosselschelp, daarin 2 mosselen en daaromheen 3 mosselen.</p>
--	--



Secretariaat: Postbus 1027, 7500 BA Enschede

# SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGONALE

	<p>Werk af met verkruid spek, de opgeschuimde saus en enkele blaadjes van de bleekselderij. Verfijn tot slot met wat brunoise van de ingelegde citroen.</p> <p>Let op: de opgemaakte borden niet voor het uitserveren onder de salamander plaatsen, omdat dan het schuim teniet wordt gedaan.</p>
--	---



**Tussengerecht**  
**Gestoomde snoekbaars**  
**koolrabi, peer en mustardress**

<p><b>Snoekbaars</b>          1,2 kg snoekbaars filet          1 bakje tuinkers          4 g gedroogde peterselie          Zout en peper          1 citroen</p>	<p>Verwijder vel en eventuele graten van de snoekbaars. Gebruik het mooie gedeelte voor filet en de rest voor een tartaar.          Snij de filets in de lengte doormidden. Zout en peper de filets, wrijf er wat citroenschil over en bestrooi de bovenkant met de fijngesneden tuinkers en peterselie, breng hoog op smaak. Leg 2 filets met de bestrooide kant op elkaar en rol ze zeer strak op in folie. Zet koud weg.          Stoom de filets in de gaatjes gastropan gedurende Ca 15 minuten bij een temperatuur van 60°C. Portioneer ze daarna in ca 35-40 g pp. terwijl het folie er nog omheen zit. Daarna pas het folie verwijderen</p>
<p><b>Tartaar</b>          1 citroen          1 limoen          25 g sjalot          1/4 schil ingelegde citroen          10 g peterselie          10 g bieslook          Olijfolie</p>	<p>Snij het restant van de vis in kleine blokjes, circa 350 g.          Zodanig dat het past in de ravioli. Snipper het sjalotje en snij de kwart schil van de ingelegde citroen in hele kleine blokjes.          Hak de bieslook en peterselie fijn.          Doe de tartaar en andere ingrediënten in een kom en voeg citroen- en limoenrasp toe. Roer alles goed door elkaar en breng op smaak met peper en zout, citroensap en olijfolie. Vermeng dit goed en laat 15-20 minuten intrekken.          (Indien er te veel tartaar is dan kan dit worden gebruikt voor een amuse).</p>
<p><b>Zoet/zuur</b>          150 g azijn          100 g water          50 g suiker          2 peperkorrels          1 steranijs          1 laurier          1/4 rode peper</p>	<p>Kneus de peperkorrels en snij de rode peper in ringetjes.          Meng alle ingrediënten breng aan de kook, laat daarna goed afkoelen.</p>
<p><b>Ingelegde wortel</b>          3 st. winterpeen frans (met zand)</p>	<p>Snij met een dunschiller van de wortel 16 mooie lange linten. Snij bij, breed in midden aan uiteinden iets smaller. (zie opmaak foto). Leg deze linten in het zoet/zuur.</p>
<p><b>4 peer (Doyenne)</b>          Boter</p>	<p>Halveer de peer en haal er met een parisienneboor kleine bolletjes uit (12mm). Pers de rest van de peer uit. Zweet de bolletjes aan in de boter doe het</p>



<p><b>Koolrabi ravioli</b> 1 st. koolrabi Peper en zout Snoekbaarstartaar</p>	<p>perensap erbij. Verwarm in een steelpan tot ze beetgaar zijn. Bewaar het kookvocht voor de gel.</p> <p>Snij op de snijmachine, stand 0,5, 16 zeer dunne plakjes koolrabi, steek rondjes uit (9 cm) en breng op smaak met zout. Leg de plakken koolrabi op een platte schaal en reserveer voor later. De resterende koolrabi bewaren om brunoise van te snijden.</p>
<p><b>Koolrabi brunoise</b> Rest koolrabi Snuf gedroogde Nootmuskaat 14 st. macadamianoten Verse nootmuskaat Zout, peper Room</p>	<p>Hak de macadamianoten met een mes fijn. Schil het restant van de koolrabi en snij in brunoise. Sauteer licht in boter en kook met room en een snuf gedroogde nootmuskaat tot de koolrabi zacht is. Breng op smaak met zout en peper. Maak de groenteravioli door op 1 helft van het plakje koolrabi wat koolrabi brunoise te leggen, veeg met keukenpapier het teveel aan vocht weg, en vouw de andere helft er overheen. Druk de zijanten goed op elkaar met de vingers. Maak de groenteravioli af met wat versgeraspte nootmuskaat, wat fleur de sel en wat fijngehakte macadamianoten.</p>
<p><b>Peterselie/spinazie olie</b> 35 g peterselie 25 g spinazie 150 ml zonnebloemolie Zout</p>	<p>Verwarm de olie tot 65 °C doe de peterselie en de spinazie met een snuf zout in de olie en blender in ca. 2 minuten fijn. Laat de olie met de peterselie en spinazie op een temperatuur van 60-65°C 30 minuten trekken. Zeef en bewaar in spuitfles</p>
<p><b>Kefir saus</b> 150 ml kefir 1/4 citroen Zout</p>	<p>Doe 150 ml kefir in een kom en breng op smaak met zout en citroensap. Bewaar in spuitfles.</p>
<p><b>Krokantje</b> 40 g boter 40 g bloem 55 g eiwit 6 g ras el hanout Zout Visgraat tuillevorm</p>	<p>Verwarm de oven voor op 180° C. Doe de ras el hanout bij de bloem en zeef dit. Smelt de boter, verwijder met een schuimspaan de eiwitten (klaren). Klop het eiwit los. Voeg de geklaarde boter toe en spatel de bloem met kruiden erdoor. Breng het op smaak met zout en zet het op kamertemperatuur weg tot gebruik. Strijk het beslag in de mal en bak circa 8 -10 minuten goudbruin. Haal ze direct van de mal.</p>
<p><b>Gel van peer</b> 300ml kookvocht peer 3 g agar agar</p>	<p>Breng het kookvocht met 3 g agar agar aan de kook en laat 1 minuut zachtjes doorkoken. Geef in een bakje/plaatje en laat opstijven in de koeling. Draai tot een gel en doe in een spuitzakje</p>



<p><b>Opmaak</b> 1 citroen Bicolor mustard cress Dille Gedroogde peterselie</p>	<p>Leg de snoekbaars iets buiten het midden op het bord Maak iets buiten het midden tegenover de snoekbaars met een dresseerring van 3 cm een torentje van 2,5 cm hoog van de tartaar en plaats hierom een lus van de wortel, Steek in de tartaar twee takjes dille. Plaats de ravioli aan de onderzijde tussen snoekbaars en wortel. Spuit tussen de snoekbaars de olie en kefir-saus zodat deze mooi gaat schiften.</p> <p>Leg er twee peer bolletjes bij, plaats schuin op de vis het krokantje. Rasp iets citroenschil over de snoekbaars. Decoreer met de cress en peergel.</p>
---	--

## Hoofdgerecht

### Rollade van varkenshaas, puree van zoete aardappel, variaties van chioggiabiet, mosterdfruit, kalfsjus, abrikoos, pistachio

<p><b>Rollade (mise en place)</b>                  Ca 1600 g varkenshaasjes (in gelijke aantallen!!)                  350 g ontbijtspek (lange stroken)                  1 volle theelepel Abrikozenjam                  15 voorgewelde abrikozen (hiervan 9 bewaren voor het mosterdfruit)                  30 g pistachenoten                  Peper / zout                  Magnetronfolie</p>	<p>Neem per rollade twee varkenshaasjes. Maak aan een zijde ongeveer een centimeter van de kop een incisie dwars op elk haasje en vandaar een lange incisie tot iets over de helft van de lengte van het vlees. Dit is dus een lange T-vorm. Maak het vlees vanuit deze lange incisie wat los door naar beide zijkanten te snijden zodat je het haasje open kunt klappen. <a href="#">(filmpje in de chefsapp)</a> Bestrooi de haasjes met wat peper en zout. Smeer de incisie in met wat abrikozenjam en vul met zeer fijne brunoise van gewelde abrikozen en wat grof gehakte pistache. Spreid de magnetronfolie op de werkbank. Leg hierop licht overlappend het ontbijtspek. Leg hierop een haasje met de vulling boven en daarna nog een haasje ‘kop op kont’ en met de vulling naar beneden. Rol nu strak op (de folie niet in maar om de rollade), leg een knoop in de folie aan een kant van de rollade, rol nogmaals het andere eind strak op en knoop dit ook af. Doe in een vacuümzak en trek vacuüm (vacumeermachine op 30 sec). Gaar de rollade ca 90 minuten in een waterbad van 52°C.</p>
<p><b>Zoete aardappel</b>                  Ca 1 kg zoete aardappel (oranjekleurig)                  10 g baharat                  30 g boter</p>	<p>Zet de oven alvast op 200 °C Laat de zoete aardappel in de schil, prik met een vork gaatjes in de schil. Doe alle zoete aardappelen op een bakplaat en zet voor ca. 45 minuten in de oven. Laat afkoelen en verwijder de schil. Snij in stukken, pureer en breng op smaak en consistentie met baharat en boter tot een spuitbare crème. Bewaar in een of twee warmtebestendige spuitzakken en houd warm in de warmhoudkast.</p>
<p><b>Mosterdfruit</b>                  2 elstar appel                  9 gewelde abrikozen (van hierboven)                  10 g geel mosterdzaad                  6 g scherpe mosterd (Coleman’s)                  Abrikozenjam                  Azijn                  Zwarte peper</p>	<p>Neem 100 g water en 100 g azijn, breng aan de kook, doe hier de mosterdzaad in en zet van het vuur. Laat afkoelen in het kookvocht. Zeef het mosterdzaad uit het vocht. Snij appel (met schil) en abrikoos in fijne brunoise. Meng hier abrikozenjam, mosterd, gezeefd mosterdzaad en wat azijn bij tot een smakelijke, lopende ragout. Breng op smaak met zwarte peper.</p>



<p><b>Chioggia-biet</b> 2 grote chioggia-biet Spiraalsnijder / mandoline 50 ml sushi-seasoning 50 ml sesamolie</p> <p><b>Jus</b> 500 g kalfsbouillon 150 g witte kookwijn 30 g port Aardappelzetmeel</p> <p><b>Rollade (à la minute)</b></p> <p><b>Opmaak</b> Zet de borden warm. 16 voorgewelde abrikozen Hak wat pistacchio grof Shisho purper Daikon cress Maldonzout</p>	<p>Schil de biet. Snij van 1 biet dunne plakken (3 mm.) met de mandoline. Steek hier rondjes uit (30mm.). Schil de 2de biet en maak van deze biet met de spiraalsnijder dunne reepjes. Bewaar op ijswater. Maak een vinaigrette van de sushi-seasoning en olie en bewaar dit.</p> <p>Doe de bouillon in een steelpannetje. Doe de wijn in een ander pannetje. Kook de bouillon en de wijn elk in tot de helft. Voeg bij elkaar breng op smaak met port en kook verder in tot een smakelijke jus. Dik eventueel wat op met aardappelzetmeel, dat je met een beetje koud water aanmaakt.</p> <p>Haal de rollade uit de vacuümzak en giet het vocht bij de saus. Verwijder de magnetronfolie. Dep de rollade goed droog. Bak nu de buitenzijde krokant in wat neutrale olie. Portioneer en serveer direct.</p> <p>Warm de jus op en doe dit in saucières. Bak de abrikozen om en om even aan. Haal de reepjes en rondjes van biet uit het water, leg op een lekdoek en dep goed droog. Smit een grote en een of twee kleine doppen zoete aardappel op het bord. Haal de reepjes en rondjes biet door de vinaigrette en plaats op en naast de zoete aardappel. Plaats de rollade op het bord. Doe hier wat mosterdfruit en Maldonzout op of bij. Garneer met abrikoos, cresses en de pistacchio. Serveer de jus aan tafel. <b>Zie boek “Bordopmaak” Jan Boeren, pag. 114-117.</b></p>
--	---



## Nagerecht

### Topinamboer-ijs, Witte Chocolade, Bloedsinaasappel

<p><b>Topinamboer-ijs</b>                  350 g topinamboer                  130 g suiker                  100 g kookwater                  topinamboer                  190 g topinamboer-puree                  (van topinamboer                  hierboven)                  240 g volle melk                  10 g magere melkpoeder                  65 g room 35%                  15 g dextrose                  0,75 g locust                  0,75 g guar (stabilize)                  1 g cortina</p>	<p>Zet een grote metalen schaal en een bewaarbakje in de vriezer. Knip een bakpapiertje op de breedte van het bewaarbakje met flink wat overlengte. Doe wat alcohol tussen de bakjes van de ijsmachine en laat de ijsmachine voorkoelen. Smeer 1 g Cortina aan het roerwerk.</p> <p>Kook de gehalveerde topinamboer met schil helemaal gaar, circa 1 uur. Giet af en behoud het kookwater (100g kookvocht later nog nodig). Laat de topinamboer wat afkoelen, snijd in de lengte (N/Z) doormidden. Lepel de topinamboer van de schil. Bewaar de schil voor verdere bereiding: zie hieronder. Pureer de uitgelepelde topinamboer en weeg hiervan 190 g af.</p> <p>Doe alle ingrediënten m.u.v. de Cortina in een pan klop met een garde en verwarm tot een homogeen, mengsel tot 85°C. Laat kloppend afkoelen tot ca 60°C. Giet de mix eerst op de grote voorgekoelde schaal en daarna meteen in de draaiende en voorgekoelde ijsmachine Schep het ijs, zodra het de juiste consistentie heeft, over in het bewaarbakje, dek af met het bakpapiertje en zet meteen in de vriezer om verder af te koelen en te rijpen.</p>
<p>Schillen topinamboer (zie hierboven)</p>	<p>Spread de schillen van de topinamboer op een siliconenmat op een bakplaat en droog ca. 1 uur op 105°C in de oven.</p>
<p><b>Gekarameliseerde witte chocolade</b>                  ca 75 g witte chocoladedruppels</p>	<p>Verwarm de oven voor op 150 C. Spread de witte chocoladedruppels op een bakplaat met siliconenmat en plaats deze in de oven tot de chocolade bruin is (ca 15 minuten). Draai de gekaramelliseerde witte chocolade in een blender of keukenmachine (Magimix kleine kom) tot een lopende pasta en reserveer op kamertemperatuur in een spuitzakje.</p>
<p><b>Galette</b>                  Gedroogde topinamboerschillen                  300 g witte chocolade                  75 g gehakte hazelnoot                  Maldonzout</p>	<p>Smelt de chocolade au bain marie. Giet op de platte schaal die bedek is met bakpapier en strijk uit tot een dikte van één à twee millimeter. Strooi hier de hazelnoot in. Verkruimel de topinamboerschillen en strooi die ook in de nog dikvloeibare chocolade. Voeg nog (zeer weinig) Maldon zoutschilfertjes toe. Laat stollen in de koelkast en steek rondjes met een diameter van 70 mm uit. Bewaar in de koelkast.</p>

<p><b>Bloedsinaasappel</b>          16 bloedsinaasappelen          (1 pp)          3,0 g agar agar</p>	<p>Snij van de bloedsinaasappels kop en kont af en schil ze daarna (van boven naar beneden) zo dat er geen schil of witte velletjes meer aan het vruchtvlees zitten. Snij à vif. Vang meteen het sap op. Bewaar de partjes.</p> <p>Pers de restanten van de sinaasappelen uit en zeef het sap tot je 300 g gezeefd sap hebt. Voeg 3,0 g agar agar toe en roer door, breng dit roerend aan de kook. Laat 1 minuut zachtjes doorkoken. Stort het sap in een schaal of bak en laat geleren.</p> <p>Blender de gel tot een gladde crème en bewaar dit op kamertemperatuur in een spuitzakje.</p>
<p><b>Opmaak</b>          Gehakte hazelnoot          Honey cress of Atsina          cress</p>	<p>Spuit in een zigzagpatroon dunne strepen van de gel van bloedsinaasappel op de chocoladegalette en spuit hier tussen kleine dopjes van de gekaramelliseerde witte chocolade. Werk af met cress. Plaats negen à 12 segmenten van bloedsinaasappel in een kombord; laat in het midden wat ruimte. Plaats hierin een flinke bol topinamboer-ijs. Doe wat gebroken nootjes (anti slip) op het ijs en plaats de galette op het ijs.</p>