



Menu februari 2018
René Wilderink
Groep 6 : De Pott'nkiekers

*

Tartaar van beekridder met tomaat, crème van limoenblad en
garnaal

**

Kombu dashi met wulken en gepocheerde foie gras

Angus entrecote met torentje van geplukte ossenstaart

Witte chocolade ijs met lemon curd en Italiaanse meringue



Vg: Tartaar van beekrider met tomaat, crème van limoenblad en garnaal

Ingrediënten	Bereiding
<p>Tomatenbouillon 1 kilo rijpe tomaten 1 sjalot 2 takjes basilicum 1 takjes dragon 1 teen knoflook 5 zwarte peperkorrels 2 dl rosé cava (brut) 20 gram groene jasmijnthee Cayennepeper Xantana</p>	<p>Hiermee onmiddellijk beginnen Tomatenbouillon Blend alle ingrediënten fijn in de blender (behalve de xantana). Hang de massa op in een schone kaasdoek. Laat de tomatenmassa zo lang mogelijk 'uithangen'. Breng het sap op smaak. Bind licht af met xantana (1 gram per 300 ml vocht).</p>
<p>Tartaar 6 stuks beekrider Arbequina olijfolie Peper en zout</p>	<p>Tartaar Maak e vissen schoon en fileer ze. Verwijder de huid van de filets en maak ze zorgvuldig vrij van graten. Snijd (niet hakken) er een mooie tartaar van en breng op smaak met wat olijfolie, peper en zout. Zet koud weg.</p>
<p>Garnaaltjes 150 gram ongepelde Hollandse garnalen Zonnebloemolie</p>	<p>Garnaaltjes Spoel de garnalen als ze wat zanderig zijn en dep ze goed droog. Frituur de garnalen in een pannetje in kleine porties kort op 180°C. Leg ze op keukenpapier te drogen in een oven (60°C) of in de warmhoudkast.</p>
<p>Cherrytomaatjes 16 kleine cherrytomaatjes</p>	<p>Cherrytomaatjes Breng water aan de kook. Zet een bak ijswater klaar. Zet een kruisje in het vel van de tomaten. Laat de helft van de tomaten 10 seconden schrikken in het kokende water en schep ze vervolgens meteen in het ijswater. Ontvel de tomaten. Herhaal dit met de andere helft van de tomaten. Snijd de tomaten doormidden en haal de zaadjes eruit. Bewaar de tomatenhelften en de zaadjes apart van elkaar in bakjes.</p>
<p>Zoetzuur marinade 200 gram suiker 200 gram water 200 gram azijn 10 zwarte peperkorrels</p>	<p>Zoetzuur marinade Kook alle ingrediënten samen op en laat dit 10 minuten zachtjes trekken. Koel de marinade terug tot kamertemperatuur.</p>
<p>Radijs 2 red meat radijs Zoetzuur marinade</p>	<p>Radijs Schil de radijs en snij deze op een mandoline (stand 1) in (flinter)dunne plakjes. Doe de plakjes in een schaal en giet er $\frac{2}{3}$ van de zoetzuur marinade over. Laat ongeveer 1 uur in de marinade staan. Rol kegels van de plakjes (32 stuks). Dit doe je door een plakje radijs aan één kant tot het midden in te snijden. Eventueel een kwart/helft van de cirkel wegsnijden. Daarna kun je de uiteinden over elkaar heen vouwen tot een kegel.</p>
<p>Koolrabi 1 koolrabi Zoetzuur marinade</p>	<p>Koolrabi Haal de stengels van de koolrabi. Snijd de koolrabi dun op de mandoline of de snijmachine. Met een kleine steker (Ø 3 cm) rondjes uit de plakjes steken (32 stuks). Bewaar de plakjes in de resterende $\frac{1}{3}$ van de zoetzuur marinade.</p>



Olie van limoenblad
200 ml zonnebloemolie
6 limoenblaadjes
(drjoeroek poeroet of kaffir)

Crème van limoenblad
45 gram yoghurt
45 gram eiwit
20 gram rijstazijn
3 gram suiker
180 gram limoenbladolie
Witte peper en zout

Mosterdzaadjes
2 eetlepels gele mosterd-
zaadjes
1 dl appelsap

Opmaken en serveren
Limoenolie
2 bakjes Borage Cress
Kookring (Ø 8 à 9 cm)

Olie van limoenblad
Kant en klare limoenbladolie staat in de koelkast. Hieronder de beschrijving voor het zelf bereiden van deze olie.
Voeg de limoenblaadjes toe aan de zonnebloemolie. Zet het in een afgesloten pot een dag weg op een warme plaats of laat het 2 dagen afgesloten op een koele plaats staan. Daarna de limoenblaadjes verwijderen en de olie koel bewaren.

Crème van limoenblad
Doe de yoghurt, eiwit, azijn en suiker in een maatbeker en meng goed met een staafmixer. Voeg vervolgens bij draaiende motor in een dun straaltje de olie toe.
Breng op smaak en bewaar in een spuitzak in de koelkast.

Mosterdzaadjes
Breng het appelsap aan de kook. Voeg de mosterdzaadjes toe en laat een paar seconden doorkoken. Zet koud tot gebruik.
Voor gebruik zeven.

Opmaken en serveren
Maak met behulp van een kookring een laagje tartaar op het bord. Zet hierin de kegeltjes van de radijs. Spuit in één kegeltje een klein puntje crème en schep in het andere kegeltje een klein beetje tomatenzaadjes. Zet ook op en naast de tartaar stippen van de crème. Leg twee cherrytomaatjes op het gerecht en vul ze met mosterdzaadjes en een stipje crème. Zet ook de koolrabi in het gerecht en plaats er een aantal gefrituurde Hollandse garnaltjes in. Schep een lepel tomatenbouillon om de tartaar, een paar zaadjes van de tomaten en een paar mosterdzaadjes. Druppel op de tomatenbouillon nog een paar druppels limoenolie en versier het gerecht met een aantal takjes Borage Cress.



Tg: **Kombu dashi met wulken en gepocheerde foie gras**

<p>Dashi 30 gram kombu 2 liter Spa Reine (blauw) 40 gram gedroogde bonito-vlokken (katsuobushi) 100 ml sojasaus 40 ml sake 35 ml mirin</p>	<p>Dashi Kombu met keukenpapier schoonvegen. Eventuele witte uitslag op de kombu laten zitten. Dit zorgt mede voor de smaak. Spa Reine en kombu in een pan verwarmen tot 60 graden en ongeveer 1 uur op deze temperatuur laten trekken (gebruik hiervoor de inductieplaat). Na een uur de kombu verwijderen. Voeg vervolgens de gedroogde bonito toe. Laat de bouillon 5 minuten trekken en zeef hem dan door een schone (kaas)doek. Breng de dashi op smaak met de soja-saus, sake en mirin.</p> <p>Wulken</p>
---	--



<p>Wulken 1 prei 1 winterwortel 1 ui 2 stengels bleekselderij 4 takjes tijm 4 takjes peterselie 2 blaadjes laurier 10 gekneusde peperkorrels Zout Cayennepeper 1 kg wulken</p> <p>Foie gras 800 gram verse foie gras (eend)</p> <p>Afwerking 10 stengels lente-ui 5 gram gedroogde bonito- vlokken (katsuobushi) 2 bakjes Afilla Cress</p>	<p>Maak de prei, winterwortel, ui en bleekselderij schoon en snijd alles in grove stukken. Doe de groenten in een pan met ongeveer 1½ liter water. Spoel de tijm en peterselie schoon en doe samen met de laurier in de pan. Voeg de peperkorrels, flink zout en iets cayennepeper toe. Breng aan de kook en laat ongeveer 10 minuten trekken. Zeef de bouillon. Spoel intussen de wulken een aantal keren goed schoon in koud water. Voeg de wulken toe aan de gezeefde court-bouillon en laat 20-25 minuten zachtjes koken. Giet de wulken af en laat ze iets afkoelen. Haal de wulken uit de schelp en reinig ze eventueel (zachte/slijmerige resten en andere ongerechtigheden wegspoelen). Snijd de wulken in plakjes en bewaar tot gebruik. Gebruik bij voorkeur het witte/lichte vlees van de wulken.</p> <p>Foie gras Verdeel de foie gras in 16 gelijke plakken. Zet de plakken foie gras goed koud. Zet ze een half uur voor het bakken in de diepvries. Bak - telkens een paar plakken tegelijk - de plakken foie gras heel kort (ca. 15 seconden per kant) in een hete pan met antiaanbaklaag mooi bruin. Haal de plakken onmiddellijk uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier. De pan tussendoor iedere keer reinigen en weer goed heet laten worden.</p> <p>Afwerking en presentatie Snijd de lente-ui in schuine stukjes van ca. 2 cm. Pocheer de in plakjes gesneden wulken en de stukjes lente-ui enkele minuten in de dashi en verdeel over de borden. Pocheer de plakken gebakken foie gras nog enkele minuten in de dashi en verdeel over de borden. Schep wat dashi in de borden en bestrooi het geheel met een beetje gedroogde bonito-vlokken. Versier de borden met de Afilla Cress.</p>
---	--



Secretariat: secretaris@sdge.nl
SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGIONALES





Hg: Angus entrecote met torentje van geplukte ossenstaart

Ossenstaart (hiermee beginnen)

2 kg ossenstaart (in stukken)
 Hojiblanca olijfolie (Valderama)
 600 gram prei
 600 gram wortelen
 300 gram ui
 200 gram bleekselderij
 200 gram knolselderij
 8 teentjes knoflook
 8 takjes tijm
 5 kruidnagels
 4 blaadjes laurier
 Peper en zout

Glace

Kookvocht van de ossenstaart

Torentje van geplukte ossenstaart

Geplukt vlees van de ossenstaart (zie hierboven)
 2 knolselderij
 600 gram winterwortel
 5 plakken witbrood
 50 gram zachte boter
 50 ml Hojiblanca olijfolie
 Mustard Cress (Koppert Cress)
 Chilli Cress (Koppert Cress)
 16 kookringen (Ø 5 cm / Ø 6 cm)
 Peper en zout

Entrecote

2 kg entrecote van Angus rund (1 stuk)
 Hojiblanca olijfolie
 Peper & zout

Chefs: Het beste is om de ossenstaarten thuis te garen.

Ossenstaart

Bak de stukken ossenstaart in (een) koekenpan(nen) rondom aan in een beetje olijfolie. Doe ze hierna in een snelkookpan. Snijd de prei, wortelen, ui, bleekselderij en knolselderij in stukjes en zet, samen met de overige ingrediënten even aan in dezelfde koekenpan(nen) en doe deze bij de ossenstaart in de snelkookpan. (Wellicht is het verstandig 2 snelkookpannen te gebruiken.) Giet water in de snelkookpan tot het vlees bijna onder staat en breng de pan langzaam op druk. Laat de ossenstaart ongeveer 2 uur zachtjes garen. Haal de stukken ossenstaart uit het vocht, laat iets afkoelen en pluk het vlees eruit. Probeer het vet zoveel mogelijk te verwijderen. Meng een paar eetlepels kookvocht door het geplukte vlees en breng op smaak met peper en zout.

Glace

Zeef het kookvocht van de ossenstaart en ontvet het. Reduceer het kookvocht tot een "glace". Breng deze pas op het laatst eventueel op smaak met iets zout en peper (waarschijnlijk niet nodig).

Torentje van geplukte

Steek met een kookring 16 cirkels van 5 mm dik uit de knolselderij. Het gemakkelijkst is om plakken van 5 mm dik te snijden op de snijmachine en hieruit vervolgens de cirkels te steken of eerst uit een dik stuk knolselderij een cilinder te steken en deze vervolgens in plakjes van 5 mm dik te snijden. Blancheer de cirkels bleekselderij maximaal 3 minuten in iets gezouten water en koel onmiddellijk terug in koud water. Dep de cirkels droog. Bewaar de restanten van de knolselderij.

Snijd de winterwortel in een mooie brunoise van maximaal 5 mm. Blancheer de brunoise ongeveer 1½ minuut en koel onmiddellijk terug in koud water. Droog de brunoise zo goed mogelijk en breng op smaak met zout en peper.

Snijd de korsten van het brood. Droog het brood 6 minuten in een oven op 120°C en maal het brood daarna in een keukenmachine tot kruim. Meng het broodkruim met de boter en de olijfolie. Knip de blaadjes (en eventueel een deel van de steeltjes) van de mustard cress en chili cress en snijd deze iets fijner (niet te klein) en meng dit door het aangemaakte broodkruim. Breng op smaak met peper en zout.

Vet de kookringen aan de binnenzijde in zet ze op een bakplaat met bakpapier. Plaats onderin iedere kookring een plakje knolselderij. Hierop een lepel met de brunoise van wortel. Druk ieder laagje goed aan m.b.v. een tonic stampertje. Op de wortel komt een laagje van geplukte ossenstaart. Dek af met een laagje broodkruim. Plaats de bakplaat in de oven (120°C) om op te warmen.

Verdeel de entrecote in 4 stukken van 500 gram.

Snijd de dikke vetrand van de entrecote en bewaar deze voor de kaantjes. Doe de stukken in 4 vacumeerzakken en vacumeer en seal dicht. Leg het vlees zo lang mogelijk in de sousvide op 52°C (kerntemperatuur van het vlees). Haal het vlees kort voor gebruik uit de vacumeerzakken en dep goed droog. Bestrooi het vlees met zwarte peper uit de molen en met zout en braad rondom bruin in een klein beetje olijfolie. Het vlees 5



<p>Kaantjes Vetrand van de entrecote</p> <p>Rundermerg 1 kg rundermergpipjes</p> <p>Crème van knolselderij Restanten van de knolselderij (zie torentje van geplukte ossenstaart) 200 ml water 200 ml slagroom Peper en zout</p> <p>Crème van doperwten 600 gram doperwten (diepvries) 10 takjes munt 225 gram crème fraîche Peper en zout</p> <p>Garnituur 2 preien 4 sjalotten Bloem Olijfolie</p> <p>Afwerking Ocal olijfolie (Valderrama)</p>	<p>minuten ingepakt in aluminiumfolie laten rusten.</p> <p>Kaantjes Snijd de opzij gelegde vetrand van de entrecote in kleine blokjes en bak deze op niet te hoog vuur uit tot mooie knapperige kaantjes. Laat de kaantjes uitlekken op keukenpapier.</p> <p>Rundermerg Doe de mergpipjes in een ovenschaal en gaar ze 15 minuten in een oven van 225°C. Daarna af laten koelen, het merg uit de pipjes halen en in kleine blokjes snijden.</p> <p>Crème van knolselderij Snij de knolselderij in stukken en kook gaar in het water en de room die op smaak is gebracht met peper en zout. Pureer de gare knolselderij (eventueel met een beetje kookvocht) in een blender.</p> <p>Crème van doperwten Kook de doperwten in een bodempje water gaar in ca. 10 minuten (geen zout toevoegen). Giet de doperwten af en bewaar het kookvocht. Doe de doperwten in een blender, samen met de fijngesneden muntbladjes (zorg dat de muntsmaak niet overheerst) en de crème fraîche en blend het geheel tot een fijne puree. Haal de puree door een fijne zeef en breng op smaak met zout en peper. Eventueel iets kookvocht toevoegen voor de juiste dikte.</p> <p>Garnituur Snijd de uiteinden van de prei. Gebruik alleen het witte en lichtgroene deel van de prei. Was de prei en snijd in stukken van ca. 10 cm. Halveer de stukken en snij er in de lengte een fijne julienne van. Blancheer de julienne een paar seconden in kokend water en schep onmiddellijk over in ijskoud water. Laat de prei uitlekken en droog goed na met keukenpapier of in een theedoek. Verwarm in een pannetje een laag olijfolie tot ongeveer 160 graden en frituur hierin de prei in kleine porties heel lichtbruin. Snijd de schoongemaakte sjalotten in dunne ringetjes. Haal de ringetjes door de bloem en schud het overtollige bloem eraf. Frituur de ringetjes in de olijfolie heel lichtbruin. Laat de gefrituurde prei en sjalotten uitlekken op keukenpapier.</p> <p>Afwerking en presentatie Snijd van ieder stuk entrecote een heel klein stukje van beide uiteinden recht af. Verdeel ieder stuk entrecote overdwars in 8 gelijke plakken. Maak een kleine streep knolselderijpuree op het bord. Plaats hierin 2 plakken entrecote iets verschoven van elkaar rechtop op het bord. Leg op het vlees een paar blokjes merg. Vervolgens op het vlees aan de ene zijde een pluk gefrituurde prei en aan de andere zijde een aantal gefrituurde sjalot ringen. Trek met een lepel een streep doperwtencrème op het bord en plaats het torentje van geplukte ossenstaart op het bord. Dresseer de kaantjes tegen het vlees. Monteer de saus (van het vuur af) met een scheut Ocal olijfolie (de olie mag in de saus zichtbaar blijven) en drapeer de saus over de kaantjes.</p>
--	--



Ng: Witte chocolade ijs met lemon curd en Italiaanse meringue

<p>Witte chocolade ijs 2 blaadjes gelatine 500 ml melk 500 ml room 80 gram suiker 440 gram witte chocolade callets</p>	<p>Witte chocolade ijs Week de gelatine minimaal 10 minuten in een bakje met koud water. Breng de melk, de room en de suiker in een pan met dikke bodem aan de kook. Haal de pan van het vuur en voeg de witte chocolade toe. Roer het mengsel tot de chocolade volledig is opgelost. Voeg de goed uitgeknepen gelatineblaadjes bij het chocolademengsel en roer om goed op te lossen. Giet het mengsel vervolgens door een fijne zeef in een schone schaal en laat afkoelen. Draai er vervolgens ijs van. Schep het ijs in een kom en zet in de diepvries tot gebruik.</p>
<p>Witte chocoladepoeder 50 gram witte chocolade callets 40 gram maltodextrine</p>	<p>Witte chocoladepoeder Smelt de witte chocolade in een klein pannetje au bain-marie. Doe de maltodextrine in een keukenmachine en voeg de gesmolten chocolade bij een laag toerental langzaam toe tot er een fijn poeder ontstaat dat op poedersuiker lijkt. Bewaar het poeder in een goed afgesloten luchtdichte doos tot gebruik.</p>
<p>Lemon curd 4 gram gelatine 200 ml vers citroensap 240 gram suiker 6 eigelen 300 gram ongezoeten boter 300 ml room</p>	<p>Lemon curd Week de gelatine minimaal 10 minuten in een bakje met koud water. Doe het citroensap, de suiker en de eigelen in een kom en meng alles door elkaar. Plaats de kom op een pan met kokend water en blijf goed roeren tot er een smeùige, wat dikkere massa is ontstaan. Snij de boter in blokjes en voeg blokje voor blokje toe totdat de boter geheel is geëmulgeerd. Knijp het overtollige water uit de gelatine, voeg toe aan de citroenmassa en roer tot het volledig is opgelost. Giet de curd in een schone kom en zet in de koelkast. Klop de room half stijf en meng deze voorzichtig door de afgekoelde curd. Doe de curd in een spuitzak en bewaar in de koelkast.</p>
<p>Crumble 50 gram ongezoeten boter 50 gram suiker Snufje zout 50 gram bloem 50 gram geraspte kokos</p>	<p>Crumble Verwarm de oven voor op 170°C. Snijd de boter in blokjes. Doe de boter samen met de suiker en het zout in een kom en mix tot zacht en romig. Voeg dan ook de bloem en geraspte kokos toe en mix alles goed door elkaar tot redelijk fijne kruimels. Hoe langer je blijft mixen, des te groter zullen de kruimels uiteindelijk worden. Bekleed een bakplaat met bakpapier en verdeel de</p>



<p>Gelei van passievruchten 300 ml passievruchtenpu- ree (diepvries) 200 ml water 70 gram suiker 5 gram agar agar</p> <p>Meringue 8 eiwitten Mespuntje zout 2 citroenen 400 gram suiker 200 ml water</p> <p>Afwerking 100 gram bosbessen Lavendel bloempjes Poeder van gedroogde bosbessen (blauwe bessen poeder)</p>	<p>krumels in een dunne laag over de bakplaat. Bak ongeveer 12 tot 15 minuten tot lichtbruin en gaar. Laat de crumble afkoelen en bewaar in een afgesloten luchtdichte doos tot gebruik.</p> <p>Gelei van passievruchten Doe alle ingrediënten in een pan en verwarm langzaam om de suiker op te laten lossen. Breng het mengsel dan aan de kook en roer continue gedurende 2 minuten tot het mengsel iets is ingedikt. Haal van het vuur en giet de gelei in een schone kom en zet in de koelkast. Laat de gelei volledig afkoelen en iets dikker worden. Doe de gelei in een blender en blend ongeveer 30 seconden op hoge snelheid om volledig te laten emulgeren. Giet de gel in een spuitflesje en bewaar koel tot gebruik.</p> <p>Meringue Verwarm de oven voor op 80°C (onder- en bovenwarmte). Meng de suiker en het water in een steelpan en breng aan de kook, tot de suiker volledig is opgelost. Zet het vuur wat lager en laat inkoken tot de suikersiroop 125°C is. Doe de eiwitten en het zout in de kom van de Kitchenaid. Klop de eiwitten op tot er “zachte pieken” ontstaan. Zet de mixer op lage snelheid en giet de hete suikersiroop langzaam bij het geklopte eiwit. Als alle suikersiroop is toegevoegd, de snelheid weer verho- gen. Blijf een aantal minuten kloppen tot de meringue is afge- koeld en dik en glanzend is. Voeg tijdens het koud kloppen de geraspte schil van 2 citroenen toe. Neem een deel van de meringue en verdeel het dun (een paar mm) op een bakplaat die bekleed is met bakpapier. Plaats in het midden van de oven en laat ongeveer 2 uur drogen. Haal de meringue, als deze volledig is opgedroogd, uit de oven en breek hem in grote stukken. Bewaar de afgekoelde gedroogde meringue droog (liefst in een goed afgesloten plastic doos), zodat deze niet weer zacht en plakkerig wordt. Bewaar de rest van de merin- gue tot gebruik in de koelkast. Mocht de meringue wat zijn ingezakt, deze even weer goed door elkaar mengen met een spatel. Doe de meringue kort voor gebruik in een spuitzak met een gekartelde spuitmond.</p> <p>Afwerking en presentatie Spuit drie dopjes citroen-meringue op een bord en brand deze licht aan met een keukenbrander. Spuit drie dopjes lemon curd tussen de meringue en leg daarop met een kleine lepel wat van de crumble. Spuit willekeuring een aantal druppels van de gelei van passievruchten op het bord en strooi wat van het witte chocolade poeder over de meringue. Leg wat bosbessen en lavendelbloempjes verspreid over het bord. Schep een lepel witte chocolade ijs in het midden van het bord en plaats hier tegenaan 2 stukken gedroogde meringue. Bestrooi het geheel met een klein beetje poeder van gedroogde bosbessen</p>
---	---



Secretariat: secretaris@sdge.nl
SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGIONALES

