

Menu augustus 2007

Tartelette de gravad lachs, de hareng et de crevettes grises

Potage de carottes et de curry au cabillaud et aux fruits de mer

Salade tiède au ton rouge grillé

Sorbet de citron au basilic

Tournedos de cabillaud au "spaghettini con verdura" et au coulis de tomates

Tartelette de feuilleté à la crème de citron et aux fruits d'été

Les Vins

Tartelette de gravad lachs, de hareng et de crevettes grises

Taartje van gravad lachs, haring en Hollandse garnaaftjes

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 20.00 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE GRAVAD LACHS*:

750 g zalmfilet, zonder vel,

25 g basterdsuiker

10 à 15 g zout

20 witte peperkorrels,

geplet of grof gemalen

50 gr dille

VOOR DE SAUS:

0,5 dl witte wijnazijn

2 dl (zonnebloem-, maïskiem-,
arachide)olie

1 limoen

1 el mosterd

1 bosje dille

honing

VOOR DE HARING:

10 haringen

VOOR GARNERING:

1 rode paprika

150 g veldsla (mâche)

2 el kappertjes

VOOR DE GARNAALTJES:

500 g Hollandse garnaaftjes

BEGIN ZO SNEL MOGELIJK!!!

BEREIDING:

Gravad Lachs. Spoel de zalmfilet goed af onder de koude kraan. Dep droog met keukenpapier en controleer op graten. Snij in zeer kleine blokjes.

Hak de dille fijn en plet de witte peperkorrels. Meng samen met zout en suiker door de zalmblokjes. Zet koel weg tot gebruik.

Haring. Snij de filets los van de staart en controleer op graten. Snij in even kleine blokjes als de zalm. Zet koel weg tot gebruik.

Saus. Borstel de limoen schoon onder de kraan en droog af. Trek met een fijne zesteur zestes van de schil. Hak de zestes klein. Pers de citroen uit. Hak drie eetlepels dille. Roer mosterd, wijnazijn, gehakte zestes en sap van de citroen goed door. Voeg al kloppend met handgarde of mixergardes op matige snelheid in een dun straaltje de olie toe.

Roer de gehakte dille door de saus en breng op smaak met versgemalen witte peper en wat honing.

Garnering. Was de paprika's en droog af. Verwijder steel, zaad en zaadlijsten en snij in kleine blokjes.

Was en slinger de veldsla droog. Pluk de blaadjes.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Leg op het midden van gekoelde grote borden aparte bergjes zalm, haring en garnaaftjes. Leg hieromheen de garnering van paprikablokjes, veldsla en kappertjes. Schenk kruislings twee strepen saus over het geheel. Zet de rest van de saus in een saucière op tafel.

Eet smakelijk (HL, PGW, PvD)

Am2007-08-01

**De bereiding van echte gravad lachs vergt natuurlijk aanzienlijk meer tijd dan waarover wij op een kookavond beschikken. Voor een eerste gerechtje hebben we gemiddeld zo'n twee uur beschikbaar, wat schril afsteekt tegen de organiek benodigde twee dagen. Maar het gaat om het idee en het is goed bedoeld.*

Potage de carottes et de curry au cabillaud et aux fruits de mer

Wortel/kerriesoep met kabeljauw en zeefruit

SOEP VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Oven voorverwarmen op 220°C

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 20.30 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE SOEP:

9 dl schaaldierenfond

0,75 l wortelsap (1 fles)

3 grote bloemige aardappelen

3 sjalotjes

3 tl kerrie

geklaarde boter

VOOR HET GARNITUUR:

15 stukjes kabeljauw

(van het hoofdgerecht)

15 scampi

1 pastinaak

1 bosje peterselie

VOOR DE CIABATTA:

650 g grano tenero

2 zakjes instant gist

15 g zout

50 g krokantbroodpoeder

450 g lauwwarm water

strooimengsel (aparte bus in magazijn)

BEREIDING:

Ciabatta (= slof). Ciabattadeeg is een slap, nat deeg dat niet met de hand te verwerken is. Meng bloem, krokantbroodpoeder en gist in de kom van de kneedmachine.

Zet de machine aan op lage snelheid en voeg al draaiend, water en als laatste zout toe. Laat ca. 10 minuten op middelmatige snelheid kneden.

Doe een flinke laag strooimengsel (uit de bus in het magazijn, bestaande uit 50% patentbloem en 50% roggebloem) in een braadslee.

Los het deeg uit de bak op het strooimengsel en zeef er nog wat op van dit mengsel. Druk het deeg plat tot een langwerpige dikke lap.

Beboter een bakplaat en bestuif met strooimengsel.

Snij of steek het deeg in twee langwerpige stukken, leg de "sloffen" op de bakplaat en laat ongeveer drie kwartier rijzen (afgedekt en op een warme plaats; zorg voor voldoende afstand tussen de deegsloffen zodat ze bij het rijzen niet aan elkaar vast komen te zitten). Verwarm de oven voor op 220°C en bak de sloffen in ongeveer 30 min gaar. Zet op de ovensvloer een grote platte schaal of kleine braadslee met kokend water om ruim stoom in de oven te creëren.

Soep. Verwijder pantsers en darmkanaal van de scampi. Zet het scampivlees koel weg tot gebruik. Zet de scampipantsers aan met wat olie tot ze kleuren. Blus af met de schaaldierenfond en laat even stoven.

Schil en snij de aardappels in blokjes. Pel en snipper de sjalotjes en fruit aan in wat boter. Voeg aardappelblokjes en kerrie toe. Fruit alles al omscheppend even door.

Passeer het stoofvocht van de scampipantsers door een puntzeef in de pan. Voeg wortelsap toe. Laat stoven tot de groente gaar is.

Pureer de soep eventueel met de staafmixer en breng op smaak.

Garnituur. Schil de pastinaak met een dunschiller en schaaf in zo dun mogelijke schilfers, zet apart.

Hak drie eetlepels peterselie.

Frituur pastinaakschilfers in de friteuse en laat uitlekken op keukenpapier.

Kruid scampi en stukjes kabeljauw met peper en bak in aparte pannen in de boter.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Warm de soep nog even door.

Formeer een torentje van kabeljauw, gefrituurde wortelplakjes en bovenop een gebakken scampi in soepkommen.

Schenk warme soep rond het torentje. Garneer met gehakte peterselie en de rest van de gefrituurde wortelschilfers.

Salade tiède au ton rouge grillé

Lauwwarme salade met gegrilde rode tonijn

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Oven een kwartier voor gebruik voorverwarmen op 80°C

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 21.00 uur

BENODIGDHEDEN:

800 g rode tonijnfilet

3 rijpe avocado's

200 g gemengde sla

15 rode kerstomaatjes

15 gele kerstomaatjes

2 tl gedroogde tijmblaadjes

2 tl gedroogde rozemarijnnaaldjes

10 rode grapefruits

VOOR DE VINAIGRETTE:

opgevangen sap van de grapefruits

2 dl olie (maïs-, zonnebloem- o.i.d.)

zout en tabasco

!!!zo snel mogelijk beginnen!!!

BEREIDING:

Tomaten. Snij de tomaatjes doormidden en leg ze in op een met alufolie bekleed bakblik (de reflectie versnelt het proces), bestrooi met zeezout, peper, gehakte knoflook, rozemarijn en tijm. Laat zo lang mogelijk drogen in de oven.

Salade. Maak de grotere geplukte slablaadjes wat kleiner. Zet apart.

Snij de schil en de witte binnenkant van 8 grapefruits. Werk boven een kom, zodat alle gemorste sap wordt opgevangen. Snij de partjes vruchtvlees tussen de vliezen uit en zet apart.

Vinaigrette. Knijp resterende vliezen e.d. uit boven de kom en pers de overige 2 grapefruits uit. Kook het vocht in tot ongeveer een kwart en laat afkoelen. Breng op smaak met zout en tabasco.

Tonijn. Spoel de tonijnfilet af met koud water en dep droog. Snij er 15 zo gelijk mogelijke tournedos van.

Bekleed de grillplaat met alufolie, druk de folie goed in het profiel van de plaat en bestrijk licht met olie. Verhit de grillplaat. Bestrijk ook de tonijn met olie en grill de vistournedos zodanig, dat er een ruitjespatroon (in ieder geval aan de bovenzijde) te zien is. Kruid met peper en zout.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Schil de avocado en snij in blokjes, voeg de hele pitten toe en dek direct af met plasticfolie om verkleuring tegen te gaan.

Maak de sla aan met een deel van de vinaigrette.

Leg een hoopje sla midden op de borden.

Leg de tonijntournedos op de sla.

Verdeel grapefruitpartjes en avocadoblokjes rond de vis en sprenkel wat vinaigrette rond het gerecht.

Leg op elk bord twee halve rode en twee halve gele kerstomaatjes.

Eet smakelijk (HL, PvD, PGW)

Am2007-08-03

Sorbet de citron au basilic

Citroensorbet met basilicum

TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴

Uitvoering: 1 persoon

Tijd uitserveren: 21.30 uur

BENODIGDHEDEN:

10 gram verse basilicum

1,5 dl citroensap

4 dl water

2 dl witte wijn

225 gram suiker

50 g eiwit

BEREIDING:

Breng 4 dl water met de suiker aan de kook. Laat 3 minuten doorkoken. Laat de siroop afkoelen.

Was de basilicum en hak heel fijn. Meng gezeefd citroensap met wijn, basilicum en siroop en draai in circa 25 minuten tot ijs.

Klop het eiwit half stijf en laat de laatste 10 minuten meedraaien in de ijsmachine.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Serveer de sorbet in een coupe.

Eet smakelijk (HL, Pvd, PGW)

Am2007-08-04

Tournedos de cabillaud au “spaghettini con verdura” et au coulis de tomates

Tournedos van kabeljauw met groentenspaghettini en tomatencoulis

HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 2 à 3 personen

Oven een half uur voor gebruik voorverwarmen op 180°C

Tijd uitserveren: 22.00 uur

BENODIGDHEDEN:

15 moten IJslandse of Pacifische kabeljauw van

150-175 g elk

3 speren prei MET GROEN

satéstokjes of cocktailprikkers

geklaarde boter

VOOR DE SPAGHETTINI CON VERDURA:

1 kg spaghetti

2 courgettes

2 winterpenen

2 el truffeltapenade

VOOR DE TOMATENCOULIS:

1 blikje tomatenblokjes

2 dl tomatensap

1 teen knoflook

2 sjalotjes

1 tl gedroogde oregano

2 el olijfolie

2 el boter

1 tl suiker

BEREIDING:

Kabeljauwmoten 1. Elke moot heeft a.h.w. twee uitsteeksels (de wanden van de buikholte van de vis). Snij van elke moot er één netjes af en vouw de andere tegen het dikke gedeelte van de moot, zodat een mooie ronde schijf ontstaat. Geef de afgesneden stukjes aan de makers van de soep.

Snij de preien overlans doormidden. Haal de bladeren los en was ze. Laat uitlekken, zoek de mooiste eruit en blancheer kort in kokend water tot ze “handelbaar” zijn. Dep droog. Vouw om de zijkant van elke moot een of twee preirepen en zet vast met cocktailprikkers of satéstokjes. Zet weg in de koeling.

Tomatencoulis. Zweet sjalot- en knoflooksnippers aan in boter met olijfolie. Voeg na enkele minuten tomatenblokjes, tomatensap, oregano en een theelepel suiker toe en laat alles op een laag vuur gaar stoven.

Pureer met de staafmixer en breng op smaak met peper en zout. Passeer door een zeef.

Spaghetti con verdura. Schil de winterpenen. Was de courgettes, maar laat ongeschild. Snij beide in zo lang mogelijk linten en deze weer in reepjes ter dikte en breedte van de spaghettini.

Blancheer wortellinten in kokend water gedurende 2 minuten. Voeg dan de courgettelinten toe en blancheer nog 2 minuten. Laat uitlekken en breng op smaak met boter, peper en evt. wat zout. Kook de pasta beetgaar, giet af, roer er de truffeltapenade goed door.

Kabeljauwmoten 2. Bak de moten kort aan in geklaarde boter en gaar nog ca. 5 minuten na in de oven.

Afwerking en presentatie:

Verwarm de tomatencoulis licht. Draai een hoeveelheid gemengde pasta met een vork tot een rolletje en leg dit midden op een warm bord. Leg er een moot kabeljauw op en schenk wat tomatencoulis rond de vis.

Eet smakelijk (HL, Pvd, PGW)

Am2007-08-05

Tartelette de feuilleté à la crème de citron et aux fruits d'été

Bladerdeegtaartje met citroencrème en zomervruchten

NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Uitvoering: 2-3 personen

Oven een half uur voor gebruik voorverwarmen op: 180°C

Tijd uitserveren: 22.30 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE

TARTELETES DE FEUILLETÉ:

20 plakjes bladerdeeg

75 g kristalsuiker

50 g heelei

boterkwastje

25 g gesmolten boter

15 aluminium tartelettevormpjes

VOOR DE CITROENCRÈME:

200 g gele roompoeder

5 dl koud water

5 dl room

50 g gesuikerde citroenrasp

VOOR HET ZOMERFRUIT:

500 g kleine aardbeien

250 g frambozen

250 g bosbessen

250 g bramen

250 g rode aalbessen

250 g zwarte aalbessen

VOOR DE CRÈME ROMANOFF:

5 dl room

70 g suiker

0,4 dl cointreau

0,4 dl crème de cassis

0,4 dl fraises de bois likeur

BEREIDING:

Tartelettes de feuilleté. Laat de plakjes bladerdeeg ontdooien, maar laat niet te zacht worden.

Bestrijk de bovenzijde van de bladerdeegplakjes met heelei en bestrooi met suiker.

Beboter de BUITENZIJDE van aluminium tartelettevormpjes licht en verdeel ze ruim over twee of drie met bakpapier beklede bakplaten. Drapeer over elk bakje een plakje bladerdeeg met de gesuikerde zijde naar boven en druk dit lichtjes tegen de zijwand.

Citroencrème. Klop roompoeder en koud water gedurende 1 minuut op de hoogste stand van de mixer op.

Klop slagroom met citroenrasp bijna stijf. Spatel beide roomsoorten door elkaar en klop nog even met de handgarde op. Zet koud weg.

Zomerfruit. Was het fruit met koud water en laat uitlekken.

Crème Romanoff. Sla de slagroom op en giet zodra deze stand begint te krijgen de likeuren erbij. Klop nog even rustig door tot een stevige, lobbige consistentie.

AFWERKEN EN PRESENTATIE:

Vul de bladerdeegcoupes met crème. Verdeel de vruchten, behalve de rode en zwarte aalbessen, erover en leg er met een lepel een flinke dot Romanoffroom op. Garneer de room kruislings met een takje aalbessen en een takje zwarte bessen.

Eet smakelijk (HL, PvD, PGW)

Am2007-08-06

Wijnen

Het is altijd weer een uitdaging om de bij de mooie en spannende menu's weer een aantal bijpassende wijnen te vinden. Ook deze maand is hier geen uitzondering op.

Zoals een oplettende wijndrinker al heeft kunnen bemerken heeft de wijncommissie zichzelf tot uitdaging gesteld om bij het selecteren van de wijn een soort van vinologische wereldreis te maken.

Bij de mooie visgerechten zijn wij tot de volgende keuze gekomen:

QUINTA DA ESPIGA 2006 - VINHO REGIONAL ESTREMADURA

Een Portugese wijn van een aantal lokale druiven rassen aangevuld met een beetje moscatel en sauvignon blanc. In het bijzonder de klei en kalksteen bodem geven deze wijn een fris en fruitige smaak met waarneembare tonen van citrus, citroen en perzik.

Een wijn die wij aan bevelen tot aan de Citroen/Basilicum sorbet door te drinken.

RINA IANCA 2006 – SANTA TRESA - SICILIË

Een prachtige wijn uit Sicilië. Een van de Italiaanse streken waar men de achterstand in productie van goede wijn in een rap tempo aan het inhalen is. Het bijzondere aan de wijn is dat het een “vruchtbaar huwelijk” vormt tussen de autochtone Siciliaanse Grillo druif en de rasechte Franse Viognier. Deze laatste heeft zijn naam en faam gevestigd in de Noord-Rhône. De wijn heeft een fris en droog karakter en in de “neus” een fijn bouquet aan violette geuren welke hoogstwaarschijnlijk afkomstig zijn van de Viognier. Deze wijn heeft een gedeeltelijke houtopvoeding gehad.

Deze wijn is door ons geselecteerd om bij het laatste gerecht te drinken.

Naast de beide witte wijnen hebben wij tevens voor diegene die toch graag een rode wijn bij het hoofdgerecht waarderen gekozen voor een Oostenrijkse wijn.

BLAU FRÄNKISCH VAN WEINGUT WENDELIN.

Deze wijn kent de frisheid van een Beaujolais en de finesse van een Bourgogne. De aanbeveling is om hem enigszins gekoeld te drinken.

Santé,

*Namens de wijncommissie,
Rob Kuipers & Dirk de Jager*

Kookschema augustus 2007

	<i>Ma Avond</i>	<i>Di. Avond</i>	<i>Wo. Avond</i>	<i>Do. Avond</i>	<i>Vrij. Middag</i>	<i>Vrij. Avond</i>
<i>I</i>	-	7	8	9	-	10
<i>II</i>	13	14	15	16	17	-
<i>III</i>	-	21	22	23	-	24
<i>IV</i>	27	28	29	30	-	31