

WIJNEN

MENU



**MENU
MAART 2013**

**Tartaar van langoustines
en komkommer**



**Scholrolletjes gepocheerd in
kokosmelk**



**Gegrilde medaillons van konijn met
compote van rode ui en
peterseliewortel**



**Brie met wortelpuree, geparfumeerd
met sinaasappel en vanille**



Vanille-rijst met mascarpone

Vouw dit blad in 3-en tot een menukaart!

Amuse: Tartaar van langoustines en komkommer

	Ingrediënten:		Tartaar: Snijd de langoustinestaarten in kleine brunoise en meng met de ook fijngesneden (grootte van langoustine brunoise) komkommer (met schil en zonder zaad), de fijn gesneden koriander, olijfolie en citroensap. Voeg olijfolie en citroensap naar smaak en hoeveelheid toe. Smaak af met peper en zout. Zet afgedekt weg in de koelkast tot gebruik.
36	langoustine(staarten)		
1 ½	komkommer		
25	bl	koriander (fijngesneden)	
50	ml	olijfolie goede kwaliteit	
		citroensap naar smaak	
5	bl	Nori *)	Vormpjes (ringen 50 mm) : bekleed 36 vormpjes met een reepje nori en vul met de tartaar. De ringen eerst even insmeren met olie anders plakken de vellen er aan vast.
36	kwarteleitjes		Eitjes: Neem een poffertjes pan en vet deze in met olie, zet deze boven een pan met kokend water (au bain-marie) en breek de eitjes open boven de poffertjes vorm. We willen natuurlijk enkel hele dooiers op het bord zien!
	mengsel van peterselie, bieslook, kervel, dragon etc.		Maak een mayonaise en leng aan met wat water en meng er de kruiden onder. *) gedroogd en in dunne blaadjes geperst zeewier van ca. 20 x 20 cm cm breed.
48	kappertjes		Serveer uit: Zet de vormpjes met tartaar op het bord en verwijder de vorm. Leg er de eitjes op en werk af met kappertjes en fleur de sell.
12	spr	bieslook	Leg wat (sprietjes) bieslook op elk eitje. Nappeer de mayonaise voor elk tartaartje.

Wijnadvies: *Pinot gris*

Voorgerecht: Scholrolletjes gepocheerd in kokosmelk

Ingrediënten:
9 schollen
18 bosuitjes

45 ml olijfolie
5 tn knoflook
5 sjalotten
1-2 el currypasta
600 ml Kokosmelk
1 bos jonge wortelen
3 limoenen

12 zeezout, peper
bosuitjes
400 gr noedels

Scholrolletjes:

Was de schollen en fileer ze. Verwijder het vel. Leg de 36 filets tot gebruik afgedekt in de koelkast. Snijd de bosuitjes in stukken net zo hoog als de rolletjes, blancheer deze en snij ze in de lengte door. leg de bosui erop peper en zout erop en rol dan de filets stevig op. Zet de rolletjes vast met cocktailprikker. Zet afgedekt weg in de koelkast tot gebruik.

Saus: Verhit de olie in een hapjespan. Bak hierin de zeer fijngehakte knoflook, het sjalotje en de currypasta. Laat niet verbranden. Voeg de kokosmelk toe, de limoenrasp van drie limoenen en (een gedeelte van) het limoensap. Verwarm en breng opnieuw aan de kook. Breng zo nodig op smaak met peper en zout.

Was de wortelen. Schil ze en kook de worteltjes beetgaar in gezouten water. Eventueel onder toevoeging van een weinig suiker. Giet af zet afgedekt weg in de koelkast tot gebruik.

Vorbereiding voor het uitserveren.

Saus en scholrolletjes: Verwarm de saus en leg de scholrolletjes erin en pocheer ze in 5-6 minuten zachtjes net gaar. Schep ze uit de pan en bewaar in de warmhoudkast.

Laat de saus iets inkoken.

Reinig de bosuitjes en snijd in dunne ringetjes.

Snij de wortels in dunne schuine plakken.

Kook de noedels gaar in gezouten water.

Serveer uit:

Maak borden op met de saus, van noedels met vleesvork een rolletje draaien, schik hierop drie rolletjes schol en garneer met de verse bosuitjes en wortels.

Noot: eventueel kan van de graten een bouillon worden getrokken, die (gedeeltelijk) gebruikt kan worden in de saus en/of de noedels kunnen hierin worden gekookt.

Wijnadvies: Gewurtztraminer Henri Ehrhart

Hoofdgerecht: Gegrilde medaillons van konijn met compote van rode ui en peterseliewortel

Ingrediënten:
6 st konijnenruggen

2 st prei
1½ l water
2 bl laurier
4 takjes tijm
500 gram grove spinazie

2 gram agar agar
1,5 bl. gelatine

400 gram rode uien
400 ml rode wijn
100 gram suiker

6 st peterseliewortel
¼ bosje peterselie
500 gram champignons
½ st citroen

Konijn:

Fileer de konijnenruggen en snijd de filets in 36 mooie medaillons. Hak de ruggen in stukken.

Saus:

Snijd de prei fijn en stoof aan in een klontje boter. Voeg de in stukken gehakte konijnenrug toe, laat even meestoven. Voeg anderhalve liter water toe en laat een uurtje trekken op een laag vuur met de laurier en de tijm. Giet door een zeef en laat afkoelen.

Was de spinazie grondig en blancheer de spinazie in kokend water. Giet af en koel onmiddellijk af met ijswater. Meng de spinazie door de afgekoelde konijnenbouillon en cutter in de keukenmachine tot een groene couillis. Kruid af met peper en zout.

Cilinder van coulis:

Neem een halve liter van de coulis (bewaar de rest voor de afwerking) en voeg hier 4 gram agar agar aan toe. Laat de gelatine weken.

Verwarm de coulis tot het kookpunt, laat de vloeistof van de kook gaan en voeg de gelatine toe. Giet in een kleine schaal (ca. 20 x 24 cm), zorg dat de vloeistof 1 cm hoog staat en laat opstijven. Steek hieruit 12 groene cilinders.

Rode uiencompote:

Snijdt de uien in fijne ringen en stoof aan in wat boter. Karameliseer de uien met de suiker onder goed roeren en voeg de rode wijn toe. Laat inkoken tot een compote.

Peterseliewortel/champignons:

Kook de peterseliewortel in gezouten water, giet af en glaceer met wat boter en fijngesneden peterselie.

Snijd de champignons in brunoise en stoof ze in boter, breng op smaak en verfris met een beetje citroensap.

24 bl basilicum

Afwerking:

Kruid de konijnenmedaillons met peper en zout en bak ze in wat boter mooi bruin. Schik de medaillons op een rechthoekig bord, schik er de in grove stukken gesneden peterseliewortel naast. Leg met behulp van een ring, van gelijke grootte als de groene cilinders, wat brunoise van champignons op het bord en plaats hierop de groene cilinder. Werk verder af met wat uiencompote, het restant van de groene coulis (evt. opdikken met wat xantana) en basilicum.

Wijnadvies: *T Tramin*

Voor het nagerecht: Brie met wortelpuree, geparfumeerd met sinaasappel en vanille

Ingrediënten:		
500	gr	wortelen
50	gr	boter
1		Aardappel
100	gr	suiker
300	ml	sinaasappelsap
2		vanillestokjes

6 pl bladerdeeg

½ krop fijne krulsla (krulandijvie)
200 ml vers sinaasappelsap
30 Gr suiker

12 pl brie de Meaux (30 gram p.p.)
6 el esdoornsiroop
2 St sinaasappel

Wortelpuree:

Was de wortels. Maak schoon met dunschiller. Snijd de wortels in stukken. Schil de aardappel en snijd eveneens in stukken. Verwarm de boter. Voeg hieraan toe: de wortels, de aardappelstukjes, 3 gehalveerde vanillestokjes en de suiker. Noot: de vierde helft is voor de sinaasappelsaus. Laat vervolgens onder deksel kort stoven. Let op voor aanbakken. Voeg nu de sinaasappelsap toe. En laat garen. Giet af, maar bewaar het vocht. Pureer en wrijf door een zeef. Maak eventueel op smaak met peper en zout en wat van het bewaarde kookvocht.

Bladerdeeg: halveer de plakken bladerdeeg en bak ze af in de oven tussen bakpapier en zet ook een bakplaat op de plakjes bladerdeeg die zijn afgedekt met bakpapier. Verwijder de laatste minuten de bovenste bakplaat en het bakpapier. Laat afkoelen.

Was de krulsla en droog ze goed.

Maak een dressing voor de krulsla naar eigen inzicht!!

Sinaasappelsaus: laat het sinaasappelsap met de suiker en ½ vanillestokje (zie beschrijving vanillestokjes wortelpuree) zeer langzaam tot sausdikte inkoken.

Vorbereiding voor het uitserveren

Leg de plakjes bladerdeeg op een bakplaat (met een vel bakpapier) en bestrijk het bladerdeeg met een laagje wortelpuree.

Leg hierop – ter grootte van het bladerdeeg – een plakje brie. Drapeer hierop wat esdoornsiroop.

Zet even onder de salamander tot de brie gaat smelten.

Snij partjes zonder vel uit de sinaasappel.

Serveer uit:

Leg op elk (lang) bord een Toast van brie en wortelpuree. Leg er een klein “bolletje” krulsla naast. Trek een streep van de sinaasappelsaus over de lengte van het bord.

Leg twee partjes sinaasappel erbij en doe wat dressing op de sla.

Wijnadvies: *H'Lun*

Nagerecht: Vanillerijst met mascarpone

Ingrediënten:

500 gram gedroogde pruimen zonder pit
1 st sinaasappel
750 ml water
100 gr kristalsuiker
2 st vanillestokjes

225 gram kristalsuiker
600 ml melk
140 gram pap rijst of dessert rijst
110 gram mascarpone
450 ml room
2 st vanillestokjes
2 bl gelatine

24 plakjes bladerdeeg

90 gr poedersuiker
300 ml sinaasappelsap (vers geperst)
30 ml water
Scheut Grand Marnier

Pruimencompote:

Breng het water met de suiker, de vanillestokjes (in de lengte doorgesneden) en de schillen van de sinaasappel (eerst goed schoon boenen) aan de kook, wanneer het vocht kookt, doe je er de pruimen bij en breng het weer aan de kook. Laat het een paar minuten koken en zet zolang mogelijk weg.

Haal de pruimen uit het vocht en maal ze helemaal fijn in een keukenmachine, doe er e.v. wat vocht bij, zodat je de compote gemakkelijk kunt doorroeren.

Vanillerijst:

Halveer de vanille stokjes over de lengte en schraap de merg uit de stokjes, doe dit bij de room en de melk in een pan.

Voeg de paprijst er aan toe en breng het onder voortdurend roeren aan de kook en laat op een laag vuurtje langzaam garen. Week intussen de gelatine in ruim koud water. Zodra de rijst gaar is: Voeg van het vuur (bij 90°C) de gelatine en de suiker toe. Als je de suiker eerder toevoegt dan de rijst gaar is, wordt de rijst niet meer gaar!! Wanneer de suiker volledig is opgelost doe dan de rijstpap in een kom, laat het geheel afkoelen; roer er nu pas de mascarpone doorheen. Zet het mengsel in de koelkast om het goed op te laten stijven.

Bladerdeeg:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Steek uit het bladerdeeg 24 rondjes van 4 cm doorsnee. Prik met vork kleine gaatjes in het bladerdeeg , zodat dit niet te veel gaat rijzen. Leg de rondjes tussen twee silicone matjes met daarop een bakplaat, zodat het deeg niet opkrult. Bak het bladerdeeg af tot het gaar is.

Sinaasappelsaus:

Zet in een pan met dikke bodem het water met de suiker op en laat dit karamelliseren. Haal de pan van het vuur en giet voorzichtig het sinaasappelsap (op kamertemperatuur) en Grand Marnier toe onder voortdurend roeren. Laat het geheel inkoken tot een dikke saus.

300 gr witte chocolade

150 ml room
150 ml melk
120 gr suiker
25 gr honing
600 ml sinaasappelsap (vers)
1 citroen

150 Gr amandelsnippers
200 ml slagroom
suiker

Witte chocolade galette:

Neem een bakplaat en bedek deze met plastic folie .
Laat de chocolade au bain-marie smelten tot een temperatuur van 45 graden.
Smeer op de folie heel dun de chocolade uit en zet de plaat koud in de koelkast.
Wanneer de chocolade is gestold, kun je hem uitsteken met de zelfde steker die je hebt gebuikt bij het bladerdeeg. Leg de chocolade terug in de koelkast.

Sinaasappelijs:

Breng de room met de melk aan de kook, voeg de suiker en de honing hieraan toe.
Verwarm dit mengsel ca. 2 minuten en blijf goed roeren, zorg er voor dat het mengsel niet gaat koken. Roer het geheel nog even door met een mixer.
Als het geheel is afgekoeld de sinaasappelsap en citroensap toevoegen, alles goed doorroeren en ijs van draaien in de ijsmachine.

Afwerking:

Rooster de amandelsnippers en klop de slagroom stijf met wat suiker erin.
Bouw in een hoge ring de verschillende laagjes op.
Begin met een rondje bladerdeeg en doe daarop een flinke lepel pruimencompote.
Druk het aan en doe hier weer een plak bladerdeeg bovenop.
Doe hierop een flinke laag vanillerijst en dek het geheel af met de chocolade galette.
Smeer de zijkant van dit torentje in met slagroom en “plak” de amandelsnippers vast aan de slagroom.

Serveer uit:

Zet op het bord een cirkel van de sinaasappelsaus en zet in het midden hiervan het taartje.
Leg op het taartje een bol of quenelle sinaasappelijs. Zet het ijs vast op het taartje met een “likje” van de pruimen compote.