



## MENU OOSTENRIJK JANUARI 2015



### WIJNEN

MOULIN A VENT BEAUJOLAIS  
of DOMAINE MARTINOLLES CHARDONNAY

GRÜNER VELTLINER

MOULIN A VENT BEAUJOLAIS

BLAUER ZWEIFELT UMATHUM

### GERECHTEN

**AMUSE**  
BACKHENDERL AUF TOMATENMARMELADE



**VOORGERECHT**  
ZANDER MIT KRAUTER-RISOTTO BABYMANGOLD UND  
SALAMIFUND



**TUSSENGERECHT**  
BLUNZENSTRUDELSACKERL MIT WASABISAUCE  
SPECKZWIEBELBROT MIT CHILI LIPTAUER



**HOOPDGERECHT**  
GEFÜLLTES FILET VOM SCHWEIN MIT SCHWARTZBIER  
SABAYON UND SENFKARTOFFELN



**NAGERECHT**  
SACHERTORTE IM SCHWANENSEE

*Vouw dit blad in 3-en tot een menukaart!*

## AMUSE: BACKENDERL AUF TOMATENMARMELADE

6	st	kwartel
2	bl	laurier
10	st	zwarte peperkorrels

### Kwartel:

- Verwijder de boutjes en borstjes van de kwartel. Zet de borstjes weg.
- Confijt de boutjes zo lang mogelijk zachtjes, in zoveel arachide-olie of ganzenvet (naar keuze) tot ze net onder staan, samen met de laurieren gekneusde peperkorrels.

### Marmelade:

4	el	geleisuiker
2	el	water
600	gr	Roma tomaten
2	te	knoflook
3	takjes	basilicum

- Los de geleisuiker op in het water.
- Verwijder de aanzet uit de tomaat en snijd het vel op de top kruiselings in.
- Blancheer de tomaten ca. 10 sec en schrik af. Ontvel de tomaat en verwijder het zaad en de zaadlijsten.
- Snijd de tomaat in brunoise van 4 mm en kook ze met de aangemaakte suikergelei langzaam in tot een mooie marmelade. Breng op smaak met wat ragfijn gehakte knoflook, zeer klein gehakte basilicumblaadjes, azijn, olie, zout en peper.

### Kort van te voren:

- De borstjes kruiden met peper en zout en rosé bakken. Laten rusten en trancheren.
- De boutjes uit de olie halen en goed droog deppen wat kruiden met peper en zout.

### uitserveren:

Dresseer de kwartelboutjes en tranches kwartelborst op een spiegelkje marmelade op een klein warm bordje

**wijndadvies:** Moulin à Vent of Domaine Martinolles Chardonnay

## VOORGERECHT: ZANDER MIT KRAUTER-RISOTTO BABYMANGOLD UND SALAMIFUND

75	g	sjalotjes
150	g	risottorijst
		olijfolie
5	el	witte wijn
750	ml	kalfsbouillon

### Salamifond

100	g	salami
2	st	tomaten
100	g	prei
1	stengel	bleekselderij
100	ml	witte wijn
1	li	water
1	tl	witte peperkorrels
2	tl	mosterdzaadjes
2	tl	venkelzaadjes
1	st	laurierblad

### Kruiden:

3	g	kervelblaadjes
3	g	peterselieblaadjes
3	g	bieslook fijngesneden
3	g	lavasblaadjes
1	beetje	sap van een citroen

12	st	snoekbaarsfilets met vel van 80 g per stuk
----	----	--

### Risotto:

- Hak de sjalotjes klein en zweet ze aan in olie.
- Doe de rijst bij de sjalotjes en laat ze kort mee zweeten.
- Blus af met witte wijn. Doe onder voortdurend roeren beetje bij beetje hete bouillon erbij tot de risotto beetbaar is. Wacht daarbij telkens tot het vocht geheel is opgenomen. Duurt in totaal ca. 25 min. Haal de risotto uit de pan en laat afkoelen.

### Salamifond:

- Snijd de salami, de tomaten, de prei de selderij klein en breng alles met de witte wijn en het water aan de kook.
- Schep het schuim af. Kneus de peperkorrels. Voeg alle kruiden toe en laat alles 1 uur zachtjes koken. Mix de fond en passeer deze door een doek. Reduceer de fond tot de gewenste hoeveelheid en controleer de smaak.

### Kruidenpasta:

- Snijd kervel, peterselie, bieslook en lavas zeer fijn en meng met wat olijfolie tot een smeuvige pasta.
- Breng de pasta op smaak met citroensap en zout.

### Snoekbaars:

- Controleer de filets op graten en kerf de huidzijde in. Bestrooi de filets rondom royaal met zeezout en peper. Olie de velzijde in en bak de vis à la minute in een droge pan op de velzijde stevig aan tot het vel krokant is. Niet forceren!

250	gr	snijbiet
400	g	wilde spinazie
1	te	knoflook

- Draai het vuur laag en laat nog even doorgaren. Voeg wat boter toe, draai de vis om en bak de vleeskant nog 10 sec. De vis moet net gaar en nog een beetje glanzig zijn.

**Groentes:**

- Was de groentes. Verwijder van de snijbiet een stukje van de steel, zorg dat je 5 blaadjes per bord hebt.
- Verwijder de stelen van de wilde spinazie. Snipper het teentje knoflook ragfijn
- A La minute: voeg de fijngesneden knoflook bij de spinazie en bak alles met een steek boter kort in een wok. Kruid met zout en een beetje peper.

**Presentatie:**

Meng de kruidenpasta door de risotto en warm de risotto op. Maak een royale spiegel saus op een zeer warm bord en leg daar voorzichtig een rozet in van 5 snijbietblaadjes. Plaats daarop, in het midden, een ring van ca. Ø 5 cm. Doe daar wat risotto in en vul aan met spinazie. Plaats de vis er met de vleeskant tegenaan. Halveer de salami, maak er rolletjes van en versier daarmee het torentje.

		<b>garnituur</b>
12	plakjes	salami (ca. 80 mm rond)
24	st	houten prikkers

**Wijnadvies:** Grüner Veltliner

## TUSSENGERECHT: BLUNZENSTRUDELSACKERL MIT WASABISAUCE SPECKZWIEBELBROT MIT CHILI LIPTAUER

		<b>spekbrood</b>
200	g	volkorenmeel
150	g	witte bloem
5	g	gedroogde gist
5	g	zout
5	g	suiker
5	g	magarine
210	ml	water
75	g	gerookt spek
1	st	sjalot
		<b>alternatief:</b>
3	vellen	filodeeg
150	g	Roseval aardappelen
50	g	ui
150	g	bloedworst
2	tl	majoraan
1	tl	kummel

### Spekbrood:

- Snipper de sjalot.
- Bak het spek knapperig in een heel klein beetje boter, haal het spek uit de pan en bak in dezelfde pan de gesnipperde sjalot tot ze glazig is.
- Maak van de overige ingrediënten een stevig deeg. Voeg op het laatst het spek en de sjalotjes toe en meng deze goed door het deeg.
- Laat het deeg rijzen tot tweemaal het volume. Kneed het deeg nogmaals goed door, sla het plat en maak er een rol van zodanig dat deze in een broodvorm past.
- Laat ca. een half uur narijzen en bak af in een voorverwarmde oven van 250 C, nadat het brood in de oven is geplaatst deze terugzetten naar 200 C.
- Bak het brood af in ca. 20 – 25 minuten.

### Strüdeldeeg:

- Zeef de bloem. Vermeng het met de olie, het ei, het zout en het lauwwarme water tot een stevig, glad deeg. Voeg zo nodig nog wat water toe.
- Vorm er een vierkant blok van en bestrijk deze met olie. Bedek met een doek en laat minstens 1 uur rusten bij kamertemperatuur.
- Leg het deeg op een met bloem bestoven gladde doek van ca. 1 x 1 m. Rol het deeg met een roller zo dun mogelijk uit. Steek beide handen onder het deeg met de palmen naar boven en rek het deeg langzaam flinterdun uit tot je er als het ware de krant doorheen zou kunnen lezen.

**ALTERNATIEF:** het strüdeldeeg moet echt heel dun zijn, als dit niet lukt kun je ook 12 vierkantjes van 12 x12 cm uit filodeeg snijden (zie verder onder "Beursje").

### Vulling:

- Schil de aardappelen, snijd ze brunoise, ca. ½ cm en kook ze kort in ca. 3 min in gezouten water tot ze beetbaar zijn Blijf erbij! Koel af met koud water om de garing te stoppen.
- Snipper de ui fijn.
- Snijd de bloedworst brunoise van ca. ½ cm.
- Meng alles en kruid met marjolein, kummel en zout. Strooi er de paneermeel door en werk er

1/2 el paneermeel zoveel kwark als nodig voor een stevige consistentie. Controleer de smaak.  
150 g kwark

12 st bieslookspriet  
boter

**Beursje:**

- Dompel de bieslookspriet zeer kort in kokend water tot zij buigzaam zijn en schrik af.
- Snijd het deeg in vierkanten van ca. 12 cm, lepel wat vulling in het midden ervan en vouw het dicht tot een beursje.
- Bind de bovenzijde met een bieslookspriet dicht en bestrijk het deeg met wat gesmolten boter.
- A la minute: Bak de beursjes in een oven van 180°C in ca. 15 min af tot ze goudgeel zijn. Controleer de gaarheid van het deeg.

100 g crème fraîche  
1 el vissaus  
2 el kippenbouillon  
zout  
1 beetje wasabi

**Saus:**

Meng de crème fraîche, naar smaak, met bouillon en vissaus en kruid de saus verder met wasabi.

40 g zachte boter  
125 g kwark  
2 el crème fraîche  
30 g zure augurkjes fijngehakt  
30 g ui fijngehakt  
20 g kappertjes  
1 tl kummel  
1 el paprikapoeder  
1 mespunt cayennepeper

**Liptauer:**

Meng alle ingrediënten zorgvuldig door elkaar en breng op smaak met zout en peper.

**Spekbrood:**

Snij twaalf sneetjes (evt. halve sneetjes) spekbrood en besmeer ze met het Liptauer-mengsel.

**Presentatie:**

Plaats de hete beursjes op een lepel saus op een warm bord en leg er enkele besmeerde sneetjes spekbrood naast.

**Wijnadvies:** Moulin á Vent

## HOOFDGERECHT: GEFÜLLTES FILET VOM SCHWEIN MIT SCHWARTZBIER SABAYON UND SENFKARTOFFELN

2	st	chilipepers
60	gr	gedr. abrikozen
1000	g	varkenshaas
12	pl.	rauwe ham
5	el	rozenbotteljam

### Vlees:

- Verwijder (voorzichtig!) de zaadlijsten uit de chilipepers en snijd de pepers ragfijn.
- Snijd de gedroogde abrikozen in kleine blokjes.
- Snijd het haasje over de lengte tot de helft van de dikte in.
- Klap het vlees open en sla het vlees plat tot er een grote dunne lap ontstaat van ca. 1 cm dikte. Kruid het vlees met peper en zout.
- Bestrijk het vlees aan een zijde met rozenbotteljam en strooi er de fijngehakte chilipeper en abrikozenstukjes over.
- Rol het vlees stevig op en wikkel het in de ham.
- Gaar het vlees in ca. 1,5 uur op 70°C in een oven tot een kerntemp van 60°C.

500	g	kruimige aardappelen
1 1/2	el	grove mosterd
1/2	bos	bladpeterselie
50	ml	olijfolie

### Mosterdaardappelpuree:

- Schil de aardappelen en kook ze gaar in gezouten water, giet af en prak de aardappelen grof met een vork.
- Hak de peterselieblaadjes fijn.
- Werk er mosterd, gehakte peterselie en olijfolie door zodat er een mooie puree ontstaat.
- Breng op smaak met zout en peper.

24	st	worteltjes
1	el	suiker
1	tl	gembersiroop

### Worteltjes:

- Schil de worteltjes m.b.v. een dunschiller en snijd ze bij op een lengte van ca. 8 cm. Laat daarbij wat groen zitten.
- Kook ze gaar in water met zout en laat afkoelen.

**A la minute:** Glaceer de worteltjes in wat boter met suiker en gembersiroop.

100	g	boter
1	te	knoflook

### Sabayon:

- Klaar de boter.
- Hak de knoflook ragfijn en voeg die bij de geklaarde boter en laat het ca. 10 min trekken, **van het vuur af**.
- Zeef de knoflook eruit.

75 g eigeel  
100 ml zwart bier bv Köstritzer  
of Guinness

**A la minute:**

- Klop de eieren au bain marie totdat zij wit zien.
- Klop er dan langzaam het bier door en als laatste de geklaarde boter tot de sabayon crèmig wordt, breng verder op smaak met wat suiker.

**Presentatie:**

1/4 krop friseesla

Maak een smakelijke vinaigrette van azijn en olijfolie, zout en peper.  
Was de sla, verwijder het wortelvoetje zonder dat het plantje uiteen valt. Versier er het bord verder mee.  
Trancheer het vlees en leg een of meerder plakken op een warm groot bord.  
Lepel sabayon over het vlees en spuit er een toef puree naast. Glaceer de worteltjes en plaats die op het bord.  
Druppel wat vinaigrette op de sla.

**WIJNADVIES:** Blauer Zweigelt Umathum



## NAGERECHT: SACHERTORTE IM SCHWANENMEER

### Chocolademousse

200	g	bloem
200	g	pure chocolade
200	g	zachte boter
50	g	poedersuiker
10	g	vanillesuiker
260	g	suiker
8	st	eieren
1	mespunt	zout

40	ml	rum
30	g	poedersuiker
250	g	abrikozenjam

### glazuur

225	g	pure chocolade
300	g	suiker
120	ml	water

### soezendeeg

120	g	bloem
1/2	tl	zout
6	st	eieren
140	g	boter
200	ml	water

### Sachertorte

- Vet een springvorm van 26 cm in met boter en bestuif met bloem.
- Splits de eieren in eidooiers en eiwitten.
- De chocolade au-bain-marie smelten. (boven heet water, niet erin!). Laat afkoelen tot 35 °C.
- Klop de boter met poedersuiker, vanillesuiker en een snufje zout tot het mengsel licht van kleur en romig is.
- Klop de eidooiers er geleidelijk doorheen. Roer de chocolade er doorheen.
- Klop de eiwitten tot sneeuw en voeg al kloppend (tot slappe pieken) geleidelijk de suiker toe .
- Spatel de eiwitten afwisselend met de gezeefde bloem door het chocolademengsel mengsel.
- Schep het mengsel in de bakvorm en bak ca. 20 minuten in een oven van 200 °C en daarna nog ca. 40 minuten op 170 °C.
- Laat de taart in de vorm 5 minuten afkoelen, keer hem dan op een rooster en laat verder afkoelen.

### Abricoteren:

- Roer de rum en poedersuiker door de abrikozenjam. Snijd de taart overlangs doormidden en bestrijk een snijvlak met ca. de helft van de confiture. Plaats de andere taarthelft daar boven op.
- Breng de rest van de confiture kort aan de kook en bestrijk daarmee de taart rondom.

### Glaceren:

- Breng voor het glazuur het water met de suiker aan de kook en voeg de chocolade toe.
- Kook het glazuur tot 110 °C en giet het door een zeef.
- Plaats het rooster met de taart op een groot stuk bakpapier.
- Giet het glazuur onmiddellijk midden op de taart en strijk het glazuur met een pannenkoekmes met zo weinig mogelijk bewegingen uit over de taart. .

### Soezendeeg:

- De boter met het water en op laag vuur verwarmen tot de boter is gesmolten. Zodra de boter is gesmolten het vuur hoog draaien en alles aan de kook brengen. Haal de pan van het vuur
- Voeg het bloem en het zout in een keer toe en meng tot het deeg als een bal van de pan los komt.
- Zet de pan terug op laag vuur en laat onder voortdurend roeren de bloem enkele minuten garen.
- Neem de pan van het vuur, voeg één ei toe en blijf roeren tot het ei volledig is opgenomen. Gebruik zo ook de andere eieren. LET OP: het deeg is goed als je je vinger in het deeg steekt, omhoog trekt tot een

puntje dat bovenaan langzaam ombuigt. Het kan dus zijn dat je het laatste ei niet nodig hebt.

**Soezenzwanen:**

- Met een grote gekartelde spuitmond minimaal 12 lange toeven van 6 cm lang (dik van voren, langer naar achteren) op een silipatmatje spuiten, elk goed voor één zwaan.
- Met losgeklopt ei bestrijken en in de voorverwarmde oven (oven zonder ventilator gebruiken) van 180 °C, 15-10 minuten bakken.
- Een pipetje (klein spuitzakje van gevouwen bakpapier) vullen met wat soezendeeg en een klein puntje eraf knippen. Op een silipatmatje of ingevette bakplaat 12 vormen spuiten die op het nummer “2” lijken (ca. 5 cm hoog). Extra deeg bij de boventip van de 2 spuiten, dit wordt de kop van de zwaan). In de oven op 180 °C goudbruin bakken. Met een pipetje met gesmolten chocolade twee oogjes en de snavel maken.
- De gare soezen met een scherp mes horizontaal halveren. De bovenste helft voor de vleugels verticaal halveren.
- De slagroom stijfkloppen met de suiker.
- In de onderste soezenhelft met een grote spuitmond slagroomspuiten en de vleugels er met de punt omhoog insteken. De zwanenhals in de slagroom steken zodat het geheel op een zwaan lijkt.

50 g couverture chocolade

250 ml slagroom  
35 g poedersuiker

**vulling**

**coulis:**

De kersencoulis en de fraise de bois door elkaar mengen en op laag vuur verwarmen om de alcohol te laten verdampen. Op smaak brengen met poedersuiker.

200 g kersencoulis  
poedersuiker  
50 ml Fraise de bois

**uitserveren:**

Maak een spiegel coulis op een vierkant bord, zet in één hoek een pintje Sachertaart en diagonaal ertegenover een zwaan. De coulis eventueel garneren met streepjes room.

**Voor wie (te) snel klaar is:** suikerspin maken (van spinsuiker) en het puntje taart garneren met een bolletje suikerspin en/of brede chocoladekrul maken ter garnering.

