



MENU MAART 2015

WIJNEN

VECRIMA GODELO OF
SAINT VERAN

REGUENGO DE MELGAÇO ALVARINHO
VINHO VERDE PORTUGAL

HAHN CHARDONNAY

VALPOLICELLA VILALTA RIPASSO OF
HAHN CHARDONNAY

GERECHTEN

AMUSE

CANNELONI VAN BUTTERNUTPOMPOEN MET
GEITENKAAS EN MAYONAISE VAN GEROOKTE KNOFLOOK

VOORGERECHT

GEGRILDE COQUILLE ST. JACQUES MET TRUFFEL

TUSSENGERECHT

ZALMSUPREME MET PREI TOMAAT EN WITTEWIJNSAUS MET
SJALOTTEN

HOOFDGERECHT

PARELHOEN GEMARINEERD IN KRIEKENBIER
MET HAAGLANDSE GARNITUREN

NAGERECHT

HAAGSE KRINGEN MET HOPJES EN MASCARPONE

AMUSE: CANNELONI VAN BUTTERNUTPOMPOEN MET GEITENKAAS EN MAYONAISE VAN GEROOKTE KNOFLOOK

| | | | |
|-------|----|--|---|
| 3 | tn | Ingrediënten gerookte knoflook | Bereiding knoflook: <ul style="list-style-type: none"> • Pel de knoflookteentjes en snijd ze doormidden; verwijder de kiemen; • Verwarm de halve teentjes in 200 ml olijfolie tot ze beginnen te kleuren (pas op voor verbranden); • Laat afkoelen tot kamertemperatuur. Gebruik olie en look straks voor het maken van de mayonaise; |
| 120 | ml | olijfolie | |
| 40 | gr | bulgur | Bereiding bulgur: <ul style="list-style-type: none"> • Kook de bulgur gaar. Laat uitlekken en afkoelen; |
| 2 | st | kleine butternut pompoen | Bereiding butternut pompoenen: <ul style="list-style-type: none"> • Schil de butternutpompoen en snijd van de hals van de butternut flinterdunne plakjes (in de lengte) op de snijmachine; • Snijd de plakjes butternut nu allemaal gelijk in de vorm van een rechthoek; • Besprenkel de plakjes met een mengsel van zout en rijstazijn en laat minimaal 20 minuten marinieren, tot de pompoen zacht is geworden. • Snijd de rest (of een gedeelte daarvan afhankelijk van de hoeveelheid) van de pompoen in fijne brunoise; • Bak de brunoise kort in op in een scheutje olijfolie en kruid met peper en zout; |
| | | zout | |
| 70 | ml | rijstazijn | |
| 200 | gr | romige geitenkaas | |
| 4 | | lente-uitjes | Bereiding geitenkaas: <ul style="list-style-type: none"> • Roer de romige geitenkaas goed door en meng met de brunoise van de butternut, de fijngesnipperde lente-uitjes en de bulgur. Kruid af met peper en zout; |
| 30-50 | ml | notenolie | Bereiding canneloni: <ul style="list-style-type: none"> • Laat de plakjes butternut uitlekken / dep eventueel droog; • Verdeel de vulling over de plakjes en rol ze op; • Bestrijk de canneloni's met notenolie en houd ze op kamertemperatuur. |
| 1 | | ei | Bereiding mayonaise: <ul style="list-style-type: none"> • Maak een mooie mayonaise door het ei te mixen met de olijfolie, de knoflook, de xeresazijn en een beetje mierikswortelpuree (proeven!), peper en zout. |
| 10-20 | ml | xeresazijn zonnebloemolie mierikswortelpuree pittige cress szechuan peperkorrels | |
| | | | Presentatie: <ul style="list-style-type: none"> • Schik op elk bord 2 canneloni's en versier de borden met streep of druppels mayonaise . • Werk af met een pittige cress en wat geplette geroosterde Szechuan peperkorrels. |
| | | | Wijnadvies: Vecrima Godello of Saint Veran |

VOORGERECHT: GEGRILDE COQUILLE ST. JACQUES MET TRUFFEL

7 st truffelaardappelen

8 struikjes witlof

1/2 kropje krulsla

1 potje (zomer)truffel

24 st Coquille St. Jacques

30 ml truffelolie

30 ml goede olijfolie 1^e persing

20 ml Witte wijnazijn

Mespuntje Dijonmosterd
peper en zout

handje vol gehakte peterselie

Bereiding truffelaardappelen:

- Kook de truffelaardappelen in de schil niet te gaar (4 minuten) en pel ze, nadat ze zijn koudgespoeld;

- Snijd ze – na volledige afkoeling – in mooie gelijkmatige julienne van 3x3 mm;

Bereiding witlof:

- Verwijder eerst 36 mooie blaadjes van de witlof en houd deze apart tot uitserveren.
- Snijd de rest van de witlof in grove julienne en zet afgedekt weg tot gebruik.

Bereiding zomertruffel:

- Snijd ook een zeer fijne julienne van de (zomer)truffel en zet afgedekt weg tot gebruik.

Bereidingen Coquille St. Jacques:

- Reinig de Coquille St. Jacques zorgvuldig en laat ze uitlekken op keukenpapier;
- Bebloem vlak voor het uitserveren de Coquille St. Jacques aan onder- en bovenzijde en bak ze in olijfoliewaar aan vlak voor het einde van de baktijd een beetje geklaarde boter wordt toegevoegd;

Bereiding truffelvinaigrette:

- Meng alle ingrediënten zeer homogeen tot emulsie. Zet afgedekt weg tot gebruik.

Vorbereiding voor het uitserveren:

- Verwarm de julienne gesneden truffelaardappelen lichtjes en breng op smaak met wat truffelolie;
- Bak de witlofjulienne snel aan en leg de witlofblaadjes erbij en laat heel snel even meebakken, maar houd alles stevig (belangrijk);
- Breng de lof nu op smaak met peper en zout en gehakte peterselie;
- Maak de vinaigrette lauwwarm;
- snijd de coquilles doormidden.

Presentatie:

- Schik alles op de borden en garneer met de truffel en nappeer met de lauwwarme vinaigrette.

Wijnadvies: Reguengo de Melgaço, Alvarinho. Vinho Verde, Portugal

TUSSENGERECHT: ZALMSUPREME MET PREI, TOMAAT EN WITTEWIJNSAUS MET SJALOTTEN

| | | |
|-----|----|---------|
| 3 | st | tomaten |
| 600 | g | prei |
| 150 | g | boter |

tomaten/prei:

- Dompel de tomaten 30 seconden in water dat tegen de kook aan is en verwijder de schil. Verwijder de zaadlijsten en snijd het vruchtvlees in concassé. Zet afgedekt weg.
- Snijd de prei in fijne reepjes, stoof gaar in de boter en kruid met peper en zout.

| | | |
|------|----|---------------|
| 1000 | g | zalm |
| 250 | ml | witte wijn |
| 400 | ml | visgraten |
| 1 | st | ui |
| 1 | st | bouquet-garni |
| 250 | ml | witte wijn |

Zalm:

- Maak visfumet van visgraten, ui, laurier 250 ml witte wijn, 750 ml water en een bouquet-garni .
- Portioneer de zalm (verwijder indien nodig het vel).
- Leg de zalm in een beboterde pan, voeg de witte wijn en de visfumet toe en laat opkoken.
- Pocheer vervolgens de zalm in de oven onder beboterd bakpapier en een deksel. (kan ook in een ovenschaal afgedekt met beboterd papier en aluminiumfolie.

| | | |
|-----|----|--------------------|
| 3 | st | sjalotten |
| 1 | st | bouquet-garni |
| 8 | st | witte peperkorrels |
| 200 | ml | witte wijn |
| 300 | ml | room |

Saus:

- Snipper de sjalotten. Stoof de gesnipperde sjalot aan in boter, voeg het bouquet-garni toe en de geplette peperkorrels.
- Voeg twee/derde van het pocheervocht van de vis toe en 200 ml witte wijn en laat inkoken tot 300 ml.
- Verwijder het bouquet-garni en voeg de room toe. Laat inkoken tot sausdikte. Kruid zo nodig met peper en zout.

| | | |
|---|----|------------|
| 4 | bl | bladerdeeg |
| 1 | st | ei |

Fleurons:

- Steek 12 maantjes uit het bladerdeeg, bestrijk met wat losgeklopt ei en bak af.

| | | |
|-----|--------|-------------|
| 3 | takjes | kervel |
| 100 | g | koude boter |

uitserveren:

- Warm de prei op en voeg de tomatenconcassé toe.
- Warm de zalm nog even door in het resterende pocheervocht.
- Monteer de saus met 100 gram koude boter.
- Dresseer de warme prei op de borden, schik er een zalmsuprême op en plaats er de fleurons bij.
- Nappeer de saus rondom. Werk af met wat plukjes kervel.

Wijnadvies: Hahn Chardonnay

HOOFDGERECHT: Parelhoen gemarineerd in kriekenbier en Hagelandse garnituren

| | | | |
|-----|----|---|---|
| 3 | st | Ingrediënten parelhoen | <p>Voor de marinade en de saus: Maak een marinade met de hiernaast aangegeven ingrediënten.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Haal de bouten en de borsten van de parelhoen en ontvel ze. verdeel de bouten in een dijstuk en een drumstick. Hak het karkas in stukken. • Leg de boutstukken en de borsten met de spekblokjes in de marinade en laat deze er zo lang mogelijk in staan. • Haal de boutstukken en de borsten uit de marinade en zeef de marinade. Let op!! We hebben alles nog nodig. • Laat alles goed uitlekken, bak de marinadegroenten en spekblokjes in een pan met olie. • Leg de gebakken groenten met spekblokjes op een bakplaat. • Bak in de zelfde pan de boutstukken (dus niet de borsten!) en leg deze op de gebakken groenten. • Giet de helft van de marinade erbij en zet de bakplaat 30 min. in een oven van 220 °C. Draai af en toe het vlees. • Bak intussen de stukken karkas in de pan waarin de bouten zijn gebakken en bak rondom bruin, blus met de gevogelte fond en voeg de andere helft van de marinade toe en laat zachtjes koken. • Neem de bouten van de bakplaat en leg het op een andere bakplaat, zet weg tot vlak voor het uitserveren. Voeg de marinade met de groenten bij de pan met de karkassen en laat tot de helft inkoken. • Zeef, ontvet zorgvuldig, voeg 100 ml rode port toe en laat tot sausdikte inkoken. |
| | | marinade | |
| 600 | ml | kriekenbier | |
| 150 | g | honing | |
| 100 | ml | rode wijnazijn | |
| 150 | ml | olijfolie | |
| 300 | g | spekblokjes | |
| | | marinadegroenten | |
| 250 | g | wortel | |
| 250 | g | ui | |
| 250 | g | bleekselderij | |
| 5 | st | knoflookteen | |
| 15 | st | jeneverbes | |
| 1 | st | bouquet garni | |
| 6 | dl | gevogeltefond | |
| 100 | ml | rode port | |
| | | aardappelgerecht: | |
| 750 | g | aardappels | |
| 3 | st | sjalot | |
| 150 | g | spekblokjes | |
| | | boter | |
| 6 | st | little gem (slasoort) | |
| 150 | g | hazelnoot | |
| | | nootmuskaat | |
| | | peper/zout | |
| | | Voor het aardappel gerecht: | |
| | | <ul style="list-style-type: none"> • Kook de aardappels met zout en giet af. Prak de aardappels met een pureestamper. • Bak de fijn gesneden sjalot met de spekblokjes in boter en roer er de fijn gesneden sla bij. Laat kort mee warmen. • Voeg er de aardappels en de verbrijzelde nootjes bij. Roer alles goed door elkaar en breng op smaak met nootmuskaat, peper en zout. | |

| bonbon van rode biet: | | |
|------------------------------|--------|---------------------|
| 2 | pakjes | rode biet (gekookt) |
| 300 | g | ui |
| | | boter |
| 75 | g | suiker |
| 2 | el | azijn |
| | | peper/zout |
| 2 | el | mint (fijngesneden) |
| 150 | g | pistachenootjes |
| 3 | st | appels (goudrenet) |
| 300 | g | kersen |
| | | boter |

citroen verbena
marjolein of andere groene
kruiden of cress

Voor de bonbon van rode biet:

- Snijd uit de gekookte rode biet in 24 vierkantjes van 2 bij 2 cm, hol ze voorzichtig uit met een appelboor en een parisiennelepel. Haal uit de restanten 24 bolletjes met de parisiennelepel.
- Hak de restjes van de rode biet zeer fijn en bak ze met de zeer fijn gesneden uiensnippers aan in boter, voeg er de suiker bij en laat karamelliseren. Blus af met de azijn en maak op smaak met peper en zout. Voeg op het laatste moment de mint toe.
- Vul hiermee de vierkantjes van rode biet, wentel ze in de pistache nootjes en leg er het rode bietbolletje samen met een klein blaadje mint op, houd ze warm.

Voor de garnituur:

- Schil de appels en snij in partjes, bak de partjes in boter en verwarm de kersen in de zelfde pan.
- Frituur selderie blaadjes (3 pp)

Bereiding voor het uitserveren:

Warm de bouten nog even op in de oven. Bak de borsten mooi rosé. Portioneer de borsten en de boutjes (1/2 borst p.p en ½ boutje p.p).

Uitserveren

Leg alles zo creatief mogelijk op de borden en versier met takjes citroenverbena, de marjolein of andere plukjes groene kruiden. Lepel wat saus er tussen.

Wijnadvies: Valpolicella Vilalta Ripasso of Hahn Chardonnay

NAGERECHT: Haagse Kringen met Hopjes en gezouten Mascarpone

| | | |
|-----|----|--|
| | | Ingrediënten: |
| | | koffie waterijs |
| 400 | ml | koffie:(2 kleine scheppen + 500 ml water) / zet ook gelijk voor koffiegel zie verderop |
| 70 | g | suiker |
| 50 | ml | Tia Maria |
| 3 | bl | gelatine van 1,8 g |
| | | koffie mousse |
| 300 | g | mascarpone |
| 300 | ml | room |
| 120 | g | poedersuiker |
| 225 | ml | espresso: (1 grote schep + 300ml water) |
| 6 | bl | gelatine van 1,8 g |
| | | crumble |
| 4 | g | poederkoffie |
| 4 | g | cacaopoeder |
| 25 | g | suiker |
| 40 | g | zachte boter |
| 40 | g | bloem |
| 40 | g | amandelpoeder |
| | | Hopjes chips |
| 45 | st | Haagse Hopjes |
| | | Hopjes crème |
| 150 | g | mascarpone ¼ van de hopjespoeder |

Koffie water ijsje:

- Week de gelatine, verwarm de koffie en suiker en los hier de gelatine in op.
- Voeg de Tia Maria toe;
- Kies een glaasje of kunststof mal (de mal even licht insmeren met arachideolie en zet in de vriezer.

Koffie mousse:

- Week de gelatine. Sla de room lobbige. Los de gelatine op in de hete espresso en meng met de mascarpone.
- Roer de poedersuiker erdoor en meng met de room.
- Doe de massa in vormen en laat opstijven in de koelkast. (gebruik kunststof vorm: licht insmeren olie)

Crumble:

- Verwarm de oven voor op 160 °C.
- Meng de suiker met bloem, amandelpoeder, koffiopoeder en cacao-poeder.
- Wrijf de zachte boter (zet even in magnetron) er met de hand doorheen.
- Leg bakpapier op een bakplaat en rol het crumblebeslag uit met een deegrol over het papier.
- Bak in circa 10 minuten goudbruin en knapperig. Laat bekoelen en verkrumel.

Hopjes chips:

- Verwarm de oven voor op 160 °C.
- Maal de hopjes tot poeder in een koffiemolen of blender.
- Strooi ¾ van de poeder (de rest is voor de hopjes crème) met behulp van een bolzeef zeer dun uit op een of meerdere stukken bakpapier of silpads. Zet 1 minuut in de oven *en blijf erbij* zodat er een flinter dun laagje ontstaat. Laat afkoelen.

Hopjes crème:

- Meng de mascarpone met ¼ van de hopjespoeder en breng dit mengsel over in een spuitzak.

150 g **mascarpone**
20 g poedersuiker
zout

150 ml **koffiegel**
75 g koffie
3 g suiker
agar-agar

12 honeycress
frambozen

Mascarpone crème:

- Sla de mascarpone met een garde los en voeg poedersuiker en een wat zout toe.
- Vul er een spuitzak mee.

Koffiegel:

- Verwarm (net koken) de koffie kort met suiker en agar-agar. Stort in een (metalen) bak en laat opstijven.
- Zet de bak niet in de koeling maar laat op kamertemperatuur afkoelen en geleren;
- Draai de gel glad met staafmixer. Vul er een spuitzak mee.

Uitserveren

- Spuit een grote stip mascarpone crème op het bord trek er (met een vork of kwast) een streep doorheen.
- Maak een mooie opstelling met de koffiemousse en een lepel crumble en het koffie-waterijsje.
 - Let op: het ijsje dient op kamertemperatuur te zijn!
- Spuit stippen of strepen van de koffiegel en van de hopjescrème tegen en/of naast de koffiemousse;
- Werk af met stukken hopjes chips en honeycress en framboosje.