



## MENU

### Januari 2016

#### WIJNEN

Alvarino Vinho Verde  
Picpoul de Pinet \*

Vecrima Godello  
Picpoul de Pinet \*

Chivite of Deetlefs  
Tohu Chardonnay \*

Haut Grillof of Martinolles  
Lergenmüller \*

Coteaux de Layon

\* = voordelig alternatief

#### GERECHTEN

##### AMUSE

Witlof & garnalen

##### VOORGERECHT

Speltrisotto & rode biet

##### TUSSENGERECHT

Gekookte kreeft met puree en witlof

##### HOOFDGERECHT

Tempura van kwartelboutjes, Thaise  
dipsaus &  
salade van witte kool

##### NAGERECHT

Appel "rubinette" – vanille & kaneel

## AMUSE: Witlof & garnalen

### Ingrediënten

250	g	gepelde garnalen
1		sinaasappel (sap ervan)
6	st	witlof van mooie grootte

### Mayonaise

1		eidooier
10	g	Dijon mosterd
60	ml	zonnebloemolie
6-10	ml	witte wijnazijn
¼	thl	zout snufje (cayenne)peper

### Saus:

250	g	schalen/koppen garnalen
1		grote sjalot
1	tn	knoflook
100	ml	witte wijn
200	ml	visbouillon zelf maken <i>Zie hieronder</i>
100	ml	room peper en zout

### Bereiding:

- Garnalen: zie voorbereiding uitserveren
- Witlof: verwijder de buitenste (niet) mooie bladeren en haal nu 36 mooie blaadjes van de lof;
- Breng het sap van de sinaasappel aan de kook met wat water (dient voldoende te zijn om de blaadjes lof erin te blancheren);
- Blancheer in gedeelten de blaadjes lof in het sinaasappelwater en verfris direct in (ijs)koud water; leg de blaadjes op een schone (thee)doek.

### Bereiding mayonaise:

- Doe de eidooiers en de mosterd in een kom (of passende beker) en klopmix door elkaar;
- Voeg al kloppend/mixend de olie toe. Eerst druppel voor druppel (bij met de hand kloppen) en zodra de massa wat indikt kan je de olie in een gestage stroom toevoegen. Blijf wel steeds kloppen;
- Als de mayonaise stijf is en alle olie is opgenomen, roer er dan de azijn door;
- Voeg tenslotte peper en zout toe en een snufje cayennepeper. Voorzichtig!

### Bereiding saus:

- Snijd de sjalot brunoise en het teentje knoflook zeer fijn;
- Fruit sjalot en look *samen met de schalen van de garnalen* aan in wat olijfolie;
- Voeg na 5 minuten de witte wijn en de visbouillon tot en laat trekken en zeef.
- Voeg nu de room toe en laat tot sausdikte inkoken; smaak af.

		<b>Vorbereiding uitserveren</b>
100	g	gerookt mager spek
4	el	zure room (vol potje)
3	el	mayonaise of iets meer
3	st	lente-ui
		iets ras el hanout
		zeezout (flakes) + peper
		zo nodig citroensap
		ras el hanout
		dille

		<b>Visbouillon</b>
1		middelgrote prei
1		middelgrote ui
1		stengel bleekselderij
		venkelknol stengels (speltreceptuur)
1	tn	knoflook
75	ml	olijfolie
±1000	gr	graten en koppen van witvis
200	ml	droge witte wijn
2	tak	verse tijm
		enkele takjes peterselie
½		citroen in plakjes
½	thl	witte peperkorrels

#### Vorbereiding voor het uitserveren:

- Spekjes: snijd het spek in heel kleine (evenredig grote) brunoise en bak uit in een droge koekenpan; laat zeker niet te hard worden, maar wel uitbakken;
- Room-garnalen-mengsel: Meng de mayonaise en de zure room, wat ras el hanout en de zeer fijn gesnipperde lente-uitjes en breng op smaak met peper en zout.
  - Voeg de garnalen toe en meng voorzicht maar goed
  - Voeg als allerlaatste de brunoise van spekjes en de garnalen toe;
  - Smaak eventueel af met wat citroensap.
- Saus: Warm zo nodig op en breng verder op smaak met peper en zout en wat boter. Bind eventueel met iets xantana.
- Witlof: Schik telkens op het einde van een witlofblaadje een lepel van het room-garnalen-mengsel en rol voorzichtig maar stevig op.

#### Uitserveren:

Maak een bord op met drie rolletje lof, waarop je wat ras el hanout strooit (voorzichtig); Schenk de saus er omheen en maak af met wat dille(takje).

#### Bereiding visbouillon

- Snijd prei, ui, bleekselderij en stengels vd venkelknol in schijven / stukken. Plet de knoflook.
- Doe de olijfolie in een ruime pan en voeg de groenten toe. Verwarm dit tot de massa gaat sissen. Roer de groeten hierbij regelmatig om. Leg een deksel op de pan en laat de groenten ± 15 minuten garen. De groenten moeten zacht zijn.
- Voeg nu de graten en kop(pen) toe bak dit even aan en voeg direct de koude witte wijn toe.
- Laat het geheel op hoog vuur inkoken tot bijna alle wijn is verdwenen.
- Voeg nu 1 liter water toe. Breng aan de kook. Schuim het oppervlak af met een schuimspaan.
- Voeg nu de citroen, de kruiden en de peperkorrels toe.
- Draai het vuur laag en laat de bouillon *zonder deksel* 20 minuten tegen de kook aan trekken.
- Neem de pan van het vuur en laat 10 minuten staan.
- Leg een stuk vochtig gemaakte kaasdoek (of een schone theedoek) in een groot ruim vergiet, dat in een kom is geplaatst.
- Verwijder de graten, kop en zoveel mogelijk groeten met een schuimspaan uit de bouillon.
- Schep met een grote pollepel de bouillon door de kaasdoek.

**Wijnadvies:** Alvarino Vinho Verde of \*Picpoul de Pinet

## VOORGERECHT: Speltrisotto met rode biet

### Ingrediënten

#### Bietjes:

150	g	geschilde rode bietjes (schoon)
200	ml	witte wijnazijn
1	thl	fijne witte suiker
½	thl	zout

#### Risotto:

300	ml	rode bietensap
300	g	gepelde spelt
200	ml	Madeira (droog)
900	ml	kippenbouillon

#### Aangezuurde boter

50	g	ongezouten boter
25	g	zure room
25	g	roomkaas
		wat citroensap
		snuf zout

#### Mierikswortel crème:

50	g	crème fraîche
10-20	g	mierikswortel (tube)
¼		citroen (sap ervan)

**Informatie:** De nootachtige smaak van de spelt past goed bij de aardse smaken van rode biet. Textuur en smaak worden verscherpt met scherp smakende blokjes zoetzure biet en de “knapperige” anijssmaak van de geschaafde venkel

#### Bereiding bietjes:

- Doe de azijn, de suiker en het zout in een kom en roer met een gard tot alle ingrediënten zijn opgelost;
- Voeg de zeer fijne brunoise (gelijke grootte) toe en laat zo lang mogelijk trekken.

#### Bereiding Risotto (start ¾ tot 1 uur voor het uitserveren, zodat de spelt dan ook gaar is):

- Giet het bietensap in een kleine pan en laat tot de ½ inkoken; laat afkoelen;
- Giet een dun laagje olie in een wijde pan met dikke bodem en plaats op matig/hog vuur;
- Voeg de spelt toe en roer tot de spelt licht gekleurd is;
- Voeg de Madeira toe en laat voor ¾ inkoken;
- Giet de ½ van de kippenbouillon erbij, roer en laat 10 minuten koken;
- Voeg steeds een soeplepel bouillon toe tot alle vocht is opgenomen en de spelt gaar is;
- Zie verder voorbereiding voor het uitserveren

#### Bereiding aangezuurde boter:

- Doe 25 gram van de boter in een kom en plaats die op een pan met zachtjes kokend water; klop met een garde tot de boter zacht is;
- Haal de kom van de pan en klop de zure room en de roomkaas door de boter;
- Plaats de kom weer op de pan met het zachtjes kokende water en klop de resterende boter erdoor tot deze volledig is opgenomen;
  - Noot: de ingrediënten lijken zich te gaan splitsen, maar als je boven de kom met kokend water blijft kloppen, vormen ze weer één geheel!
- Roer nu citroensap naar smaak en ietsje zout toe en zet weg tot gebruik.

#### Mierikswortel crème:

- Meng in een kom en crème fraîche met de mierikswortelsaus en naar smaak het sap van ¼ citroen (ongeveer); (bewaartijd in koelkast: minimaal 3 dagen)

<b>Mosterd Vinaigrette:</b>		
30	ml	witte wijnazijn
20	g	Dijon mosterd
90	ml	druivenpitolie
		zout naar smaak
60	g	Parmezaanse kaas
2	el	crème fraîche
± 75	g	aangezuurde boter
1		kleine venkelknol
2	el	mierikswortel crème mosterd vinaigrette

#### **Mosterd vinaigrette:**

Meng de azijn en mosterd in een kom door elkaar en voeg langzaam de olie al roerend toe.  
Kruide de vinaigrette met zout (enkele weken houdbaar in koelkast)

#### **Vorbereiding voor het uitserveren:**

- Spelt Risotto: Voeg nu **aan de helft van de risotto** het ingekookte bietensap toe en laat nog 5 minuten koken. Verwarm de andere helft eveneens nog 5 minuten.
- Voeg aan beide risotto's gelijke delen Parmezaanse kaas toe en aangezuurde boter toe, een snufje zout en de crème fraîche en roer tot een homogene massa.
- Venkel: schaaf de venkel zeer dun op de snijmachine (stand 5) en voeg iets citroensap toe ivm verkleuren; verwijder kern!
- Bietjes: Giet de zoetzure bietjes af en zet weg tot gebruik.

#### **Uitserveren:**

Server in een warm bord de beide Speltrisotto's tegen elkaar en druppel er de mierikswortelcrème over;

Meng de geschaafde venkel met de mosterdvinaigrette en schep een hoopje venkel midden op de risotto.

Strooi de zoetzure bietenblokjes om de risotto.

**Wijnadvies:** Vecrima Godello of \*Picpoul de Pinet

## Tussengerecht: Gekookte kreeft met puree en witlof

		<b>ingrediënten</b>
6	st	<b>Kreeft</b> kreeft
50	g	<b>Saus</b> boter
2		sjalotten
1		prei wit ervan
2	st	bleekselderij (2 stengels)
1		winterwortel
		tijm - laurier
		karkassen kreeft
100	ml	cognac
4	el	bloem
2	el	tomatenpuree
400	ml	witte wijn
600	ml	visbouillon
		peper en zout
		<b>Puree</b>
250	g	aardappels (schoon gewicht)
250	g	knolselderij (schoon gewicht)
		boter / room
		<b>Witlof</b>
12	st	Baby witlof
100	g	boter
½		citroen
		peper en zout
		nootmuskaat

### **Bereiding kreeft:**

De kreeften zijn reeds gekookt, wij hebben voor dit gerecht gekozen omdat we de kreeften voor een zeer speciale prijs konden kopen.

- Snij de kreeften door de helft, verwijder de maagzak en het darm kanaal.
- Haal het vlees uit de staart en voor poten en zet weg, de rest gebruiken we voor de saus.

### **Bereiding saus:**

- Laat de boter smelten in een pan, en stoof de fijn gesneden groenten aan.
- Doe de in stukken gehakte kreeften karkassen, bak hard aan; flambeer met cognac en laat 10 minuten sudderen. Voeg de bloem toe en bak enkele minuten om te garen.
- Voeg dan de tomatenpuree, de bouillon en de witte wijn toe.
- Breng aan de kook en laat 45 minuten sudderen.
- Zeef de saus.
- Laat de saus inkoken tot de helft van het volume;
- Breng op smaak per peper en zout.

### **Bereiding puree:**

- Schil de aardappels en knolselderie, snijd in stukjes en kook gaar in water met wat zout.
- Pureer en breng op smaak met peper/zout/boter en room.

### **Bereiding witlof:**

- Reinig de witlof en snij de harde kern eruit, snij schuin af anders valt hij uit elkaar.
- Wrijf de bodem van een koekenpan in met boter, leg hierop de witlof bestrooi met peper, zout en nootmuskaat.
- leg hierop wat schijfjes citroen, voeg wat water toe en dek af met bakpapier. Leg hierop een deksel.
- Stoof gaar in een oven van ca. 170 C (circa 20-30 minuten).

room

**Voorbereiding voor het uitserveren:**

1. Witlof: Bruin de witlof vlak voor het opdienen in wat boter.
2. Puree: warm de aardappelpuree zo nodig nog op;
3. Saus: Zorg voor een goede dikte van de saus, kook e.v. nog wat in; pas op dat hij dan niet te zout wordt of bind de saus nog wat met een roux. Werk af met room naar smaak.
4. Kreeft: Grill de stukken kreeft heel even op de Big Green Egg 2 minuten op 200 °C.

takje peterselie of ander kruid

**Uitserveren:**

Leg de kreeft midden op het bord.

Maak een grote komma met de puree en met de saus links en rechts van de kreeft.

Snij de stronk witlof door de helft en leg dit voor de kreeft.

Werk af met een takje groen.

**Wijnadvies:** Chivite of Deetlefs of \*Tohu Chardonnay

## HOOFDGERECHT: Tempura van kwartelboutjes, Thaise dipsaus & salade van witte kool

### Ingrediënten:

#### Kwartel

6		kwartels
12		kwartelboutjes
1	l	eendenvet
6	st	steranijs

peper

#### Salade

½		witte kool
2		gele paprika's
2		rode pepertjes
50-60	ml	verse limoenen (sap ervan)
2		sjalotten
2	tn	knoflook
20	g	poedersuiker
		peper en zout
90	ml	goede olijfolie

#### Thaise (dip)saus

100	g	fijne kristalsuiker
1	thl	kerriepoeder
150	ml	rijstazijn
2		sjalotjes
2	tn	knoflook
2		rode pepertjes
3	el	verse koriander
3		citroenblaadjes (vers)
7,5	cm	verse gember

### Bereiding:

#### Bereiding kwartel:

- Verwijder de pootjes en de borstjes van de kwartel;
- Smelt het eendenvet en voeg de steranijs toe;
- Voeg alle kwartelboutjes zonder vel toe en konfijt op inductieplaat minimaal 1,5 uur tot "zacht" op 60/70 °C.
- Haal de boutjes uit het vet, verwijder de steranijs en zet het vet weg voor volgend gebruik;
  - 2<sup>e</sup> en volgende groep: voeg eventueel wat vet en/of steranijs toe;
- Bestrooi de borstjes met peper en zout en zet afgedekt weg tot gebruik.

#### Bereiding salade:

- Verwijder de buitenste bladeren (zo nodig) van de witte kool en snijd vervolgens *flinterdun* op de mandoline of snijmachine; zet afgedekt weg tot gebruik.;
- Was de paprika en verwijder de zaadlijsten en snijd in lange niet de smalle repen;
  - Rooster en gaar de paprika op de BGE of de grillplaat; zet *na bekoelen* weg tot gebruik.
- Halveer de pepertjes, verwijder de zaadlijsten en snijd de pepertjes zeer fijn / zo fijn mogelijk;
- Maak een vinaigrette van peper en zout, zeer fijn gesnipperde sjalot, pepertjes en knoflook, sap van de limoenen en goede olijfolie; bewaar afgesloten tot gebruik.

#### Bereiding Thaise dipsaus:

- Snipper de knoflook en de sjalotten zeer fijn, rasp de verse gember, snijd de pepertjes heel erg fijn en meng dit met alle ingrediënten behalve de verse koriander;
  - Meng heel goed – eventueel met staafmixer – en zet afgedekt weg tot gebruik.



200

G

tempurameel  
Spa rood  
peper en zout

**Vorbereiding voor het uitserveren:**

- Verhit de frituur tot maximaal.
- Kwartelpootjes: maak van 200 g tempurameel samen met ijskoude Spa rood en wat peper en zout een yogurtdik beslag (klontjes mag);
- dompel de kwartelpootjes door de tempura en laat ze voorzichtig in de frituur zakken en frituur in circa 3 minuten krokant; laat uitlekken op keukenpapier.
- Kwartelborstjes: braad op de velzijde in geklaarde roomboter met wat olie fel aan gedurende enkele minuten (=2 minuten), draai om en bak zeer kort; haal uit de pan en laat (afgedekt) rusten voor trancheren;
- Salade: snijd de koriander zeer fijn en meng deze met de vinaigrette door de salade;

**Uitserveren:**

1. Leg op een verwarmd bord Een streep voorverwarmde kool en leg daarop de warme reepjes gele paprika en de getrancheerde kwartelfilet.
2. Schik daarbij de boutjes in tempura.
3. Serveer de Thaise saus in mooie kommetjes die je ook naast het bord plaatst.

**Wijnadvies:** Haut Grilloot of Martinolles of \*Lergenmuller

## NAGERECHT: Appel “rubinette” – vanille & kaneel

		<b>Ingrediënten:</b>
4		<b>appels</b>
3	el	rietsuiker
½		vanillestokje (merg ervan)
½	thl	kaneelpoeder
		boter
		<b>Karamelpoeder</b>
150	g	fijne kristalsuiker (griessuiker)
15	g	boter
		<b>Krokantje</b>
75	g	boter (kamertemperatuur)
75	g	bloemsuiker (poedersuiker)
75	g	eiwit
75	g	bloem
		<b>Calvadosgelei</b>
120	g	fijne kristalsuiker
180	g	water
½		vanillestokje (merg ervan)
50	ml	Calvados
1,25	bl	gelatine
1,2	g	agar-agar
		citroensap naar smaak

### Bereiding appels:

- Schil de appels, verwijder de klokhuizen en snijd in grove stukken;
- Bak de appels in een braadpan met een klontje boter en bestrooi tijdens het bakken met de cassonade suiker.
- Voeg het merg van het ½ vanillestokje toe en de ½ theelepel kaneelpoeder;
- verdeel de gebakken appels over 12 rechthoekige vormpjes die *vol* zijn, dek af met een snijplank en zet hierop een gewicht of iets anders wat zwaar is. Laat zo afkoelen.
  - Zijn de bakjes niet vol, druk dan aan met de daarvoor bestemde “stempels”.

### Bereiding karamelpoeder:

- Verwarm de suiker zachtjes in een pannetje met dikke bodem; laat de suiker smelten en tot karamel verkleuren en haal onmiddellijk het pannetje van het vuur;
- Wacht vijf minuten en meng dan de boter onder de karamel. Leg het mengsel op een bakmatje of bakpapier, laat afkoelen en hard worden.
- Breek in stukken als de karamel helemaal koud is; doe in de blender en vermaal tot poeder.
- Zet weg tot gebruik.

### Bereiding krokantje:

- Meng alle ingrediënten voor het krokantje heel homogeen;
- Maak “kattentongen op een bakmatje of bakpapier en bak af gedurende circa 6-8 minuten op 170 °C; de baktijd is afhankelijk van het type oven. Leg weg tot gebruik.

### Bereiding Calvadosgelei:

- Meng alle ingrediënten behalve de gelatine; laat even doorkoken en daarna bekoelen tot circa 90 °C om daarna de geweekte gelatine toe te voegen;
- Giet in een platte schaal \*): kies een schaal die klein/groot genoeg is om – na opstijven – blokjes of lange kubussen van de gelei te snijden.  
\*) Bepaal de grootte van de schaal d.m.v. circa 300 ml water, zodat je weet, dat je van de gelei kubussen kan maken van 1 x 1 cm.

<b>Chocoladecrumble</b>		
50	g	boter
50	g	rietsuiker
40	g	gebroken hazelnoten
35	g	bloem
10	g	cacaopoeder
1	g	zout

<b>Vanillecrème</b>		
190	g	volle melk
190	g	room
75	g	fijne kristalsuiker
105	g	eidooier (circa 7 stuks)
1		vanillestokje
1	el	custard poeder

<b>Vanille-ijs met kaneel</b>		
300	ml	volle melk
100	ml	room
1		vanillestokje
½		kaneelstokje (5 cm)
20	g	eidooiers
75	g	fijne kristalsuiker
20	g	melkpoeder
15	g	glucosepoeder
2	g	stabilisator

**Wijnadvies:** Cateaux de Layon

#### **Bereiding chocoladecrumble:**

- Meng alle ingrediënten voor de chocoladecrumble en strijk uit op een bakmatje of bakpapier en laat gedurende circa 10 minuten bakken in een voorverwarmde oven van 170 °C.
- Laat afkoelen en wrijf de crumble door een grove zeef. Zet weg tot gebruik.

#### **Bereiding vanillecrème:**

- Meng alle ingrediënten voor de vanillecrème en mix grondig;
- Giet de massa in een grotere (metalen) vorm. Let op dat je er in ieder geval blokjes van kunt snijden; dus minimaal 2-3 cm hoogte hebt.
- Zet je bak in een grotere schaal met kokend water en plaats deze in een voorverwarmde oven van 100 °C. gedurende minimaal 30 minuten. Controleer gaarheid en laat afkoelen tot uitserveren.

#### **Bereiding vanille-ijs met kaneel:**

- Klop de suiker met de eidooiers tot een witte massa;
- Breng de melk met de room en de gehalveerde vanillestokjes, kaneelstokje, melkpoeder, glucosepoeder en stabilisator aan de kook en giet een klein gedeelte van deze kokende massa bij de witte eimassa en breng dit weer over bij de rest van de melk-room-massa (waaruit vanillestokje en kaneel zijn verwijderd en breng al roerend tot een temperatuur van circa 72 °C.
- Blijf goed roeren en haal vervolgens van het vuur; laat afgedekt met plasticfolie tegen velvorming tegen velvorming, afkoelen en draai er vervolgens ijs van;

#### **Vorbereiding voor het uitserveren:**

- Haal de appels in de vormen uit de koelkast; bestrooi met karamelpoeder en zet gedurende 10 minuten in een voorverwarmde oven van 200 °C.

#### **Uitserveren:**

1. Maak een streep met de chocolade crumble op de borden en leg er de warme appelbalk op;
2. Leg er 1-2 blokjes vanillecrème naast / tegen;
3. Strooi wat blokjes gelei over en naast de appel en steek een stukje krokant in de appel;
4. Leg 1-3 quenelles ijs op het bord en serveer direct uit.