



MENU

Januari 2018

WIJNEN

Recit Roero Arneis

Gewürztraminer Fernand Engel

Gilbert et Gaillard, St. Chinian

* Divins Galets Plan de Dieu

* = voordelig alternatief

GERECHTEN

AMUSE

Pannacotta van bloemkool –
koffie – gedroogde pancetta

VOORGERECHT

Zeeuwse kokkels – Thaise salade –
crunch van pinda

TUSSENGERECHT

Uiensoep

HOOFDGERECHT

Rundersukade -
zacht gegaarde risotto - Ratatouille

NAGERECHT

After Eight

AMUSE: Pannacotta van bloemkool – koffie – gedroogde pancetta

		Ingrediënten
		Pannacotta
600	g	bloemkool
400	ml	kookroom
250	ml	kippenbouillon
12		koffiebonen
		peper en zout
		nootmuskaat
		gelatineblaadjes
		achtergehouden roosjes
		peper en zout
		koffiepoeder
		citroen(sap)
		Crumble
12		schijfjes pancetta (dun)
1/3	bosje	peterselie

Bereiding pannacotta van bloemkool:

- Snijd de bloemkool in kleine roosjes en spoel schoon onder koud stromend water
Houd 12 rauwe bloemkoolroosjes apart: zie hieronder
- Doe de roosjes met de room en de kippenbouillon in een pan, voeg zo nodig wat peper, zout, nootmuskaat naar smaak en enkele gekneusde koffiebonen toe en kook gaar;
- Als de bloemkool gaar is, verwijder de koffiebonen en mix de massa glad. Breng hoog op smaak met peper, zout en nootmuskaat;
- Voeg per **100 g** pannacotta **1 blaadje** geweekte gelatine toe;
- Giet het mengsel in klaarstaande glaasjes en laat opstijven in de koelkast.
- Mogelijk eerst enige tijd in de vriezer i.v.m. 1^e uitservering.
Snijd de achtergehouden *bloemkoolroosjes* fijn en kruid deze met peper en zout, koffiepoeder en enkele druppels citroensap;

Bereiding crumble:

- Droog de pancetta en de peterselie in de oven. Haal de harde stukken vet eraf en hak het fijn in de magimix;
- Hak beide apart fijn en meng daarna pancetta en peterselie door elkaar en zet weg tot gebruik;

Uitserveren:

Serveer de pannacotta op kamertemperatuur en werk af met de fijngesneden bloemkoolroosjes en de crumble van pancetta en peterselie.

Wijnadvies: Recit Roero Arneis

VOORGERECHT: Zeeuwse kokkels – Thaise salade – crunch van pinda

Ingrediënten		
Kokkels en marinade		
2	kg	kokkels
<i>Marinade</i>		
150	ml	olijfolie
½		limoen, sap ervan
30	ml	vissaus
1½	el	palmsuiker of rietsuiker chilipeper mespunt
12	st	muntblaadjes
2	el	sjalot fijngesnipperd
1	bosje	koriander
Groenten		
150	g	sojascheuten
1/2	bos	wortel
150	g	spinazie
75	g	enoki paddenstoel
½		komkommer
1		Rode peper
Pinda crunch		
50	g	pinda grof gemalen

Bereiding kokkels en marinade:

- Verwarm de stoomoven (100 °C stomen);
- Was de kokkels grondig onder koud stromend water;
- Leg ze vervolgens op een “gaatjes”-blad voor de stoomoven. Plaats onder dit gaatjes-blad een dichte bak, voor het opvangen van het vocht;
- Stoom de kokkels 4 minuten en haal ze uit de schelpen. Bewaar de kokkelschelpen en het kokkelvocht;
- Marinade: Meng de olijfolie met het sap van de halve limoen, de vissaus, de palm- of rietsuiker, mespunt chilipeper, de gehakte muntblaadjes, de fijngesnipperde sjalot en de fijngesneden koriander. Voeg de helft van het kokkelvocht toe;
- Meng de kokkels met de marinade en zet afgedekt weg tot gebruik.

Bereiding groenten voor Thaise salade:

- Snijd alle groenten m.u.v. de rode peper dun en in dezelfde lengte. Snijd de rode peper in zeer fijne ringetjes.

Bereiding crunch van pinda:

- Verwarm de oven op 150 °C en laat de grof gemalen pinda's licht roosteren (ca. 10 minuten).

Vorbereiding voor het uitserveren:

- Haal de kokkels uit de marinade;
- Bewaar de marinade.

Uitserveren:

- Dresseer een bergje van de groenten op het bord en breng op smaak met marinade. Leg enkele kokkelschelpen op de groenten en leg hier wat kokkels in;
- Leg een rijtje kokkels vóór de groenten;
- Strooi wat crunch rondom de groenten.

Wijnadvies: Gewürztraminer Fernand Engel

Tussengerecht: Uiensoep - oude kaascrème - buikspek

		Ingrediënten
		Groentebouillon
4		uien
6	tn	knoflook
5	st	bleekselderij
¼		knolselderij
1		tomaat
3		preien
2		winterpenen
1/3	bosje	peterselie
4		kruidnagels
8	gekneusde	peperkorrels
3		laurier
200	ml	witte wijn
3	l	water
		Uiensoep
8		uien
75	g	boter
3	tn	knoflook
100	g	bloem
350	ml	witte wijn
3	l	groentebouillon (zonder zout)
2	takjes	tijm
2	blaadjes	laurier
		Zilveruitjes
24		zilveruitjes (vers)
100	ml	bruin bier
1	klontje	boter
1	blaadje	laurier
1	takje	tijm

Bereiding groentebouillon

- Schil de groenten en snijd ze in grove stukken;
- Stoof de ui samen met de knoflook aan in wat olijfolie;
- Voeg vervolgens de bleekselderij, prei, knolselderij, tomaat en winterpeen toe en laat stoven tot alle groenten glazig zijn;
- Blus het geheel af met witte wijn en laat de alcohol verdampen;
- Voeg water, peper, kruidnagel, peterselie en laurierblaadjes toe;
- Breng dit geheel tegen de kook aan en laat het 45-60 minuten garen (niet koken);
- Zeef hierna de bouillon.

Bereiding uiensoep:

- De uien versnijden en goudbruin laten kleuren in de boter;
- Voeg nu de gekneusde knoflook en de bloem toe;
- Laat dit even mee bakken;
- Bevochtig met de witte wijn en roer nu goed over de bodem; laat niet aanbranden;
- Roer nu in gedeeltes de groentebouillon erbij en laat telkens opkoken;
- Voeg de laurier en de tijm toe;
- Laat inkoken op een matig vuur tot er ongeveer 2 liter overblijft;
- Haal nu de tijm en de laurier eruit;
- Mix de soep glad en passeer door een fijne puntzeef;
- Zet weg tot gebruik.

Bereiding zilveruitjes:

- Laat de zilveruitjes gedurende ongeveer 15 minuten trekken in lauwwarm water; (dit vergemakelijkt het pellen);
- Pel de zilveruitjes;
- Trek ze nu vacuüm met het bier de boter en de kruiden en gaar de zilveruitjes gedurende 20 minuten in de Sous-Vide op 85° C;

1	tn	knoflook	<ul style="list-style-type: none"> • Haal de zilveruitjes uit de vacuümzak en snijd ze in tweeën; leg ze met de bolle kant naar beneden in een ovenschaal; • Brand ze nu kort af met een gasbrander voor een mooi gekarameliseerd randje; • Pel nu alle “kuipjes” los en zet weg tot gebruik.
100	g	Kaascrème oud Nisse	<p>Bereiding kaascrème :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cutter de kaas wat fijn in een keukenmachine; • Doe de fijne kaas samen met de melk en de kappa in een pan; • Verwarm al roerend tot boven de 90° C; • Laat nu afkoelen; • Zodra de massa is afgekoeld: mixen en in een spuitzak doen; • Zet afgedekt weg tot gebruik.
200	ml	melk	
1½	g	kappa	
300	g	Buikspek gerookt buikspek	<p>Bereiding buikspek:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kleur het spek rondom aan in een pan; • Snij van het spek in 12 plakjes (snijmachine stand 15) van het formaat dat op de beschuit past; • Zet weg tot gebruik.
6	sneetjes	Beschuit briochebrood	<p>Bereiding beschuit:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Klaar de boter; • Verwijder de korst van de brioche en snijd er nu 6 blokjes per sneetje uit; • Strijk in met geklaarde boter; • Bak nu krokant af in een oven van 180 °C (ca.10 minuten). • Zet weg tot gebruik. •
75	g	boter	
1	doosje	Mosterdress mosterdress	<p>Bereiding mosterdress:</p> <ul style="list-style-type: none"> • De cress plukken en op vochtig papier leggen; • Zet weg tot gebruik.

wat grove graanmosterd

Vorbereiding voor het uitserveren:

- Warm de soep goed door en roer regelmatig;
- Verwarm het gesneden buikspek nu kort onder de salamander;
- Zet met een klein dessertlepeltje een streep op het bord met de grove graanmosterd;
- Dresseer de gereedstaande borden nu met de beschuit met hierop de dunne plakjes buikspek en de zilveruitjes;
- Spuit hier een paar kleine dopjes kaas crème op en werk het bord af met mosterdcrèss.

Uitserveren:

- Breng de heette soep nu over in 2 of 3 schenkkannen.
- Serveer nu de borden met de brioche en buikspek, schenk de soep uit aan tafel.

Wijnadvies: geen wijn

HOOFDGERECHT: Rundersukade met zacht gegaarde risotto

Ingrediënten:

Sukade

2		winterpenen
2	stengels	bleekselderij
2		sjalotten
100	g	boter
2	kg	rundersukade
700	ml	rode kookwijn
2	l	kalfsbouillon
2	bl	laurier
6		kruidnagels
20		korianderkorrels
2	takjes	tijm
2	takjes	rozemarijn
4	tn	knoflook

ratatouille

1		aubergine
1		ui
4	tn	knoflook
1		paprika
1		courgette
600	g	tomaten
200	g	snacktomaten
40	g	suiker
		tijm
		rozemarijn
		peterselie

Bereiding rundersukade:

- Snijd de winterpeen, de bleekselderij en sjalotten in grove stukken;
 - Snijd van de rundersukade 12 lapjes;
 - Verwarm de boter en bak hierin het vlees rondom aan;
 - Bak de wortel, de bleekselderij en de sjalotten even aan in een pan.
 - Breng het vlees en de groenten over in een snelkookpan, schenk de rode wijn erbij, de kalfsbouillon en de laurier, kruidnagel, koriander, tijm, rozemarijn en knoflook;
 - Breng de massa over in de snelkookpan en gaar de rundersukade in 50-60 minuten;
 - Neem het vlees uit de jus;
 - Zeef de jus en laat inkoken tot ca. 250 ml.
- Voor bereidingen thuis: plaats het vlees gedurende 5 uren in de oven – temperatuur 100 °C i.p.v. de snelkookpan.

Breiding ratatouille

- Schil de aubergine en snijd deze in grote stukken. Snipper de ui en snijd de knoflook fijn. Schil de paprika en ontdoe deze van de zaadjes en snijd in reepjes.;
- Snijd de courgette in blokjes. Ontvel de tomaten, haal het zaad en vocht uit de tomaat en snijd het vruchtvlies in grote stukken. Halveer de snacktomaten;
- Verhit de olie in de pan op matig vuur. Voeg de aubergine toe en bak deze zacht maar niet bruin;
- Voeg de ui, knoflook en paprika toe en bak alles, onder af en toe roeren, 2 à 3 minuten;
- Meng dan de courgette, tomaten, suiker, tijm, rozemarijn en fijngesneden peterselie erdoor;
- Laat alles ca. ½ uur sudderen. Roer af en toe tot ze de gewenste gaarheid hebben. Breng op smaak met peper en zout.

		Risotto
2		sjalotten
40	ml	olijfolie
400	g	risottorijst
800	ml	hete gevogeltebouillon
		Vorbereiding uitserveren
		basilicum
200	g	Parmezaanse kaas
30	ml	olijfolie

Bereiding risotto:

- Snijd de sjalotten zeer fijn;
- Verwarm de olie en fruit hierin de sjalotten en de risottorijst; echt heet onder voortdurend roeren;
- Schenk in gedeelten de gevogeltebouillon erbij, voeg de volgende scheut pas toe als de vorige volledig is opgenomen.

Vorbereiding voor het uitserveren:

- Verwarm het sukadevlees in de stoomoven gedurende 5 à 10 minuten bij 100 °C;
- Bestrooi de ratatouille met basilicum.

Uitserveren:

- Strooi geraspte Parmezaan over de borden; Schep de risotto erop;
- Leg het sukadevlees erop en besprenkel met wat olijfolie;
- Garneer met de ratatouille en serveer met de ingekookte jus.

Wijnadvies: Gilbert et Gaillard, St. Chinian of * Divins Galets Plan de Dieu

NAGERECHT: After Eight

Ingrediënten:

Muntvulling

150	g	suiker
30	ml	water
60	ml	muntlikeur

Ganache

180	ml	room
90	g	suiker
30	ml	glucose
300	g	chocolade
60	g	boter

After eight

ganache
muntvulling

Cacaogelei

6	bl	gelatine
100	ml	water
120	g	suiker
40	g	cacao poeder
80	ml	room

Bereiding muntvulling:

- Doe de suiker en water in een pan en verwarm tot de suiker is opgelost;
- Voeg de likeur toe en doe in een spuitflesje.

Bereiding ganache:

- Breng de room, suiker en glucose aan de kook;
- Neem de pan van het vuur en voeg de chocolade al roerend toe.;
- Roer de boter erdoor tot deze gesmolten is;
- Doe het mengsel en in keukenmachine en draai er met de garde een ganache (fluweelachtige massa) van.

Bereiding after eight:

- Neem een siliconenmat met langwerpige vormpjes;
- Maak met de ganache een dun laagje in de vormpjes. Vul daarvoor de vormpjes helemaal af en giet zodra de rand opstijft de overtollige ganache eruit;
- Vul af met wat muntvulling en dek af met een laag ganache;
- Zet de after eight in de vriezer.

Bereiding cacaogelei:

- Week de gelatine in koud water;
- Doe het water en de suiker in een pan en verwarm tot alle suiker is opgelost;
- Voeg de cacaopoeder en de room toe en verwarm tot 80 °C.;
- Knijp de gelatine uit en voeg deze toe aan het cacao mengsel;
- Spatel door tot alle gelatine opgelost is;
- Koel af tot net niet gegeleerd;
- Haal de after eight uit de vriezer neem ze uit de vorm en bedek met de cacaogelei.

Karnemelk-basilicumijs		
3	bl	gelatine
200	ml	water
200	g	suiker
1	bosje	basilicum
750	ml	karnemelk

Bereiding karnemelk-basilicumijs:

- Week de gelatine in koud water;
- Verwarm het water en los de suiker op;
- Breng aan de kook en neem de pan van het vuur;
- Laat de basilicum 30 minuten infuseren;
- Verwijder de basilicum, knijp de gelatine uit en los deze op in het suikerwater;
- Voeg de karnemelk toe en laat afkoelen;
- Draai in de ijsmachine tot ijs.

Sinaasappelgelei		
12	bl	gelatine
400	ml	vers geperst sinaasappelsap
40	ml	Grand Marnier
60	g	suiker

Bereiding sinaasappelgelei:

- Week de gelatine in koud water;
- Doe het sinaasappelsap, de Grand Marnier en de suiker in een pan en verwarm tot 90 °C;
- Knijp de gelatine uit en los deze op in het sinaasappelsap;
- Stort dit mengsel uit op een schaal met opstaande rand, zodat er een laag met een dikte van ca. 3 mm ontstaat en zet in de koelkast;
- Snijd in repen van ca. 4 * 12 cm zodra de gelei opgesteven is.

Koffie-vanilleschuim		
1		vanillestokje
4	kopjes	espresso
4	tl	suiker
22	g	procrema
200	ml	bosbescoulis Xantana

Bereiding koffie-vanilleschuim:

- Snijd het vanillestokje open en haal het merg uit het stokje
- Doe de espresso, de suiker, het vanillestokje en het merg in een kom en laat 20 minuten trekken;
- Voeg de procrema toe, meng goed en breng over in een kleine sifonfles;
- Steek er 2-3 gaspatronen op;
- Koel zetten en schudden voor gebruik.

Vorbereiden voor het uitserveren

- Bind de bosbescoulis met een weinig Xantana.

Uitserveren:

- Leg het reepje sinaasappel gelei aan de rand van de lange zijde van een rechthoekig bord;
- Maak drupjes bosbescoulis op de gelei;
- Leg de after eight-bonbon voorzichtig met een paletmes midden op het bord in een hoek van 90° van de sinaasappel gelei.

- Maak een quenelle van het karnemelk-basilicumijs en leg deze in de verkregen rechthoek van gelei en bonbon;
- Spuit een toefje koffie-vanilleschuim op het bord.