



MENU
APRIL 2013

WIJNEN

Saint Veran

Revelation of Saint Veran

Pasas monastrell

Castel del Remei Gotim Bru

MENU

Op lage temperatuur gegaarde zalm
met schubben van aardappel op
spinazie naturel



Dorade, grijze garnaal charlotte en
lente-ui



Jonge Franse duif uit de Anjou met
portsaus



Varkenswang, saus,
bospaddenstoelenrisotto en
geroosterde kerstomaatjes



Soezen en karamel

Amuse: Op lage temperatuur gegaarde zalm met schubben van aardappel op spinazie naturel

Ingrediënten:

5 st blanke aardappels

800 gr rauwe zalmfilet

200 ml olijfolie

2 teen knoflook

3 st sjalot

1000 gr Verse spinazie

Aardappels:

Snij de aardappels in plakjes van ca. 2 tot 3 mm dik. Gebruik hiervoor de mandoline. Steek kleine rondjes uit de plakjes aardappel van ca. 15 mm. (kleinste stekertje), je hebt 16 rondjes nodig p.p.

Blancheer de aardappel schijfjes beetgaar.

Zalmfilet:

Snij de zalmfilet in 12 vierkante stukken van ca. 6 x 6 cm en 20 mm dik.

Verwarm de olijfolie tot 60 graden en doe de olijfolie in een ovenschaal waar de vis net in past en roer hier de fijngesnipperde knoflook door.

Leg de stukken zalm in de olie, leg op de zalm de 'schubben' van aardappel.

Zet de schaal in een voorverwarmde oven van 55 graden en laat de zalm langzaam garen (ca 45 minuten). Als de eiwitten aan de zijkant (wit) gaan stollen dan is de garing goed.

Spinazie:

Was de spinazie zorgvuldig. Fruit de gesnipperde sjalotten in een beetje olie glazig, voeg de spinazie toe en roerbak korte tijd.

Breng op smaak met peper en zout.

Serveer uit:

Schep de vis uit de olie en leg ze op een bakplaat, zet ze onder de salamander totdat de randjes van de aardappels licht kleuren.

Schep de spinazie in een diep bord en leg de zalm op de spinazie.

Maak af met wat zeezout.

Wijnadvies: Saint Veran

Voorgerecht: Dorade, grijze garnaal charlotte en lente-ui

Ingrediënten:			dorade:
3	st	Dorade (bij 12 personen)	Was en fileer de dorade. Verwijder het vel en verdeel in 12 filets.
2	st	sjalotten	Zet afgedekt weg in de koelkast tot gebruik. Snipper de sjalotjes en het citroengras (zeer fijn) en zet afgedekt weg tot gebruik. Zet de boter klaar.
1 1/2	Sten- gel	citroengras	
30	gr	boter	
600	gr	Charlotte, Nicola of andere vastkokende aardappels	Aardappelen: Schil de aardappelen en kook ze gaar in gezouten water. Giet af en laat even afkoelen. Snijd de aardappelen in blokjes (1x1 cm) en houd apart. Dompel de zeekraal 30 seconden in hard kokend gezouten water. Spoel direct koud.
250	gr	zeekraal	Maak de lente-ui schoon. Snijd het grootste gedeelte van het groen eraf. Houd apart. Leg de witte onderkanten in een pannetje. Overgiet met de gevogeltebouillon en breng aan de kook. Laat 30 seconden koken en schep de uitjes uit de bouillon. Spoel koud onder de kraan. Bewaar de bouillon.
12	st	lente-ui	
150	ml	gevogeltebouillon	
12	st	langoustines	Langoustines Pel de langoustines, verwijder de darmkanalen en zet apart. Bewaar de pantsers voor de saus.
500	ml	gevogeltebouillon	Saus: Breng de gevogeltebouillon aan de kook. Voeg nu de karkassen van de langoustines, de fijngesneden bleekselderij en citroengras toe, als ook wat zwarte peper. Haal de pan van het vuur en zet er direct een deksel op. Laat 20 minuten rusten. Zeef vervolgens de saus. Laat tot helft inkoken. Bind de saus zo nodig met wat beurre manié.
3	st	peterseliestengel	
½	st	citroengras	
2		stengels bleekselderij zwarte peper	
3		grote sjalotten	Sjalot: Snijd de sjalotten in ringen en frituur. Laat afkoelen op papier en vermaal ze – zodra ze koud zijn in de vijzel tot <i>grof</i> poeder.
50	gr	boter	Vorbereiding voor het uitserveren: Vis: betroof de filets met peper en zout. Zet een braadpan op het vuur en doe hierin de boter en laat bruinen tot hazelnootkleur. Leg de vis in de pan samen met de fijngesneden sjalotten en citroengras. Laat de vis aan elke kant bakken tot deze de juiste gaarheid heeft. Houd warm. Aardappelen: bak de aardappelen in 3 eetlepels olijfolie.

12		kastanjechampignons	<p>Langoustines: bak de langoustines in wat olijfolie, breng op smaak met pezo.</p> <p>Champignons: Snijd de paddenstoelen in zeer dunne plakjes, blancheer ze kort in de gevogeltebouillon (van de lente uitjes).</p>
300	gr	grijze garnalen gepeld	<p>Serveer uit:</p> <p>Leg de vis op de warme borden. Leg er een langoustine op. Verdeel de aardappelblokjes rondom de vis. Strooi er grijze garnalen over. Verdeel zeekraal en lente-ui (wit en ringen groen) mooi over het bord.</p> <p>Saus: Serveer apart.</p> <p>Wijnadvies: Revelation of Saint Veran</p>

Tussengerecht: Jonge Franse duif uit de Anjou met portsaus.

6 st **Ingrediënten:**
Anjouduiven van ca. 500 gram

100 gr prei
100 gr ui
100 gr knolselderij
100 gr champignons
1000 ml gevogelteconsommé
1000 ml kalfsfond
300 ml port

12 st jonge wortels
1/2 st groene courgette
1/2 st gele courgette
1/2 st Romanesco bloemkool
300 gr cantharellen
750 gr aardappels
1/2 bosje Peterselie, boter

Duiven:

Snij de filets en de bouten van de duiven. Kruid met peper en zout. Gaar de borsten in vacuümzakken 20 minuten op 65 graden en de boutjes 2 uur op 58 graden in een waterbad, laat ze daarna afkoelen in ijswater.

Saus:

Maak een mirepoix van de groente. Maak de groenten schoon en snij ze brunoise. Verhit boter of olie in een pan, voeg de groenten toe en zweet deze aan op een matig vuur zonder te kleuren.

Kleur voor de saus de karkassen aan in de oven, blus af met port, voeg de gevogelteconsommé, de kalfsfond en de mirepoix toe, evenals de tijm, knoflook en laurier. Laat inkoken, haal door een zeef en werk af met een klontje boter.

Groenten:

Maak de groente schoon, snij ovale vormen van 3 cm groot en 6 mm dik uit de courgettes, snij kleine roosjes uit de bloemkool, tourneur de worteltjes. Blancheer de groenten kort en laat afkoelen. Breng op smaak met peper en zout. Maak de cantharellen schoon en zet weg voor verder gebruik.

Schil de aardappels, kook de aardappels, maak een mooie gladde puree van de aardappelen en werk deze af met boter, gehakte peterselie, peper en zout.

Vorbereiding voor het uitserveren:

Schroei de duiven filets dicht in een hete pan en laat deze 5 minuten rusten op het fornuis, schroei de boutjes dicht en gaar deze nog 4 minuten na in een oven van 180 graden.

Warm de groenten op in wat boter, bak de cantharellen.

Serveer uit:

Spuut een slinger puree op het vierkante bord, dresseer hierop tranches filets, de groenten en de Cantharellen, aan de rechterzijde van de slinger een boutje, maak 2 "komma's" met de saus.

Wijnadvies: T-Tramin of Maray

Hoofdgerecht: Gebraiseerde varkenswang met saus, bospaddenstoelenrisotto en geroosterde kerstomaatjes

		Ingrediënten:	Tomaatjes:
36	st	kerstomaatjes	Verwarm de oven op 195°C.nLeg de tomaatjes (met kroontje) op bakpapier en besprenkel ze met olijfolie en de vloeibare honing en zeezout uit de molen. Rooster ze 15-18 min tot ze open barsten. Zal afhangen van de rijpheid van de tomaatjes.
3	el	olijfolie	
3	el	Vloeibare honing	
12	stuks	varkenswangen	Wangen: Verwijder de ongerechtigheden en het vliesje aan de bovenzijde van de wangetjes. Verhit olijfolie in een gietijzeren braadpan en bak hierin de wangen aan alle kanten goed aan. Kruid nu met peper en zout. Haal uit de pan en voeg nu de gesneden ui, tijm en knoflook toe. Stoof 10 minuten. Bestrijk de sneden ontbijtkoek met de mosterd. Voeg de wangetjes toe, bestrooi met wat bloem en meng goed door elkaar. Voeg verder de suiker, de laurier, een scheutje azijn, de fond en het bier toe. Als het kookpunt is bereikt (Verwijder eventueel schuim) de pan afdekken met bakpapier en doe het deksel op de pan. Laat ± 1 uur garen op zo laag mogelijk vuur.(gebruik sudderplaatje)
		olijfolie 1 ^e persing	
200	gr	gesnipperde ui	
1	fles	Westmalle dubbel	
3	takjes	tijm	
3	tn	knoflook	
3	el	grove mosterd	
4	pl	ontbijtkoek	
6	st	laurierblaadjes	
750	ml	bruine kalfsfond	
1	el	suiker	
		scheutje azijn, bloem	
800	ml	water	
75	gr	gedroogde cepes	
1		ui	
420	gr	Risotto rijst	
750	gr	gemengde paddenstoelen bijv.	
150	ml	champignons, cantharellen shiitake	
200	gr	rucola	

Risotto:

Maak eerst de bouillon van cepes (eekhoortjesbrood). Warm hiervoor het water op en laat hierin de cepes 10 min trekken.

Warm een klontje boter en een scheutje olijfolie in een pan met dikke bodem en stoof hierin de gesnipperde ui glazig.

Voeg de rijst toe en roer met een houten lepel totdat de rijst glazig wordt. Zeef intussen de bouillon. Bewaar de cepes. Giet 700 ml gepasseerde bouillon op de rijst. Laat even opkoken. Zet het deksel op de pan en laat ongeveer 13 min garen.

Snijd de paddenstoelen in kleine stukjes, was het zand er goed uit en droog in een theedoek.

Houd wat in vieren gesneden champignons apart ter garnering.

Bak de paddenstoelen aan in een klontje boter en breng op smaak met pezo. Voeg de cepes toe.

Meng er kort voor het uitserveren 150 gr rucola door (houd 50 gram rucola apart voor de garnering).

200 gr Parmezaanse kaas
Klontje boter
krullen Parmezaanse kaas

Werk af:

Meng de kaas door de rijst en roer en een klontje boter door. Breng op smaak met peper en zout.

Bak de varkenswangen heel kort op in hete boter.

Verdeel de risotto in stalen ronde ringen. Verdeel het paddenstoelen-rucola mengsel hierover en leg daarop een varkenswangetje, al dan niet getrancheerd.

Schep hier rond de wat ingekookte saus. Niet gezeefd maar wel laurier en tijm verwijderen.

Schik de gepofte tomaatjes ,de kwarten champignons en enkele blaadjes rucola rond het geheel.

Werk af met wat krullen Parmezaanse kaas.

Wijnadvies: Castel del Remei Gotim Bru

Nagerecht: Soezen en karamel

Ingrediënten:

soezen: ingrediënten
1,5 maal de hoeveelheid van
de basisreceptuur

	karamel:	Voor spijnsuiker en soesjes
250	gr	suiker
75	gr	glucose
60	ml	water
		crème suisse
30	gr	roompoeder (puddingpoeder)
90	gr	eidooier
400	ml	melk
100	ml	room
2		vanillestokjes
80	gr	suiker
6	blaadjes	gelatine
		citroensap(scheutje)
200	gr	slagroom
25	gr	suiker
		limoen cremeux:
200	ml	citroensap (vers)
180	gr	suiker
275	gr	eieren
40	gr	roompoeder (puddingpoeder)

Soezen:

Maak de soezen volgens basisreceptuur gebruik 1,5 maal de in de basisreceptuur aangegeven hoeveelheid.

Karamel: (*maken als de soesjes zijn gevuld*)

Kook alle ingrediënten tot een karamel van 165°C. Controleer met suikerthermometer. Giet de massa over in een ander pan om temperatuurverhoging te voorkomen.

Soesjes: Doop de gevulde soesjes met behulp van een pincet in de helft van de karamel.

Spijnsuiker: Trek met een houten lepel of een vork een beetje van de al licht gestolde massa. Trek de lijn omhoog tot deze steeds dunner wordt. Maak draaibewegingen om de juiste vorm te krijgen. Dit droogt onmiddellijk.

Crème Suisse:

Roer de roompoeder en de eidooiers glad in een kom met een garde. Breng melk, room, suiker en inhoud vanillestokjes aan de kook. Laat trekken. Giet 1/3 van de vloeistof geleidelijk bij het ei/roompoeder mengsel. Meng goed door. Voeg dit mengsel bij de resterende melk en laat garen op het vuur tot 85°C onder voortdurend roeren.

Neem van het vuur en voeg de in koud water geweekte gelatine toe. Voeg er een scheutje citroensap aan toe. Breng over in een kom en laat massa afkoelen tot 35°C.

Voeg nu de met suiker opgeklopte room toe en spatel dit voorzichtig door de massa. Laat zo lang mogelijk opstijven. Doe in een spuitzak en vul hiermee de soesjes.

Gebruik het restant voor het spuiten van “dopjes” op het bord voor de opmaak.

Limoen cremeux:

Breng citroensap en suiker aan de kook.

Klop in een aparte pan de eieren en het roompoeder stevig op. Voeg 1/3 van de warme vloeistof aan het eimengsel toe onder voortdurend roeren. Giet de massa terug in de pan. Zet nogmaals op het vuur en verwarm tot 85°C onder voortdurend roeren.

5 blaadjes gelatine
100 gr zachte boter
siliconen bolletjesvorm

Neem de pan van het vuur en voeg de in koud water (en uitgeknepen) gelatine toe. Spatel de crème in een platte bak en laat afkoelen in de koelkast tot 35-37°C. Mix er nu met de handmixer de klontjes zachte boter door tot alle boter is opgelost. Breng de crème over in een spuitzak en vul er de vormpjes mee en bewaar in de koelkast tot gebruik. Heb je geen vormen, dan kan je zelf bolletjes vormen en deze in de koelkast bewaren.

100 gr geschaafde amandelen
karamel van 300 gram suiker

Kleur de amandelsnippers in een bakpan en maak er een crunch van samen met amandelkoekjes.

2 bakjes frambozen
2 dl slagroom

Serveer uit:

Klop de slagroom stijf. Leeg 2-3 gevulde soesjes op een bord. Vul aan met de balletjes van limoencremeux, amandelcrunch, frambozen en dotjes slagroom. Decoreer met spinsuiker.