



MENU DECEMBER 2013



WIJNEN
Riesling Reichsrat von Buhl
HerrGotsacker

Rully

Due Palme Serre

AMUSE
Jacobsmossel en Mozaïek van Fruits
de Mer



VOORGERECHT
Heilbotfilet, zalm, groenten en
mierikswortel



VELOUTE
van pompoen met tortellini en
Parmezaan chip



SPOOM
Ansjovis geitenkaas en pruimenijs



HOOFDGERECHT
Fazant, pastinaak, crème van
ganzenlever en zuurkool



NAGERECHT
Peren tarte-tatin met gorgonzola-ijs
en walnotenroom

Jacobsmossel en Mozaïek van Fruits de Mer

Ingrediënten:

25	gr	boter
150	gr	mais (uit blik uitlekgewicht)
1	tl	suiker
50	ml	kippenbouillon
50	ml	room
50	ml	room
100	ml	Mayonaise (zelf maken)
1	tl	truffelolie
1	st	truffel
12	st	kwarteleieren
100	gr	gemengde sla
350	gr	zalmfilet ontveld
1	doos	langoustines
350	gr	tonijn
2	st	laurierblaadjes
3	takjes	tijm
4	gr	agar agar
4	dl	schaaldierenbouillon bieslook, dille, kervel, dragon

St. Jacobsschelpen

Maispuree: smelt de boter in een pan. Voeg de mais en de suiker toe en roer 1-2 minuten op hoog vuur. Schenk de bouillon en de room erbij en breng het mengsel aan de kook. Zet het vuur laag en laat het mengsel ca. 10 minuten zachtjes koken of tot de mais zacht is. Schenk het mengsel in een keukenmachine en pureer 1-2 minuten tot het glad is. Wrijf de puree door een fijne zeef. Schep de puree weer in de pan en voeg peper en zout naar smaak toe. De maispuree behoort dik vloeibaar te zijn voeg zo nodig wat heet water toe.

Truffelroomsaus: snijd de helft van de truffel in flinterdunne plakjes met de truffelschaaf. Hak de rest van de truffel zeer fijn en roer met de overige ingrediënten door elkaar en voeg peper en zout naar smaak toe.

Kwarteleieren: bak de kwarteleieren tot spiegeleieren in een koekenpan met behulp van stalen ringen, of in een poffertjespan boven een pan met heet water. Kruid met peper en zout.

Mozaïek van Fruits de Mer

Zet vooraf de halfronde aluminium pers-patévorm in de koelkast.

Pel de langoustines en verwijder het darmkanaal.

Trek van de kleingesneden koppen en pantsers een schaaldierenbouillon en breng zo nodig op smaak met peper en zout..

Snijd de zalm en de tonijn in lange repen van 20 x 20 mm dikte.

Schenk ruim olijfolie in een steelpan en voeg tijm, laurierblaadjes en 1 tl zout toe.

Verhit de olie zachtjes tot 55-60 °C.

Pocheer dan de zalm en tonijn in de olie heel kort tot ze enigszins veerkrachtig aanvoelen (tot maximaal rosé). Laat de vis volledig afkoelen in de koelkast.

Alternatief: per vissoort vacuümtrekken en garen in een warmwaterbak bij 55-60 °C.

Gaar de langoustines even in de schaaldieren bouillon (bouillon bewaren!!)

Voeg de Agar Agar toe aan de koude bouillon (**1 gram per deciliter**), goed roeren en al roerend aan de kook brengen. Laat de bouillon wat afkoelen en giet dan een dun laagje gelatine in de patévorm, beweeg deze zodat zich langs de wanden een laagje gelei vormt.

Leg stroken zalm en tonijn om en om op de bodem en leg daarop rijen langoustines kop-staart. Druk wat aan, strooi er wat zeer fijn gehakte kruiden over en giet er een beetje gelei over. Bouw zo de paté verder op. Kruid de verschillende lagen voorzichtig met peper en zout. Strooi wat fijn gehakte kruiden over en vul verder op met de bouillon totdat er een heel dun laagje gelatine boven de vis staat. Laat opstijven in de koelkast. Op kamertemperatuur serveren.
Agar agar stijft op onder de 35°. Dat duurt maximaal 1 uur .1 gram agar agar is ongeveer gelijk aan 3 gram gelatine.

600 ml groentebouillon
 2 st grote vastkokende aardappels
 8 st saffraandraadjes
 Vinaigrette van olijfolie,
 arachideolie, witte wijnazijn,
 mosterd, peper en zout

Saffraanaardappels: breng de groentebouillon aan de kook met de saffraan en wat zout. Schil de aardappels en snijd ze in plakjes van 1 cm. Voeg ze toe aan de bouillon en laat ze koken tot ze net gaar zijn. Laat ze goed uitlekken en dep ze droog met keukenpapier. Snijd de aardappels in mooie gelijke blokjes.
 Maak een vinaigrette (1 deel azijn op 4 delen olie) en leg de aardappelblokjes in de vinaigrette. Schep ze om zodat ze rondom met vinaigrette bedekt zijn en laat ze 5 minuten in de vinaigrette liggen.

3 st worteltjes
 2 st lente-uitjes

Worteltjes: kook de worteltjes gaar en snijd in dunne plakjes. Blancheer de lente-uitjes en snijd in dunne ringen

12 st Sint Jacobsschelpen
 100 gr gemengde sla

Jacobsmosselen: Bestrooi de jacobsmosselen met peper en zout. Verhit een koekenpan met dikke bodem tot hij zeer heet is. Bak de Jacobsmosselen in olijfolie ca. 2-3 minuten per kant tot ze net gaar zijn. Zet ze apart op een voorverwarmd bord in de warmhoudkast.

Presentatie:

Plaats in een hoek van een vierkant bord een Jacobsmossel, leg daarop een plakje truffel en daarop een kwarteleitje.
 Sprenkel wat truffelroomsaus en olijfolie rondom de mossel.
 Haal de vis-mozaïek voorzichtig uit de patévorm (eventueel even in lauw water zetten) en snijd in 12 of 14 plakjes (al naar gelang de grootte van de groep).
 Plaats een plakje mozaïek in de diagonaal tegenover gelegen hoek van het bord, garneer het bord met wat blokjes aardappel, gemengde sla, de maispuree, schijfjes wortel en lente-ui ringen.
 Garneer eventueel nog met wat vinaigrette.
 Wijnadvies: Riesling Reichsrat Von Buhl

Heilbotfilet, gelardeerd met gerookte zalm, met gekonfijte citroen, gesmoorde groenten en velouté van mierikswortel

Ingrediënten:

1000 gr heilbotfilet
250 gr Zalm aan een stuk
100 ml visbouillon
bieslook,kervel,bladpeterselie

2 st citroen
125 gr suiker
250 ml water

4 st sjalotjes
100 ml droge witte wijn
100 ml visbouillon
300 ml room
4 el mierikswortel geraspt
1/2 st citroen

2 bos lenteuitjes
1 st kleine venkel
1 bos Groene asperges
200 gr radijsjes(indien leverbaar)
400 ml visbouillon
Kervel, bieslook, dille
Nouilly Prat
4 st kleine kropjes bindsla of Romeinse sla

Voorbereiding vis: verdeel de heilbot in 12 mooie stukjes en verwijder eventuele graten. Snijd de zalm in 12 gelijke stroken met dezelfde lengte als de heilbotfilets. Rook de strookjes zalm. Kerf de heilbotfilets in het midden in en plaats hierin een strookje zalm. (de vis ziet er dan uit als een Ajax-shirtje). Zet weg.

Gekonfijte citroen: snijd de boven en onderzijde van de citroenen en snijd de citroenen met een scherp mes of op de snijmachine tot zo dun mogelijke schijfjes. Kook een siroop van de suiker en het water. Leg de schijfjes citroen er in en laat ze 3-4 minuten zacht koken. Neem de pan van het vuur en laat de citroenen er zo lang mogelijk in staan.

Velouté: hak de sjalotjes fijn en bak ze met wat peper en zout in olijfolie tot ze zacht maar niet bruin zijn. Schenk de wijn erbij en kook deze bijna helemaal in. Schenk de visbouillon erbij, breng het mengsel aan de kook en kook tot de helft in. Voeg de room en mierikswortel toe en kook het mengsel zachtjes tot het zo dik is als room. Wrijf het door een fijne zeef, voeg indien nodig peper, zout en wat citroensap toe. Zet de velouté weg.

Groenten (kort voor uitserveren bereiden): snijd de lenteui in stukjes van 5 cm, snijd de venkel in dunne plakjes, snijd de asperges en radijsjes in vieren. Smelt een klontje boter in een pan op middelhoog vuur. Voeg lente-ui, venkel, artisjokharten en wat peper en zout toe. Bak de groenten een paar minuten, voeg de radijsjes toe blus af met Nouilly Prat en schenk de visbouillon erbij. Verhit het geheel tot het zachtjes kookt, smoor de groenten ca. 4 minuten of tot ze gaar zijn.

Gesmoorde sla: snijd de onderkant van de sla. Verhit wat olijfolie in een pan op hoog vuur. Snijd de slaharten in drieën. Leg enkele klontjes boter in de pan en leg de slaharten met de snijkanten naar beneden daarin. Voeg een scheutje bouillon toe en smoor de slaharten enkele minuten tot ze geslonken zijn. Voeg wat peper en zout toe en laat de slaharten uitlekken.

Visfilets bakken: Hak de kruiden fijn. Verhit olijfolie in een of twee grote koekenpannen. Bestrooi de filets met peper en zout en bak ze tot ze goudbruin zijn, voeg wat boter toe en keer de filets, voeg een scheutje visbouillon toe en bak de filets kort. Voeg de gehakte kruiden toe en lepel het

Garnering kleine takjes
kervel, dille peterselie

bakvocht over de filets.

Uitserveren: warm de velouté op. Verdeel de gesmoorde sla over de borden en leg de heilbotfilets erop. Leg de gesmoorde groenten eromheen en garneer met kleine takjes kruiden. Leg een gekonfijt stukje citroen op elke filet. Geef de velouté er apart bij in een cocotte.

Wijnadvies: Rully

FLESPOMPOENVELOUTÉ

met champignons, Parmezaanchips en tortellini met paddenstoelen

Ingrediënten			
200	gr	pastabloem	<p><u>Tortellini:</u> Vouw de saffraan in een strookje aluminiumfolie en beweeg dit pakketje kort boven een gasvlam. Week de saffraan 5 minuten in heet water (1 eetlepel). Zeef de bloem en doe in de Kitchenaid. Voeg een snuf zout toe. Voeg de eieren, 1 eidooier en olijfolie toe. Zeef het saffraanwater erbij. Meng het geheel met een deeghaak. Voeg zo nodig nog de 2^e en/of 3^e eidooier toe. Leg het deeg op een met bloem bestoven werkvlak en kneed het goed door tot een soepel deeg. Wikkel het in plasticfolie en laat 30 minuten rusten in de koelkast.</p> <p>Kook de aardappels en knijp ze met een pureeknijper tot puree. Snijd een stukje van het steeltje van de kastanjechampignons en hak de champignons fijn in stukjes van ½ x ½ cm. Verhit een braadpan. Voeg boter en champignons toe, bestrooi met peper en zout en bak ze 5-7 minuten op hoog vuur. Schep de champignons uit de pan in een kom en kook <i>eventueel</i> vocht verder in. Meng de champignons met de truffelolie, <i>event.</i> ingekookt vocht en net voldoende aardappelpuree om het geheel te binden. Breng HOOG op smaak met peper en zout. Dek af en laat 30 minuten opstijven in de koelkast. Maak er 12 quenelles van en zet in de koelkast.</p> <p>Rol het pastadeeg dun uit met de pastamachine. Leg het op een met bloem bestoven werkblad en steek er rondjes uit van 15 cm. Druk een quenelle champignonvulling op een helft van elk rondje. Bestrijk de pasta rondom de vulling met eidooier en vouw het deeg over de vulling zodat er halvemaantjes ontstaan. Druk de randen goed op elkaar en zorg dat er geen lucht meer in zit. Duw vervolgens de randen zo dun mogelijk uit. <u>Zie verder onderaan voor de werkwijze.</u></p> <p>Blancheer de tortellini 2 minuten in kokend water. Giet ze af en dompel ze in een kom ijskoud water. Laat ze uitlekken. Spreid ze uit op een met olie ingevette schaal, dek af met plasticfolie en zet weg in de koelkast.</p>
8	st	saffraandraadjes	
1	el	water	
2	st	eieren	
3	st	eidooiers	
1	el	olijfolie	
30	gr	boter	
250	gr	kastanjechampignons	
1	tl	truffelolie	
100	gr	aardappels	
1	st	eidooier	
750	gr	flespompoen	<p><u>Velouté:</u> schil de flespompoen, snijd hem doormidden en verwijder de zaadjes. Hak het vruchtvlees. Verhit de olijfolie in een grote pan en bak de gesnipperde sjalotjes zachtjes gedurende ca. 5 minuten. Voeg de stukjes pompoen, boter en wat peper en zout toe. Roer ca. 10 minuten op middelhoog vuur, tot de pompoen zacht is en de randen lichtbruin zijn. Schenk er de helft van de hete bouillon bij en laat nog 5 minuten zachtjes koken. Neem van het vuur en roer de room erdoor, mix tot een gladde puree met een staafmixer. Als de velouté te dik is eventueel wat aanlengen met hete bouillon. Breng op smaak met peper, zout en wat kerrie.</p>
3	el	olijfolie	
2	st	sjalotjes	
25	gr	boter	
600	ml	groentebouillon	
100	ml	room	

12 eetl. Parmezaanse kaas
2 eetl. maanzaad

Parmezaanchips: Rasp de Parmezaanse kaas. Zet 12 ringen op een bakblik wat belegd is met bakpapier. Vul de ringen met een *dun* laagje Parmezaanse kaas. Verdeel hierover het zwarte maanzaad. Verwarm de oven op 200 °C. Verwijder de ringen en bak de koekjes af tot ze licht bruin gekleurd zijn. Laat direct afkoelen door het bakpapier van de bakplaat te schuiven op een koude aanrecht.

250 gram champignons
2 el peterselie (gehakt)

Champignons: Verwijder het steeltje tot de hoed van de champignon. Snijd de champignons in mooie dikke plakjes minimaal 3 p.p.. Verhit wat olijfolie met een klontje boter in een koekenpan. Bak de champignons goudbruin. Voeg tijdens het bakken achtereenvolgens peper en zout naar smaak toe. Maar zorg dat de champignons “droog” blijven. Haal van het vuur. Laat even afkoelen en voeg de fijngesneden peterselie toe en meng.

Uitserveren: zorg dat de soep goed warm is. Warm de tortellini even op in een pan met water dat tegen de kook aan is. Leg in elk bord een tortellini en schenk de soep er omheen. Sprenkel wat olijfolie over de soep en garneer met champignons een Parmezaan chip.

Tortellini maken: Wikkel het halvemaanetje nu rond uw vinger en druk de uiteinden op elkaar zodat er een tortellini ontstaat. De uiteinden mogen niet aan het middengedeelte met het gehakt raken. Vervolgens wordt de aan de bovenzijde ontstane dunne rand omgevouwen, maar mag ook hier niet in contact komen met de rest van de tortellini. Reden: bij het samen drukken van het deeg tegen het middengedeelte ontstaan meerdere lagen deeg, die niet goed garen!!

ANSJOVIS, GEITENKAAS EN PRUIMENIJS

720 gr Pruimencompote (1 pot)
1 dl water
1 st eiwit

Maak een coulis door de pruimencompote met 1 dl water te verdunnen en draai er voor het uitserveren een luchtig en zalvig ijs van. Voeg halverwege een opgeklopt eiwit toe voor de smeugheid.

100 ml melk
9 anjovisfilets
300 gr droge geitenkaas, Chèvre du Rove of andere droge geitenkaas
bijv. Cabichou du Poitou

Snijd de geitenkaas in kleine stukjes.
Ontzout de anjovisfilets door ze onder koud stromend water te houden en leg ze in een kommetje met melk.

Uitserveren:

Spoel de anjovisjes af en dep ze droog. Snijd ze vervolgens in stukjes.
Meng de stukjes Anjovis met de geitenkaasblokjes.
Breng dit mengsel aan in een ring op het bord en druk de massa iets aan.
Leg hierop een quenelle van het zalvige (is belangrijk voor de smaak) pruimenijs.

Wijnadvies:

Fazant, pastinaak, crème van ganzenlever en zuurkool

3		Fazanten	<u>Fazanten</u> : Haal de bouten van de fazant en konfijt deze in ganzenvet tot ze gaar zijn.
		Ganzenvet	Verwijder het vlees, zodra het gaar is, van de botjes en meng dit vlees met de terrine van ganzenlever. Laat dit mengsel in een terrinevorm opstijven in de koelkast.
200	gr	terrine van ganzenlever	
1		preitje	Verwijder de filets van het karkas. Gaar de filets vervolgens vacuüm op 62 °C gedurende 1 uur.
1		ui en look	<u>Bouillon</u> : Fruit de ui, look, winterwortel en prei glazig in de wok voeg de karkassen toe en bak aan op hoog vuur flambeer met de cognac en blus af met rode wijn en water, kook goed door en zeef.
1	st	winterwortel	
3	st	Witlof	
12		Sjalotten	<u>Saus</u> : Stoof de fijngesneden sjalotjes aan met de fijngesneden witlof en de Parijse Champignons.
1	dl	Cognac	Blus af met de whisky en laat geheel inkoken. Voeg 600 ml bouillon toe en 300 ml room. Laat dit tot 300 ml. inkoken. Mix met de staafmixer, zeef en breng op smaak met pezo
1/2	li	rode wijn	
1	dl	port	
300	gr	Parijse champignons	
		scheut whisky	
600	ml	eigen gemaakte bouillon	
300	ml	room	
500	gr	zuurkool	<u>Zuurkool</u> : Spoel de zuurkool af in een vergiet onder de kraan. Snipper de ui en de knoflook fijn.
50	gr	ganzenvet	Snijd het spek in plakken. Leg de helft van de zuurkool in een niet te grote pan met dikke bodem en leg de overige ingredienten tot en met de tijm op de kool en voeg de rest van de kool toe.
200	gr	zuurkoolspek	Voeg de Riesling toe en laat op een laag vuur zo lang mogelijk koken tot het vocht verdampt is.
1	st	kleine ui	Eventueel nog wat water toevoegen als de kool nog niet gaar is. Verwijder de kruiden, snij het spek in blokjes, roer het door de kool en maak op smaak met wat zout. Schil de goudreinet en haal het klokhuis eruit. Snijd in blokjes van ca 1 x 1 x 1cm en bak deze in boter goudbruin. Schep kort voor het uitserveren de appelblokjes door de zuurkool.
1	st	knoflook	
5	st	jeneverbessen	
5	st	peperkorrels	
2	st	laurierblaadjes	
2	st	kruidnagels	
1	takje	tijm	
3,5	dl	Riesling	
1	st	goudreinet	
1000	gr	pastinaak	
1,5	l	melk	Gaar 800 gram van de <u>pastinaak</u> in voldoende melk. Pureer en breng op smaak met boter, peper

75 gr boter
15 gr suiker
50 gr boter (bakken pastinaak)

100 gr kastanjechampignons
100 gr Shii-take
100 gr oesterzwam
100 ml truffelsap

en zout.

Snijd de overige 200 gram pastinaak in de lengte in 12 delen en bak kort aan in 50 gr boter en de suiker.

Vorbereiding voor het uitserveren:

Bak de paddenstoelen kort op een zeer hevig vuur in superhete pan in wat boter met wat fijngesneden knoflook.

Bak de fazantenborsten even aan om een krokant korstje te geven.

Saus: breng op smaak met het truffelsap en - zo nodig - peper en zout & wat klontjes koude boter.

Zuurkool: warm de zuurkool op.

Pastinaak crème en gebakken pastinaak: zorg dat beide warm en gebakken klaar staan.

Zet de gekonfijte knoflook klaar.

Uitserveren:

Bring wat saus aan op het bord. Trancheer de fazantenfilet en schik deze in mooie vorm op het bord tesamen met een plakje terrine. Werk verder af met de pastinaakcrème, de zuurkool, de gebakken pastinaak en de gebakken paddenstoelen.

Wijnadvies: Due Palme

Gekarameliseerde peren-tatin met gorgonzola-ijs en walnotenroom

2	st	peren (Poire Williams)
200	gr	fijne tafelsuiker
200	ml	water
1/2	st	citroen
250	ml	melk
250	ml	room
6	st	eidooiers
100	gr	fijne tafelsuiker
75	gr	gorgonzola
250	ml	room
25	gr	fijne tafelsuiker
50	gr	walnoten zonder vlies
12	pl	bladerdeeg
6	st	Peren (Poire Williams)
200	gr	boter
200	gr	fijne tafelsuiker

Gedroogde peer: verwarm de oven voor op 100°C en bekleed twee bakplaten met een siliconematje. Roer de suiker het water en het sap van de halve citroen in een pan op laag vuur tot de suiker is opgelost. Kook het mengsel ca. 5 minuten totdat het wat dikker is. Snijd de ongeschilde peren op de snijmachine of met de mandoline in dunne plakjes. Doop elk plakje direct in de siroop en leg het op de bakplaat. Zet de plakjes maximaal 2 uur in de oven tot ze stevig zijn en gemakkelijk van de bakmat loskomen.

Ijs: breng melk en room langzaam aan de kook. Klop intussen de eidooiers los met de suiker. Schenk de romige melk er langzaam en al kloppende bij. Schenk het mengsel door een fijne zeef in een schone pan. Zet het mengsel op laag vuur tot het iets dikker wordt, als dunne vla. Voeg de verkruimelde gorgonzola toe en roer tot ze gesmolten zijn en de vla glad is. Laat volledig afkoelen, roer af en toe zodat er geen vel ontstaat. Draai er ijs van in de ijsmachine.

Walnotenroom: Rooster de walnoten in een koekenpan en hak ze daarna fijn. Roer room en suiker in een pan op laag vuur tot de suiker opgelost is. Zet het vuur dan hoger tot het mengsel bijna kookt. Neem het van het uur en voeg de walnoten toe. Laat het mengsel 10 minuten afkoelen. Pureer het in de blender tot een glad mengsel. Wrijf het mengsel door een fijne zeef. Klop het mengsel met een mixer tot er zachte pieken ontstaan. Zet het apart in de koelkast.

Peren-tatins: zet 12 ronde bakvormpjes van ca. 9 cm doorsnede klaar. Schil de peren, snijd ze doormidden verwijder het klokhuis met een balletjessteker. Steek uit het bladerdeeg 12 rondjes van ca. 12 cm doorsnede. Snijd de boter in dunne plakjes en verdeel ze over de bodems van de bakvormen. Strooi de suiker erover. Zet de bakvormen op laag vuur (in een koekenpan of ovenschaal) op laag vuur tot de boter en suiker gesmolten zijn en er een lichte karamel ontstaat. Voeg de peren toe en verhit ongeveer 8 minuten tot de karamel amberkleurig is en de peren goudbruin. Neem van het vuur en laat afkoelen. Keer de peren zo nodig zodat ze met de snijkant naar boven liggen. Leg voorzichtig het deeg erop en druk de randen tussen het perenmengsel en de zijkant van de bakvorm. Verwarm de oven voor op 200°C. Zet de tatins in de oven en bak ze in 20-25 minuten goudbruin en krokant. Laat de tatins enigszins afkoelen.

200 gr suiker

Karamel: maak van de suiker een ingekookte lichte karamel. Als de karamel goudbruin is het vuur uitdraaien, een scheutje room er doorheen roeren en een klontje boter toevoegen en gladroeren.

Presentatie: druppel een mooi patroon op vierkante borden. Plaats een tatin op het bord, plaats er een quenelle gorgonzola-ijs en wat walnotenroom naast en garneer met plakjes gedroogde peer.