



## **MENU APRIL 2014**

### **WIJNEN**

JOSE PORTIENTES  
RUEDA VERDEJO 2012

SAUVIGNON TOURAINE  
DOMAINE DU FRAISSE

PINOT GRIGIO

REGINA VIARUN RIBERA SACRA  
of  
PINOT NOIRE MARLBOROUGH 2010

### **GERECHTEN**

#### **AMUSE**

CREUSE MET CONFIT VAN UI EN ROSE GRAPEFRUIT



#### **VOORGERECHT**

SALADE VAN KOOLRABI MET PESTO EN MUNT



#### **TUSSENGERECHT**

PREI CANNELONI MET FOREL GARNALEN  
EN AARDAPPELBITTERBAL



#### **HOOFDGERECHT**

LENDESTUK VAN KONIJN GEWIKKELD IN ROOKSPEK  
MET AARDAPPELGRATIN



#### **NAGERECHT**

HAZELNOOTCAKE HAZELNOOTPANNACOTTA  
VANILLECREME EN VANILLE SORBET

## CREUSE MET CONFIT VAN UI EN ROSE GRAPEFRUIT

		<b>Ingrediënten:</b>	
12	st	Oesters creuses	
2	st	rose grapefruit	
2	st	ui	
7,5	dl	gevogeltesfond	
100	gr	roomboter	
50	gr	boter	

Grapefruit: schil de grapefruit en snijd de partjes ( zonder vliezen) eruit. Leg deze partjes een uur weg in olijfolie. Zorg dat ze onder staan, hierdoor laten de stukjes waaruit de partjes bestaan los. Gebeurt dit onvoldoende, dan met een mes in kleine stukjes snijden.

Ui: schil de ui en snipper deze in fijne blokjes. Zet de ui aan in een pan met een beetje olijfolie laat langzaam karamelliseren. Verwarm de gevogeltesfond en de boter en maak er met de staafmixer een homogene massa van. Als de ui gekarameliseerd is giet je deze massa er op en laat dit langzaam verder garen tot een mooie uiencompôte. Zeeg de uiencompôte om overtollig vet te verwijderen. Breng op smaak met wat zout.

Beurre noisette: Snijd de boter in stukjes van dezelfde grootte en laat ze smelten op middelhoog vuur. Roer continu zodat het zo gelijk mogelijk smelt en alle boter is gesmolten, nog voordat de eiwitten naar boven komen. Roer door tot de boter begint te verkleuren. Haal, zodra je beurre nog nét niet bruin genoeg is, de pan van het vuur en giet de gesmolten boter in een kommetje.

350	gr	aardappels	
3,5	dl	gevogeltesfond	
1,5	dl	room	
20	gr	koude boter	

Gebakken aardappelcrème: Snijd de aardappel in gelijke dunne plakjes en bak deze gelijkmatig bruin in een koekenpan met wat olijfolie. Verwarm de gevogeltesfond, room en beurre noisette en laat hierin de aardappelschijfjes 20 minuten trekken. Giet het af en maal het (in zo kort mogelijke tijd) geheel fijn in de keukenmachine en passeer door een fijne zeef. Klop met een spatel de koude boter erdoor tot er een mooie crème ontstaat.

		sous	
2	el	kikoman	
1	el	rijstazijn	
1	el	Sushi-dressing	

Afwerking: giet de grapefruitstukjes af en vermeng met de sous (1/3 deel van het volume van de grapefruit). Steek de oesters open, doe de oesters en het oestervocht in een pannetje en maak de onderste helft van de schelpen schoon. Laat de oesters licht wellen in het eigen vocht.

Uitserveren: Leg een theelepel uiencompôte en een halve theelepel grapefruit in een schelp. Leg hierop de oester en spuit een streep aardappelcrème op de oester. Garneer het bordje met een streepje compote en grapefruit.

**Wijnadvies:** Rueda Verdejo

## SALADE VAN KOOLRABI MET PESTO EN MUNT

<b>Ingrediënten:</b>		
2		(bio)citroenen
100	gr	pijnboompitten
6	tn	knoflook
1	bos	mint
125	ml	olijfolie extra vergine

Bereiding pesto met mint:

- Citroen: was / boen de citroenen grondig en rasp vervolgens de schil – zonder wit – van de citroen.
- Pijnboombitten: rooster de pijnboompitten goudbruin in de oven of in een droge koekenpan.
- Knoflook: pel de tenen knoflook en verwijder de kiemen.
- Mint: pluk de mintblaadjes.
- Plet de mintblaadjes samen met de knoflook, de pijnboompitten, geraspte citroenschil en weinig zout in de vijzel tot een groene puree.
- Roer nu de olijfolie door de pesto.

2		koolrabi's
---	--	------------

Koolrabi:

- Schil de koolrabi en snijd in kleine blokjes van 0,5x0,5 cm.
- Blancher de koolrabi circa 2 minuten in kokend, gezouten water en verfris onder stromend koud water tot ze afgekoeld zijn, of zet ze op ijswater.
- Droog af en besprenkel met wat citroensap. Zet afgedekt weg tot gebruik.

250	gram	Griekse yoghurt peper en zout
-----	------	----------------------------------

Afwerking Pesto: Meng de Griekse yoghurt met  $\frac{3}{4}$  van de muntpesto.

2 4	st	langoustines
-----	----	--------------

Langoustines: pel de langoustines, snijdt ze overlangs door en plet ze plat tussen twee velletjes plasticfolie met de batteur tot carpaccio. Steek hieruit 12 rondjes van rond 80 mm.

50	gr	jonge postelein
----	----	-----------------

Afwerking koolrabi: Meng  $\frac{1}{4}$  van de muntpesto door de koolrabi brunoise. Kruid zn. met peper en zout.

Serveer uit:

- Leg een langoustine rondje midden op een rond bord, kruid met peper en zout.
- Schikt de koolrabi in  $\frac{3}{4}$  cirkel op het bord rondom de langoustine.
- Garneer hiertussen met de muntpesto. Geef eventueel een klein kommetje pesto apart.
- Werk af met jonge postelein.

**Wijnadvies:** Sauvignon de Touraine

## PREI-CANNELONI MET FOREL EN GARNAAL AARDAPPELBITTERBAL EN EEN ERWTENSAUSJE

<b>Ingrediënten</b>		
200	gr	aardappels
1,5	dl	melk
35	gr	boter
35	gr	bloem
2	st	eigeel
200	gr	krab
2	bl	gelatine
3	takjes	peterselie eiwit en panko
120	gr	grijze garnalen
500	gr	forel (rauw)
2	dl	room
50	gr	eiwit
3	st	dikke preien
1	st	winterwortel
150	gr	diepvries erwtjes
2	dl	kippenbouillon room

Bitterballen: Maak van de aardappelen een stevige puree zonder boter. Maak een roux van de bloem, de boter en de melk en laat even garen. Week de gelatine en roer de uitgeknepen gelatine door het mengsel. Laat enigszins afkoelen en roer er de eigelen door. Voeg puree en fijngesneden krab toe. Voeg de fijngehakte peterselie toe en breng op smaak met peper en zout. Spreid het “deeg” dun uit in een schaal en laat het geheel door en door afkoelen. Maak met de hand 24 bolletjes van 2,5 cm doorsnede, haal ze twee maal door het losgeklopte eiwit en dan door de panko. Zet koel weg, als het dun is eventueel in de vriezer.

Canneloni: Fileer de forel en verwijder zorgvuldig de graatjes. Cutter de forelfilet met het eiwit en voeg de room toe ( niet alles ineens, kijk of er voldoende dikte ontstaat). Breng op smaak met peper en zout. Snij de garnalen klein en spatel de garnalen erdoor.

Doe de massa in een spuitzak met een grote mond. ( de garnalen moeten erdoor kunnen).

Snij het witte gedeelte van de prei in 12 gelijke delen van 4 cm, druk de kern uit de prei zodat je 12 gelijke holle cilinders overhoud, blancheer deze 1 minuut in gezouten water zodat ze enigszins zacht worden, schrik af in ijswater.

Vul ze met het forellenmengsel en rol elke preicilinder strak op in aluminiumfolie, leg ze in een gaatjes pan en stoom ze gaar in ca. 12 minuten op 85 °C.

Afwerking: Snij de winterwortel julienne en kook deze beetgaar in kippenbouillon. Pureer de erwtjes in de keukenmachine samen met een beetje kippenbouillon, druk door een zeef.

Breng op smaak met peper en zout.

Frituur a la minute de bitterballen in de olie van 180 °C tot ze goudgeel zijn.

### **Presentatie**

Warm het erwtensausje op. Maak een brede streep van het erwtensausje op een rechthoekig warm bord. Leg hierin links de preicannelloni. Strooi links daarvan wat wortel julienne en leg rechts van de canneloni twee bitterballen. (of verzin een eigen compositie op het bord).

**Wijnadvies:** Pinot Grigio

### LENDESTUK VAN KONIJN GEWIKKELD IN ROOKSPEK MET AARDAPPELGRATIN

3	st	konijnenrug met ribjes eraan	<p><u>N.B.: Ook meteen beginnen met de limabonen en de kerstomaatjes.</u></p> <p><u>Konijnenrug:</u> verwijder de vliezen en evt. de niertjes uit de konijnenrug. Snijd van elke rug een ribstuk af met elk 4 koteletjes en zet apart. Verdeel elk zadel in tweeën door het dwars door te knippen met een wildschaar. Snijd met een scherp uitbeenmes de filets uit het zadel, bewaar de karkassen; laat aan een van de filets de vanglap zitten. De andere kan worden weggesneden. Ontdoe de vanglap die blijft zitten van evt. overtollig vet en snijd hem bij zodat hij even lang wordt als de filet.</p> <p>Bestrooi de filets met wat peper en zout. Leg ze twee aan twee naast elkaar. Wikkel de vanglap om de filets zodat er een stevige rol ontstaat. Leg een stuk huishoudfolie op de werkbank. Leg plakken gerookt spek naast elkaar op de folie, leg de filetrol er dwars op en rol het geheel in de folie tot een compacte cilinder. Bind de uiteinden van de folie op, dicht tegen de filets aan. Maak zo drie rollen. Vacumeer elke rol afzonderlijk in een vacuümzak.</p> <p>Stoom de konijnrollen gedurende ± 30 minuten op 66 °C. De kerntemperatuur moet 52 °C. Zijn. Leg de zakken vervolgens in ijswater tot ze koud zijn en leg daarna in de koelkast.</p>
24	pl	gerookt spek dun gesneden koolzaadolie	
		Saus:	
1	st	prei	<u>Saus:</u> Snijd de prei, wortel en sjalotten in stukjes. Hak de karkassen, en verder afval, (onder plasticfolie) fijn. Zet aan in een braadpan aan op hoog vuur.
1	st	wortel	Voeg na kleuren de groenten toe en laat kort meebakken.
1	st	sjalot	Blus af met de port en laat tot ca. de helft inkoken en voeg nu de kalfsfond toe. Laat opnieuw tot de helft inkoken.
2	dl	witte port	
1	li	kalfsfond	Zeef de saus en laat inkoken tot sausdikte. Monteer de saus zo nodig af met beurre manie. Breng eventueel op smaak met peper en zout
1	Kg	Aardappelen (schoon)	<u>Aardappel gratin:</u> Schil de aardappelen en snijd ze op de mandoline in dunne plakjes van ca. 2 mm.
200	MI	Room	Doe de room met de eidooier en het ei, gesnipperde knoflook + peper en zout en Parmezaanse kaas in een maatbeker en meng tot een glad mengsel.
		Peper en zout	
1		Eidooier	Neem een kleine metalen rechthoekige schaal en beboter deze. Leg hierin dakpansgewijs schijfjes aardappel en bedek deze met een beetje van het roommengsel. Herhaal tot alle aardappelschijfjes op zijn. Dek af met het laatst beetje roommengsel en de resterende Parmezaanse kaas. Werk af met klontjes boter en plaats gedurende ± 30 minuten in een voorverwarmde oven van 180 °C.
1		Ei	
2	tn	Knoflook	
25	gr	Parmezaanse kaas	
25	Gr	Parmezaanse kaas afwerking	Houd warm in de warmhoudkast.

120	gr	limaboontjes	<u>Garnituur:</u> kook de limabonen ca. 2 uur tot ze gaar zijn <b>(dus meteen mee beginnen!)</b> .
120	gr	gerookt spek (stuk)	Snijd het gerookte spek in kleine blokjes , bak het spek bruin en laat uitlekken. Zet afgedekt weg tot gebruik.
150	gr	tuinbonen (diepvries)	
1	st	rode paprika	Ontvel de paprika's m.b.v. een gasbrander of onder de grill in de oven; verwijder de zaadlijsten en het vel en snijd de paprika's in vierkantjes van 0,5 x 0,5 mm. zet afgedekt weg tot gebruik.
1	st	gele paprika	Tuinbonen: weeg de diepvries tuinbonen af, kook ze gaar en dop ze. Zet afgedekt weg tot gebruik.
24	st	kerstomaatjes	<u>Kerstomaatjes:</u> halveer de kerstomaatjes, leg ze op een silpatmatje of bakpapier op een bakblik en bestrooi ze met peper en zout. Strooi er wat tijm over en 3 teentjes fijngehakte knoflook. Laat ze <b>zo lang mogelijk</b> drogen in een oven van 100 °C.

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

- Haal de konijnenruggen uit de vacuümzakken en verwijder het plastic. Bak ze rondom bruin in wat olijfolie met boter. Controleer met thermometer de kerntemperatuur. Laat ze uitlekken op een keukenpapiertje. Snijd de konijnenrollen in plakken. Houd zo nodig warm in de warmhoudkast.
- Bak de koteletjes zeer snel rondom aan beide zijden in een koekenpan (ze moeten rosé blijven).
- Snijd de aardappelgratin in 12 rechthoekjes/vierkantjes en zet nog kort in de oven voor een krokante bovenlaag.
- Limaboontjes, paprika en spek: Meng limaboontjes en paprika met wat boter en/of olijfolie. Breng op smaak met peper en zout. Verwarm de spekjes en voeg op het laatst toe. Zet in warmhoudkast.
- Kerstomaatjes: warm even op in de oven.
- Tuinboontjes: verwarm met een klontje boter en oud warm in de warmhoudkast.
- Saus: Verwarm de saus en maak zo nodig af met de beurre manie.

#### **Uitserveren:**

Maak op elk bord een streep met de saus, leg op elk bord enkele pakken konijn en een blokje aardappelgratin. Leg tegen de aardappelgratin twee rollen van de konijnenrug, garneer af met de groenten, de tomaatjes en de koteletjes.

**Wijnadvies:** Regina Viarum Ribera Sacra of Pinot Noir Marlborough 2010

## HAZELNOOTCAKE HAZELNOOT PANNA COTTA VANILLECREME EN VANILLESORBET

		<b>hazelnootcake</b>	<u>Cake:</u> maak een homogene massa van alle ingrediënten voor de cake en stort dit in een rechthoekig bakblik van ca. 20 x 36 cm. Bak af op 150 °C ca. 30 tot 45 minuten.
230	gr	bloem	
11	gr	bakpoeder	
5	gr	zout	
3	st	eieren	
400	gr	bruine basterdsuiker	
250	ml	volle melk	
120	gr	gesmolten boter	
180	gr	hazelnoot pasta	
		<b>chocoladegelei</b>	
125	gr	water	<u>Chocoladegelei:</u> Kook voor de chocoladegelei alles in tot een mooie dikte en stort dit op de afgekoelde cake.
135	gr	suiker	
55	gr	cacao	
100	gr	room	
3	bl	gelatine	
		<b>Hazelnoot panna cotta</b>	
300	gr	room	<u>Panna cotta:</u> Kook voor de panna cotta de room, suiker en chocolade pasta op, voeg de geweekte gelatine toe en stort in ovaaltjes, vries aan (12 stuks).
2	bl	gelatine	
45	gr	suiker	Maak een doorhaal gelei van de Gelificant en haal de ovaaltjes erdoor heen.
3	el	chocoladepasta	
		Gelificant	
		<b>Vanillecrème</b>	
150	gr	room	<u>Vanillecrème:</u> Meng voor de crème een <b>beetje</b> room met de custard, verwarm de overige room met de vanille. Roer de eierdooier en de suiker glad.
12	gr	custard	Giet de warme room op de eierdooier, voeg de custard toe en breng aan de kook en giet door een zeef. Zet koud weg tot gebruik.
30	gr	suiker	
1	st	eidooier	
1	st	vanillestokje	

**Vanille sorbet**  
180 ml water  
150 gr suiker  
75 ml witte wijn  
1 st vanillestokje  
1/2 st sap van citroen  
75 gr room

**Crumble**  
80 gr bloem  
12 gr cacao  
90 gr suiker  
90 gr boter

**hazelnoot tuille**  
40 gr eiwit  
12 gr suiker  
6 gr bloem  
40 gr hazelnootpoeder

Meng voor de sorbet alle ingrediënten met elkaar en verwarm tot de suiker is opgelost, laat afkoelen en draai er ijs van in de sorbetière.

Maak een kruimeldeeg van de ingrediënten voor de crumble en bak af op 145°C.

Roer de ingrediënten voor de tuille door elkaar en smeer in de gewenste vorm en bak af op 170°C (ca. 5- 8 minuten).

**Presentatie**

Steek uit de cake met een rechthoek van 4 bij 8 centimeter 12 stukjes en leg deze op het bord. Leg boven op de cake het ovaaltje panna cotta. Strooi wat crumble op het bord en leg hierop een bolletje sorbet ijs.

Maak een paar streepjes met vanille crème. Steek de tuille in de twee streepjes crème.