



KERSTMENU



DECEMBER 2015

WIJNEN

Rully Chardonnay
* Saint Veran Chardonnay

Eventueel glaasje Amontillado (glasprijs bar)

Fioris Rosso Dolomiti
* Lergenmüller Pinot Noir

Moulin a Vent

Salentein Pinot Noir
* Révelation

* = voordelig alternatief

GERECHTEN KERSTMENU

AMUSE

Appelrozet met zeedelicatessen en rabarber

SOEP

Klassieke ossenstaartsoep

VOORGERECHT

Champignongelei & champignonroom

TUSSENGERECHT

Kaas, stroop – frambozen, vijgen en noten

HOOFDGERECHT

Wilde eend, biet, wortel, framboos en spek

NAGERECHT

Wentelteefjes

Amuse: APPELROZET MET ZEEDELICATESSEN EN RABARBER

Ingrediënten

		Coquille St Jacques
12	grote	coquille St. Jacques
12		mooie plakjes gerookte zalm
12	grote	tijgergarnalen
2		appels Granny Smith
1		citroen

Krokante koekjes

80	g	suiker
50	g	gezeefde bloem
50	g	gesmolten boter
2		eiwitten
1	st	verse chilipeper (zeer fijn)
15	st	bieslook (zeer fijn)
		zout naar smaak

Rabarber

2	st	rabarber
		frambozencoulis zn ±50g
2		appels Granny Smith
50	g	boter
30	g	suiker
± 200	ml	olijfolie
		ciderazijn voor smaak
		frambozencoulis zo nodig

Bereiding zeevruchten:

- Open de Sint-jakobsschelpen maak ze schoon en zet op keukenpapier afgedekt weg tot gebruik; zie verder voorbereiding tot uitserveren.
- Ril de voorgesneden gerookte zalm op tot één mooie rozet van 3-4 cm., snijd hiervoor waar nodig plakjes zalm in 2 of drie stukken;
- Pel de tijgergarnalen, verwijder het darmkanaal, marineer in goede olijfolie plus peper en zout en zet afgedekt weg tot gebruik; zie verder voorbereiding voor het uitserveren.
- Was de appels en snijd (zonder te schillen) op de snijmachine (stand 6) in zeer dunne plakjes (5 p.p.) en bewaar ze in klaarstaand citroenwater. Zorg dat ze onder (blijven) staan.

Bereiding krokante koekjes:

- Meng alle ingrediënten voor de koekjes; smeer dunne rondjes Ø 7 cm. op een bakpapier en bak hiervan 12 krokante egaal lichtbruine koekjes in een voorverwarmde oven van 180 °C.

Bereiding rabarbermayonaise:

- Stoof de rabarber de geschilde en in stukken gesneden appels in boter tot ze volledig gaar is en voeg daarna de suiker (in gedeelten naar smaak) toe;
- Voeg voor de kleur zo nodig wat (diepvries) frambozencoulis toe; Laat iets afkoelen.
- Breng de massa over in een hoge mengbeker en voeg dan onder voortdurend mixen met staafmixer de ciderazijn naar smaak (moet iets zuur zijn) toe;
- Monteer nu af door "luchtmakend" (op en neer bewegen van de staafmixer) de olijfolie toe te voegen, zodat een "lopende" rabarbermayonaise ontstaat. Laat afkoelen.

Vorbereiding tot het uitserveren:

- Bak de Coquille St. Jacques op de grilpan aan beide zijden mooi aan en snijd dan in tweeën;
- Bak de tijgergarnalen kort aan in een hete droge pan;
- Rabarbermayonaise: smaak af met peper of tabasco en zout en doe in spuitbus;

De presentatie:

- Leg de (afgedroogde) appelschijfjes in de vorm van een rozet op een groot lauwwarm bord en drapeer hierop in het midden de zalm, de Coquille St. Jacques en de tijgergarmaal;
- Lepel of spuit de rabarbermayonaise rond het gerecht en werk af met een krokant koekje.

Wijnadvies: Rully Chardonnay of *St. Véran Chardonnay

Soep: KLASSIEKE OSSENSTAARTSOEP

		Ossenstaart:
1200	g	ossenstaart
2		mergpijpen
50	g	boter
3		uien
400	g	wortel
8	st	rijpe tomaat
3	tn	knoflook geplet
1	st	rode peper
		Bouillon
3	l	water
		tijm
		laurier
		selderijblad
		Uitserveren:
50-100	ml	Madeira naar smaak
		Worcestershire saus
		peterselie

Bereiding ossenstaart:

- Snij de ossenstaart in 6 a 8 stukken en spoel deze onder stromend water en dep ze droog.
- Verhit de boter in een snelkookpan en bak de stukken ossenstaart en de mergpijp rondom bruin.
- Voeg de grof gesneden ui, wortel, tomaten, knoflook en een rood pepertje toe en bak al omscheppend circa 5 minuten mee.

Bereiding Bouillon:

- voeg 3 liter water, een bouquet garni van tijm, laurier en selderijblad toe en breng het langzaam tegen de kook aan.
- Laat de bouillon Zo lang mogelijk garen in de snelkookpan;
- Als het vlees van de botten loslaat kunnen we de bouillon zeven.
- Leg een kaasdoek in een bolzeef en zeef de bouillon.
- Laat de bouillon inkoken tot 1,8 liter (125 ml. p.p.)
- Haal het vlees van de botten en voeg toe aan de gezeefde bouillon.
 - Eventueel vlees apart verwarmen om als eerste over de soepkopjes te verdelen;

Uitserveren:

- Breng de soep op smaak met Madeira, Worcestershire saus en eventueel zout.
- schenk de soep in de kleine soepkopjes en bestrooi met wat fijn gehakte peterselie.

Optie:

- Bij de bouquet garni kan eventueel extra gebruikt worden Salie, Marjolein, rozemarijn en peterselie.

Voorgerecht: CHAMPIGNONGELEI MET CHAMPIGNONROOM

Ingrediënten

2^e laag:

Lams-/champignonbouillon

1	l	lamsbouillon
400	g	kastanje champignons
1		kleine winterwortel (200 g)
stukje		prei
4		eiwitten
25	g	sjalotten
100	ml	droge Madeira
22	g	gelatinevellen
		Zout naar smaak
		1^e laag: champignoncrème
60	g	ongezouten boter
100	g	gepelde en gesnipperde ui
100	g	schoongemaakte preiwit
400	g	dunne plakken champignons
30	ml	droge witte Vermouth
500	ml	lamsbouillon
30	ml	slagroom
2	thl	champignon Primerba
12	g	gelatinevellen
		zout en peper

Bereiding 2^e laag: Lams-/champignon gelei:

- Verwarm de bouillon en trek hierin – tegen de kook aan - de schoongemaakte en in plakjes gesneden champignons;
- Laat zo lang mogelijk trekken en laat vervolgens afkoelen tot onder het stollingspunt van eiwit;
- Clarificatie: Klaar de bouillon door de in kleine brunoise gesneden winterwortel te vermengen met de kleingesneden prei, sjalot en het eiwit wat van te voren is opgeklopt:
 - Breng de bouillon over in een pan een voeg onder voortdurend roeren en verwarmen tot 75 °C de “clarificatie” toe.
 - Schep vervolgens de clarificatie van de bouillon (hierin zitten ook de verontreinigingen) en zeef de bouillon door een passeerdoek; zie verder bereiding 2^e laag.

Bereiding 1^e laag: de champignoncrème voor je flute of glas tijdens trekken van de lamsbouillon:

- Smelt de boter in een pan, voeg de gesnipperde ui toe en laat zweten tot de ui glazig is;
- Bak de prei en de plakjes champignon mee tot ze zacht worden;
- Voeg de Vermouth toe en laat inkoken tot de Vermouth bijna verdampt is;
- Voeg de 500 ml lamsbouillon en de slagroom toe en laat 10 minuten sudderen;
- Haal nu de pan van het vuur en maal het mengsel glad en voeg de champignon (Primerba) toe en zout en peper naar smaak; Haal door een zeef;
- Warm een kleine hoeveelheid van de warme puree op en voeg de zachte en uitgeknepen gelatine toe en roer tot deze is opgelost en doe dit mengsel bij de rest van de champignonpuree
- Kruid de crème nog af met wat zout en verdeel over 12 champagneflutes;
- Zet de glazen 1 uur in de koelkast; (*als er plaats is: liefst in de vriezer*);

Bereiding laag 2: lams- & champignonbouillon:

- Warm een kleine hoeveelheid van de geklaarde bouillon op en voeg de geweekte en uitgeknepen gelatine toe; Voeg deze massa toe aan de rest van de bouillon;
- Voeg eveneens de 100 ml droge Madeira toe.

		3^e laag: Madeira-sherryroom
200	ml	droge Madeira
200	ml	Oloroso sherry
200	ml	slagroom

Enoki paddenstoelen

Bereiding 3^e laag: madeira-sherryroom

- Giet de Madeira en de sherry in een kleine pan en laat op hoog vuur inkoken tot een dun stroperig mengsel;
- Laat het mengsel afkoelen tot kamertemperatuur en spatel daar de lobbige geklopte slagroom door, waaraan een snufje zout is toegevoegd.

Completeren drie lagen:

- Breng de 2^e laag met een dikte van 2 cm aan op de champignoncrème als deze net is opgesteven: doe dit door de massa in een mengbeker te doen en over de bolle kant van een lepel op de champignoncrème te laten lopen. Zo krijg je de massa mooi in het glas.
 - laat opnieuw opstijven in de koelkast;
- Spuit d.m.v. een spuitflesje – als de 2^e laag volledig is gestold – een 3 mm dikke laag de madeira-sherryroom op de geleien
- Maak af met 7 enoki paddenstoeltjes (per glas); knip deze op een lengte van 3 cm.
 - Steek ze hiertoe met behulp van een pincet door de crème tot in de geleien (i.v.m. omvallen!!)

Wijnadvies: Fioris Rosso Dolomiti of *Lergenmüller Pinot Noir

Tussengerecht: BLADERDEEGBAKJE MET WIJNENDAELE KAAS

Ingrediënten

Bladerdeegbakjes

		bladerdeeg
2	st	eidooiers
500	g	Wijnendaele kaas

Vinaigrette

100	ml	notenolie
50	ml	balsamico azijn
		peper en zout zo nodig

½	kropje	frisee sla
½	bakje	frambozen (1 p.p.)
2		vijgen (in 12 partjes snijden)
250	ml	Luikse stroop
		hazelnoten

Bereiding bladerdeegbakjes:

- Snijd het bladerdeeg in 24 rechthoekjes van 6 x 4 cm en plak 2 van deze bladerdeegvellen op elkaar met water;
- Schik de bladerdeeg velletjes nu op een beboterde bakplaat of bakpapier;
- Doreer de vellen met losgeklopt eigeel en bak af in een voorverwarmde oven van 180 °C. gedurende ongeveer 10 minuten (kijk regelmatig).
- Snijd de Wijnendaele in plakjes van 6x4 cm. (= grootte van het bladerdeeg) van ½ cm. dikte (2 p.p.) en bewaar ze in de koelkast;
- Wanneer de bladerdeeggebakjes gebakken zijn, deze in horizontaal in 3 gelijke stukken (plakjes) verdelen;
- Maak nu de bladerdeegbakjes door achtereenvolgens: bladerdeeg – kaas – middenstuk bladerdeeg – kaas en bovenkant bladerdeeg op elkaar te plaatsen.

Bereiding vinaigrette:

- Maak een vinaigrette van de notenolie, balsamicoazijn en zo nodig wat peper en zout.

Vorbereiding voor het uitserveren:

- Friseesla: De sla reinigen Vinaigrette: zet klaar
- Frambozen: zet 12 framboosjes klaar
- Vijgen: snijd de vijgen in 12 gelijke partjes.
- Verwarm de Luikse stroop en voeg eventueel wat water toe;
- Hazelnoten: bak de hazelnoten iets aan en kneus ze grof.

Presentatie:

- Presenteer de warme kaasgebakjes op het bord dat is opgemaakt met wat sla en een streep Luikse stroop en werk verder af met de in schijfjes/stukjes gesneden vijgen, de frambozen en gekneusde hazelnoten.

Wijnadvies: Moulin a Vent

Hoofdgerecht: WILDE EEND – RODE BIET, WORTEL, FRAMBOOS & SPEK

Ingrediënten:

Loempia van eendenbil

12		loempiavellen
1		eendenbout
		eenden- of ganzenvet
½		sinaasappel
1		sjalot fijn gesnipperd
½		winterwortel
		forrest fruit pepper
2		zwarte wortels

Saus:

1	l	wildfond
15	takjes	citroentijm
50	ml	frambozenazijn
250	ml	frambozenbier
100	ml	bietensap

boter naar behoefte

Lak voor eendenfilets

75	ml	bietensap
75	ml	frambozenazijn
75	ml	honing

Frambozen gel

200	g	frambozenpuree
1	g	agar-agar
½	bl	gelatine

1. Bereiding: Loempia van eendenbil:

- Start direct met het konfijten van de eendenbillen:
 - De billetjes konfijten in eenden- of ganzenvet met laurier, tijm, peper en wat zestes van sinaasappel;
 - Zet de bouten onder het eendenvet en gaar zo lang mogelijk in een voorverwarmde oven van 95 – 105 °C. Eventueel in Sous-vide op 83 °C gedurende 8 uur.
- Haal het vlees van de bouten en kruid met peper en zout en fruit pepper;
- Meng het vlees met de brunoise gesneden groenten, *die even geblancheerd en in ijswater gekoeld is*, en rol in een loempiavel, waarvan 1/3 is afgesneden (i.v.m. de grootte van de loempia);
- Laat afkoelen in de koelkast;

2. Bereiding saus:

- Kook de wildfond in met het bietensap en de citroentijm en de helft van het frambozenbier; zie verder voorbereiding voor het uitserveren

3. Bereiding lak voor de eendenfilets:

- Kook alle ingrediënten samen in tot een dikke stroop en lak hiermee de eend vlak voor deze bij het uitserveren onder de salamander gaat (zie ook voorbereiding voor het uitserveren).

4. Bereiding frambozengel:

- Meng de frambozenpuree met de agar-agar en kook kort op;
- Meng nu met de geweekte gelatine en laat afkoelen; zie verder voorbereiding voor het uitserveren

		Aardappel - bietjespuree
2		rode bieten
500	g	bintjes
130	g	Philadelphia kaas
		vijfkruidentmengsel (poeder)
		Gele & zwarte wortel
6		gele wortels
6		Zwarte wortels
		Gemarineerde bietjes
2		Chioggia bieten
		honing
		olijfolie
		peper en zout
		Crunch
50	g	hazelnoten
		fleur de sel
35	g	suiker
75	g	rauw spek
20	g	popcorn maïs

6. Bereiding aardappel - bietjespuree:

- Kook de rode bietjes en verwijder daarna de schil;
- Schil en kook de aardappelen;
- Pureer de bietjes en stamp de aardappelen;
- Voeg alle ingrediënten samen en meng goed; bewaar in (spuitzak) in warmhoudkast.

Bereiding gele & zwarte wortel:

- Was en schil de gele en de zwarte wortels,
- Échaudeer (= blancheren)de gele en zwarte wortels *apart* tot beetgaar en maak ze daarna weer schoon; zie verder voorbereiding uitserveren

Bereiding gemarineerde bietjes:

- Snijd de Chioggia bietjes in zeer dunne plakjes op de mandoline;
- Meng de plakjes met de licht verwarmde marinade van honing, olijfolie, azijn, peper en zout;
- Laat tot het uitserveren koud marinieren;

Bereiding crunch:

- Spek in heel erg kleine brunoise snijden, krokant bakken (niet verbranden) en laten uitlekken;
- Maïs “poppen”
- Hazelnoten met fleur de sel branden in droge koekenpan, suiker erbij doen en laten karameliseren en vervolgens alles laten afkoelen;
- Noten, popcorn in de keukenmachine mixen en nu de krokante koude spekbrunoise eronder mengen en droog en donker bewaren.

12 st

Vorbereiding uitserveren

wilde eendfilet
boter
peper en zout
knoflook
rozemarijn

Wortels:
suiker – boter - water
frambozenazijn
suiker

Vorbereiding voor uitserveren:

- Eendenfilet: Breng de Sous-vidé op temperatuur : 56 °C.
- De eendenfilet vacuüm trekken nadat de eend is ingesmeerd met ganzenvet en is gekruid met knoflook, rozemarijn en peper en zout.
- Vervolgens de vacuümzakken overbrengen in de Sous-vidé en 30 minuten garen op 56 °C.
- Haal uit Sous-vidé en rafraîchier (afkoelen in ijswater)
- Loempia: afbakken in friteuse op 180 °C en in oven van 60 °C warm houden tot uitserveren;
- Saus: Wanneer de eend uit de oven komt de braadslee deglacieren met de rest van het bier; dit mengsel zeven en toevoegen aan de saus; een zuurtje toevoegen d.m.v. de frambozenazijn en monteren met boter tot een mooie saus.
- Frambozengel: Mix de afgekoelde frambozengel en breng over in een spuitzak.
- Gele en zwarte wortels(½ p.p.): Stoof de gele en zwarte wortels in aparte pannen aan in wat boter met iets water en wat suiker tot ze gekleurd zijn; voeg eventueel nog ets suiker toe en blus af met wat suiker en blus af met een weinig frambozenazijn. Snijd ze doormidden en/of trancheer.
- Puree van bietjes: zo nodig nog verwarmen;
- Gemarineerde bietjes: uit de marinade halen en droog deppen.

Uitserveren:

- Eendenfilet: aankleuren in een warme pan en doorverwarmen in een oven van 80 °C en aflakken met de ingekookte lak.
- Maak de goed verwarmde borden op met een streep of cirkel van de bietjes puree;
- Drapeer hierop – en werkend met hoogteverschillen – de verschillende bereidingen van wortel, het vlees en werk af met wat saus en de crunch.
- Serveer de rest van de saus aan tafel.

Wijnadvies: Salentein Pinot Noir of *Révelation

Nagerecht: WENTELTEEFJES

Ingrediënten:

		Vanille parfait
100	ml	<i>droge</i> witte wijn
1		vanille stokjes
2		eidooiers
2		eiwitten
125	g	suiker
250	ml	halfgeslagen slagroom

Peer:

6	st	Conference peer
1	l	<i>droge</i> witte wijn
2		kaneelstokjes
300	g	suiker
1		citroen
2	st	steranijs

Voorwoord: Dit is niet een gerecht van eenvoudige wentelteefjes zoals moeder die vroeger maakte. Nee dit is een topgerecht geïnspireerd op een recept van Margot Reuten van Da Vinci. Het gerecht is dan ook samengesteld uit vijf onderdelen welke hieronder beschreven staan. Deze vijf worden op het bord samengesteld tot een schitterend “toetje”.

Bereiding vanille parfait:

- Schraap de vanille uit het stokje en laat dit met de witte wijn ongeveer 10 minuten trekken op laag vuur.
- Voeg nu 50 gram suiker toe en los deze op. Klop de eidooiers los en voeg nu voorzichtig de warme vloeistof bij de eidooiers. Blijf vooral roeren!
- Giet de massa terug in de pan en klop de massa nu op een laag vuur gaar, dat is het moment als er voor de eerste keer een bubbel omhoog is gekomen.
- Als de massa gaar is, deze zo snel mogelijk met een mixer helemaal koud kloppen.
- Zet deze massa in de koelkast en begin direct met het kloppen van de eiwitten met de rest van de suiker (75 gr) .
- Als de eiwitten stijf zijn, deze mengen met de eidooier massa en de half geslagen room.
- Vul hiermee 12 vormpjes en zet deze in de vriezer.

Bereiding peer:

- Schil de peren met een dunschiller van boven naar beneden. Probeer daarbij zoveel mogelijk de natuurlijke vorm te behouden. Halveer daarna de peren in de lengte. Haal nu met een bolletjesboor het klokhuis uit de peer.
- Leg de peren in de witte wijn met de suiker, de kaneelstokjes, de steranijs, het sap van de citroen en de citroenschil.
- Zet de pan op hoog vuur en breng de wijn snel aan de kook. Zorg ervoor dat de peren geheel in het vocht staan. Als het vocht kookt vijf minuten langzaam laten koken en daarna de peren in het vocht af laten koelen. (*leg iets, bijv. kleiner deksel, op de peren zodat ze geheel onder staan, i.v.m. verkleuren*)
 - De kooktijd van peren is erg afhankelijk van de rijpheid. Controleer de gaarheid daarom zelf met een vork!

Karamel rekjes		
500	g	suiker
260	g	glucose stroop
Wentelteefjes		
6 of 12	st	ronde brioche broodjes
6		eieren
600	ml	melk
		kaneelpoeder
50	g	boter
75	g	kaneelsuiker
250	ml	vanille slagroom
1		vanillestokje (merg ervan)
25	G	suiker
		"handvol" boerenjongens

Bereiding karamel rekjes:

- Doe eerst een scheutje water in de pan en voeg de suiker en de glucosesiroop toe.
- Breng dit op een middelmatig vuur **zonder** roeren aan de kook.
- Zet een groot bekken met koud water klaar om de pan meteen in af te koelen.
- Als de suikermassa licht begint te kleuren direct van het vuur halen en de bodem van de pan in het bekken koud water afkoelen.
- Maak nu met een lepel van de massa op bakpapier een ronddraaiende beweging en laat de massa daarbij langzaam in een dunne straal van de lepel lopen. Geef het rekje zo de gewenste vorm.
 - Vierkant bord vierkant rekje, rond bord ronde vorm.

!! Als de massa te ver is afgekoeld, kunt u deze onder langzaam roeren op het vuur weer voorzichtig verwarmen.

Bereiding Wentelteefjes

- Maak een keuze voor de opmaak: ½ cirkel, kleinere cirkel van vorm van het brood of kies voor het uitsnijden van een andere vorm uit de cirkel, bijv. driehoek, rechthoek of kerstboomvorm.
 - Een volledige snee brood is te veel in verhouding met de parfait.
- Laat de broodjes in een open plastic zak liggen, zodat ze wat drogen.
- Meng de eieren, de melk en de kaneel poeder, snij de broodjes eventueel in de gewenste vorm (8cm doorsnee en 2 cm dik)
- Leg ze daarna in het mengsel en laat ze dit opnemen.
- Draai ze daarbij regelmatig om.
- Laat in een bakpan de boter smelten en bak hierin de wentelteefjes goudbruin aan beide zijden. Wentel ze als laatste door de kaneelsuiker.

Bereiding Vanille slagroom & boerenjongens:

- Klop de slagroom met het merg van een vanillestokje en de suiker stijf.
- Laat de benodigde boerenjongens uitlekken.

Uitserveren:

- Leg op het warme wentelteefje de vanille parfait,
- hierop het karamel rekje en daarop een toef slagroom.
- Garneer het bord met gepocheerde peer en wat boerenjongens.

Tip

De wentelteefjes kunnen vooraf gemaakt worden en nog even in de oven opwarmen.