



MENU

Januari 2017

WIJNEN

Vernaccia di San Gimignano

Pinot Blanc
of Macon Village

Chivite

Maray
of Castel del Remei Gottim Bru

GERECHTEN

AMUSE

Coquille St.Jacques - Westmalle triple -
tomaat

VOORGERECHT

Wilde paddenstoelen - wintergroenten

TUSSENGERECHT

Gerookte zalm – crème van knolselderij
peterseliecoulis -
krokant van olijf - ijs van Granny Smith

HOOFDGERECHT

Wild zwijn met banaan -
gepaneerde schorseneren & farofa
van Szechuan pepers

NAGERECHT

Peer & groene thee

* = voordelig alternatief

AMUSE: Coquille St.Jacques – Westmalle - tomaat

12	st	Ingrediënten Coquille St.Jacques coquille St.Jacques (1 p.p.)	Bereiding Coquille St.Jacques: <ul style="list-style-type: none">• Reinig zo nodig de Coquille St. Jacques en bak ze zeer kort aan in een klaarstaande hete grillpan nadat ze voorzien zijn van wat peper en zout; zie verder voorbereiding voor het uitserveren.
6		Compote tomaat & citroengras pruimtomen	Bereiding compote: <ul style="list-style-type: none">• Snijd het vel van de tomaten aan de bovenzijde kruislings in• Ontvel de tomaten door ze te laten schrikken in kokend water en ze direct terug te koelen in ijswater;• Ontdoe de tomaten van hun vel, verwijder zaad en zaadlijsten en snijd vervolgens in blokjes van gelijke grootte;• Snipper de sjalotten en stoof ze aan zonder te kleuren (sueren) in wat olijfolie met de zeer fijn gesneden knoflook en gember;• Voeg de tomaten toe en laat meestoven;• Plet het citroengras (pletten geeft meer smaak overdracht) en voeg vervolgens de suiker en de azijn toe aan het mengsel;• Laat op een zeer zacht vuurtje pruttelen tot een compote is ontstaan en kruid zo nodig af;• Verwijder nu het citroengras en mix de massa met de Bamix. Zet afgedekt weg tot gebruik.
1 ½		sjalot	
		olijfolie	
3	stengels	citroengras (sereh)	
1	nootje	gember	
1 ½	tn	knoflook	
1 ½	el	suiker	
1 ½	el	rode wijnazijn	
40	g	Gel van limoen suiker	Bereiding gel van limoen: <ul style="list-style-type: none">• Trek eerst van alle limoenen zestes voor sabayon en hoofdgerecht; pers de limoenen uit en vul dit limoensap aan met lemon juice tot 150 ml.• Los de suiker op in het limoensap van de geperste 4 limoenen aangevuld met lemon juice;• Voeg de agar-agar toe en mix deze door de massa;• Breng het mengsel opnieuw aan de kook en roer goed door; laat afgedekt afkoelen;• Roer - na afkoelen - het mengsel goed los en doe dit in een spuitzak(je).
4	st	limoen sap ervan (zestes zie hieronder sabayon) lemon juice	
3	g	agar-agar	
38	g	Sabayon Westmalle triple geklaarde boter	
75	MI	Westmalle triple	
2		eidooiers	
		cayenne peper en zout	
± 1	el	zestes van limoen <i>rest zestes gaat naar hoofdgerecht</i>	

enkele takjes peterselie

Vorbereiding voor het uitserveren:

- Verwarm een oven voor op 200 °C en gaar de Coquille St. Jacques 3 minuten;
- Snipper de peterselie zeer fijn; zie verder uitserveren.

Uitserveren:

Mini veldsla

- Maak in het midden van een bord een spiegel van de compote van tomaat en citroengras;
- Zet hierop in het centrum de gegaarde Coquille St. Jacques met de grilzijde omhoog;
- Breng de sabayon in een cirkel op het bord rond de spiegel van de tomaat;
- Spuit 3 – 5 druppels limoengel rond de Coquille St. Jacques;
- Strooi de fijngehakte peterselie fijntjes over de sabayon en
- Werk af met enkele blaadjes mini veldsla.

Wijnadvies: Vernaccia di San Gimignano

VOORGERECHT: Wilde paddenstoelen - wintergroenten

		Ingrediënten:
500	g	wilde paddenstoelen
½		flespompoe
6		kleine wortelen (bospeen)
1		rode paprika
1		gele paprika
2		prei
2		rode uien
1		witte ui
2		pastinaken
4		aardperen (niet te groot)
12	tn	verse knoflook
12	takjes	tijm
		rijstolie
		peper en zout
		ras-el-hanout (geel)
		Krokant van kaas
100	g	Gruyère kaas (niet geraspt)

Bereiding wilde paddenstoelen en wintergroenten:

- Was alle groenten en/of maak waar nodig schoon; paddenstoelen schoonmaken – niet wassen}
 - Schil of reinig alle groenten en snijd de groenten – zo je wilt - in verschillende vormen
 - Uien in bijvoorbeeld in 8 stukken zodat de stukken wel aan elkaar blijven zitten;
 - Preien in vrij grote ringen, etc.
 - Wortelen / pastinaak in ringen;
 - De wilde paddenstoelen worden gereinigd en waar nodig gesneden;
 - Zet 2 grote ovenschalen klaar en meng in één schaal de uien, prei, paprika, pastinaken en aardperen;
 - In de andere schaal de pompoe en de wortel;
 - Maak een mengsel van zwarte peper, ras-el-hanout en zout en verdeel dit over de twee ovenschalen; meng het kruidenmengsel goed onder de groenten; *Opmerking: Ras-el-hanout bevat al zwarte peper en vaak ook zout: eerst proeven!*
 - Giet nu wat rijstolie op de groenten in beide schalen en meng opnieuw goed door elkaar;
 - verdeel vervolgens de blaadjes van de tijm over de twee schalen;
- Noot: de schil van de pompoe hoeft niet verwijderd te worden. De schil is niet alleen lekker, maar vaak concentreren vitamines en mineralen van groenten en vruchten zich net onder de schil.

Krokant van Gruyère kaas:

- Rasp 100 gram van de Gruyère en breng deze gelijkmatig over op een met silpat beklede ovenschaal; bak af in een voorverwarmde oven van 180 °C.

Vorbereiding voor het uitserveren:

- Verwarm 1 of meerdere ovens voor op 180 °C.
- Zet de ovenschotels gedurende 15 - 20 minuten in de voorverwarmde oven tot alle groenten mooi gekleurd en beetbaar zijn; het is mooi voor de “byte” en de smaaksensatie als sommige groenten beetbaar zijn; controleer gaarheid tussendoor.
- Verwarm een grote koekenpan of wok, voeg iets rijstolie toe en bak hierin – eventueel in gedeelten – de wilde paddenstoelen. Kruid met peper en zout; Meng alle groenten en paddenstoelen.

Uitserveren: Serveer het groenten-paddenstoelen-mengsel uit in klaarstaande ringen en druk stevig aan. Verwijder de ringen en plaats het kaaskrokantje op de groenten. Werk af met de fijn gesneden bieslook rondom het groentorentje. **Wijnadvies: Pinot Blanc of Macon Village**

Tussengerecht: Gerookte zalm – crème van knolselderij – peterseliecoulis – krokant zwarte olijf – ijs van Granny Smith

		Ingrediënten
		Crème van knolselderij:
500	g	knolselderij (schoon gewicht)
250	g	pureeaardappelen (schoon gewicht)
		melk
80	g	roomboter
		peper en zout
		Peterseliecoulis:
1	bosje	peterselie
100	ml	kippenbouillon
		zout

		Krokant van olijf:
50	g	ontpitte zwarte olijven
50	g	bloem
40	g	suiker
40	g	boter
40	g	eiwit
		grof zeezout

		Ijs van Granny Smith:
60	g	limoensap
100	g	water
5	bl	dragon
150	g	Granny Smith met schil
75	g	suiker

Bereiding crème van knolselderij:

- Schil de knolselderij en snijd in ongeveer gelijke blokjes;
- Gaar de stukjes knolselderij in melk met wat zout en peper; De blokjes dienen net onder water te staan; zodra de knolselderij gaar is afgieten en pureren;
- Schil de aardappelen, snij klein en kook in wat water met zout gaar, giet af en knijp door de pureeknijper;
- Meng de warme selderijpuree, de aardappelpuree met de boter tot een mooie smeùige puree. Breng eventueel nog op smaak met wat zout en peper.
- Verdeel nu de puree over 12 klaarstaande ronde stalen ringen van 9 cm Ø; (dit kan al direct op de borden) tot een dikte van 1cm.

Bereiding peterseliecoulis:

- Kook de peterselie in gezouten water en koel daarna snel terug in klaarstaand ijswater;
- Maak de peterselie droog met keukenpapier of in de slacentrifuge en pureer glad door er langzaam kippenbouillon aan toe te voegen zodat een mooie coulis ontstaat; breng op smaak met wat zout.

Bereiding krokant van olijf:

- Meng de in stukken gesneden olijven, bloem, suiker, boter en eiwit en kruid met wat grof zeezout;
- Mix alles glad in een blender en strijk de massa heel dun op een silpat matje;
- Verdeel voor het bakken in 6 rechthoeken; zie verder voorbereiding voor het uitserveren;

Bereiding ijs van Granny Smith:

- Kook het limoensap, water, dragon en suiker op en laat afkoelen;
- Giet vocht door een zeef.
- Was de Granny Smith en snijd in kleine stukjes (met schil);
- Meng de stukjes appel in een keukenmachine of blender met het gezeefde limoenvocht tot een egale massa en draai hiervan een mooi limoenijs.

Vorbereiding uitserveren

12	plakjes	rammenas
12	plakjes	gerookte (wilde) Schotse zalm
		Vinaigrette:
10	ml	dragonazijn
35	ml	olijfolie extra vergine peper en zout
6	thl	haringeitjes
12	toefjes	cresson
12	toefjes	krulsla

Vorbereiding voor het uitserveren:

- Trek van de rammenas met een dunschiller of op de mandoline / snijmachine 12 dunne plakjes; kook even op in water en laat afkoelen; rol deze op als een roosje;
- Snij de plakjes zalm doormidden en rol de plakjes zalm eveneens op als een roosje;
- Maak de vinaigrette; zie verder uitserveren;
- Krokant van olijf: Bak de krokantjes in ongeveer 8 minuten af in een voorverwarmde oven van 170 °C. Laat afkoelen en snijdt de rechthoeken diagonaal in mooie punten: 1 p.p. (bij 12 personen);

Uitserveren:

- Dresseer nu op de cirkel knolselderijcrème de roosjes van zalm en rammenas, geef ze elk een toefje haringeitjes,
- Werk af met de cressonblaadjes en plukjes krulsla welke je tussen en naast de roosjes van zalm en rammenas steekt ;
- steek de krokantjes van olijf rechtop in de knolselderij en leg op de knolselderij eveneens een quenelle Granny Smith ijs;
- druppel of veeg er tot slot wat vinaigrette en coulis van peterselie op en rond ;
- Uiteraard staat het u vrij om de opmaak naar eigen inzicht uit te voeren. Maak er iets moois van.

Wijnadvies: Chivite

HOOFDGERECHT: Wild zwijn met banaan – gepaneerde schorseneren – Farofa van Szechuan pepers

		Ingrediënten:	Bereiding wild zwijn:
1200	g	Wild zwijn wild zwijn lende	<ul style="list-style-type: none">• Indien de lende zwaarder is dan 1200 gram: snijd het resterende deel eraf en leg terug in de koelkast; verwijder vliezen en vetrandjes en bewaar deze voor de saus; zet afgedekt weg tot gebruik.
		Saus	Bereiding saus:
1		sjalot	<ul style="list-style-type: none">• Snipper de sjalot en de knoflook fijn;
1	tn	knoflook	<ul style="list-style-type: none">• Ontvel de tomaten en snijd in stukjes (gooi de zaadjes en vocht niet weg);
		olijfolie om te bakken	<ul style="list-style-type: none">• Snijd de paprika in kleine stukjes;
2		tomaten	<ul style="list-style-type: none">• Verwarm in een sauspan wat olijfolie en laat hierin de gesnipperde sjalot en knoflook aanzweten;
½		rode paprika's	<ul style="list-style-type: none">• Voeg nu de in stukjes gesneden tomaat en de rode paprika toe en fruit even mee,
60	ml	witte wijn	<ul style="list-style-type: none">• Blus af met de witte wijn;
200	ml	wildbouillon	<ul style="list-style-type: none">• Voeg nu de wildbouillon toe, de zaadjes en zaadlijsten van de tomaten, en de in de vijzel fijn gemaakte Szechuan peperkorrels;
2	g	Szechuan peperkorrels zout naar smaak	<ul style="list-style-type: none">• laat de saus zo lang mogelijk trekken en zeef de saus; zie verder voorbereiding voor het uitserveren.
		Bananenpuree:	Bereiding bananenpuree:
4		bakbananen	<ul style="list-style-type: none">• Schil de bananen en snijd ze in plakjes van 5 mm;
50	ml	olijfolie extra vergine	<ul style="list-style-type: none">• Verhit de olijfolie in een koekenpan en bak de plakjes banaan;
200	g	boter (ongezouten) peper en zout	<ul style="list-style-type: none">• Schep de gebakken bananen in een middelgrote pan, voeg wat 100 – 200 ml water toe (de bananen dienen net onder water te staan) en laat het circa 5-10 minuten pruttelen;• Voeg de boter toe, doe alles in een blender en draai er een gladde (dik vloeibare) massa van;• Voeg zout en peper naar smaak toe en houd apart voor uitserveren.

		Gepaneerde schorseneren
1	kg	schorseneren
5	thl	zout
1	thl	peper
1	thl	nootmuskaat
± 250	g	paneermeel
± 200	g	speltmeel
200	g	boter
3		eieren
		Farofa van aromatische pepers
150	g	ongezouten boter
300	g	maniokmeel (cassave)
10	st	Szechuan pepers peper en zout

		Tomaten
12	St	kerstomaatjes

		Spitskool
2	st	spitskool klein

Bereiding schorseneren:

- Was de ongeschilde schorseneren zeer zorgvuldig, en kook ze in gezouten water beetgaar. Let op: De dunne schorseneren hebben een kooktijd van ± 5-6 minuten, de dikkere langer (8 – 15 minuten); blijf daarom controleren!!
- Klaar de roomboter;
- Schil nu de schorseneren en snijd ze in mooie gelijke stammetjes van ongeveer 8 tot 10 cm;
- Meng de paneermeel met de specerijen hoog op smaak;
- Haal nu de stammetjes schorseneer eerst door het speltmeel, dan door het losgeklopte ei;
- Haal ze nu door het gekruide paneermeel. Zie verder voorbereiding voor het uitserveren.

Bereiding farofa met aromatische pepers:

- Smelt de boter in een grote koekenpan;
- Voeg het maniokmeel toe en roer het door de boter;
- Blijf roeren tijdens het bakken tot het maniokmeel knapperig is;
- roer er de in de vijzel fijngewreven Szechuan pepers door en breng zo nodig verder op smaak met zout en witte peper.

Bereiding kerstomaatjes:

- Verwarm de oven op circa 150 °C.
- Was de tomaatjes, maar laat het kroontje zitten;
- Plaats de tomaatjes in een passend schaalpje , druppel er iets olijfolie over plus wat peper en zout en laat in de oven karameliseren; zet weg tot gebruik.

Bereiding spitskool:

- Verwarm de oven tot 180 °C en laat hierin de kleine spitskooltjes in zijn geheel gedurende circa 1,5 uur garen. Prik regelmatig met satéprikker om gaarheid te controleren. De buitenzijde blakert bruin tot zwart.
- Na garing worden de buitenste bladeren verwijderd en weggegooid. Snijd de gegaarde spitskool nu in 12 “punten”;
- Plaats de kooltjes afgedekt in warmhoudkast; zie verder voorbereiding voor het uitserveren.

<p>koolzaadolie</p>	<p>Voorbereiding voor het uitserveren:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verhit een koekenpan, voeg wat koolzaadolie toe en bak hierin de <u>wildzwijn</u> filet mooi bruin; kerntemperatuur 60 – 65 °C. Laat 5 minuten afgedekt rusten; • Bak de gepaneerde <u>schorseneren</u> in de geklaarde boter goudbruin; • Verwarm de <u>bananenpuree</u> en breng – zo gewenst – over in een spuitzak; • De gegaarde <u>kerstomaatjes</u> zijn warm; • De gegaarde spitskoolpunten zijn warm; • Smelt wat roomboter in een koekenpan en laat hierin de punten <u>spitskool</u> licht aanzweten tot warm; • de zestes van de <u>limoen</u> staan ook klaar (leverancier: amuse); Verwarm de <u>sous</u> en smaak zo nodig nog af met wat fijngehakte peterselie en korianderblad; • Zet de <u>farofa</u> nog even aan in de pan;
<p>peterselie korianderblad</p>	
<p>van 3 limoenen de zestes <i>Zestes komen van de amuse!</i> peterselie (desgewenst) peper en fleur de sel</p>	<p>Uitserveren: Schep een volle lepel van de farofa (bolvorm) op het bord; Leg hierop een stuk van het geproportioneerde stuk wild zwijn of plaats het ernaast; Werk verder af met de spitskool die op het bord wordt voorzien van wat peper en fleur de sel, de stammetjes schorseneer, toefjes bananenpuree en het kerstomaatje. Versier met zestes van limoen en/of desgewenst (<i>zie ingrediëntenlijst</i>) wat gehakte peterselie. Serveer de saus er apart bij.</p>

Wijnadvies: Maray of Castel del Remei Gottim Bru

NAGERECHT: Peer & groene thee

Ingrediënten:

Matcha Tuille

100	g	poedersuiker
100	g	bloem
100	g	zachte boter
100	g	eiwit
14	g	Matcha theepoeder

Cake van matcha en munt

150	g	verse munt blaadjes
160	g	olijfolie
330	g	suiker
4		eieren
290	g	bloem
15	g	maïs zetmeel
8	g	bakpoeder
7	g	zout
15	g	Matcha theepoeder

Bereiding matscha tuille:

- Teken op de achterkant van een stuk bakpapier 12 rondjes van 8 cm niet te dicht bij elkaar (dit zorgt ervoor dat ze niet tegen elkaar bakken);
 - Zet 12 glazen omgekeerd, onderkant 6-7 cm klaar, naast of in de buurt van de oven.
 - Vermeng de poedersuiker en het eiwit met een garde;
 - Voeg vervolgens de gesmolten boter (niet te warm) toe en meng;
 - Zeef de bloem samen met de Matscha theepoeder op het beslag en vermeng tot een homogene massa;
 - Breng het beslag nu over in een spuitzak met een rond spuitje (middelmaat);
 - Spuit nu op het bakpapier de rondjes cirkelsgewijs en zeker niet te dik vol tot aan de rand;
 - Plaats de bakplaat in de voorverwarmde oven van 180 °C en bak in ongeveer circa 8 minuten gaar;
 - Zodra de koekjes uit de oven komen en dus nog heet zijn over de klaarstaande glazen *hangen*, zodat er een tuille *) ontstaat.
 - Noot: zorg dat alles klaar staat en vorm de tuille's (met 2 personen) als ze nog heet zijn!! Snel dus!
- *) is een typisch franse koekje wat vaak in allerlei vormen gebruikt wordt als decoratie bij nagerechten en desserts. De tuille krijgt zijn vorm door het over een object te vouwen als het beslag nog heet is.

Bereiding Cake van matcha en munt:

- Verwarm de oven voor op 180 °C ;
- Pureer de munt met de olijfolie in een blender;
- Klop de suiker door de eieren;
- Meng de eieren dan met de muntpuree;
- Zeef er de bloem, het maïs zetmeel, de bakpoeder, het zout en de matcha theepoeder over.
- Meng goed door elkaar.
- Bak in een cakevorm in de voorverwarmde oven op 180 °C in ongeveer 60 minuten gaar, controleer de gaarheid door in de cake te prikken (gaar betekent: de prikker blijft schoon) en laat afkoelen;

Ijs van groene theepoeder		
10		eidooiers
120	g	suiker
500	g	room
500	g	melk
20	g	groene theepoeder

Peer en peren granité		
4		peren Doyenne du Comice
1		steranijs
1		kaneelstokje
1		stukje gember
4	takjes	mint
3		limoenen (sap ervan)
250	g	water
50	ml	witte wijn
100	g	suiker

Muntroom		
200	g	room
50	g	poedersuiker
10	takjes	verse mint

Bereiding ijs van groene thee theepoeder:

- Klop met een garde de eidooiers en de suiker door elkaar tot het mengsel wit wordt (Ruban);
- Warm de room en de melk samen op tot tegen het kookpunt (niet koken!);
- Voeg de warme room en melk toe aan de ruban en roer door elkaar;
- Doe de massa weer terug in de pan van de room en laat op laag vuur onder voortdurend roeren de massa garen tot 83 °C en controleer met een kookthermometer;
- Meng de theepoeder erbij;
- Laat de massa nu goed afkoelen en draai het in de ijsmachine tot ijs;

Bereiding peer en peren granité:

- Bereiding granité: schil hiervoor 2 peren, verwijder de klokhuizen
- Breng de overige ingrediënten aan de kook en laat hierin de in stukken gesneden peren trekken; mix tot een gladde massa en vries in; zie verder voorbereiding voor het uitserveren;
- 2 peren voor opmaak in tuilles: schil deze 2 peren, verwijder de klokhuizen, snijd in gelijke partjes ten behoeve van de peertjes in de tuilles (zie voorbereiding voor het uitserveren en uitserveren)

Bereiding muntroom:

- Laat de room opkoken met de suiker en giet dit op de verse *fijngesneden* mint;
- Laat afkoelen en zeef;
- Klop de room op net voor het opdienen en doe in de kidde.

Vorbereiding voor het uitserveren en uitserveren:

- Schik de peertjes in de tuilles en spuit de room erbovenop.
- Plaats vervolgens een bolletje ijs op het bord;
- Werk af met de granité van peer en de verkruimelde matcha-cake.
- Schraap de bouillon af tot granité;

Serveer hierbij zo gewenst een kopje “groene” thee.