



MENU

Februari 2020

WIJNEN

Reguengo de Melgaço (tot einde voorraad)
Saint Veran

H. Lun - Sauvignon

Assyrtiko

St. Emilion Saintayne
* Chateau Cathalogne

* = voordelig alternatief

GERECHTEN

AMUSE

Pompoen, Parmezaan en pruimen

VOORGERECHT

Skrei, snert, roggebrood en mierikswortel

TUSSENGERECHT

Duif, shiitake en artisjok

HOOFDGERECHT

Beef Wellington, spruitjes, en abrikoos

NAGERECHT

Chocolade, amandel en munt

AMUSE Pompoen, Parmezaan en pruimen

4 cm verse gember
½ rode peper
2 uien
500 g gewelde pruimen
135 ml water
4 el witte
balsamicoazijn
150 g geleisuiker
peper
zout
1 tl gerookte
paprikapoeder

9 vel brickdeeg
12 el gesmolten boter

200 g vruchtvlies van
pompoen (maximaal
½ pompoen).
2 el olijfolie
peper en zout
180 g Parmezaanse kaas
400 g kwark
2 eiwitten

tuinkers

Bereiding chutney

Schil en snipper de gember.

Was de rode peper verwijder de pitjes en hak fijn.

Pel en snipper de uien.

Kook de gewelde pruimen kort in het water en giet af.

Verhit 3 eetlepels olie in een kookpan en fruit de ui, de rode peper en de gember 2 à 3 minuten op laag vuur (ze mogen niet kleuren).

Blus met de balsamicoazijn en voeg de pruimen en de geleisuiker toe.

Laat 5 minuten koken. Maak op smaak met peper, zout en paprikapoeder en laat afkoelen.

Bereiding deeg

Verwarm de oven voor op 200 °C. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Snijd het deeg in rechthoeken van ongeveer 9 x 15 cm.

Verpak nu 12 metalen cannoli-buisjes (diameter 2,5cm, 10cm lang) in bakpapier.

Bestrijk het deeg met de gesmolten boter en rol ze rond de buisjes. Zorg dat aan 1 zijde een ½ cm vrij blijft, zodat je de rolletjes na het bakken makkelijker kunt verwijderen. Leg ze op de bakplaat en bak ze goudbruin in de oven. Haal uit de oven en laat ze volledig afkoelen. Verwijder dan pas de cannoli-vormen.

Bereiding pompoenvulling

Rasp de pompoen fijn. Verhit de olie in een braadpan en bak de geraspte pompoen. Kruid met peper en zout en laat afkoelen.

Rasp de Parmezaanse kaas.

Meng in een kom de kwark met de Parmezaan en voeg de geraspte pompoen toe.

Klop de eiwitten stijf en spatel deze voorzichtig door het pompoenmengsel.

Vul er een spuitzak mee en spuit nu de deegrolletjes vol met de vulling.

Uitserveren

Lepel wat van de chutney op de borden en leg er de deegrolletjes op.

Werk af met wat tuinkers en een draai van de pepermolen.

Serveer meteen.

VOORGERECHT Skrei, snert, roggebrood en mierikswortel

2 zoete uien
60 ml Hojiblanca
olijfolie
400 g diepvries
doperwten
100 g kippenbouillon
witte peper

100 g dun gesneden
gerookt buikspek
100 ml olijfolie
4 plakjes donker Fries
roggebrood

4 g agar-agar
3 g zout
150 g melk
30 g mierikswortel
150 g yoghurt

12 skreihaasjes met
huid (± 100 g)
150 ml Hojiblanca
olijfolie

Hojiblanca olijfolie
affilla cress (doperwt
scheuten

Bereiding snert

Snijd de ui in stukken, bak deze rustig gaar zonder kleuren in de olijfolie en bestrooi met wat zout.

Voeg de ontdooide doperwten bij de ui in de pan en verwarm deze mee.

Schenk de kippenbouillon erbij.

Pureer de doperwten in de Magimix. Maak de puree eventueel nog fijner met de Bamix. Zeef de massa. En breng op smaak met witte peper

Zet afgedekt weg en houd warm.

Bereiding roggebrood

Bak het buikspek in de olijfolie volledig uit, tot al het vocht is verdampt is.

Cutter met de staafmixer het spek tezamen met de gebruikte olie in de pan.

Verkrumel het roggebrood en vermeng dit met de spekolie, breng op smaak met witte peper.

Zet weg en houd warm.

Bereiding mierikswortelcrème

Los de agar-agar en het zout op in de koude melk. Rasp de mierikswortel en voeg deze bij de melk. Breng aan de kook.

Haal de pan van het vuur, laat een beetje afkoelen en voeg, al roerend, de yoghurt toe.

Stort de massa uit over een plat bord en laat opstijven.

Mix de massa met de Bamix en breng over in een spuitflesje.

Bereiding skrei

Kruid de skrei haasjes licht met peper en zout.

Laat de olie goed warm worden op niet te hoog vuur.

Bak de skrei eerst knapperig op de huid, als deze bijna gaar is even omkeren en bak even licht aan op de andere zijde.

Werk de skrei nu af met een beetje van de hojiblanca olijfolie.

Uitserveren

Schep een lepel snert op het middel van het bord. Druppel 1 tl olijfolie over de snert.

Dresseer de skrei op de snert.

Strooi het roggebroodmengsel over de skrei en nog een flinke eetlepel ernaast.

Spuut dopjes mierikswortelcrème op de skrei en garneer zo nodig over het bord.

Maak het geheel af met een paar takjes van de affilla cress.

TUSSENGERECHT Duif, shiitake en artisjok

6 Anjou-duiven

1 ui
1 prei
2 tn knoflook
½ winterwortel
1 takje peterselie
1 takje tijm
2 laurierblaadjes
300 ml rode wijn
koude boter

12 shiitakes
boter
zout en peper

600 g sperziebonen
750 g aardpeer
boter
12 artisjokharten uit blik

Vorbereiding duif

Snijd de filets en de bouten van de duiven. Kruid met peper en zout.

Gaar de borsten in vacuümzakken 20 minuten op 65 °C.

Haal het vlees van de bouten. De het vlees van de bouten, botten en karkassen worden gebruikt voor de saus.

Bereiding saus

Maak de groenten schoon en snijd ze brunoise.

Maak een bouquet garni van de peterselie, tijm en laurier.

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, botten uit de bouten en stukken bout aan in de oven, blus af met rode wijn.

Voeg 300 ml water mirepoix en de bouquet garni toe.

Laat op zacht vuur inkoken.

Zeef de saus en breng op smaak met peper en zout.

Monteer de saus met koude boter.

Bereiding Shiitakes

Snijd 12 shiitakes in kwarten en bak deze in wat boter tot ze zacht zijn. Kruid goed af met peper en zout.

Laat de shiitakes in een zeef bekleed met keukenpapier uitlekken.

Bereiding groenten

Maak de boontjes schoon en kook ze gaar.

Schil de aardpeer met de dunschiller en snijd in gelijke stukken.

Kook de aardpeer in gezouten water gaar. Giet af en laat in de droge pan met deksel even uitdampen.

Pureer de aardpeer. Voeg wat boter toe om een mooie gladde puree te krijgen.

Laat de artisjokkenhartes goed uitlekken.

Vorbereiding uitserveren

Schroei de duivenfilets dicht in een hete pan en laat deze 5 minuten rusten.

Maak een mooie compositie van de ingrediënten.

HOOFDGERECHT Beef Wellington, spruitjes, en abrikoos

1200 g bavette
olijfolie
mosterd
peper en zout

450 g kastanje
champignons en
shiitake
135 g kastanjes
1½ takje tijm blaadjes
peper en zout

14 plakken Parma ham

600 g bladerdeeg
60 g eigeel

Bereiding vlees

Snijd de eventuele oneffenheden en vliezen van het vlees af. Dit wordt weer in de saus gebruikt.

Bind het vlees op (als een rollade).

Braad het vlees snel aan in een hete pan met olijfolie. Ook de kopse kant. Alleen het vlees dicht schroeien, niet te donker.

Smeer het in met wat mosterd en strooi er zout en peper over.

Zet het in de koelkast om af te koelen.

Bereiding duxelle

Maak de champignons en shiitake (samen 450 g) schoon. Pel de kastanjes.

Doe paddenstoelen, de kastanjes en de tijm in de keukenmachine en hak ze grof.

Bak dit met een klein beetje olijfolie zachtjes ca. 20 minuten totdat er geen vocht meer uitkomt. Het moet een pasta worden (Duxelle).

Breng op smaak met zout en peper. Zet het weg in de koeling.

Bereiding vleesrol

Neem een groot stuk breed huishoudfolie, 1 meter lang en leg dit op een plank.

Leg op het folie de ham in het midden en laat het overlappen zodat het helemaal om het vlees heen past.

Verdeel de helft van de Duxelle over de ham.

Leg het vlees op de Duxelle.

Trek de folie en dus ook de ham strak er omheen. Draai alle folie strak om het vlees en draai de uiteinden ook strak tegen het vlees.

Leg dit in de koeling.

Bereiding bladerdeeg

Maak van het bladerdeeg een plak zodat je deze om de bavet kunt draaien en alles bedekt wordt.

Leg dit op weer op een groot stuk huishoudfolie. Smeer de helft van het eigeel op het deeg.

Haal de folie van het vlees en leg het vlees op het bladerdeeg. Trek het folie en dus ook het deeg strak om het vlees.

Te veel deeg wegsnijden. Het mag iets overlappen maar niet te veel. Dit geldt ook voor de kopse kant.

Draai de uiteinden van het folie strak op zodat alles een mooie worst/rollade wordt. Overal even dik. Leg het weg in de koeling.

Verwarm de oven voor op 220 °C. Haal het vlees uit het folie. Smeer het eigeel over het deeg.

Als het eigeel droog is, smeer het dan nog een keer in met eigeel. Kerf het deeg met de achterzijde van een mes in.

Leg de wellington op bakpapier ca. 10 minuten in de oven.

Daarna verlaag je de temperatuur naar 180 °C. Tot de kerntemperatuur 50-52 °C is. (ongeveer een uur)

Haal de Wellington uit de oven en breng de temperatuur van de oven terug naar 50 °C. Laat de Wellington nu verder rusten in de oven.

Voor meer uitleg en instructies zie, <https://www.youtube.com/watch?v=WZF0xwV2ajk>.

100 g gedroogde
abrikozen
¼ sinaasappel
½ tl korianderzaadjes
1 kleine ui
60 g rietsuiker
100 ml appelazijn
10 g sultanarozijnen
1 tl geraspte gember
1 teentjes knoflook
zout

1 plak Parma ham
300g spruitjes
½ Elstar appel
citroensap
½ kleine ui
20 g gerookt spek
kaneelpoeder
komijnpoeder
boter

6 sjalotten
afsnijdsel vlees
18 zwarte peperkorrels
1 takje tijm blaadjes
1 laurierblad
60 ml rode wijnazijn
1 l rode wijn
600 ml runderbouillon
koude boter

Maldon zout

Bereiding chutney

Snijd de abrikoos (niet wellen!) in kleine stukjes en doe in een grote sauspan.

Schil de sinaasappel en snijd er partjes zonder schil uit, snijd deze in stukken en voeg toe.

Doe de korianderzaadjes in een kleine sauspan en verhit totdat ze gaan springen. Haal ze uit de pan en maak ze fijn met de vijzel. Strooi ze over de abrikozen.

Snijd de ui fijn en voeg deze bij de abrikozen.

Voeg alle overige ingrediënten toe verhit voorzichtig en roer totdat alle suikerkristalen opgelost zijn.

Laat zachtjes sudderen gedurende ¾ tot 1 uur.

Alles moet zacht zijn, het moeten wel stukjes zijn, geen vloeibare jam. Bedenk dat hij koud dikker wordt.

Laat afkoelen.

Bereiding spruitjes

Leg de plak Parma ham op bakpapier in een oven op ca. 200 °C. Bak ze knapperig maar niet zwart. (ca. 10 minuten).

Haal ze uit de oven en laat ze afkoelen. Als ze koud zijn verkrumel ze met de hand.

Maak de spruitjes schoon Kook ze in 10-15 min beetgaar met wat zout in de pan. Giet ze af.

Schil de appel en snijd deze in blokjes, sprenkel er wat citroensap over om verkleuren tegen te gaan.

Snipper de ui grof.

Snijd het spek in blokjes. Bak het spek in een pan wat aan (zonder of met heel weinig boter). Voeg de ui toe en bak goudbruin. Voeg wat kaneel- en komijnpoeder toe. Na 1 min de appel toevoegen en 3-4 minuten laten sudderen. Voeg de spruitjes hieraan toe en bak ze nog even mee zodat ze warm zijn. Voeg aan het eind nog even een klontje boter toe en laat dit er overheen smelten.

Rode wijnsaus

Hak de sjalotten fijn.

Braad de afvalstukjes vlees in olijfolie bruin in de pan. Roer de sjalot, peperkorrels, tijm en de laurier er door en laat 5 min. sudderen. Af en toe roeren tot de sjalot goudbruin is. Schenk de azijn erbij en laat het sudderen totdat het vocht weg is.

Voeg de wijn toe en laat dit inkoken totdat het vocht bijna weg is.

Voeg de bouillon toe en laat het inkoken totdat de gewenste dikte is bereikt. Af en toe afschuimen.

Doe de saus door de fijne zeef en breng op smaak met zout en peper.

Monteer de saus met koude boter.

Uitserveren

Leg de spruiten op een bord en garneer dit met verkrumelde Parma ham.

Snijd de Wellington in plakken en leg deze naast de spruiten.

Garneer met de overgebleven duxelle, de wijnsaus en abrikozenchutney. Bestrooi met een beetje Maldon zout.

NAGERECHT Chocolade amandel en munt

225 ml room
500 g donkere
chocolade
120 g boter
50 ml cognac
4½ el bloem
4 eiwitten
225 g paneermeel
40 g amandelschaafsel

4 blaadjes gelatine
300 ml melk
150 ml room
75 g suiker
1½ eidooiers
15 g maïzena
75 g chocolade
1½ el cacao
7 ml muntalcohol
(ricqles)
1½ el verse munt

100 g chocolade
muntblaadjes
poedersuiker

Bereiding kroket

Breng de room aan de kook, haal van het vuur en voeg er de chocolade en boter aan toe.

Roer tot een homogeen mengsel en voeg er de cognac aan toe.

Giet het mengsel in kleine vormpjes en zet deze in de vriezer.

Paneer de chocolade vormpjes als deze goed bevroren zijn door ze achtereenvolgens door de bloem, losgeklopt eiwit, paneermeel, weer eiwit en amandelschaafsel te halen.

Leg de kroketten tot gebruik in de koeling.

Bereiding pasta en muntsaus

Week de gelatine in koud water.

Kook de melk, de room en 35 g suiker.

Klop de rest van de suiker met de eidooiers en de maïzena goed door elkaar.

Giet voorzichtig het melk roommengsel bij de eidooiers en meng goed. Doe alles terug in de pan en verwarm opnieuw tot er een goede binding ontstaat (82 °C).

Knijp de gelatine uit.

Verdeel de crème in twee delen.

Voeg bij het eerste deel de chocolade, de cacao en de gelatine en zorg dat dit goed opgelost is. Giet het mengsel op een plaat, laat stollen in de koelkast en snijd er pastaslierten van.

Meng bij het andere deel van de crème de muntalcohol en de verse munt en laat afkoelen.

Vorbereiding uitserveren.

Smelt de chocolade au bain-marie en smeer dun uit op een marmeren plaat.

Laat iets afkoelen en duw er met een plamuurmes krullen van.

Frituur de kroketten op 180 °C en laat ze daarna 10 minuten rusten op een warme plaats (bordenkast).

Leg wat van de chocolade pasta slierten op de koude borden en schenk er wat van de muntsaus over.

Leg er een kroket bij en strooi er wat poedersuiker over.

Werk af met de muntblaadjes en chocoladekrullen.