



Menu april 2020

Gerookt ei met cantharellen en Ibericoham

Chardonnay, Sicilia, Stemmari 2018

A+B+C

aaa

**Zeebaars, risotto met inktvis en kruiden,
jus van gekarameliseerde uien**

Viognier, Marsanne Roussanne, Langmeil. 2018

A+B

aaa

Delice*) van appel, selderij en noten

A+B+C

aaa

Konijn met Polenta

Nero d'Avola, Stemmari, 2016

A+B+C

aaa

Gebakje met banketbakkersroom en fruit

A+B+C

aaa

*) Delice betekent hier "lekkernij".



Gerookt ei met cantharellen en Ibericoham

Ingrediënten

Vorbereiding

17 eieren
 300 g cantharellen
 300 g ibericoham
 30 g boter
 Citroen uit een flesje
 1 el kalfsfond
 1 dl water
 peper
 zeezout
 1 el rookmot
 2 el olijfolie
 0,5 el balsamicoazijn
 scheutje honing
 tuinkers

Bereidingswijze

Vorbereiding

- Maak de cantharellen schoon door ze te spoelen onder koud water.
- Droog ze af en maak ze niet te klein.
- Sauteer de cantharellen in de boter en breng op smaak met peper, zout en wat druppels citroensap.
- Schep de cantharellen uit de pan in een schaal en zet in de warmhoudkast, bewaar het kookvocht!
- Gebruik een klein pannetje voor het residu van de cantharellen.
- Maak een beetje saus met kalfsfond en water.
- Kook de eieren 2 minuten (zet ze op in koud water, nadat het water kookt, die 2 minuten).
- Pel de eieren en rook ze 2 minuten. Dan draaien en nog 2 minuten roken. Bewaar in de warmhoudkast.
- Maak de dressing voor de tuinkers.
- Rol de ham in mooie rolletjes.

Presentatie

- Verwarm de bordjes.
- Leg de eieren in het midden van het bordje.
- Garneer de cantharellen op het bordje met een lepel van de saus.
- Garneer verder met de aangemaakt tuinkers en een paar rolletjes van de ham.





Zeebaars, risotto met inktvis en kruiden, jus van gekarameliseerde uien

<p>Ingrediënten</p> <p>Jus van zoete uien 500 g zoete uien 10 g rietsuiker 1 g venkelzaad 30 g "oude" wijnazijn 500 g gevogelte fond 0,5 dl "beurre noisette" (bruin gebakken boter) Sap van verse citroen</p> <p>Pistou 1 bosje peterselie 1 bosje basilicum 0,5 bosjes dille 120 g druivenpitolie</p> <p>Kastanje champignons 250 g kleine kastanje- champignons 6 st sjalotten 8 g bieslook, fijngesneden 5 el witte wijn 2 el bruine basterdsuiker 2 el balsamicoazijn.</p> <p>Risotto met inktvis 3 inktvissen á 250 g schoongemaakt 150 g uien 375 g risotto- Carnarolli 1,5 l gevogelte fond 150 g room 2 takje tijm 2 teentjes knoflook 45 g parmezaan, geraspt 45 g boter 8 g bieslook, fijngesneden 15 g kervel, gehakt 8 g peterselie, fijngesneden Olijfolie</p>	<p>Bereidingswijze</p> <p>Jus van zoete uien</p> <ul style="list-style-type: none"> • Snijd de uien. • fruit in de olijfolie met de rietsuiker en venkelzaad • blus met de wijnazijn, • kook dit geheel in en voeg dan de gevogelte fond toe. • Laat 40 minuten sudderen, • Zeef het en kook het vocht wat in op smaak en monteer met beurre noisette. • Breng op smaak met wat druppels citroensap, peper en zout. <p>Pistou</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mix de kruiden met de olie in de blender heel fijn. • Breng op smaak met peper en zout. <p>Kastanje champignons</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maak de sjalotten schoon en snijd ze fijn. • Zet ze aan in weinig olie. • Voeg de witte wijn toe, laat even inkoken, vervolgens basterdsuiker en de balsamicoazijn toevoegen. • Laat 25 minuten zachtjes doorkoken. • Maak de kastanje champignons schoon. • Sauteer in de boter en voeg daarna de gekonfijte sjalotten en fijngesneden bieslook toe. <p>Risotto met inktvis</p> <ul style="list-style-type: none"> • Was en snijd de inktvis in julienne. • Marineer in olijfolie met tijm en knoflook. • Fruit de uien in de olijfolie en voeg de rijst toe, verwarm deze even mee. • Voeg 300 g fond toe, laat gedurende 7 minuten sudderen, herhaal dit steeds tot alle fond is opgenomen. • Voeg de room toe. • Maak de risotto of met boter en olijfolie, voeg inktvis en kruiden toe. • Voeg de geraspte Parmezaan toe.
---	---



Vis

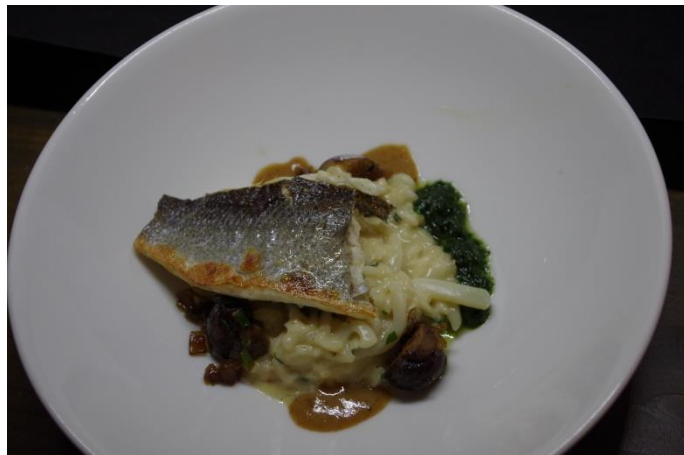
7 zeebaarsfilets
Maldonzout
grove peper
fijngesneden bieslook

Vis

- Snijd gelijkmatige stukken van de filets, zet afgedekt terug in koeling tot gebruik.
- Leg bakpapier in 2 koekenpan en in ieder een flinke klont boter.
- Bak op de huid.
- Haal pan van het vuur en draai de filets om.
- Strooi wat Maldon zout, grove peper en gesnipperd bieslook erop.

Presentatie

- Maak cirkels van de risotto op verwarmde diepe borden.
- Leg hierop een zeebaarsfilet met de huidzijde naar boven.
- Zet wat kastanje champignons rondom en zet een halve ronde lijn van de pistou erbij.





Delice van appel, selderij en noten

Ingrediënten	Bereidingswijze
<p>Granny Smith gelei 335 g vers geperst appelsap (± 6 Granny Smith) 65 g gember sap van ± 125 gemberwortel 4 g agar agar 4 g gellan 2 g stabilisator</p>	<p>Granny Smith gelei</p> <ul style="list-style-type: none"> • Voeg alle ingrediënten samen al roerend verwarmen en 2 minuten laten koken. • Terugkoelen en laten opstijven, klein snijden. • Dan in een krachtige mixer enkele minuten op vol vermogen mixen. •
<p>Gesmoorde Knolselderij 2 grote knolselderijen 700 g grof zout</p> <p>60 ml groentebouillon 50 g boter</p>	<p>Gesmoorde Knolselderij</p> <ul style="list-style-type: none"> • Oven voorverwarmen op 160°C. • Op een bakblik flink zout strooien - 1 cm dik. • Daarop de knolselderij leggen. • 90 min in de oven garen. • Uit de oven laten afkoelen en in 2 cm dikke schijven snijden. • Daaruit 14 cilinders van 2cm Ø en 14 kubusjes snijden van 2x2x2. • De rest zonder schil kan bij de puree worden gebruikt. • Kort voor uitserveren de rondjes en blokjes sauteren in boter en groentebouillon.
<p>Selderij Chips 0,5 knolselderij</p>	<p>Selderij Chips</p> <ul style="list-style-type: none"> • Knolselderij ongeschild op snijmachine in schijven van 1 mm dik snijden (stand 4). Uitsteken met uitsteker van 7 cm. • Frituur verwarmen 150°C. • Schijven frituren en op keukenpapier laten uitlekken. • Licht zouten.
<p>Selderijpuree 800 g knolselderij 100 g boter 260 g room</p>	<p>Selderijpuree</p> <ul style="list-style-type: none"> • Knolselderij schillen en in blokjes snijden. • In boter aanzetten zonder te verkleuren. • Snuf zout toevoegen. • Room toevoegen en gaar koken. • Zeven en goed laten uitlekken, maar vocht bewaren. • Pureren in mixer en eventueel wat vocht toevoegen. • Op smaak brengen met peper en zout.
<p>Selderijrepen 3 stengels bleekselderij</p>	<p>Selderijrepen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zet een bak met water en ijsblokjes klaar. • Bleekselderij schillen en ragdunne repen snijden op stand 4. • 10 minuten in het ijswater leggen. • Voor het serveren eruit halen, drogen. Door de lengte in 4 reepjes snijden en een knoop maken.



Appel-Selderij sap

500 g bleekselderij zonder
blaadjes

300 g Granny Smith

125 g spinazie

1 el honing

20 g walnotenolie

20 g hazelnotenolie

3g guarzoon (stabilisator)

cayennepeper

¼ limoen

Presentatie

40 st Hazelnoten

geroosterd en gehalveerd

28 st walnoten

Parmezaan

Appelblokjes

Blaadjes van de

bleekselderij

chip van knolselderij

Appel - Selderij sap

- Doe dit snel en als laatste i.v.m. verkleuren.
- Was groenten en appels, en maak droog.
- Spinazie, appel en bleekselderij in sapcentrifuge.
- De rest van de ingrediënten toevoegen en op smaak brengen met zout, cayennepeper en het sap van de limoen.

Presentatie

- Schil appel en snijd strakke blokjes van 1x1x1 cm.
- Neem diep bord met brede rand.
- Giet een laagje appel/spinazie/bleekselderij sap in het bord.
- Spuit daarin uit het midden een grotere dot Selderijpuree en nog verspreid 2 of 3 dotjes.
- Plaats een cilinder op zijn kant.
- Zet een blokje op het bord.
- Zet hier en daar stippen van appel-selderijgelei.
- Plaats appelblokjes verspreid.
- Leg twee walnoten erbij.
- Strooi verspreid hazelnoten erop (5 pp).
- Een knoop selderij.
- Parmezaan geschaafd in dunne plakjes (2pp).
- Maak af met selderijblaadjes en een gefrituurde selderij chips.





Konijn met Polenta

Ingrediënten

Gemarineerd konijn

28 stukken rug filet van konijnen (ontvliest)
3.5 teentje knoflook
10 takjes tijm
7 takjes rozemarijn
3.5 dl olijfolie
peper
zout
snuifje grof zeezout

De puttanescaus

2.5 kg tomaten uit blik
7 sjalotten
2.5 teentje knoflook
6 el appelkappers
zwarte olijven (op olie, ontpit)
50 g ansjovisfilets (op olie, uitgelekt)
peper
scheutje olijfolie

Polenta

700 g polenta (maïsgriesmeel)
2,8 dl kippen- of groentebouillon
250 g Parmezaanse kaas (blokje)
200 g mascarpone
175 g boter

Bereidingswijze

Gemarineerd konijn

- Maak de rozemarijn en de tijm zeer klein en doe ze in de vijzel, samen met de knoflooktenen en een flinke snuif grof zout.
- Stamp de kruiden fijn. De grote zoutkristallen zullen helpen om het smakelijk groen te verpulveren.
- Doe de aromatische pulp in een ruime mengschaal. Schenk er de olijfolie over en voeg voldoende peper van de molen toe.
- Roer en leg de filets van konijn in de marinade in een grote schaal. Roer even zodat de olie en de kruiden rond het vlees kleven. Vacumeer de gemarineerde filets in 2 vacumeerzakken voor 30 minuten. Gebruik dezelfde zakken om het vlees sous vide te garen, 40 minuten op 60°C.

De puttanescaus

- Snij de tomaten in kwarten en verwijder de zaadlijsten.
- Snij de schijfjes vrucht vlees in gelijke blokjes van zo'n kleine centimeter breed.
- Snipper de gepelde sjalotten matig fijn. Pel de look en plet de teen tot pulp.
- Verhit een scheut olijfolie in een stoofpot op een matig vuur.
- Stoof de sjalot snippers glazig en voeg de knoflookpulp toe.
- Roer er even later ook de tomatenblokjes doorheen.
- Pluk de stelen van de appelkappers en snij de ansjovis, de olijven en de kappers matig fijn.
- Doe alles in de pot. Kleine olijven kan je op z'n geheel toevoegen.
- Roer en laat de inhoud van de pot 20 minuten pruttelen op een zacht vuur, tot de saus een soort compote wordt.
- Dit geeft je de tijd om de polenta te bereiden.

Polenta

- Weeg de juiste hoeveelheid polenta.
- Doe de korrels in een pot en schenk er de hete bouillon bij. Controleer de aanwijzingen op de verpakking.
- Zet het mengsel op een zacht vuur en roer met de garde tot je een stevige smeùige massa krijgt. Niet te hard en niet te zacht. Proef!!
- Voeg de mascarpone en een flinke klont boter toe. Meng tot de beide ingrediënten weggesmolten zijn.
- Rasp de Parmezaanse kaas en roer de zoute kaas door de polenta.
- Proef en kruid de polenta met peper van de molen. Voeg enkel zout toe als de Parmezaanse kaas daar onvoldoende voor heeft gezorgd.
- TIP: als je de polenta iets smeùiger wil maken, voeg dan een extra scheutje bouillon of warm water toe. Verwarm de polenta het laatste stuk au-bain-marie.



Presentatie

250 g rucola
scheutje balsamico
platte peterselie
olijfolie
mosterd
citroen

Het vlees bakken en serveren

- Neem de rug filets uit de marinade.
- Bak ze ca. 1 minuut om en om in een grillpan voor de kleur.
Gebruik de olie uit de vacuümpan voor het bakken.

Presentatie

- Maak een eigen dressing van de mosterd, citroen en olie en wat je denkt dat lekker is.
- Spoel de rucola en laat de noten sla uitlekken.
- Meng de rucola met de dressing.
- Neem een ruime serveerschaal of –plank en schep er de polenta op.
- Spoel en snipper wat platte peterselie en roer het kruid in de ingedikte puttanescaus. Proef en beslis of je er extra peper en zout in wenst.
- Verdeel de gegrilde konijnfilets over de polenta en schep er de warme tomatensaus over.
- Strooi rucola over de schotel. Druppel er tenslotte een beetje fijne olijfolie en wat balsamico over.
- Serveer direct!





Gebakje met banketbakkersroom en fruit

Ingrediënten	Bereidingswijze
<p>Zandgebak 450 g bloem 300 g koude boter 150 g suiker 0,5 tl zout 2 eieren 2 el ijskoud water</p>	<p>Zandgebak</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verwarm de oven voor op 160°C. • Meng de bloem, suiker en zout. • Snijd de boter in blokjes en kneed samen met het ei, water en de bloem tot een soepel deeg. • Verpak het deeg in plasticfolie en laat een half uur rusten in de koeling. • Pak de gekartelde vormpjes en vet ze in. • Rol het deeg uit tot een dunne lap en vul de bakjes hiermee. • Bedek de bodems met bakpapier en vul met de bakerwten. • Bak de bodems in de oven gedurende 20 minuten tot ze goudbruin zijn.
<p>Rum Rozijnenijs 150 g grote rozijnen 60 ml bruine rum 4 eidooiers 75 witte basterdsuiker 1 tl maïzena 3 dl volle melk 3 dl slagroom</p>	<p>Rum Rozijnenijs - parfait</p> <ul style="list-style-type: none"> • Was de rozijnen en droog ze. • Doe de rozijnen met de bruine rum in vacuüm machine. • Minimaal 1 - 2 uur rusten op de werkbank. • Klop eidooier, suiker en maïzena in een kom. • Verwarm de melk. • Voeg deze bij de eidooiers en giet terug in pan. • Breng massa zachtjes, al roerend aan de kook tot het bindt. • Zet pan afgedekt in een bak met koud water en laat afkoelen. • Klop room lobbige en schep door de massa. • Draai ijs in de ijsmachine tot het dik is. • Doe het ijs in een bak en schep de rozijnen erdoor. • laat verder opstijven in de vriezer tot stevig.
<p>Banketbakkersroom 500 g volle melk 100 g suiker ½ vanillestokje 45 g custardpoeder 2 eidooiers Mespuntje zout</p>	<p>Banketbakkersroom</p> <ul style="list-style-type: none"> • Breng 450 g melk met 50 g suiker aan de kook. • Snijd het vanillestokje open, schraap het uit en voeg stokje plus vulling toe aan de melk. • Roer de overige melk, de overige suiker, het custardpoeder, de eidooiers en het zout door elkaar tot een glad papje. • Verwijder het vanillestokje als de melk kookt. • Giet een beetje hete melk over het koude melkmengsel en roer het goed door elkaar. • Giet dit vervolgens terug bij de hete melk. • Laat de gele room op laag vuur, onder voortdurend roeren, 2 minuten zacht doorkoken. • Laat afgedekt afkoelen.



Afwerking

gemengde noten
2 el suiker
vijgen
roodfruit: frambozen,
bosbessen, bramen ed.
poedersuiker

Afwerking

- Rooster de gemengde noten in een droge koekenpan. Strooi er 2 el suiker over en laat karamelliseren. Strooi uit op bakpapier en laat afkoelen. Hak in grove kruimels.
- Vul het taartje met gele room en werk de af met verse fruit.

Presentatie

- Leg een taartje met het fruit op een bord. Schep een hoopje noten ernaast en zet daarop een bolletje ijs.





Wijnbeschrijving:

STEMMARI ROSSO RISERVA

STEMMARI

Deze wijn is gemaakt van Nero d'Avola, een historische Siciliaanse druif die gezorgd heeft voor de her-opkomst van de wijnproductie op Sicilië.

Deze druif geeft elegantie en fruitigheid aan wijn. De druiven groeien in de wijngaarden van Ragusa en Agrigento. Beide wijngaarden zijn compleet verschillend in klimaat en bodem.

De wijngaarden in het oosten van Sicilië genieten een warm klimaat met grote variaties in temperatuur. De lichte zandbodem geeft elegante, verfijnde en zeer geurige wijnen. De druiven die groeien in het noord-westen ondergaan een warm maar gematigd klimaat en groeien op kleibodems, wat een rijke wijn geeft met volle body.

De druiven worden eind september geoogst, wanneer ze perfect rijp zijn. De fermentatie vindt plaats met geselecteerde gisten gedurende 10 tot 12 dagen bij een temperatuur van 25-27°C, waarbij de most regelmatig wordt rondgepompt.

De Nero d'Avola rijpt apart in stalen tanks om het fruitige karakter te behouden, terwijl de rest van de wijn in Frans eiken vaten rijpt gedurende 8 - 10 maanden, om zo de tannines zachter te maken en structuur te geven aan deze elegante wijn.

De laatste stap in het proces is het mengen van de wijnen om zo tot de perfecte mix te komen. De wijn rijpt nog 12 maanden, eerst in staal en daarna in de fles.

De wijn heeft een intens rode kleur, diep en geconcentreerd, met lichte granaat rode reflecties.

Het bouquet is volwassen, met tonen van rode bessen zoals bramen, frambozen en kersen, die worden vergezeld door bloemige tonen van viooltjes. De houtrijping zorgt voor tonen van vanille en tabak.

Een zacht en sappig palet met elegante en verfijnde tannines. De wijn heeft een uitstekende structuur en body.

Ideaal bij gekruide kazen en vleeswaren, voorgerechten met ragout, rood vlees en gebakken vis.



LANGMEIL THREE GARDENS VIOGNIER/MARSANNE/ROUSSANNE

Langmeil
BAROSSA

De Barossa blijft een dynamisch en divers huis voor de wijnbouw. Viognier, voorheen een zeldzame soort die slechts in een paar hoeken van de wereld werd aangetroffen, is relatief nieuw voor de regio, maar heeft bewezen waarom hij zo geprezen en gewaardeerd wordt door liefhebbers van unieke wijnstijlen. Deze Langmeil wijn wordt gemaakt van Viognier (59%), Marsanne (31%) en Roussanne druiven (10%).

De wijn heeft een strogele kleur met groene reflecties. Het bouquet heeft prachtige aroma's van vers citrusfruit met hints van perzik en abrikoos, waarin een toets van honing naar voren komt. In de mond komen de heerlijke smaken van citrus en perzik prachtig samen met een hint van mineraliteit die doet denken aan oesterschelpen. In de finish komen de aroma's van citroenrasp en specerijen naar voren.

Heerlijk in combinatie met schaal- en schelpdieren, pittige Aziatische gerechten, zachte kazen en romige pasta's.





STEMMARI ROSSO RISERVA

STEMMARI

Deze wijn is gemaakt van Nero d'Avola, een historische Siciliaanse druif die gezorgd heeft voor de her-opkomst van de wijnproductie op Sicilië.

Deze druif geeft elegantie en fruitigheid aan wijn. De druiven groeien in de wijngaarden van Ragusa en Agrigento. Beide wijngaarden zijn compleet verschillend in klimaat en bodem.

De wijngaarden in het oosten van Sicilië genieten een warm klimaat met grote variaties in temperatuur. De lichte zandbodem geeft elegante, verfijnde en zeer geurige wijnen. De druiven die groeien in het noord-westen ondergaan een warm maar gematigd klimaat en groeien op kleibodems, wat een rijke wijn geeft met volle body.

De druiven worden eind september geoogst, wanneer ze perfect rijp zijn. De fermentatie vindt plaats met geselecteerde gisten gedurende 10 tot 12 dagen bij een temperatuur van 25-27°C, waarbij de most regelmatig wordt rondgepompt.

De Nero d'Avola rijpt apart in stalen tanks om het fruitige karakter te behouden, terwijl de rest van de wijn in Frans eiken vaten rijpt gedurende 8 - 10 maanden, om zo de tannines zachter te maken en structuur te geven aan deze elegante wijn.

De laatste stap in het proces is het mengen van de wijnen om zo tot de perfecte mix te komen. De wijn rijpt nog 12 maanden, eerst in staal en daarna in de fles.

De wijn heeft een intens rode kleur, diep en geconcentreerd, met lichte granaat rode reflecties.

Het bouquet is volwassen, met tonen van rode bessen zoals bramen, frambozen en kersen, die worden vergezeld door bloemige tonen van viooltjes. De houtrijping zorgt voor tonen van vanille en tabak.

Een zacht en sappig palet met elegante en verfijnde tannines. De wijn heeft een uitstekende structuur en body.

Ideaal bij gekruide kazen en vleeswaren, voorgerechten met ragout, rood vlees en gebakken vis.

