



Menu januari 2011

- 1a. Reuze champignons gevuld met forelmousse**
- 2a/b. Gamba's met kletskep van geitenkaas**
Paling bisque met champignons
- 3a/b. Kalfslever met gebakken appel en portsaus**
- 4a. Tongabonenijs in tuilebakjes**
- 5a/b. Wildzwijnhaas met een stampotje van spruitjes,
sjalottenmarmelade en een saus van Banyuls**
- 6a-b. Irish koffiefantasie**

1. Reuze champignons gevuld met forelmousse

Ingrediënten: amuse

10 reuze champignons
kippenbouillon

250 gr gerookte forel
2 dl crème frais
2 dl room
20 gr roomboter
1 bosje dille
peper en zout

olijf-olie
aceto azijn
peper/zout
1 potje oranje zalmeitjes

100 gr rucola

JB

Bereiding:

Haal de steeltjes van de champignons af.
Ontvel de champignon als volgt; trek voorzichtig van binnen uit de opening van het steeltje het velletje eraf.
Kook de champignons af in een stevige kippenbouillon.
leg ze op een doek om te drogen.

Maak een mousse van de forel met de boter, de crème frais en de room en wat gehakte dille.
Vul de champignons met de mousse.
Breng zonodig op smaak met peper en zout.

Maak een dressing met aceto-azijn en olijfolie en breng op smaak met peper en zout.
Voeg de rest van de gehakte dille en de zalmeitjes toe.
Bewaar wat van de zalmeitjes voor de garnering.

Was de sla en droog die in de slacentrifuge.

Presentatie:

Leg in het midden van een vierkant bordje een bergje sla, daarop de gevulde champignon en daarop wat zalmeitjes, en als laatste de dille dressing er langs gieten.

2. Gamba's met klets kop van geitenkaas

Ingrediënten: voorgerecht

375 gr harde Hollandse
geitenkaas

Saus:

100 gr gemengde sla
3½ el mayonaise
3½ el slagroom
4 tl tomatenketchup
4 tl droge sherry

10 rivierkreeftjes

30 mooie gamba's
2 teentjes knoflook

JB

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 180°C.
Snijd de korsten van de geitenkaas en rasp deze
vervolgens grof.
Verdeel de geitenkaas gelijkmatig over een met bakpapier
beklede bakplaat, bak de geitenkaas ongeveer in 20
minuten krokant.
Snijd met een spatel de kaaskoek in 20 gelijke stukken en
haal voorzichtig van de bakplaat en laat afkoelen.

Meng de mayonaise, lobbige geklopte slagroom, ketchup en
de sherry tot een saus en schep de gemengde sla op het
allerlaatste moment in porties door de dressing.

Bak de rivierkreeftjes in wat boter zachtjes op.

Maak de gamba's schoon, verwijder het darmkanaaltje.
Bestrooi licht met peper en zout.
Snijd de knoflookteentjes in hele dunne schijfjes.
Bak de gamba's enkele minuten in wat olijfolie met de
schijfjes knoflook gaar.

Presentatie:

Leg op een vierkant bord in het midden een kaasklets kop
daarop wat van de sla en daarop weer een kaasklets kop.
Maak met de rivierkreeftjes en de gamba's en de saus een
mooie compositie.

3. Paling bisque met champignons

Ingrediënten: soep

500 gr champignons
1½ l water

250 gr paling-vellen en
graten
2 gerookte palingfilets
1 teentje knoflook
50 gr boter
2 uien
3 laurierblaadjes
2 el tomatenpuree

70 gr bloem
12 peperkorrels

2 dl witte wijn

aroma
peper en zout

2 dl room

Bereiding:

Houd **100 gr** van champignons apart.
Borstel de rest van de champignons schoon en spoel ze af in koud water. Hak de champignons fijn, breng ze aan de kook in de 1½ l water met wat zout en laat 1 uur trekken.

Verhit de boter en braad de vellen en graten aan.
Pel de knoflook, snijd in kleine stukjes, en laat deze samen met de fijngesneden uien de 3 laurierblaadjes met de palingvellen en graten mee bakken.
Doe de tomatenpuree erdoor en laat 3 min mee bakken.

Neem de pan van het vuur en zeef de bloem boven de pan en roer er deze door. Laat de massa even trekken tot de bloem goed gaar is.
Plet de peperkorrels en voeg deze er aan toe.

Giet de champignonbouillon door een zeef, vang het kooknat op. Laat het kooknat inkoken tot 1 liter.

Voeg het kooknat beetje voor beetje al roerende toe aan de palingvellen en graten massa en breng aan de kook.

Voeg de witte wijn toe. En laat de massa nog 10 minuten trekken, en zeef de massa.

Maak de 100 gr champignons schoon en snijd deze in dunne plakjes en maak deze droog.

Snijd de palingfilets in kleine stukjes en roer deze samen met de dunne schijfjes champignons door de hete soep.

Breng de soep op smaak met peper en zout en wat aroma.

Presentatie:

Presenteer in kleine hete kopjes en garneer met een toefje room.

4. Kalfslever met gebakken appel en portsaus

Ingrediënten: tussengerecht

Bereiding:

Saus:

5 dl port

2½ dl kalfsfond

1 el honing

boter

Kook de rode port voor de helft in, voeg de kalfsfond toe en breng op smaak met de honing.

Kook verder in tot 2 dl en monteer eventueel op met wat boter.

10 plakken kalfslever van 60

gr en 1½ cm dikte

3 el bloem

zwarte peper en zout

50 gr boter

Zeef de bloem en meng deze met gemalen zwarte peper en zout. Wentel de leverplakjes **vlak voor het bakken** door de bloem en schud ze af.

Bak even voor het uitserveren de leverplakjes in de boter krokant en rosé. Houd warm. Bewaar bakvet.

Maak de uien schoon en snijd ze in ringen, bak de ui ringen in het bakvet van de lever snel aan, voeg zonodig boter toe.

4 uien

10 plakken mager rookspek

Bak het rookspek in een steek boter krokant en licht bruin.

6 Jona Gold appels

steek boter

suiker

Was de appels en steek de klokhuizen er met appelboor uit.

Snijd de appels in even dikke ringen.

Bak de appelringen tot ze goed zacht zijn in de pan waarin het rookspek gebakken is en voeg wat suiker en zonodig boter toe.

Presentatie:

Zorg voor goed warme borden.

Leg onder aan het bord, een waaier van de appel schijfjes, en leg daarboven de kalfslever. Geef er met de molen een draai peper over.

Leg op de lever wat uiringen en daarop een plakje spek en giet er wat van de rode portsaus over.

JB

5. Tongabonenijs in tuilebakjes

Ingrediënten: sorbet

5 tongabonen
½ l melk
3 dl slagroom
200 gr suiker
6 eierdooiers(200 gr)

Tuilebakjes:

2 eiwitten
100 gr boter
120 gr poedersuiker
100 gr bloem
1 mespuntje zout

Bereiding:

Laat de tongabonen samen met de melk, slagroom en suiker 15 minuten trekken.

Meng de geklopte eierdooiers erdoor en laat binden.

Zeef en draai er ijs van in de ijsmachine.

Roer de poedersuiker de boter en een mespuntje door elkaar. Voeg de eiwitten erbij. Zeef de bloem en voeg ook deze toe.

Laat even rusten.

Maak met de bollekant van een lepel dunne koekjes op bakpapier. Verwarm de oven voor op 180° C.

Bak de koekjes goudbruin, laat iets afkoelen en vorm de bakjes op een borrelglas.

JB

6. WILDZWIJNHAAS MET EEN STAMPPOTJE VAN SPRUITJES, SJALOTTENMARMELADE EN EEN SAUS VAN BANYULS

Ingrediënten: Hoofdgerecht

600 gr aardappelen
3 dl melk
75 gr boter
½ knolselderij
50 gr spekblokjes
peper en zout

Marmelade:

20 kleine sjalotten
steek boter
2 dl wildfond
2 takjes tijm
2 tl citroensap
1 laurierblad
peper en zout

800 gr wildzwijnhaas
olijfolie
peper en zout

Saus:

5 dl Banyuls (aromatische
dessertwijn)
6 dl wildfond
aardappelmeel
peper en zout

30 middelgrote spruiten
olijfolie
peper en zout

100 gr spekblokjes

JB

Bereiding:

Kook de aardappelen in water met wat zout gaar. Pureer de aardappelen. Meng de melk, en de boter erdoor. Snijd de knolselderij fijn en kook gaar en stoom goed droog. Pureer de knolselderij en meng samen met de uitgebakken spekjes door de aardappelen, breng op smaak met peper en zout.

Snijd de sjalotjes fijn en fruit ze even aan in de steek boter.

Blus af met de wildfond voeg de tijm, het citroensap en het laurierblad toe. Laat alles op zacht vuur ongeveer een half- uurtje rustig koken, breng op smaak met peper en zout.

Verwijder het laurierblad.

Bestrooi de wildzwijnhaas met peper en zout en bak hem aan èèn stuk mooi rondom bruin in wat olijfolie.

Leg het vlees vervolgens in een ovenschaal.

Verwarm de oven voor op 150°C.

Plaats de ovenschaal tot een kerntemperatuur van 55°C in de oven.

Haal het vlees uit de oven en laat op een andere warme schaal het vlees rusten.

Kook de Banyuls in tot 1/3, voeg dan de fond erbij en laat verder flink inkoken tot de saus enigszins lobbijg wordt.

Haal van het vuur en breng op smaak met peper en zout.

Bind eventueel op met wat aardappelmeel tot gewenste dikte.

Snijd de spruitjes doormidden en blancheer deze.

Roerbak ze in een wok in hete olijfolie tot ze gaar zijn.

Bak de spekblokjes uit.

Presentatie:

Verwarm de wildzwijnhaas nog even op in de 200°C oven.

Zorg dat de borden heet zijn.

Schep de puree in een platte, ronde vorm, op de hete borden. Leg er 6 halve spruitjes op. Snijd het vlees in mooie plakken van ongeveer 1½ cm dikte en arrangeer ze over de spruitjes. Schep de sjalottenmarmelade eromheen.

Lepel de jus over het vlees en bestrooi met de uitgebakken spekblokjes.

(Maak het extra feestelijk door te garneren met cranberrycompote.)

7. Irish koffiefantasie

Ingrediënten: nagerecht

Bodem zandgebak)
200 gr bloem
150 gr zachte roomboter
100 gr witte basterdsuiker
2 gr zout
2 gr vanillesuiker
10 stalen bakringen 6cmØ

(Irish koffie)
8 blaadjes gelatine
0,8 dl water
300 gr suiker
0,8 dl whisky
8 dl slagroom
20 gr mokka extract (of
20 gr oploskoffie)
100 gr abrikozenjam

Presentatie:

200 gr pure chocolade
1 reep witte chocolade
1 reep mokka chocolade
10 chocolade koffiebonen
poedersuiker

JB

Bereiding:

Zeef de bloem en zeef de basterdsuiker. Meng dit samen met het zout en vanillesuiker in een kom.
Maak op kamertemperatuur zijnde, van de boter kleine stukjes en voeg deze bij het mengsel.
Kneed alles snel tot een homogene bal.
Strooi een laagje bloem op de werktafel en doe wat bloem aan de deegroller. Rol het deeg op een bakplaat met bakpapier of bakmat losjes uit tot een lap van ongeveer ½ cm dik. Druk de bakringen in het deeg en verwijder het overbodige deeg.(ringen gaan mee in de oven).
Maak van het overige deeg weer een bal en rol die weer uit.
Steek hier weer uit, koekjes met een ring van 3 cm Ø.
Bak deze mee en serveer evt. bij de koffie.

Verwarm de oven voor op 160°C.

Zet de bakplaat in het midden van de oven en bak het zandgebak ongeveer 10 tot 15 minuten. Het gebak moet gaar en lichtbruin zijn. Haal de bakplaat uit de oven en laat 4 minuten afkoelen. Haal nu met behulp van een paletmes
De ringen met het koekje van de bakplaat en laat verder afkoelen op een vlakke ondergrond. **Laat de ringen zitten.**

Irish koffie: week de gelatine in koud water.

Maak op laag vuur een siroopje van 0,8 dl water en 300 gr suiker. Voeg daarna de uitgeknepen gelatine toe en laat deze geheel smelten. Haal de massa van het vuur en voeg er nu de whisky en mokka extract bij en meng dit goed. Laat de massa afkoelen tot hij gaat hangen. (geleren)

Klop de room stijf.

Neem hiervan 2/3 en spatel dit onder het siroopmengsel.

De rest van de room dient ter garnering.

Bestrijk met een kwast de bodem van de ringen aan de binnenzijde met abrikozenjam en vul de ringen met het Irish koffie mengsel. Zet de ringen in de koeling en laat alles goed opstijven.

Presentatie:

Smelt de pure chocolade. Laat daarbij niet warmer worden dan 36°C. Schaaf krullen van de witte en de mokka chocolade. Haal de taartjes uit de koeling

Plaats elk taartje op een koud bord en verwijder de ring.

Smeer bovenop het taartje een laagje slagroom en laat een eetlepel warme chocolade half over het taartje en het bord lopen. Laat de chocolade uitharden.

Garneer het bord verder af met de chocolade krullen van witte en mokka chocolade, strooi er wat poedersuiker over heen, een toefje slagroom, en leg op elk taartje een chocolade koffieboon.

Advies Limburg

WIJNPRAATJE januari 2010 door Fred Plöenes

Maandmenu

Reuze champignons
gevuld met forelmousse

Wijnadvies

Tokara, Zondernaam, Chardonnay 2008

Stellenbosch, een district van de Coastal Region in Zuidafrika is niet alleen een kwalitatief hoogwaardig wijngebied, maar ook een onderzoeks- en studieceterum voor de wijnbouw. Uit dit wijngebied in de directe omgeving van Kaapstad komen zeer gerenomeerde wijnen. Stellenbosch is beroemd om zijn geassembleerde rode wijnen, maar maakt ook voortreffelijke witte en mono-cepagewijnen, zoals onze chardonnay. Je proeft er perzik, mango, en banaan: het fruit springt eruit. Het hout trouwens ook, maar dat blijft daarna koest in z'n hok, zoals het hoort. Het maakt onze wijn boterzacht met een fijn, fris zuurtje. (Deze wijn is door het wijntijdschrift Perswijn verkozen tot lekkerste chardonnay van 2009).

Gamba's met kletskep
Palingbisque
Kalfslever met gebakken
appel en portsaus

Idem

Geen wijn

Palo Alto riserva Chili 2008

Deze wijn uit Maule river valley is een blend uit drie druivenrassen: cabernet sauvignon, syrah en carmenère. Deze laatste druif lijkt ontzettend veel op merlot. Hij stamt oorspronkelijk uit Bordeaux, maar is daar helemaal vergeten. In het begin van de 19^e eeuw stond er nog 90% van. Na de phyloxera is dit druivenras in Frankrijk helmaal vergeten. De emigranten hebben begin vorige eeuw dit druivenras meegenomen naar Chili, waar hij het fantastisch doet. Het lage zuurgehalte geeft hem een echte zoete fruitigheid, waardoor hij een belangrijke exponent wordt voor een blend. Als hij rijp is, heeft hij een aroma van bramen, blauwe pruimen en specerijen, rijke, ronde tannines en een verbazend mooi pikant samenspel van geuren: koffie, geroosterd vlees, selderij en soyasaus. Dit alles samen, met de combinatie van de twee andere druiven zorgt voor een volle textuur, waarvan het karakter vaak de smaak van de andere druiven verbetert.



Wildzwijnhaas met een
stamppotje van spruitjes
etc.

Penfold's Koonunga Hill Shiraz Cabernet Sauvignon 2006

De Australiërs gebruiken niet de Franse verbastering syrah, maar de oorspronkelijke Perzische benaming Shiraz voor deze druif. Deze Australische wijnen zijn sensuele krachtpatsers met veel kleur, tannines en zuren, maar ook voortreffelijke aroma's van overrijpe, donkere vruchten, zoals pruimen en specerijen. Onze zeer gebruikelijke blend levert diepgekleurde wijnen op, met veel fruit met een zachte, volle en ronde smaak. De neus herinnert voornamelijk aan kersen en zwarte bessen met een vleugje peper. Heerlijk bij ons hoofdgerecht. Het huis Penfold's is de grootste wijnboer in Australië, en betreft zijn druiven uit het hele continent.

Tongabonensorbet in
tuille
Irishkoffie fantasie

Geen wijn

Moscatel Oro, Torres

Er zijn drie muscatsoorten, de muscat à petit grains (muscat d'Alsace) waar de heerlijke Elzasser wijnen van gemaakt worden, de muscat d'Alexandrie komt voor in Zuid Afrika maar is matig van kwaliteit en de muscat Ottonel waar veel mooie dessertwijnen van gemaakt worden zoals ook deze. De Italianen spreken van Moscato, de Spanjaarden van Moscatel (letterlijk: geuren van muskus). Deze muscat geurt naar versgeplukte zoete druiven, rozen, geraniums, citroenmelisse en smaakt droog en fris met een nadrukkelijk muskaataroma met een zachtzoete afdronk. Het huis Torres uit de Penedès staat borg voor kwaliteit.