



Menu april 2013

Amuse van langoeststaartjes



A-B

**Haring met een salade van zeekraal op tartaar
van gerookte biet**



A-B-C

Tomaten fantasie soep



A-B

**Schelvis op een bedje van taugé
in een biersaus**



A

Peren sorbet



A-B

Beef Wellington met rode wijnsaus en peultjes



A-B-C

**Appeltaartje met crème van walnoot en
een bolletje van vanilleparfait**



A-B-C



Amuse van langoeststaartjes

Ingrediënten:

- 2 sjalotten
- streek boter
- 1/6 komkommer
bieslook

Mayonaise:

- 25 gr. eidooier
- 1½ dl maïsolie
- scheutje balsamico
- beetje gembersiroop
- peper en zout
- snuf chilipoeder
- 1 limoen/sap

- 200 gr
langoeststaartjes
- 40 gr mascarpone
- 10 sprieten fijn
gesneden bieslook
- peper en zout

- 20 sprieten bieslook
- 10 reepjes paprika

Bereidingswijze:

Snijd de sjalotten zeer fijn, smoor ze in boter en laat afkoelen.

Verwijder de zaadlijsten uit de ongeschilde komkommer en snijd deze vervolgens in fijne blokjes 3 x 3 mm.

Hak de bieslook zeer fijn.

Mayonaise:

Doe het eigeel in een smalle mixbeker en mix het eigeel met de handmixer smeug.

Voeg dan in een dun straaltje de olie toe.

Mocht de mayonaise te dik worden of neiging krijgen te gaan schiften, voeg dan wat lauw water toe.

Maak op smaak met een paar druppels balsamico, gembersiroop, peper en zout.

50 % van de mayonaise is voor de haring!

Meng de sjalotten, komkommer, langoeststaartjes en bieslook met beetje mayonaise en de mascarpone.

Maak op smaak met peper en zout.

Presentatie:

Schep het mengsel voorzichtig in een amuseglaasje

Garneer af met een toefje mayonaise en 2 sprietjes bieslook en een reepje rode paprika. .



Haring met een salade van zeekraal op tartaar van gerookte biet (voldoende voor 14 personen)

Ingrediënten: 350 gr gekookte rode bieten houtmot	Bereiding: Pel de gekookte bieten en snijd ze in 4 stukken. Rook deze stukken ongeveer 20 min. in de rookoven. Let op: de houtmot moet onder het opvangplaatje liggen. Hierop plaats je het rekje en daarop leg je de stukken biet. Laat de bieten afkoelen en snijd ze dan in brunoise van ca 7 mm.
100 gr rauwe rode biet (Chiogga)	Schil en snijd de rauwe rode biet in stukken. Hak ze verder fijn in de keukenmachine. Haal het haksel uit de machine en doe deze in een ruime kom.
1 st Granny Smith Balsamico azijn peper en zout	Schil en rasp de Granny Smith grof. Meng het raspsel door de gehakte biet. Doe er vervolgens de gerookte rode biet bij en breng op smaak met balsamico, peper en zout. Laat het mengsel ca ½ uur in een zeef uitlekken. Eventueel opdeppen met papier.
250 gr zeekraal 2 sjalotten olijfolie peper	Verwijder de harde stukjes van de zeekraal. Smoor ze kort in olie. Snipper de sjalotten fijn en bak deze met de zeekraal. Druppel er wat olijfolie op en kruid met peper.
600 gr vastkokende aardappels 6 el mayonaise(zie amuse) 3 el peterselie zout en peper	Schil de aardappelen, snijd ze brunoise van ca 7 mm en kook ze beetgaar in ca 2 tot 3 min in gezouten water. Controleer de gaarheid en meng ze, lauwwarm, voorzichtig met de mayonaise(van de amuse) en de gehakte peterselie. Breng op smaak met peper en zout. Laat verder afkoelen in de koeling.
5 haringen	Controleer de haringen en snijd ze in gelijke stukjes, 5 x 5 mm..
2 st rechthoekige kokertjes ca 4 x 9 cm 1 doosje shiso purper Balsamico azijn	Presentatie: Neem ringen Ø6 cm en plaats die op een klein bordje. Maak eerst een bodempje van bietentartaar en druk dat lichtjes aan. Bedek dat met wat aardappelsalade, druk lichtjes aan, leg hierop wat zeekraal en eindig haringstukjes. . Werk af met wat druppels balsamico en versier het torentje verder met blaadjes shico purper.



Tomaten fantasie soep

<p>Ingrediënten: 800 gr tomaten 1 rode paprika 2 sjalotten 8 dl kippenbouillon peper en zout tabasco</p> <p>10 st tasty-tom tomaten van Ø 5 cm</p> <p>Garnering: ½ komkommer ½ rode paprika ½ groene paprika ½ courgette 2 sjalotten</p> <p>1 takje selderij</p>	<p>Bereiding: Snijd de tomaten, paprika en sjalotten fijn en kook ze gaar in de bouillon. Pureer de soep en druk ze door een zeef. Kook de soep 1/3 in en breng op smaak met peper, zout en tabasco.</p> <p>Leg de tomaatjes ca 10 sec in kokend water en schrik ze af in ijskoud water. Ontvel ze en snijd het kapje van de tomaten inclusief het kroontje. Het kroontje er aan laten. Ontdoe ze van de zaadjes m.b.v. een aardappelboor en laat de tomaten vervolgens gedurende 1 uur drogen in de oven op 100° C.</p> <p>Snijd alle groenten in blokjes van ½ cm en bak deze in olie. Snipper de sjalotten. Bak ze gaar in olie.</p> <p>Presentatie: Vul de tomaten met de garnering. Neem diepe warme borden en schep er een lepel soep in. Plaats de gevulde tomaat in de soep en strooi de overige garnering rondom de tomaat. Leg het tomatendekseltje half op de tomaat en garneer af met een blaadje selderij. Let op dat de garnering niet verdrinkt in de soep.</p>
--	--



Schelvis op een bedje van taugé in een biersaus

Ingrediënten: 450 gr taugé 1 flesje blond bier 3 dl 150 gr. eierdooiers 3 dl room peper en zout poedersuiker 1 tl mosterd 600 gr schelvis 100 zwarte olijven (zonder pit) 20 sprieten bieslook 10 sprieten bieslook	Bereidingswijze: Ontdoe de taugé van de kopjes en staartjes. Kook het bier tot de helft in en kook hierin kort de taugé. Zeef de taugé eruit en bak voor het uitserveren de taugé even aan. Bewaar het kookvocht. A la minute: Klop de eidooiers met het kookvocht au bain marie op tot een smeelige massa (let op: <80°C!) en voeg vervolgens de room toe. Breng op smaak met peper, poedersuiker, zout en mosterd. Houd de saus warm. Maak de vis schoon en snijd in gelijke stukken. Verdeel de fijn gehakte olijven over de vis. Maak op smaak met peper en zout. Gaar de vis in 5 min onder de grill. Hak de bieslook fijn. Presentatie: Leg de taugé m.b.v. een ring op het midden van het bord. Schep de saus er omheen en leg de vis op de taugé. Maak af door de bieslook verspreid over het bord te laten vallen en leg een lange spriet bieslook over de vis.
---	--



Peren sorbet

<p>Ingrediënten: 400 gr peer 150 gr suiker 1 dl water 1½ el Poire Williams 1 el citroensap</p> <p>10 muntblaadjes 1 mooie peer</p>	<p>Bereidingswijze: Schil en snijd de peren in vieren, haal het klokhuis eruit en pureer ze. Breng het water met de suiker aan de kook. Voeg, van het vuur af, Poire Williams en citroensap toe. Laat afkoelen, meng de perenpuree erdoor en draai er dan het sorbetijs van.</p> <p>Presentatie: Neem voorgekoelde ijscoups leg hierin een bolletje sorbetijs en garneer af een muntblaadje en een stukje peer.</p>
---	---



Beef Wellington met rode wijnsaus en peultjes

Ingrediënten: 4 eieren 250 gr patentbloem 2 ½ dl volle melk 1 eetlepel fijngesneden bieslook Peper en zout Zonnebloemolie 70 gr boter 50 gr patentbloem ½ fles rode wijn 350cl ½ middelgrote ui ½ teen knoflook 5 takjes tijm 1 el suiker 3 el water 2 el room 1 pot kalfsfond Peper en zout 5 runderhaas biefstukken van 100 gram (gelijk formaat) zeezout en peper flinke scheut olijfolie 1 ½ grote uien 2 teentjes knoflook 3 takjes tijm 1 laurierblaadjes 150 gr champignons 125 gr cantharellen 3 el koks room 10 plakken parmaham 10 plakjes bladerdeeg 30 gram eierdooiers losgeklopt of vers ei. bakpapier	Bereidingswijze: Flensjes Roer in een kom de eieren los met de bloem, klop de melk erdoor tot het een glad mengsel en een dun beslag is. Voeg bieslook en peper en zout toe. Verhit een flensjes / koekenpan van 20-23 cm doorsnee met een scheutje olie en bak iets meer dan 10 flensjes. Wijnsaus; Verhit de boteren de bloem in een sauspan, laat licht kleuren. Voeg al roerend de rode wijn toe, voeg de fijn gesneden ui, knoflook en tijm toe en laat 15 minuten zachtjes koken. Zeef de saus door een fijne zeef en houd warm. Laat de suiker karamelliseren, met het water afblussen en de room er door en dit samenvoegen met de saus. Breng op smaak met peper en zout. Bestrooi de biefstukken met zeezout en peper. Bak de 5 stukken in geheel 30 seconden per kant, onder, boven en zijkanten op hoog vuur aan.(dichtschroeien). Neem uit de pan en laat afkoelen. Verhit de resterende olijfolie en fruit de fijngesneden ui, knoflook, tijm en laurierblad 3-4 minuten tot de ui licht kleurt. Bak de fijngehakte paddenstoelen kort mee, voeg de koksroom toe en laat iets inkoken. Schud uit de pan, verwijder de laurierblaadjes en laat afkoelen. Leg 10 x 3 velletjes plastic folie over elkaar, leg het flensje erop, met daarop 2 elkaar overlappende plakken ham. Verdeel het paddenstoelen mengsel over de flensjes met de ham, en leg de biefstuk in het midden. Vouw het flensje met de ham naar het midden van de bovenkant en druk de randen als voor een beursje tegen elkaar. (zorg dat het flensje vlak over het biefstukje wordt gevouwen, geen prop aan de bovenkant) Breng de hoeken van de folie in het midden bij elkaar en draai ze zo strak mogelijk om het pakketje. Maak de andere pakjes op dezelfde wijze. Leg ze een uur in de koelkast. Verdeel het bladerdeeg in gelijke porties (2 vellen bladerdeeg per biefstuk) Rol ze uit tot 3 mm dikte en snijd met een omgekeerd bord als mal (van 20-23 cm doorsnee), cirkels uit het deeg. Verwijder de folie van de plakjes en leg op elke deeglap een verpakte biefstuk. Bestrijk het deeg met ei, vouw de randen naar het midden en snijdt het teveel aan deeg weg. Zorg dat het vlak en strak over de biefstuk gevouwen zit. Druk de naden van het deeg zorgvuldig met water op elkaar, leg de pakjes met de naad naar beneden op velletjes rond geknipt bakpapier en geef ze
--	--



325 gram peultjes	<p>met de hand een ronde vorm en zet ze 15 minuten in de koeling. Haal de pakketjes uit de koeling en bestrijk ze met eidooier. zet ze nog 15 minuten in de koeling en indien de tijd het toelaat nogmaals insmeren met eidooier. Zet een zware bakplaat in de voorverwarmde oven van 180 graden. Kerf kort voor het bakken met de punt van een mes vanuit het midden tot halverwege de hoogte met gebogen lijnen in het deeg, neem de pakketjes van het bakpapier, zet ze direct op de bakplaat en bak ze ca. 15 minuten.</p> <p>Maak de peultjes schoon, blancheer ze in kokend water, breng op smaak met zout</p> <p>Presentatie; Maak een bedje van de peultjes, snijdt de biefstuk schuin door, leg op de peultjes, serveer er een klein schaaltje rode wijn saus bij. Een halve biefstuk .p.p</p>
-------------------	--



Appeltaartje met crème van walnoot en een bolletje vanilleparfait

Ingrediënten: Vanilleparfait 300 ml slagroom 150 gr eierdooier 125 gr suiker 1 vanillestokje, alleen het merg 20 gr Amaretto	Bereidingswijze: Klop de slagroom flink lobbijg (yoghurtdikte). Doe de eierdooiers, suiker en vanillemerg in een kom en klop deze au-bain-marie. Wanneer het geheel dikker wordt en lijkt te gaan stollen, haal de beslagkom van de pan en blijf kloppen tot het weer op kamertemperatuur is. Voeg de Amaretto toe. Spatel de lobbijg geslagen room door het ei mengsel (wanneer deze op kamertemperatuur is!) en giet het mengsel in een grote vorm. Plaats de vorm in de vriezer voor tenminste 3 uur.
Taartdeeg 220 gr bloem snufje zout 150 gr boter 50 gr suiker 1 tl bakpoeder 1 eierdooier	Zeef de bloem met het bakpoeder. Klop de boter met de suiker, zout en het ei luchtig met de mixer. Meng dit mengsel met de bloem tot een samenhangend deeg. Verdeel dit deeg tussen 2 stukken bakpapier en rol uit tot ongeveer ½ cm. Laat het geheel opstijven in de koelkast. Vet een ijzeren ring in (+/- Ø7 cm) en steek hiermee 10 rondjes uit het deeg. Bak de taartjes 15 – 20 minuten op 165°C.
Crème van walnoot 50 gr melk 150 gr slagroom 30 gr bruine suiker 15 gr custard 100 gr walnoten 1 eierdooier	Draai de walnoten tot een pasta in een keukenmachine. Meng dit met de room, suiker en bijna alle melk en breng aan de kook. Roer ondertussen de custard, eierdooier en de overgebleven melk tot een glad geheel. Voeg toe aan het kokende mengsel en laat opnieuw aan de kook komen. Laat afkoelen. (roer de crème na het afkoelen eventueel glad met wat koude slagroom)
Gekarameliseerde appel 5 jona goldappelen 150 gr poedersuiker	Schil de appels en maak appelbolletjes met een pomme parisienne boor. Laat de poedersuiker in een anti aanbakpannetje smelten tot karamel (eventueel met een tl water). Voeg de appelbolletjes toe en schud goed om. Laat de appel langzaam garen in de karamel.
Appel chips 2 fris zure appels	Was de appels en snijd horizontaal in zeer dunne plakken. Doe dit met een dunschiller of mandoline. Zorg dat je 10 mooie plakjes hebt. Leg de appelplakjes op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak ca 40 minuten in de oven van 100°C (hetelucht) tot ze krokant zijn. Keer tussentijds minimaal 1 keer. Haal ze voorzichtig uit de oven en laat afkoelen.
Presentatie: 30 halve walnoten	Spuit wat crème van walnoot in het midden van het taartje. Zet hieromheen een rondjes appelbolletjes. Maak af met een bolletje parfait, de walnoten en de chips van appel.



Wijn beschrijving

Bij de haring met zeekraal en biet Au Cler côtes de casogne

Domaine au Cler Gascogne 2011

Domaine au Cler is afkomstig uit de Midi Pyrenées, Frankrijk. Het gebied ten Noorden van de Pyreneeën, gelegen in het departement Gers. Ten westen begrensd door les Landes, ten noorden door het departement Lot et Garonne. Het werk in de wijngaarden garandeert een perfecte sanitaire staat. Zo ontstaat ook een evenwichtige wijn met structuur en een optimale aromatische concentratie. De druiven worden s'nachts geplukt om zo bij de lagere temperatuur zoveel mogelijk aroma's in de druiven te behouden. De vinificatie geschiedt per druivensoort.

Deze cuvée is samengesteld uit 2 druivenrassen, te weten de Ugni Blanc en de Colombard, typische Gascogne druiven. Domaine au Cler is een uitstekend glas witte wijn, stuvend in de geur, heerlijk fruitig en geurig, met wat appel, lychee, peer, kruisbessen, een lichte en elegante smaak, frisheid, appel, goede zuren, heerlijk lichtvoetig.



Domaine au Cler
Cotes de Gascogne

Bij de schelvis in biersaus

Zenato Colombara Soavo classico

Land Italië
Streek Veneto Zenato



Nauwkeurig geselecteerde druiven (garganega en trebbiano) uit een welbepaalde wijngaard (Colombara) werden gevinifieerd tot een lekkere volgele wijn met subtiele aromas van citrus, appel, perzik en banaan. Brede mondvullende wijn met een fris zuurtje in de finale.

Gastronomie

Te serveren bij koude en warme visgerechten, gevolgte, wit vlees, salades

Kleur Wit
Jaar 2010
Druivensoort Chardonnay, Garganega
Kelder tot 5 jaar



Nummer 4305/11 Producent Caliterra
Naam Caliterra Reserva Carmenere Land Chili
Jaar 2011 Inhoud 0.75
Gebied Colchagua Valley Subgebied
Alcohol 13.5% Barcode 7804304105613
Kleur Rood

Caliterra Reserva Carmenere

Viña Caliterra ligt in een stille uithoek van de zona Valle de Colchagua, in het zuiden van subregio Valle del Rapel (Valle Central) in Chili. Caliterra staat voor een innige Chileens Amerikaanse samenwerking: die tussen de families Chadwick (Viña Errázuriz) en Mondavi (Robert Mondavi Winery). Het bedrijf maakt aantrekkelijke wijnen, die worden gekenmerkt door het typische Chileense gulle fruitkarakter. Caliterra werd opgericht in 1989 door Eduardo Chadwick, tevens eigenaar van Viña Errázuriz, en de Amerikaan Huneus, eigenaar van Franciscan in Californië.

De naam Caliterra komt van 'La Calidad de la Tierra' oftewel de kwaliteit van de aarde. In 1991 ging het bedrijf geheel over in de handen van Eduardo Chadwick. In 1995 werd besloten dat Robert Mondavi de helft van de aandelen in Caliterra zou overnemen, zodat de Chileens Amerikaanse connectie weer in ere werd hersteld. Daarna is het hard gegaan met Caliterra. De deelname van Mondavi gaf het bedrijf de nodige financiële armslag om te investeren. In 'La Arboleda', in de Valle de Colchagua, werd een complete nieuwe wijngaard en een centrum voor de productie van rode wijn uit de grond gestampt.

In 2004 sloeg Caliterra opnieuw een nieuwe weg in.

De familie Chadwick werd weer voor 100% eigenaar en dit leidde mede tot het belangrijke besluit voortaan alleen nog maar wijnen te maken van de eigen wijngaarden en dus geen druiven meer aan te kopen van anderen. Ook wil men de kwaliteit van de wijnen weer verder omhoog brengen.

Eveneens werd ook veel gedaan aan het uiterlijk van de etiketten.

Men produceert nu alleen nog maar wijnen op Reserva niveau en hoger, de zogeheten Tribute lijn.

Carmenère is een nauw aan Merlot verwante druivensoort die vrijwel alleen in Chili wordt geteeld. De kleur van de wijn is diep robijnrood. De geur is complex maar perfect in harmonie met aroma's van chocolade, pruimen, kruiden, zwarte peper en toffee.

Een ronde smaak met krachtige tannines en een schitterende balans tussen fruit en houttonen door rijping op Frans eikenhout.

