



**Menu oktober 2013**

\*\*\*

**Escargots met tomaat**

**A + B + C**

\*\*\*

**Gebraden wilde duif met ridderzwamsalade**

**A**

\*\*\*

**Witlofsoep**

**A + B + C**

\*\*\*

**Rouleau van rundermuis en eendenlever**

**A + B**

\*\*\*

**Griet aan de graat gegaard**

**A + B + C**

\*\*\*

**Klein appeltaartje met kaneel en vanilleparfait**

**A + B + C**

\*\*\*



## Escargots met tomaat

### Ingrediënten:

#### Tomatencompote

15 pomodori-tomaten  
1 1/2 uien  
1 1/2 tl tomatenpuree  
2 teentjes knoflook  
Olijfolie

#### Knoflookboter

200 gr boter  
30 gr sjalotjes  
20 gr champignons  
2 tenen knoflook  
Bosje peterselie  
25 gr mosterd  
15 gr amandelpoeder  
30 gr parmaham (dikke plakken)

42 escargots  
7 sneetjes wit brood  
Geklaarde boter  
14 takjes peterselie  
14 porseleinen bakjes

### Bereiding:

**Begin met het ontvellen van de tomaten i.v.m. de tijd.**

Snipper de uien. Ontvel de tomaten en snijd ze in vieren. Verwijder de zaadlijsten en wrijf deze door een zeef. Vang het vocht op.  
Zweet de ui aan in wat olijfolie.  
Hak de knoflook en voeg deze toe aan de ui.  
Voeg ook het tomatenvocht, de tomaten en de tomatenpuree toe.  
Laat het geheel inkoken tot een compote en bewaar deze vervolgens in de koeling.

Laat de boter op kamer temperatuur komen.  
Snipper de sjalotjes.  
Snijd de champignons in zeer fijne brunoise en pers de knoflook.  
Zweet de sjalotjes in een klontje boter.  
Voeg de champignons toe en laat het geheel afkoelen.  
Hak de peterselie. Snijd de parmaham in fijn blokjes.  
Verwerk al de ingrediënten door de boter tot een homogene massa en bewaar op kamer temperatuur.

Steek rondjes uit het brood te grootte van de porseleinenbakjes. Halveer de plakjes zodat je twee dunne ronde plakken krijgt.  
Bak de croutons goudbruin.  
Frituur de blaadjes van de peterselie krokant op 180 °C en laat uitlekken.

### Presentatie

Bedek de bodem van de bakjes met een beetje tomatencompote. Leg in ieder bakjes 3 escargots.  
Scheep op de escargots een lepel knoflookboter.  
Plaats de bakjes 4 minuten op 180 °C in de oven.  
Garneer met een crouton, een beetje compote en peterselie.



## Gebraden wilde duif met ridderzwamsalade

<p><b>Ingrediënten:</b></p> <p>5 wilde duiven</p> <p><b>Saus</b>          1 l kippenfond (van concentraat)          4 tenen knoflook          8 blaadjes salie          50 gr boter          1 tl balsamico azijn          Olijfolie</p> <p><b>Salade</b>          3 eetlepels room          250 gr ridderzwammen          1,5 sjalotje          15 pijpjes bieslook          citroensap</p>	<p><b>Bereiding:</b></p> <p>Snijd de borsten van het karkas en houd deze apart.</p> <p>Hak het karkas en de pootjes in stukken en bak deze samen met de knoflook aan in olijfolie. Voeg de kippenfond toe en laat het geheel op laag vuur ca. 1 uur trekken. Passeer het vocht door een zeef en laat tot ca. 1/3 inkoken. Voeg de balsamico azijn toe en kook verder in tot de helft. Houd de saus warm.</p> <p>Vlak voor het uitserveren de saus monteren met de koude boter en vervolgens gehakte salie toevoegen.</p> <p>Snipper de sjalot en hak de bieslook. Maak de ridderzwammen goed schoon en scheur/snijdt in fijne repen. Maak de zwammen aan met de room, het citroensap, de gesnipperde sjalot en de gehakte bieslook. Breng het geheel op smaak met zout en peper en zet koel weg.</p> <p><b>Presentatie</b></p> <p>Maak de saus af zoals aangegeven. Bak de duivenborstjes kort om en om. Laat de borstjes even rusten op een warme plaats. Verdeel de salade op de borden. Snijd de borstjes in plakjes en verdeel deze over de salade. Maak de bordjes af met wat saus.</p>
--	--



## Witlof soep

<p><b>Ingrediënten:</b></p> <p>3 kg witlof 100 gr coburger ham 100 gr roquefort 10 walnoten</p> <p>1 l kalfsbouillon 1 l slagroom 35 gr boter 0.25 l volle melk zout en peper</p> <p>100 gr roquefort</p>	<p><b>Bereiding:</b></p> <p>Maak de walnoten schoon en week ze ongeveer een half uurtje in koude melk</p> <p>Halveer de stronken witlof en snijd de bittere harten eruit. Snijd de witlof in stukjes van 1 ½ cm. Was het lof en laat haar uitlekken. Snijd de gerookte ham in blokjes 0.5 cm.</p> <p>Doe de boter samen met de lof in een ruime pan en laat licht aanzweten, hierbij mag de lof niet verkleuren. Roer de ham erbij. Voeg de kalfsbouillon toe en laat zachtjes koken tot de lof gaar is. Voeg 6 dl slagroom toe en laat nog een paar minuten doorkoken. Pureer de massa in de blender of met de staafmixer en wrijf de soep door de zeef; de fijne delen van de ham blijven in de zeef achter. Breng de soep op smaak met peper en zout.</p> <p>Klop de rest van de room tot yoghurt dikte. Snijd de roquefort in niet al te kleine stukjes/plakjes (0.5cm). Hak de walnoten in grove stukken.</p> <p><b>Presentatie:</b> Maak in het midden van de borden een bergje van de kaas en de walnoten. Voeg de half stijf geslagen room toe aan de soep en zet hier de staafmixer even in. Vul de borden aan tafel af met soep zodat het bergje net niet onder staat.</p>
---	--



## Rouleau van rundermuis en eendenlever

Ingrediënten:	Bereidingswijze:
<p>600 gr rundermuis snijden op stand 3 200 gr gekoelde eendenlever snijden op stand 1,5 4 eetlepels jus de veau (Knorr, pak in koelkast)</p>	<p><b>Vorbereiding:</b> Leg een groot stuk folie uit ( twee lagen).  Plaats hierop de plakjes rundermuis. (snijmachine stand 3)  Besmeer ze met jus de veau en strooi peper en eventueel wat zout erover. (let op de smaak van de jus de veau)  Verdeel nu de dun gesneden plakjes eendenlever erover (stand 1,5).  Rol het geheel strak op en leg de rollen 45 minuten in de vriezer.  Verwarm de frituurpan tot 140°C.</p>
<p>15 gr truffel Peper en zout 1 knolselderij</p>	<p>Hak de truffel heel erg fijn. Snijd de knolselderij op de mandoline in flinterdunne reepjes. Kook de ene helft van de knolselderij in water met zout (10 min.). Frituur de andere helft in delen goudbruin en krokant op 140°C en laat uitlekken op keukenpapier.</p>
<p>2 el crème fraîche 3 el bieslook 2 el mayonaise</p>	<p>Maak een dressing van de crème fraîche, mayonaise en de fijn gehakte bieslook.  De gekookte knolselderij aanmaken met de dressing.  Snijd de rol in dunne plakjes en laat op kamer temperatuur komen.</p>
<p>olijfolie</p>	<p><b>Presentatie:</b> Plaats wat van de gekookte knolselderij b.v. een quenelle op het bord. Plaats de plakjes rouleau. Voeg de gefrituurde knolselderij toe en strooi wat van de truffel op de quenelle en besprenkel dit met een weinig olijfolie. Voorbeeld presentatie zie foto.  <i>n.b. Maak de snijmachine goed schoon na gebruik!</i></p>



## Griet aan de graat gegaard

<p><b>Ingrediënten:</b></p> <p>2 ½ griet van 1.5 kg gedroogde zalm huid 56 worteltjes 42 zilveruitjes (verse) 42 grote/witte champignons ansjovispasta 1 ot vleesfond, ingedikt tot 250 ml 100 gr zoute boter Bloem peper en zout</p> <p><b>Visfond met rode wijn</b></p> <p>2 kg visgraten, zalmafsnijdsel en zalmgraten 1.25 l sterke rode wijn 2 uien 1 wortel 3 sjalotten 1 prei Gladde peterselietakjes Tijm, laurierblad Witte peperkorrels</p>	<p><b>Bereidingswijze:</b></p> <p>De zalm huid schoonmaken, wassen en afdrogen, tussen 2 roosters in een oven van 100 graden minimaal 1 uur in de middelste oven drogen.</p> <p>De griet schoonmaken en de vinnen eraf snijden. De kop eraf snijden en het vel eraf trekken. Met een wildschaar in tweeën delen (dus de wervelkolom van de vis wegnippen). Knip de vinnen eraf op de scheiding van vlees en vin en snijd er 14 mooie filets van</p> <p>De stukken griet droogdeppen bestrooien met peper en zout en met bloem bestuiven. In een pan met antiaanbaklaag in boter goudgeel bakken.</p> <p>De graten van de griet aanvullen met zalm afsnijdsels tot 2 kg.</p> <p>De graten en het groenten-kruiden bouquet in boter fruiten en begieten met rode wijn, opkoken, afschuimen en in 25 minuten gaar laten worden. Laat de fond 10 minuten rusten en strijk hem door een zeef. Nog een keer opkoken, afschuimen en inkoken. Let op tijdens de bereiding mag de wijn niet koken, behalve bij het inkoken.</p> <p>De ingedikte vleesfond en ook de ansjovispasta (ongeveer een halve tube) toevoegen aan de fond en 1 dl warme wijn toevoegen. Monteren met, de koude boter.</p> <p>De zalm huid met een schaar in zeer dunne reepjes knippen en onder de grill leggen. 175 graden.</p> <p>De zilveruitjes gaar en bruin laten worden.</p> <p>De wortelen in gezouten boter, suiker en water gaar laten koken.</p> <p>Haal de stelen van de champignons, maak ze op smaak en zet ze met wat boter gewikkeld in alu folie in de oven of onder de grill.</p> <p><b>Presentatie</b></p> <p>Doe een lepel saus op ieder bord en leg daarop een goudgele visfilet en schik het garnituur eromheen. De knapperige zalmhuidreepjes op de vis leggen.</p>
---	---



## Klein appeltaartje met kaneel en vanilleparfait

<p><b>Ingrediënten:</b></p> <p><b>Parfait</b>          750 ml room          2 vanille stokjes          12 eidooiers of          220 gr eigeel uit pak          6 eieren          240 gr suiker          Calvados om te          besprenkelen</p> <p><b>Frangipane</b>          100 gr boter          (kamertemperatuur)          100 gr suiker          100 gr amandelpoeder          2 eieren          2 tl calvados</p> <p><b>Crème Anglaise</b>          1 vanillestokje          500 ml melk          150 gr suiker          8 eidooiers of 145 gr          eigeel uit pak</p> <p><b>Taartjes</b>          14 kleine          taartvormpjes Ø 6-8          cm          14 plakken bladerdeeg          Bloem          4 appels, jonagold          100 gr suiker          20 gr kaneelpoeder          130 gr boter</p>	<p><b>Bereidingswijze:</b></p> <p>Klop de room lobbig en zet deze in de koeling.          Schraap het merg uit de vanillestokjes.          Verwarm de eidooiers al kloppend met de eieren, de suiker en het vanillemerg au bain-marie tot 70°C.          Klop het eimengsel koud en spatel er de lobbig geslagen room door.          Vul een kom met de parfait en zet deze in de vriezer.</p> <p>Roer de boter zacht. Meng de suiker met het amandelpoeder en de eieren door elkaar en roer tot een glad geheel. Roer vervolgens de calvados door de frangipane en bewaar deze in de koeling.</p> <p>Schraap het merg uit het vanillestokje.          Voeg het merg en het stokje toe aan de melk, samen met 75 gr suiker en breng dit aan de kook.          Klop de rest van de suiker met de eidooiers licht en luchtig. Schenk 1/3 van de hete melk al roerend bij het geklopte eimengsel en voeg dit nieuwe mengsel toe aan de overige 2/3 van de melk en laat dit op een zacht vuur al roerende dikker worden(niet meer koken). Zodra een streep van een vinger op de spatel duidelijk zichtbaar blijft is het mengsel klaar.          Passer dit door een zeef en laat het al roerend snel afkoelen in ijswater.</p> <p>Beboter de taartvormpjes en bestrooi ze met bloem.          Bekleed de vormpjes met bladerdeeg en prik een paar maal met een vork in de bodem.          Verdeel de frangipane over de taartbodems.          Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd ze in dunne halvemaantjes. Verdeel de appel over de taartjes.          Bestrooi de taartjes met een mengsel van suiker en kaneel.          Leg op ieder taartje een klontje boter en bak de taartjes in ca. 25 minuten goudbruin op 175°C.</p> <p><b>Presentatie</b>          Zet op elk bord een lauw warm taartje met daarop een bolletje parfait. Dresseer de crème anglaise rond het taartje en besprenkel het geheel met calvados.</p>
--	---



## Foto's van de recepten



**Escargots met tomaat**

**Gebraden wilde duif met ridderzwamsalade \*)**





**Rouleau van rundermuis en eendenlever**



**Witlof soep**



**Griet aan de graat gegaard**



**Klein appeltaartje met kaneel en vanilleparfait**



## Wijnbeschrijving

### Te drinken bij Escargots met tomaat en

**Nummer** 5128/12  
**Producent** Caldora  
**Naam** Caldora Trebbiano d'Abruzzo  
**Land** Italië  
**Jaar** 2012  
**Inhoud** 0.75 l  
**Gebied** Abruzzo  
**Subgebied** Ortona  
**Alcohol** 12.0%  
**Barcode** 8019873324405  
**Kleur** Wit

#### **Caldora Trebbiano d'Abruzzo**

Caldora is een van de grootste coöperatieve wijnbedrijven in de Abruzzes.

Totaal aantal wijngaarden beslaat ongeveer 1200 ha, maar alleen de beste 200 ha worden geselecteerd, gevinifieerd en gebotteld onder de naam Caldora. De meerderheid van deze aanplant zich bevindt binnen het gebied Ortona in een ideaal microklimaat tussen de Adriatische kust en de 3000 meter hoge Mount Maiella.

Een hyper moderne winery gekoppeld aan een avant garde-wijngaard management systeem zorgen voor heerlijk zuivere wijnen barstensvol rijp fruit.

De essentie van Caldora is wijnen van hoge kwaliteit voor alledag en voor iedereen.

Licht strogeel van kleur met fijne oranjebloesem perziken in de neus en op het gehemelte. Niet te zwaar en vol fruit met een mooie balans en aanhoudende smaaksensatie.

Serveer bij wit vlees, vis en jonge zachte kazen.







## Wijnbeschrijving

**Te drinken bij**

**Gebraden wilde duif met ridderzwamsalade**

**Rouleau van rundermuis en eendenlever**

**Nummer** 5129/11

**Producent** Caldora

**Naam** Caldora Montepulciano d'Abruzzo

**Land** Italië

**Jaar** 2011

**Inhoud** 0.75 l

**Gebied** Abruzzo

**Subgebied** Ortona

**Alcohol** 13.0%

**Barcode** 8019873124401

**Kleur** Rood

### **Caldora Montepulciano d'Abruzzo**

Caldora is een van de grootste coöperatieve wijnbedrijven in de Abruzzes. Totaal aantal wijngaarden beslaat ongeveer 1200 ha, maar alleen de beste 200 ha worden geselecteerd, gevinifieerd en gebotteld onder de naam Caldora.

De meerderheid van deze aanplant zich bevindt binnen het gebied Ortona in een ideaal iroklimaat tussen de Adriatische kust en de 3000 meter hoge Mount Maiella. Een hyper moderne winery gekoppeld aan een avant garde-wijngaard management systeem zorgen voor heerlijk zuivere wijnen barstensvol rijp fruit.

De essentie van Caldora is wijnen van hoge kwaliteit voor alledag en voor iedereen.

Deze mooie volle rode wijn is gemaakt van 100% Montepulciano d'Abruzzo druiven.

De kleur is diep robijnrood. De geur en smaak is intens, vol en kruidig met aanwezig rood fruit. Kenmerkend voor deze wijn is de uitstekende prijs kwaliteitsverhouding.





## Te drinken bij de Griet aan de graat gegaard

**Nummer** 6811/12

**Producent** Man Vintners

**Naam** MAN Vintners Chenin Blanc

**Land** Zuid-Afrika

**Jaar** 2012

**Inhoud** 0.75 l

**Gebied** Coastal Region

**Subgebied** Agter-paarl

**Alcohol** 13.5%

**Barcode** 6009669350420

**Kleur** Wit

### MAN Vintners Chenin Blanc

Het concept achter Man Vintners is simpel. Het uitgangspunt voor Jose, Tyrrel en Philip was het maken van een wijn die ze zelf graag wilden kopen.

Wijn met een goede uitstraling en uitstekende prijs/kwaliteit verhouding.

Om de vrede in de families te bewaren zijn de initialen van hun wederhelften genomen (Marie, Anette and Nicky) . Op die manier konden Jose, Tyrrel en Philip hun passie aan het thuisfront verkopen: "It's for you!".

De wijnen van MAN zijn onderscheidend en modern van stijl met een hint van "Oude wereld elegantie". Ze omschrijven hun wijnen zelf als dagelijkse wijnen voor wijnfanaten (daily wines for wine geeks). Ongeveer 80% van de druiven is afkomstig van niet geïrrigeerde lage opbrengst (low yield) wijngaarden.

Daarbij is 52% van de druiven afkomstig van "bush vines". De granieten bodem voegt bovendien een elegant distinctief karakter toe aan de wijnen.

De MAN Vintners geven om meer dan hun wijnen alleen. Alle boeren zijn aangesloten bij de South African Integrated Production of Wine (IPW) en de South African Wine Industry Ethical Trade Association (WIETA). Met andere woorden: alle boeren worden regelmatig gecontroleerd om zo na te gaan of ze nog goed hun omgeving, hun werknemers en zichzelf zorgen. Op elke MAN fles vindt u dan ook een zegel met een uniek traceerbaar nummer.

De Chenin blanc wordt 20 dagen gegist in roestvrijstalen tanks op een gemiddelde

temperatuur van 13 graden Celsius. De wijn blijft daarna 3.5 maanden op de droesem

(lies) rijpen om zo een rijker en voller mondgevoel te creëren.

De MAN Vintners Chenin Blanc heeft een boeket met onder andere tropisch fruit en appel. De rijpe citrus samen met een mooie frisheid en mineraliteit zijn karakteristiek voor de zogenaamde "coastal vineyards" in het gebied. Dit is een veelzijdige wijn die lekker is bij gevogelte, vis en salades.

Een bijzonder mooi aperitief op een warme zomerdag.

Koud serveren.

