



--+

Menu november 2014

Moules epinards

A+B+C

*Chateau Pajzos Tokaji
Furmint Dry*

Soep van gerookte forel

A+B

Paddenstoelensoufflé

A+C

*Chateau Pajzos Tokaji
Furmint Dry*

**Hartig hoorntje met gekonfijte
paprika en Pata negra**

A+B

komt nog

Duif met madeirasaus en risotto

A+B+C

Xenysel pie Franco

Peer en meer

A+B+C



Moules epinards

Mosselen met spinazie

Ingrediënten:

1 kg "extra" mosselen
1 kg spinazie
100 gr vers broodkruim
(casino)
1 dl volle melk
Peper en zout

66 stuks "goudmerk" mosselen
(in ieder geval de grootste die
er te krijgen zijn)
42 stuks (3 p.p.)

Extra dun, zeer sterk garen,
rollade touw is te dik.
(wit ijzergaren)

Saus:

4 el olijfolie
3 middelgrote uien
5 grote tomaten



Bereiding:

Maak de kleine mosselen schoon en kook in een beetje water gaar, giet ze al maar bewaar het vocht. Haal de mosselen uit de schelp en hak ze klein. Blancheer de spinazie zonder steeltjes en nerven; hak het fijn. Voeg 2/3 van de spinazie, het geweekte en uitgeknepen broodkruim, de mosselen en een klein beetje peper en zout in een kom en meng dit mengsel.

De mosselen worden levend doorgesneden aan de rechte kant, normaal gaan ze na het koken aan de andere zijde open maar die kant moet dicht blijven.

Vang het zeewater op boven een schaalte (gebruiken we voor de saus).

Vul de mosselen met het mengsel van mosselen, broodkruim en spinazie, vouw de mossel weer dicht en bind het strak vast met een dun touwtje (30 cm) over de breedte. Haal de overtollige vulling er vanaf.

Verhit de olie in een pan en voeg de klein gesneden ui toe, na even bakken (niet kleuren) de ontvelde en ontpitte klein gesneden tomaten toevoegen en bakken tot de uien gaar zijn.

De rest van de spinazie toevoegen en een gedeelte van het kookvocht van de mosselen en een gedeelte van het zeewater, tot saus dikte, nog even doorkoken en op smaak brengen met peper.

De mosselen met de dichte onderkant naar beneden in de saus tegen elkaar aanleggen en met een gesloten deksel ca. 15 minuten zachtjes stoven. Gebruik 2 pannen.

Presentatie:

Op een vierkant warm bord op een spiegeltje saus 4 mosselen leggen en als gereedschap een scherp mesje om de touwtjes door te snijden.

De overige saus apart op tafel zetten.



Soep van gerookte forel

<p>Ingrediënten:</p> <p>Vis: 3 forellen 50 gr amandelschaafsel</p> <p>Soep: 2 preien 2 stengels bleekselderij ½ bosjes dille 2 uien 2 el roomboter 2 teentjes knoflook 6 dl witte wijn (Riesling) 1 dl Vermouth (Noilly Prat) 6 dl krachtige visfond 1l koksroom 4 el slagroom (geklopt) 80 gr eigeel 100 gr boter (ijskoud)</p>	<p>Bereiding:</p> <p>Vorbereiding: Rook de forel. Zie de instructie op het bord (2 el – 25 minuten) Verwijder het vel en fileer de vissen. Snijd de filets in kleine reepjes en leg ze afgedekt in de koeling Houd de vellen en graten apart. Rooster de amandelschaafsel.</p> <p>Maak de groente schoon en snijd het witte deel van de prei. Snijd de prei, bleekselderij, knoflook, ui en dille fijn. Doe de boter (2 el) in de pan en fruit hierin de gesneden groenten aan, maar laat niet bruin worden. Blus af met de wijn en Noilly Prat. Voeg de graten en het vel van de forellen toe. Voeg het vis fond toe en laat aan de kook komen en schuim het af. Laat de soep nu 20 minuten zachtjes koken. Passeer de soep door een zeef. Breng de soep weer aan de kook en laat deze tot de helft inkoken. Klop de slagroom stijf, snijd de boter in klein blokjes en zet dit koud weg. Als de soep is ingekookt, giet dan de room er bij en laat dit kort koken. Meng de geklopte slagroom met het eigeel. Giet dit nu bij de soep en bind deze er mee. Let op! Het mag niet meer koken. Klop beetje bij beetje de koude boter door de soep. Breng de soep met ev. met wat citroensap, zout peper en visbouillon op smaak.</p>
<p>Toefjes waterkers</p>	<p>Presentatie:</p> <p>Schep wat forelreepjes op het bord en schep de soep er omheen. Garneer met de toefjes waterkers en geroosterde amandelschaafsel.</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div>



Paddestoelensoufflé (7 personen)

Ingrediënten:

Saus:

80 gr champignons
1 el boter
1.25 dl kippenbouillon
2,5 dl slagroom
Zout en peper

Soufflé:

250 gr gemengde wilde
paddenstoelen
15 gr gedroogde
paddenstoelen
40 gr boter
(en extra om in te vetten)
Sap van 1/2 citroen
Zout, peper en
nootmuskaat
2 tl maïzena
4 eieren
15 gr geraspte
Parmezaanse kaas
20 gr room

peterselie

Dit recept wordt door 2 groepjes gemaakt. Ieder maakt dus 7 soufflés. Het is iets heel anders, maar zo heeft iedereen voldoende werk aan deze leuke techniek.

Bereiding:

Saus:

Snijd de paddestoelen en zweet aan in de boter.
Voeg de bouillon toe en laat tot de helft inkoken.
Voeg de slagroom toe en laat inkoken tot de gewenste dikte.
Breng op smaak met peper, zout en passer door een fijne zeef.

Soufflé:

Vet 7 soufflébakjes van Ø 6 cm in met boter.
Maak de paddestoelen schoon en snijd ze in vieren.
Fruit de paddestoelen in de boter en voeg het citroensap toe en gedroogde paddenstoelen.
Voeg de room toe zodra de paddestoelen gaar zijn en breng aan de kook. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.
Blender glad tot een glad mengsel en doe terug in de pan. Los de maïzena op in 4 tl water en voeg toe.
Laat al kloppend op een matig vuur dik worden.
Splits de eieren en klop het eiwit stijf tot zachte pieken en de eigelen los
Haal het paddenstoelen mengsel van het vuur en klop de eidooiers door het nog warme mengsel. Schep vervolgens met een spatel de eiwitten door het nog warme paddenstoelen mengsel en vul de ingevette soufflébakjes met dit mengsel.
Strooi er wat Parmezaanse kaas over en bak in ca. 10 minuten in de oven op 170°C (plaats de bakjes in een braadslee met een bodempjes warm water)

Presentatie:

Serveer de warme soufflé zodra deze uit de oven komt in de bakjes op een bord met een lepeltje saus midden op de soufflé (zie foto's)





Hartig hoorntje met gekonfijte paprika en Pata negra

Ingrediënten:

Voor het hartig hoorntje:

345 gr boter
180 gr bloem
45 gr suiker
15 gr zout
190 gr eiwit
Zwart sesamzaad

Voor de gekonfijte paprika en Patanegra:

3 rode paprika
2 takjes tijm
2 takjes rozemarijn
2 teentjes knoflook
3 kruidnagels
28 plakjes Pata negra
1 mango
zout

Bereidingswijze:

Klop de boter luchtig.
Meng de bloem, suiker en zout en roer het eiwit erdoor.
Doe dit bij de boter en klop het klontvrij.
Strijk het beslag als vierkantjes op een ingevette bakplaat, bestrooi met het sesamzaad en bak ze 10 minuten op 200°C.
Zodra ze klaar zijn direct als een ijschoorn rollen.

Halveer de paprika's en verwijder zaad en zaadlijsten. Leg ze met de gesneden kant naar beneden op een ingevette bakplaat en zet ze onder een hete grill tot ze zwartgeblakerd zijn. Haal de paprika's uit de oven en leg er een theedoek over. Na 10 minuten kun je de paprika's makkelijk pellen. Snijd het vruchtvlees in stukken en doe ze in een pan samen met de tijm, rozemarijn, knoflook, kruidnagels en zout. Schenk er nu zoveel olijfolie bij tot de paprika net onder staat. Verwarm de olijfolie licht en laat de paprika 20 minuten konfijten.

Presentatie:

wikkel plakjes Pata negra om de stukken gekonfijte paprika. Snijd de overgebleven paprika in repen. Verdeel de Pata negra en repen paprika over de borden en zet er 2 hoorntjes in. Garneer met tijm en een paar blokjes mango.





Risotto met duif en Madeirasaus

Ingrediënten:

Risotto:

250 gr Arborio rijst
? olijfolie
50 gr boter
100 gr gesnipperde rode ui
2 plakjes pancetta in stukjes
1 ½ l kippenbouillon
50 gr geraspte Parmezaanse kaas
1 el gehakte platte peterselie

300 gr mager kalfsvlees
3 dl Madeira
3 sjalotjes
0,75 l kalfsfond
50 gr koude boter

Duif:

7 tamme duiven
Olie
2 teentjes knoflook
Tijm



Peultjes
worteltjes

Bereidingswijze:

Risotto:

Smelt de helft van de boter in de olie op een middelhoog vuur en bak de ui en de pancetta.
Voeg de rijst toe en laat dat even gaan. Voeg dan steeds een soeplepel bouillon toe en wacht tot deze is verkookt. Wanneer de rijst is voeg dan de resterende boter toe en de Parmezaanse kaas om het mengsel steviger te maken. Versier met gehakte peterselie.

Madeirasaus:

Snijd het vlees in dobbelsteentjes. Snipper de sjalotten.
Bak het vlees in een ruime sauspan zonder antiaanbaklaag in olie bruin. Zorg voor zo veel mogelijk aanbaksels (spelen met de temperatuur). Voeg de sjalotten toe en bak deze even mee.
Giet indien nodig overtollige olie weg en blus af met de Madeira. Kook het geheel tot ca. 1/3 in.
Voeg de kalfsfond toe en laat het geheel een uurtje zachtjes koken.
Passeer de saus door een fijne zeef en kook in tot ca. 1/3 (of tot de gewenste dikte is bereikt).
Monteer de saus door de koude boter in kleine blokjes door de saus te kloppen.

Duif:

Maak een koffertje (borstjes op het karkas) van de duifjes.
Laat de vlerkjes van de vleugels zitten, deze zijn mooi bij de uiteindelijke presentatie.
Maak de poortjes schoon; verwijder het dijbeentje en maak er hammetjes van.
Verwarm de olie met de knoflook en tijm voor tot 90°C. Konfijt de hammetjes hierin (ca. 1,5 uur)
Braad het koffertje bruin aan.
Gaar voor het uitserveren 5 tot 10 minuten in een oven op 180°C tot mooi rosé.

Presentatie:

Snijd de borstjes van het karkas en serveer 1 borstje per persoon. Geef de hammetjes nog wat kleur door ze in de boter te bakken.
Verdeel de borstjes en hammetjes op een bord en leg er wat peultjes en geglaceerde worteltjes bij



Peer en meer

<p>Ingrediënten:</p> <p>Saus: 1 dl room ½ vanille stokje 15 gr suiker 30 gr eidooiers</p> <p>Sorbet: 175 gr peren 125 gr suiker 1,2 dl water</p> <p>Tuiles: 40 gr suiker 40 gr bloem 40 gr eiwit 40 gr boter</p> <p>Karamelschotsen: 300 gr suiker</p> <p>Frangipane: 270 gr goede amandelspijs Merg van 1,5 vanillestokje 3 eieren 45 gr suiker</p> <p>Peren: 7 peren (doyenne de comice) 0.5 l witte wijn 100 gr suiker 1 vanillestokje 1 kaneelstokjes ½ citroen ½ sinaasappel 7 plakken korstdeeg 30 gr eidooier Poedersuiker</p> <p>75 gr pure chocolade 14 blaadjes mint</p>	<p>Bereidingswijze:</p> <p>Saus: Haal het merg uit het vanillestokje en voeg dit incl. het leeggehaalde stokje toe aan de room. Laat 20 minuten trekken op laag vuur. Haal het stokje eruit. Klop de dooiers met de suiker en voeg het warme roommengsel toe. Laat het mengsel vervolgens op laag vuur binden en zeef het geheel. Koel terug op ijs en doe in een spuitflesje</p> <p>Sorbet: Schil de peren en snijd in stukjes. Doe 250 gr schoongemaakte peer in een pan met water en suiker. Breng het geheel aan de kook, pureer en wrijf door een zeef. Zodra het afgekoeld is, de massa in de ijsmachine tot een sorbet draaien.</p> <p>Tuiles: Smelt de boter. Meng in een kom eerst de suiker en bloem dan het eiwit en voeg hier druppelsgewijs de boter aan toe. Bekleed een bakplaat met bakpapier en maak hierop dunne cirkels van ca. 5cm. Bak de tuiles in een voorverwarmde oven op 170°C (hete lucht) in ongeveer 5 minuten goudbruin. Leg ze niet te dicht bij elkaar. NB niet meer dan 5 stuks te gelijk bakken. Haal ze direct van het bakpapier en laat ze in vormpjes koelen, zodat het bakjes worden</p> <p>Karamelschotsen: Bekleed een bakplaat met bakpapier. Bedek deze met een laag van de suiker en zet dit in een op 200°C voorverwarmde oven. Blijf hier bij! Na 8 tot 10 minuten is een mooie karamel ontstaan. Haal uit de oven en laat afkoelen. Als het koud is in schotsen breken.</p> <p>Frangipane: Vermeng alles in een keukenmachine tot een gladde massa.</p> <p>Peren: Schil de peren en hol vanaf de onderkant met een parisiënnesboor. Breng de peren aan de kook in witte wijn met suiker, kaneel, vanille, sinaasappel (in stukken) en citroen (in stukken). Zet de pan zodra het kookt van het vuur en laat afkoelen. Vul de holte van de peren met frangipane. Snijd 1 cm brede repen van het korstdeeg en wikkel de peren in korstdeeg (deeg laten overlappen, dakpansgewijs) Bestrijk het geheel met eidooier en besprenkel met poedersuiker. Bak de peren op 190 °C in een voorverwarmde oven bruin.</p> <p>Presentatie: Rasp wat chocolade over de borden. Zet 1 peer op ieder bord. Doe een bolletje sorbet in een tuile-bakje en garneer met een karamelschots. Druppel er wat vanillesaus omheen.</p>
---	--



**XENYSEL PIE FRANCO**
Viñedos y Bodegas Xenysel

Eigenaar	:	Viñedos y Bodegas Xenysel
Wijngebied	:	Jumilla DO
Druivensoort (en)	:	100% Monastrell Pie Franco (Europese stokken)
Vinificatie	:	Jonge wijn gemaakt van druiven van de oude Monastrell Pie Franco wijngaarden. De onderstokken zijn van Europese afkomst en nooit geënt op Amerikaanse onderstokken. Dus Pré-phyloxera. De druiven worden ontsleut en het vinificatieproces wordt uitgevoerd in roestvrijstalen tanks voor 15 dagen met een maximum temperatuur van 26°C. Als de inweking en vergisting proces compleet is, wordt de wijn afgevuuld op fles waar een natuurlijke veroudering plaatsvindt.
Houdbaarheid	:	4-6 jaar
Schenkt temperatuur	:	16°C
Wijnstijl	:	Rood – stevig toch verfijnd
Karakteristiek	:	Intense rode kersen kleur, sterk aroma van bessen, bramen en pruimen. Complexe kruidigheid veel fruit en extract. Lange, fruitige finale met een smaffe kruidnagel.
Wijn en spijs	:	Stevig smakende stoofschotels, allerlei soorten wild, gegrilde vleesgerechten en alle gekruide vleesgerechten van de barbecue.





Chateau Pajzos Tokaji Furmint Dry

Eigenaar	:	Château Pajzos
Druivensoort (en)	:	75 % Furmint, 25% Hárslevelü
Regio	:	Tokaji, Hongarije
Alcohol etc.	:	13 %
Houdbaarheid	:	> 5 jaar
Schenktemperatuur	:	10 graden
Wijnstijl	:	Droog, fris - mollig en stevig
Proefnotities	:	Een aromatische en frisse geur van witte bloemen gecombineerd met tonen van peer, perzik, lychee en witte peper. De aanzet is fris en schoon met in het midden palet veel grapefruit, citrus en perzik.
Wijn en gerecht 8102	:	Kippenborst met kruiden, knoflook creme soep

