



Menu december 2015

**Surprise eitje met gerookte makreel, salade en warm
Aardappelschuim**

A + B

**Ballotine en Carpaccio van langoustines met basmati rijst en
eekhoorntjesbrood**

Paul Mas Estate Chardonnay

A + B + C

**Portobello Wellington met Geitenkaas
Rode Bietensaus en Bospeen**

Domaine Malet Sauvignon Touraine – Med.

A

Spruitjes cappuccino met prei en uitgebakken spek

A + B + C

**Gebraden Hertentrack met zoetzure
Pompoen tapenade en amandel aardappel**

Chat Coustarelle Cahors Cuvee Caroline

A + B + C

Chocolade Bavarois met huisgemaakte advokaat

A + B + C



Surprise eitje met gerookte makreel

<p>Ingrediënten:</p> <p>25 gr keukenzout 1 ltr koud water</p> <p>1 verse makreel ca. 400 gr</p> <p>Rook pan 4 el rookmot</p> <p>350 gr gerookte makreel</p> <p>40 gr crème fraîche 40 gr mayonaise (zelf maken is optie) 1 afgestreken dessertlepel sesamolie 1 ½ citroen, zowel het sap als de geraspte schil 3 ragfijn gesneden sjalotjes Maldonzout en zwarte peper</p> <p>14 eieren XL</p> <p>Fijne salade:</p> <p>150 gr komkommer Zonder zaadlijst, met schil 150 gr venkel 150 gr Granny Smith 7,5 cl sushi azijn Zout en peper</p>	<p>Bereidingswijze:</p> <p><i>Waarschuw de makers van het dessert dat zij de eidooiers en wit van jullie krijgen.</i></p> <p>Meng het zout en het water tot het zout geheel opgelost is. Verwijder de ingewanden van de vis, spoel het geheel goed schoon en leg ze 30 minuten in de pekel. Spoel ze nogmaals af onder koud water, dep ze droog met keukenpapier.</p> <p>Doe de rookmot in de pan, leg de makrelen op het rooster en rook ze ca. 10 minuten. Haal ze uit de pan, controleer de gaarheid, mogelijk nog enkele minuten langer in de pan houden. Verwijder het vel en de graten, weeg 350 gr mooie stukken makreel af.</p> <p>Pluk de makreel in kleine stukjes en koel dit snel terug.</p> <p>Meng de crème fraîche en de mayonaise met de gesneden sjalot, citroen rasp, sesamolie, citroensap naar behoefte. Vermeng dit door de makreel en maak op smaak met peper, zout en eventueel citroensap. Doe alles in een spuitzak met een gladspuitmondje en leg koelweg.</p> <p>Tik met een eiertikker de kapjes van de eieren, haal de eieren voorzichtig leeg. Spoel de schalen met water en leg ze omgekeerd in de warmhoud kast.</p> <p>Snijd de komkommer, venkel en de appel in zeer kleine blokjes ± 3 mm. Meng dit met de sushi azijn en peper en zout. Zet afgedekt met folie op kamertemperatuur weg.</p>
--	--



Aardappelschuim:

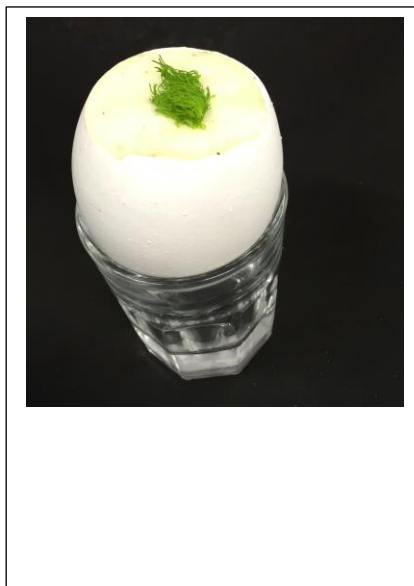
420 gr bloemige
aardappelen
2 dl koksroom
70 gr gesmolten
roomboter
één draai nootmuskaat
2 dl kookvocht van de
aardappelen

14 takjes venkelgroen

Kook de aardappelen met zout gaar, giet ze af, maar vang het kookvocht op. Druk ze door een pureeknijper, meng dit met de koksroom, gesmolten boter, kookvocht en een draai nootmuskaat. Maak op smaak met peper en zout. Druk de massa door een zeef en doe dit over in een chiffon. Houd dit mengsel warm op 70°C in de warmhoud kast.

Presentatie:

Vul de eitjes voor 1/3 met salade, 1/3 met de gerookte makreel. Doe een patroon in de chiffon, goed schudden en testen of het Schuim houdt; anders nog een patroon gebruiken. Afvullen met het aardappelschuim, afmaken met een takje venkelgroen. Zet het ei op een hoopje zeezout op een klein vierkant bord.





Ballotine en carpaccio van langoustines

<p>Ingrediënten:</p> <p>14 verse langoustines 11/15</p> <p>1250 gr verse langoustines 11/15 Er moet 450 gr vlees overblijven 2 kleine eieren 5 dl slagroom</p> <p>Schaaldierenbouillon: Alle scharen van de langoustines Scheut olijfolie ½ bol knoflook 75 gr ui 50 gr fijn gesneden prei 125 gr venkel 60 gr tomatenpuree 2 takjes tijm 2 takjes dragon 10 gekneusde witte peper korrels 5 gekneusde korianderkorrels 2 dl Cognac 2 dl Noilly Prat 2,5 dl witte wijn 7,5 dl water 7,5 dl visbouillon (pot)</p> <p>Eekhoorntjesbroodolie: 100 gr eekhoorntjesbrood vers 4 dl arachide olie</p> <p>Basmati rijst: 2 citroenen 2 sjalotjes 1 grote teen knoflook 65 gr boter 275 gr basmati rijst 9 dl kippenfond ½ dl koksroom 43 gr geraspte Parmezaan</p>	<p>Bereidingswijze:</p> <p>Pel de langoustines, verwijder het darmkanaal. Plet de staart tussen twee vellen plastic, zodat een mooie dunne cirkel ontstaat. Leg deze tussen plasticfolie individueel in de vriezer.</p> <p>Pel de langoustines, verwijder het darmkanaal. Klop 1 dl slagroom lobbige. Pureer de langoustines in de keukenmachine samen met de eieren en de rest van de ongeslagen room en laat de machine nog even draaien, spatel in delen de lobbige geslagen room er doorheen, let hierbij op dat de massa niet te dun wordt (desnoods niet alle room gebruiken), kruid het geheel met peper en zout. Zet het geheel koud weg in de koeling.</p> <p>Hak de schaaldierkarkassen in stukken (voor een optimaal resultaat alleen de scharen gebruiken), bak ze aan in de hete olie. Snijd de groenten klein, voeg samen met de kruiden toe aan de schaaldieren en bak enkele minuten mee. Voeg de tomatenpuree toe en bak dit ook even mee. Blus af met de cognac, Noilly Prat en witte wijn. Roer de aanhangsels goed los en kook het geheel in tot ¼ vul aan met de visbouillon en het water en laat een uur zachtjes koken, schuim regelmatig af. Passeer door een fijne zeef en kook in tot de gewenste dikte.</p> <p>Maak de paddestoelen schoon, snijd ze in kleine blokjes, overgiet het geheel met de olie. Zet weg op kamertemperatuur.</p> <p>Maak de sjalot en de knoflook schoon en snijd ze fijn. Schil de citroenen met een dunschiller. Zet de knoflook en de sjalot aan zonder te kleuren in de helft van de boter samen met de schil van de citroen. Voeg de rijst toe en laat glazig worden. Voeg vervolgens beetje bij beetje de fond toe (net als bij Risotto) Zodra de rijst geen vocht meer opneemt het geheel met de rest van de fond net onderzetten en zachtjes laten koken tot het gaar is.</p>
---	--



140 gr
eekhoortjesbrood
Scheut olijfolie

7 mini venkel

Verwijder de citroenschil, voeg de rest van de boter toe. Klop de room lobbig en spatel deze door de rijst.
Voeg als laatste de Parmezaan toe en maak af met peper en zout.

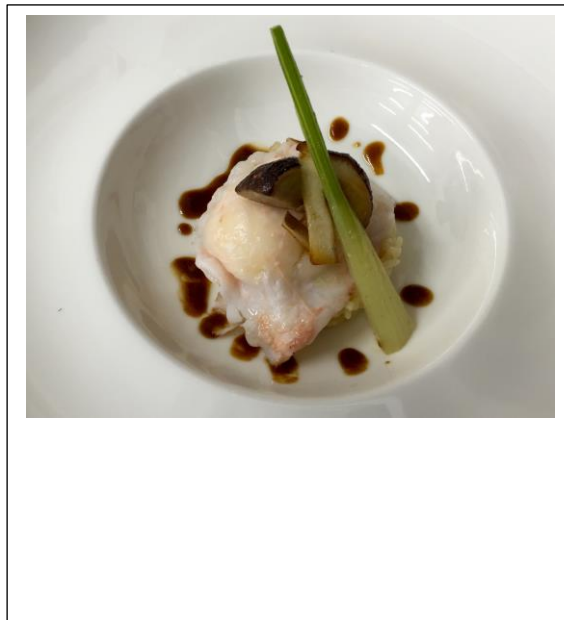
Schil zo nodig de stelen van het eekhoortjesbrood en borstel de paddestoelen schoon, snijd ze in blokjes en bak ze in de olijfolie.

Kook mini venkel in gezouten water en halveer ze in de lengte, glaceer deze met wat boter.

Presentatie:

Maak 14 eivormige Ballontines van de farce en pocheer deze in ruim water wat tegen de kook aan zit 80°C. laat ze uitlekken op een schone doek en leg op elke Ballontine een bevroren langoustine, laat deze op een warme plek zacht worden.
Dresseer de rijst in een ring op de borden, leg op de rijst een Ballontine, verdeel het gebakken eekhoortjesbrood over de borden.

Garneer elk bord met een halve mini venkel en giet wat van de ingekookte schaaldieren bouillon rond de rijst en werk het bord af met enkele druppels eekhoortjesbrood olie.





Portobelle Wellington met geitenkaas, Rode bietensaus en bospeen

Ingrediënten:

7 Portolello's van ca.
7 à 8 cm (niet groter)
350 gr gemengde
champignons
55 gr roomboter
1 teentje knoflook

14 plakjes bladerdeeg
30 gr eidooier

Rode bietensaus:

8 dl rode bietensap
8 cl aceto Balsamico
1 el maïzena
8 cl olijfolie
Extra vierge
Zout

28 diverse kleuren
worteltjes
Roomboter
3 takjes tijm



Bereidingswijze:

Snijd de steeltjes van de Portobello's en snijd deze met de gemengde champignons in blokjes. Bak dit in een hete pan met de fijn gehakte knoflook en wat zout tot het goudbruin en geslonken is. Bak nogmaals in een hete pan om zoveel mogelijk vocht te verdampen. Koel het geheel terug. Rooster de Portobello's in een oven van 160°C ca. 25 minuten en koel deze snel terug.

Steek met een ronde steker per Portobello 2 plakjes bladerdeeg uit van ca. 10 x 10 cm .

Smeer aan de binnenkant van het bladerdeeg een dunne laag ei. Leg op 1 cm van de rand een dun laagje duxelles (paddestoelenmengsel), zet daarop een Portobello en dek weer af met een laagje duxelles.

Vouw met het andere plakje het geheel af en werk af als een ravioli, de rand goed aandrukken met een vork, verwijder overtollig bladerdeeg. Steek aan de bovenkant een gaatje in het deeg om stoom weg te laten gaan.

Breng een laagje ei aan op de bovenkant.

Bak af in een oven van 180°C in ca. 20 minuten.

Kook het bietensap en de aceto in tot de helft.

Meng de maïzena met een klein beetje water en bind het bietensap licht.

Breng op smaak met zout en monteer dit met de olijfolie.

Was de worteltjes en kook ze in separate pannetjes gaar in gezouten water en snijd in recht hoekige linten.

Glaceer ze met de roomboter.

Presentatie:

Maak een streep met een kwast rode bietensaus.

Geef per persoon een halve Portobello.

Leg de linten wortel dakpansgewijs van licht naar donker schuin op de streep bietensaus.





--	--



Spruitjes Cappuccino

Ingrediënten:

120 gr ambachtelijk
gerookt ontbijtspek aan
één stuk
2.5 dl slagroom
1.2 ltr kippenbouillon

1.2 dl koksroom
600 gr schoongemaakte
kleine spruitjes
35 gr bevroren
roomboter
Zout en peper

70 gr ragfijn gesneden
ringetjes bosui

Bereidingswijze:

Snijd het spek in flinterdunne reepjes, verhit een droge
koekenpan en bak het spek krokant.
Bewaar wat spekvet. Laat de reepjes uitlekken op keukenpapier.
Klop de slagroom tot yoghurt-dikte en zet koel tot gebruik.

Doe een lepel spekvet in een pan en sauteer hier de gehalveerde
spruitjes in.

Breng de koksroom en de bouillon aan de kook; voeg de
gesauteerde spruitjes toe en laat het geheel zachtjes gaar
worden.

Mix het geheel met de staafmixer glad, doe voor een goed glad
resultaat dit mengsel door een zeef. Breng het weer op de juiste
temperatuur en voeg al kloppend de bevroren boter toe.

Schep de lobbig geslagen room erdoor en breng op smaak met
peper en zout. Klop het geheel nog eens op.

Presentatie:

Doe wat ragfijn gesneden bosuiringetjes in een zeer heet kopje,
giet de cappuccino er langzaam op en bestrooi met het
uitgebakken spek.

*De cappuccino kopjes moeten zeer heet zijn, omdat op die manier
de schuimlaag het best blijft staan.*





Gebraden herten rack met zoetzure pompoen tapenade en amandelaardappel

Ingrediënten:	Bereidingswijze:
<p>3 dl witte wijn 1 dl witte wijn azijn Sap en geraspte schil van 1 limoen en citroen 80 gr verse gember geraspt 4 gr steranijs 4 gr koriander korrels 8 dl water 400 gr suiker ½ spaanse peper zonder pitjes</p>	<p>Maak een siroop van de ingrediënten, verwarm dit matig en laat het een half uur zachtjes trekken. Giet dit door een fijne zeef.</p>
<p>1 kg pompoen in blokjes</p>	<p>Voeg de pompen toe aan de gezeefde siroop, breng dit aan de kook, zodat de pompoen gaar wordt. Stamp de pompoen met een stamper tot een grove structuur (geen puree)</p>
<p>1 kg aardappelen 2 dl water Zout</p>	<p>Kook de geschilde aardappelen in 2 dl gezouten water gaar. Giet ze af, maar bewaar het vocht. Druk de aardappelen door de pureeknijper en maak een droge puree. Maak op smaak met peper en zout.</p>
<p>500 gr cantharellen Klontje roomboter 1 limoen</p>	<p>Maak de cantharellen goed schoon en bak ze in weinig boter. Breng op smaak met peper en zout en limoensap.</p>
<p>Soezendeeg: 8 cl water 80 gr boter 100 gr bloem 4 kleine eieren Amandelschilfers</p>	<p>Breng het water met de boter aan de kook, haal van het vuur en roer de bloem erdoor totdat zich een bal vormt. Roer de eieren er 1 voor 1 door. Vermeng het soezenbeslag met de aardappelpuree, eventueel verdunnen met 1 of 2 theelepels kookvocht van de aardappelen. Maak 42 bolletjes met een ijsschep van 3 cm en rol deze door de amandelschilfers en zet koel weg.</p>
<p>Herten –rack Reken 1 à 2 koteletten p.p.</p>	<p>Schrap de ribben schoon tot 3 cm boven de appel van de ree rack. Bak de beide kanten van de rack goed aan (ca. 4 minuten per kant). Houd warm in de warmhoudkast (kerntemperatuur 50°C).</p>



<p>2 gesnipperde sjalotten 4 geplette jeneverbessen 1 dl Cognac 4 dl wildfond (potjes) 50 gr koude boter in blokjes Zout en peper</p> <p>olijfolie</p>	<p>Bak de gesnipperde sjalotten en de gekneusde jeneverbessen in het braadvet van de ree koteletten. Blus af met de Cognac en laat in koken tot de helft. Giet de wildfond erbij en laat tot de helft inkoken. Giet het geheel door een fijne zeef, roer er de koude blokjes boter door en maak af op smaak.</p> <p>Presentatie: Verwarm de pompoen tapenade op in een scheut olijfolie. Dresseer deze met een ronde steker in het midden van een groot bord. Frituur de amandelaardappeltjes goudbruin op 180°C (gezien de hoeveelheid vroegtijdig beginnen). Schik op elk bord drie stuks. Verdeel de cantharellen over de borden. Schik de koteletten tegen de pompoen tapenade en giet de saus gedeeltelijk over het vlees.</p> <div data-bbox="566 996 1200 1541" data-label="Image"> </div>
--	--



Chocoladebavarois, gemarineerde peren met zelfgemaakte advocaat

Ingrediënten:	Bereidingswijze:
<p>Advocaat: 2 dl brandewijn 200 gr kristalsuiker 5 eieren 1 vanillestokje</p> <p>4 rijpe handperen 4 el Poire William</p> <p>Chocoladebavarois: 375 gr melk chocolade 3 dl volle melk 60 gr kristalsuiker 6 gr bladgelatine 3 dl slagroom</p> <p>Klets kopjes: 50 gr boter 50 gr basterd suiker 50 gr bloem gezeefd 50 gr glucose siroop</p> <p>Schuimstaafjes: 35 gr eiwit (vers) 40 gr water 100 gr suiker</p>	<p><i>Let op! Haal de eidooier en eiwit bij diegene die de amuse bereiden.</i></p> <p>Doe de brandewijn, suiker, eieren en het merg van het vanillestokje in een pan. Roer deze massa op matig vuur tot 73°C. Zeven en direct koud roeren in een bak met ijswater. Leg de huishoudfolie op de advocaat zet afgedekt in de koeling.</p> <p>Schil de peren en verwijder het klokhuis. Snijd de peren in mooie gelijkmatige blokjes (brunoise 3 mm). Meng de peren blokjes met de likeur Poire William. Dek goed af met huishoudfolie.</p> <p>Week de gelatine in koud water. Doe de melk en de suiker in een pan en verwarm deze tot de suiker is opgelost, voeg de melkchocolade toe en los ook deze op. Blijf goed roeren met een spatel. Knijp de gelatine goed uit en los deze op in het chocolade/melk mengsel. Roer dit goed door, zodat er een mooie gladde massa ontstaat. Laat dit vervolgens afkoelen. (let op de bavarois kan erg vloeibaar zijn.) Klop de slagroom stijf tot yoghurt dikte en spatel dit door het chocolademengsel en doe in een spuitzak zonder mondstuk. Maak nu direct de glazen op; meng de perenblokjes met de advocaat en doe een bodempje in de glazen, spuit daarop de bavarois zet alles in de koeling.</p> <p>Smelt de boter, maar laat dit niet te warm worden. Los hierin de basterd suiker en de glucose siroop op met behulp van een spatel. Spatel dan de gezeefde bloem erdoor en laat opstijven in de koelkast. Maak zeer kleine bolletjes eventueel met parisienne boortje, en leg deze op de bakmat. Neem ruime afstanden tussen de bolletjes, omdat deze nog zullen uitvloeien tijdens het bakken. Bak op 190°C gedurende 8 à 10 minuten. Buig de koekjes zodra ze uit de oven komen een beetje rond zodat ze in het glas passen.</p> <p>Water en suiker in een pan verhitten tot 120°C. in een vetvrij bekken en dito garde het eiwit bijna stijf kloppen. De hete suiker stroop al kloppen in een dun straaltje toevoegen. Koud kloppen. Doe in een spuitzak met een glad spuitmondje van een ½ cm Ø. Spuit mooi lijnen op een bakmat en plaats dit in een oven van 100°C om te drogen.</p>



Chocoladestaafjes
Poedersuiker

Presentatie:

Haal de glazen bijtijds uit de koeling steek een kletskopje rechtop erin en plaat stukjes schuim en een chocoladestengel erbij.
Benevel met poedersuiker.





Wijn beschrijving:

Naam	Paul Mas Estate Chardonnay	Producent	Domaine Paul Mas
Productnummer	1749/14	Land	Frankrijk
Jaar	2014	Gebied	Zuid Frankrijk
Inhoud	0.75	Subgebied	Vin De Pays D'oc
Alcohol %	13.5	Barcode	3760040422763
Kleur	Wit		

De geschiedenis van Paul Mas begint ruim een eeuw geleden bij Auguste Mas. Hij bezat 9 hectare aan wijngaarden in de midi. Zijn zoon Raymond kocht in 1934 Domaine de Montredon, wat later werd uitgebreid door zijn zoons Paul en Maxime tot ruim 120 hectare wijngaard. De wijngaard wordt tegenwoordig bestuurd door Jean Claude en Michel, de zoons van Paul. De wijngaarden bevinden zich in verschillende zones, verspreid in de Midi, die klimatologisch en bodem technisch zeer verschillend zijn. De filosofie van les Domaines de Paul Mas is om de eigenschappen van de bodem en druif te behouden, en daar een wijn van te maken naar smaak van de consument. Vandaag de dag is dat een wijn met veel fruit, concentratie, kleur, geur en smaak. Michel Mas maakt alle wijnen in samenwerking met de Australische oenoloog Richard Osborne, die speciaal is aangenomen voor het vinifiëren van de witte wijnen. Hij heeft ruime ervaring als wijnmaker in Australië en daarmee met het maken van wijn in een zeer warm klimaat.

Deze Chardonnay heeft een helder gouden kleur met strogele tinten. In de neus een zeer elegante wijn met veel rijp tropisch fruit, ananas, hazelnoten, de frisse geur van lindebloesem en kweepeer. Daarnaast ook een hint van vanille en geroosterd brood. Op het palet komen frisse aroma's van groene en rode appels naar voren vergezeld met gedroogd citrusfruit. De wijn is heerlijk fris, droog maar toch fruitig met een lichte tot medium body. In de afdrank tinten van ananas, kalksteen en limoen. De wijn rijpt nog mooi verder in de fles. Wanneer in de eerste 3 jaar gedronken zullen de aroma's van tropisch fruit de overhand hebben. Daarna zullen de mineralen en boterige tonen zich meer ontwikkelen. Deze Chardonnay is heerlijk bij zeevruchten en visgerechten, maar ook met wit vlees en ganzenlever paté, zachte kaas, vlaai en fruit desserts gaat hij goed samen.



Klik op de afbeelding voor een groter formaat



Productnum mer	1768/10	Producent	Coustarelle
Naam	Chat Coustarelle Cahors Cuvée Caroline	Land	Frankrijk
Jaar	2010	Inhoud	0.75
Gebied	Zuid Frankrijk	Subgebied	Cahors
Alcohol %	13.0%	Barcode	
Kleur	Rood		

Chat Coustarelle Cahors Cuvée Caroline

In het hart van de Cahors op de rechteroever ligt Chateau la Coustarelle, met 30 hectare wijngaarden gelegen op heuvels op het zuiden. Hier worden prestigieuze wijnen gemaakt. Het Chateau is eigendom van Michael, Nadine en Caroline Cassot. Caroline Cassot: "Na een paar jaar heb ik samen met mijn vader Michel besloten een nieuwe rijke en krachtige wijn van ons Chateau te maken, een goede Cahors, mijn vader noemt zegt hierover: "Dit is de Cuvée van Caroline." Deze naam hebben we gehouden. Deze Cahors Cuvée Caroline is gemaakt van Malbec druiven. Deze wijn heeft een donkere robijnrode kleur met mooie reflecties. In de neus frisse en kruidige tonen van rode vruchten. Op het palet verfijnd fruit, honing, typische kenmerken voor de regio Cahors. 50% van de wijn is 6 maanden gerijpt in vaten en de andere 50% is 12 maanden gerijpt in eikenhouten vaten. Deze wijn gaat goed samen met rood vlees, eendenborst, lam en gekonfijte eend, kaas en chocoladetaart.





Productnum

mer

1545/14 **Producent** Chenier

Naam Domaine Malet Sauvignon Touraine Med. **Land** Frankrijk

Jaar 2014 **Inhoud** 0.75

Gebied Loire **Subgebied** Touraine

Alcohol % 12.5% **Barcode** 3770001147062

Kleur Wit

Domaine Malet Sauvignon Touraine Med.

Derde generatie wijnmaker op Domaine Malet. Hun grootvader en vader waren leveranciers aan de plaatselijke coöperatie. Alain en Bruno Malet begonnen als werknemers bij het Domaine maar namen langzamerhand het Domaine over om volledig onafhankelijk te worden in 2001. Vandaag de dag bezitten ze 40 ha wijngaarden, de meerderheid in de AOC Touraine en de rest in het AOC Valençay. 50% is beplant met Sauvignon Blanc en 10% met Chardonnay (voor de AOC Valençay). 40% is beplant met Cabernet Sauvignon, Côt, Gamay en Pinot Noir.

Alain Malet behandelt de commerciële kant van de organisatie en besteedt tijd in de wijnkelder voor de vinificatie en het bottelen van de wijnen. Terwijl zijn broer Bruno vooral werkt in de wijngaarden, een deel van de vinificatie doet en de voorbereiding van de orders.

Deze aromatisch en fruitige Sauvignon Blanc is een perfecte match met zeevruchten, oesters, vis of geitenkaas.