



Menu april 2018

Crème brûlée au foie de veau

A+B+C

Wijnadvies: Haefelin Pinot Gris 2016

Garnalenkroketje

A+B+C

Wijnadvies: Haefelin Pinot Gris 2016

Tartaar gemarineerde makreel

A+B

Wijnadvies: Wolfberger Gewürztraminer

**Poule Noire (filet) met witloof en een taartje van
aardappel en mierikswortel**

A+B+C

Wijnadvies: Lagrimas De Maria 2015

Duif

A

Wijnadvies: Wolfberger Gewürztraminer

Clafoutis kersen

A+B+C



Crème brûlée au foie de veau

| Ingrediënten | Bereiding |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Crème brûlée 60 gr casinobrood =ca. 3 snee <i>zonder korst</i> ¾ dl melk 180 g kalfslever 30 g eierdooier 1½ dl room zout, witte peper boter 14 salieblaadjes, <i>even groot</i> Zonnebloemolie 40 g rietsuiker hobbybrander</p> <p>Rode port dressing 0,2 dl rode wijnazijn 0.2 dl sjalottenazijn = <i>witte wijnazijn met 1 gehakte sjalot (10 minuten laten trekken)</i> 0,2 dl rode wijn 0,8 dl rode port 0,8 dl druivenpittenolie 0,4 dl sojaolie 15 g suiker iets olijfolie zout, witte peper</p> <p>Salade 100 g rode krul/friseesla 2 appels Granny Smith wat boter en suiker 60 g pijnboompitten 100 g gerookt spek (aan één stuk)</p> | <p>Crème brûlée</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verwarm een oven voor tot 120 °C. • Zet een braadslede met een laagje heet water in de oven. • Week het witbrood in de melk. Snijdt de kalfslever in stukken en draai dit samen met de eierdooier in een blender tot een fijne, gladde massa. Voeg de room toe en breng op smaak met witte peper en zout. <p>N.B. Bij het garen zal de smaak teruglopen, dus echt op smaak brengen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wrijf de massa door een zeef. Vet 4 a 5 ramaquins in met boter, verdeel de massa daarover en dek die, elk afzonderlijk, af met aluminiumfolie. Zet de bakjes <i>-au bain-Marie-</i> in de hete oven en gaar ze in 20 minuten <p>Frituur de salieblaadjes knapperig in hete zonnebloemolie in een koekenpan.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stort, nét voor het uitserveren, de gare, lauwe 'Crème brûlée' op een stalen plaat. Bestrooi de Crème brûlée met rietsuiker en brandt de suiker met een hobbybrander. <p>Doe dit bestrooien en branden 2 maal.</p> <p>Rode port dressing</p> <ul style="list-style-type: none"> • Roer voor de portdressing de rode wijnazijn, sjalottenazijn, rode wijn, rode port, druivenpittenolie en de sojaolie door elkaar. • Laat de suiker licht karamelliseren. Blus af met het portmengsel en laat het aan de kook komen. Laat het geheel dan afkoelen. • Monteer de dressing met een scheutje sojaolie en breng smaak met zout en witte peper. <p>Salade</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maak de rode krulsla schoon, was deze en droog ze in de sladroger. • Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd ze in kleine stukjes. Bak ze even in wat boter met wat suiker beetgaar op. • Rooster de pijnboompitten in een droge antiaanbakpan. • Snijdt het gerookt spek in kleine blokjes en bak ze vervolgens uit. <p style="text-align: center;">Z.O.Z.</p> |



Presentatie

- Maak een bedje van sla op ieder bord, plaats een driehoekig amuse bordje en leg hierop een quenelle van de crème brûlée .
- Napeer de portdressing over de salade.
- Strooi de geroosterde pijnboompitten en de uitgebakken spekjes er omheen.





Garnalen kroketje

Ingrediënten:

Garnalenbouillon

1 sjalotje
10 g roomboter
600 g water
1 kg Garnalenpulp

Roux

80 g roomboter
100 g bloem
250 g melk
250 g garnalenbouillon
(van hierboven)
6 g gelatine geweekt in
koud water
2 eidooiers
50 g slagroom
witte peper & zout
cayennepeper
tabasco
1 el *fijngehakte*
bladpeterselie
300 gr Hollandse
garnalen

Krokot

paneermeel, *fijn*
*de 2 eiwitten vd roux
3 eiwitten (*uit pak*)
10 g bloem
paneermeel, *grof*

Saus

28 gamba's 16/20
42 mosselen
1 ui
1 kleine wortel
500 g tomaat
3 el olijfolie
30 g boter

Bereidingswijze:

Garnalenbouillon

- Fruit het sjalotje in een beetje boter
- Roer de soepgarnalen erdoor
- Voeg 600 g water toe en breng dit aan de kook
- Haal de pan van het vuur en laat afkoelen
- Zeef. Er is nu 600 g bouillon over, restant wordt gebruikt voor de saus.

Roux

- Smelt de boter en laat bruisen, maar laat niet bruin worden.
- Roer de bloem erdoor
- Laat 1 - 2 minuten garen tot het goudgelig van kleur is en de massa de pan loslaat
- Giet geleidelijk de bouillon en de melk erbij, steeds wat toevoegen als de vorige hoeveelheid is opgenomen.
- Blijf roeren en laat even doorkoken tot de bloem gaar is, deze glanst nu en smaakt niet meer melig
- Voeg de uitgeknepen gelatine toe
- Splits 2 eieren en bewaar het eiwit om te paneren*
- Klop de eidooiers los met de room
- Roer dit door de roux
- Maak af met witte peper, zout, cayennepeper en een paar druppels tabasco
- Roer de garnalen door de ragout en tot slot de peterselie
- Schep de ragout in een ovenschaal en zet deze in de vriezer om op te stijven

Krokot

- Schep met een ijsbolletjestang bollen ragout van ca. 50 gr.
- Doe wat fijne paneermeel in een ovenschaal
- Rol de bollen door de paneermeel tot een kroketje
- Vul de 2 eiwitten (v.d. roux) aan met 3 eiwitten uit pak, totaal 5.
- Klop de eiwitten en roer er de bloem door
- Haal de kroketten door het eiwit-bloemmengsel
- Rol daarna door de grove paneermeel
 - Frituur 3 minuten in olie van 180°C

Saus

- Ui pellen en snipperen
- Wortel wassen, schillen en in kleine brunoise snijden
- Tomaten ontvellen, halveren, pitjes verwijderen en in brunoise snijden
- Maak mosselen schoon
- Bak kort de gamba's in de boter.



Vervolg saus

1 teen knoflook
6 takjes peterselie
3 takjes tijm
1 laurierblad
cayennepeper
1 dl droge witte wijn
4 el cognac/brandy
1 tl gedroogde dragon
2½ dl visbouillon
(zie boven)
1 tl tomatenpuree
1½ dl crème fraîche
aardappelzetmeel

Presentatie

250 g zeekraal

Vervolg saus;

- Haal de gamba's uit de pan en bewaar
- Fruit in dezelfde pan met het bakvet de ui en wortel 3 minuten fruiten
- Knoflook uitpersen en toevoegen, ca een ½ minuut meebakken
- Toevoegen: tomaten, 2 takjes peterselie, tijm, laurier, wijn, cognac, dragon cayennepeper en visbouillon.
- Saus aan de kook brengen en ca. 20 min. zachtjes laten koken
- Voeg de mosselen en toe, laat 5 minuten zachtjes meestoven en bewaar ze apart.
- Intussen de rest van de peterselie fijn snijden
- Roerde tomatenpuree en crème fraiche door de saus
- Nog 1 minuut doorkoken
- Op smaak brengen met peper en zout en cayenne peper
- Voeg de peterselie als laatste toe
- Eventueel een beetje binden met aardappelzetmeel

Presentatie

- Verdeel de mosselen (3 p.p.) en de saus over de borden
- Leg zeekraal in de midden erop
- Leg op de zeekraal de kroket
- Zet tegen de kroket de gamba's rechtop (2 p.p.)





Tartaar van gemarineerde makreel

Ingrediënten:

14 makreelfilets
3 sjalot
1½ dl olijfolie
30 g gehakte bieslook
2 citroenen

3 avocado's
1 citroen

3½ dl komkommer sap
12 gr slagroom
50 gr crème fraîche
10 gr gelatine
1 rode peper

35 gr basilicum
300 gr olijfolie

Presentatie

Zout en peper
25 gr rucola
Lente uitjes

Bereidingswijze:

Begin direct met het ontvellen van de gefileerde makrelen.

Een marinade maken van een fijn gesnipperde sjalot, 25 g olijfolie, 10 g bieslook en het sap van een ½ citroen.

Let op zet de vis zo nodig steeds weer in de koeling

De helft van de makreelfilets hierin gedurende 2 uur laten marineren. De andere helft van de makreelfilets fijn hakken en mengen met de resterende fijngehakte sjalot, olijfolie, bieslook en het citroen sap.

Let op zet de vis zo nodig steeds weer in de koeling

De avocado pellen en met citroen, zout en peper naar smaak in een keukenmachine fijnmalen.

Het komkommer sap opwarmen en de geweekte gelatine erin oplossen. Het sap laten afkoelen en de halfopgeklopte slagroom en de crème fraîche en fijne gesneden peper toevoegen zodat een bavarois ontstaat. Maak op smaak met zout en peper.

De bavarois in een siliconen matje met 15 kleine rondjes doen en verder laten afkoelen in de koelkast.

De basilicumblaadjes een tiental seconden in kokend water dompelen, spoelen met ijskoud water en droogdeppen. De geslonken basilicum in de blender mixen met de olijfolie en door een fijne zeef duwen.

Presentatie:

De tartaar van de gemarineerde makreel op een bord plaatsen en de bavarois hiertussen zetten. Met een lepel mooie quenelles van avocadomousse maken en ze op het bord schikken.

Een paar druppels basilicum olie aan het gerecht toevoegen en afwerken met rucola.



Garneer met wat in ringen gesneden lente uitjes.



| | |
|--|--|
| | |
|--|--|



Poule Noire (filet) met witloof en een taartje van aardappel en mierikswortel

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Ingrediënten: 8 kipfilets ± 800 g ¾ ltr. room</p> <p>Aardappeltaartjes 8 aardappels ½ potje mierikswortelpasta 3 dl koksroom 3 dl melk Peper en zout nootmuskaat</p> <p>Witlof 14 stronkjes witloof Boter 2 à 3 lepels bruine suiker</p> <p>Bruine jus: 100 g bloem 100 g boter 2½ dl kippenbouillon 50 g ongezouten boter Maggi</p> <p>Presentatie Waterkers Olijfolie</p> | <p>Bereidingswijze: Trek de kipfilets met de room vacuüm.</p> <p>Aardappeltaartjes Snijd de aardappelen in dunne plakjes en maak er een laagje van in een beboterde metalen muffinvorm. Bestrijk ze met de mierikswortelpasta en dek af met een laagje aardappelplakjes. Totale hoogte niet hoger dan de helft van de vorm. Kruid ze met peper, zout en nootmuskaat en giet de melk en de room erover. Laat ze in ongeveer 35 minuten gaar worden in een voorverwarmde oven op 180°C. laat ze afkoelen.</p> <p>Witlof Snijd het witloof in grove stukken en bak het krokant in de boter en voeg de bruine suiker toe en laat garen met een deksel op de pan.</p> <p>Bruine jus Maak een roux van de boter, de bloem en de kippenbouillon. Laat inkoken tot de gewenste dikte. Maak nu de beurre noistette: Snijd de boter in kleine gelijke blokjes. Zet een steelplannetje met dikke bodem op laag vuur en laat de boterblokjes smelten. Blijf roeren. Als de boter volledig gesmolten is, gaat ze borrelen en schuimen en wordt steeds donkerder. Blijf roeren. Er ontstaan bruine spikkeltjes. Wanneer de boter nog net niet bruin genoeg is haal je deze van het vuur en roer door de roux. Maak af met peper, zout en een paar druppels maggi.</p> <p>Presentatie</p> <ul style="list-style-type: none"> • Laat de kipfilets in de room ongeveer 10 minuten gaar worden in de oven op 180°C. (of tot ze gaar zijn een kerntemperatuur van 70° hebben) Laat ze even rusten en snijd ze in mooie stukken. • Warm de aardappeltaartjes en de kip even op in de oven. • Zet een ring op het bord. Doe daarin het gebakken witloof, leg er de stukjes kip op, zet daarop het aardappeltaartje en werk af met de waterkers die op smaak is gebracht met peper, zout en olijfolie. • Giet een straaltje saus rond de ring en strooi er nog wat waterkers op. Verwijder de cirkel en serveer. <p style="text-align: center;">Z.O.Z.</p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|





Duivenborsten uit Anjou

Ingrediënten:

7 duiven

400 gr gansenvet

De fond:

2 wortel

2 stengel bleekselderij

2 prei

2 takje tijm

2 laurierblad

2 knoflookteen

2 el tomatenpuree

½ el wildfond (?)

2 el (?) vadouvan

7 karkassen

Garnering

400 gr prinsessenboontjes

14 aardappelen

4 plakjes gerookt spek
van ½ cm dik

5 uien, fijngesneden

3 el balsamico

5 tenen knoflook

10 blaadjes salie

3 takjes tijm

Bereidingswijze:

Ontbeen de duiven: bouten , borsten, karkas en lever.

Kruid de bouten en konfijt ze **3 uur** in het gansenvet in de oven op 65°C. Bewaar het gansenvet, dit kan meerdere keren worden gebruikt

De fond

Kleur voor de fond de karkassen, de groenten en de kruiden, bevochtig met 1 ltr. Water en voeg een ½ el wildfond toe.

Doe de tomatenpuree en de vadouvan erbij en laat gedurende **3 uur** bijna volledig inkoken

Garnering

Snijd de boontje in gelijke stukken en kook ze 10 minuten in de fond. Kook de aardappelen in de schil. Snijd ze in schijfjes of wedges.

Maak de olijfolie heet en frituur de salie tot deze knapperig is.

Bak vervolgens in deze olie het spek en de ui aan en deglaceer met de balsamico.

Neem een ovenschotel en zet het aardappelmengsel met wat tijm en salie en vijf teentjes knoflook in schijfjes gedurende 30 minuten in de oven 180°

Bak de duivenborsten 2 minuten aan elke kant en laat 5 min. rusten. Bak ondertussen de lever.

Presentatie:

Zie foto.





Clafoutis

Ingrediënten:

Cassis Meringue

50 g cassis-purée
13 g eiwitpoeder
120 g suiker (60 + 60)

Amandel crème

150 g boter
150 g suiker
150 g amandelpoeder
90 g eieren (± 3 st.)
15 g custardpoeder
30 g bloem

Crème Pâtisserie

500 g melk
5 tl vanille-essence
100 g eieren (± 4 st.)
100 g suiker (50g + 50g)
40 g custardpoeder
100 g kersen zonder pit

Ijs van dropstaafjes

450 g melk
120 g gesuikerde
dropstaafjes
100 g eidooier
50 g suiker

Bereidingswijze:

Cassis Meringue

- Meng de cassis-puree met het eiwitpoeder
- Laat minimaal 1 uur staan
- Klop luchtig met de helft (=60 g) van de suiker
- Voeg de rest langzaam toe
- Smeer dun uit op een bakmat
- Droog in de oven op 80°C
- Laat afkoelen.
- Maak van minder dan de helft poeder door met behulp van een vijzel.
- De rest wordt als schotsen rondom het ijs gebruikt.
- **LET OP!** Als de merengue te lang op de werkbank staat, trekt deze vocht aan. Oplossing: nadrogen in de oven op 80°C.

Amandel crème

- Draai de boter met het blad in de Kenwood-keukenmachine zacht
- Meng suiker, bloem, amandelpoeder en custardpoeder te samen
- Voeg dit mengsel bij de boter
- Voeg 1 voor 1 de eieren erbij.

Crème Pâtisserie

- Laat de kersen goed uitlekken
- Beboter en bebloem 14 ramequins (soufflé bakjes) met een doorsnede van 8 cm (buitenmaat) en 3,5 cm hoog
- Verwarm de oven op 180°C
- Klop de eieren met 50 g suiker licht en luchtig
- Breng melk met 50 g suiker en custard aan de kook
- Voeg dit langzaam bij de eieren
- Verwarm rustig en al roerend het geheel tot het gaat binden
- Haal van de warmtebron en voeg de vanille-essence toe
- Meng de amandel crème met de crème pâtisserie.
- Verdeel het mengsel over de ramequins
- Droog de kersen met keukenpapier en verdeel deze over de ramequins
- Bak in de voorverwarmde oven ongeveer 15 minuten.

Ijs van dropstaafjes

- Week de gelatine in koud water
- Kook de melk met de dropstaafjes totdat deze zijn opgelost
- Klop de eidooier met de suiker licht en luchtig
- Voeg langzaam en al kloppend de melk bij de dooiers
- Verwarm het geheel tot 83°C al roerend



2 blaadjes gelatine (= 3 gr)
125 g geklopte slagroom

Crème de Cassis-gelei

1,25 dl Crème de cassis
150 g kersen
4 g agar-agar

Presentatie

Shiso-cress

- Neem van het vuur
- Voeg de uitgeknepen gelatine toe
- Laat afkoelen en draai er ijs van
- Vul de quenelle vorm en zet in de vriezer tot gebruik

Crème de Cassis-gelei

- Verwarm de Crème de Cassis met de kersen kort
- Mix met staafmixer
- Zeef
- Kook even opnieuw met de agar-agar
- Giet in drie vierkante bakjes tot bijna vol.
- Laat opstijven
- Snijd 16 kleine vierkanten blokjes per bakje (3 p.p.)

Presentatie

- Leg twee A4-tjes evenwijdig op het bord, circa 4 cm van elkaar af.
- Maak zo een brede streep van de meringue poeder op het bord
- Zet de clafoutis uit het midden op deze streep
- Haal een van de drie vierkantje crème de cassis-gelei door de kristalsuiker
- Leg 3 vierkantjes naast de streep, waarvan de middelste besuikerd is.
- Leg op de vierkantjes een cress takje
- Leg als laatste de quenelle ijs schuin op de poeder streep
- Plaats de kleine merengue schotsjes tegen en nop het ijs, zodat het ijs niet meer zichtbaar is.
- Direct uitserveren.





Wijnbeschrijving:



HAEFFELIN PINOT GRIS GOLD MEDAL



Deze prachtige wijn bestaat uit 100% Pinot Gris. De druiven worden geoogst op het moment dat ze perfect rijp zijn. Alcoholische fermentatie volgt gedurende 10 dagen bij een gecontroleerde temperatuur.

Brijante gouden kleur met platina reflecties. Het bouquet onthult tonen van kleine gele vruchten en amandelen, en geeft subtiele hints van peer en perzik. Bij de eerste slok is deze wijn al soepel en fris. Het onthult fruitige tonen van perzik, abrikoos en hazelnoot met een laatste hint citrus.

Heerlijk in combinatie met vis in saus, vlees, gevogelte, maar ook harde kazen.

13

LAGRIMAS DE MARIA MADURADO 6 MESES DOC



De wijnstokken voor de Lágrimas De Maria Tempranillo zijn op ongeveer 450m hoogte op het lage terras van de wijngaard te vinden op een aarde bestaande uit klei en een bovenlaag alluvium. Dit resulteert in erg fruitige en karakteristieke wijnen die geschikt zijn voor vroege consumptie. Deze prachtige rode wijn wordt gemaakt van 100% Tempranillo druiven. De wijn rijpt ongeveer 6 maanden in Amerikaanse eikenvaten. Een zeer gemakkelijk te drinken wijn waarmee je snel naar een tweede glas neigt.

Violet-rode kleur die kenmerkend is voor zijn jeugd. Hij heeft een aanhoudend aroma van rijp fruit met hints van toast toegevoegd door de rijping op het vat. Het bouquet is tegelijkertijd elegant en levendig. In de mond wordt de frisheid van het fruit behouden, vergezeld door kruidige en geroosterde tonen.

Uitstekend om te combineren met tapas, geroosterd en gegrild vlees, pasta en gegrilde groenten.



PRODUCENT

Lagrimas

Het merk Lagrimas de Maria is ontstaan in 2008, toen ze de wens hadden om hun klanten dichterbij hun wijnen te brengen, en ze bekend te maken met de oenoloog María Martínez. De Lágrimas (tranen) van de wijn staan voor de sporen die achterblijven in het glas en de aanhoudende smaak op het palet.



WOLFBERGER GEWÜRZTRAMINER SIGNATURE



Deze mooie witte wijn wordt gemaakt van Gewürztraminer druiven. De druiven worden geoogst op hun optimale rijpheid. Na de alcoholische fermentatie, rijpt de wijn op gist. Het vinificatieproces brengt een medium-zoete wijn.

Wolfberger Gewürztraminer Signature heeft een mooie goudgele gloed. Een zeer aromatische neus met subtiele noten van exotisch fruit (mango, guave en papaya) en zoete kruiden (kaneel, kardemom). Het palet is complex, uitnodigend en heeft een fijne aanhoudende finish.

Lekker als aperitief, bij Aziatische gerechten of sterke kazen, taarten en fruit desserts.