



Menu maart 2020

Tarte tatin van kerstomaat met zeebaars

Grenache, Le Plan Vermeersch, 2018

Cotes du Rhône

A+B+C

xxx

Bouillon van shiitake en steranijs met entrecote

A+B+C

xxx

Zalmfilet met pestopuree en paprika-coulis

Viognier, Le Plan Vermeersch 2018

Cotes du Rhône

A+B

xxx

Duif en druif

El Pacto, Rioja

A+B+C

xxx

Crêpe Suzette met vanille-ijs

A+B+C

xxx



Tarte tatin van kerstomaat met zeebaars

Ingrediënten:

4 bakjes kerstomaten
(gehalveerd)
14 plakjes baderdeeg
±5 el olijfolie
20 g oregano (vers)
Peper en zout

Olijventapenade

300 gr zwarte olijven
50 gr kappertjes,
uitgelekt
6 ansjovisfilets
2 tl mosterd
2 tl rum
2 tl tijmblaadjes
1dl. Olijfolie

Zeebaars

7 zeebaars filets
peper en zout

Bereidingswijze:

Neem 14 ronde ovenschaaltjes 10 cm. Ø (aluminium) en vet ze in met olijfolie.
Hak de oregano fijn, halveer de kerstomaatjes en leg deze met de bolle kant naar beneden in de bakvormpjes. Bestrooi ze met peper, zout en oregano.
Rol de bladerdeegvellen zodanig uit dat het over de schaaltes valt. Verwijder overtollig bladerdeeg en druk de randen in het schaalte, zodat een bakje ontstaat.
Bak de taartjes 15 minuten in een oven van 220°C.

Olijventapenade

Meng alle ingrediënten behalve de olie in de Magimix. Giet tijdens het draaien de olie erbij. Draai niet te lang, zodat de tapenade grof van structuur blijft.



Zeebaars

Snijdt de zeebaarsfilet in de lengte doormidden. Bestrooi met zout en peper en bak de filets in hete olijfolie ongeveer 3 minuten op de huid en daarna 2 minuten op de vleeskant.

Presentatie

Draai de tomatentaartjes uit het bakje om op een bord.
Leg de visfilet er half op.
Schep met een lepel een bolletje tapenade op de zeebaars.



Bouillon van shiitake en steranijs met entrecote

Ingrediënten:

300 g entrecote
28 stuks middelgrote shiitake
olijfolie

Bouillon

36 stuks middelgrote shiitake
4 stuks steranijs
2 stuks laurierblad
2 stuks sjalot
10 zwarte peper korrels
60 g wortel
20 g gember
1,5 liter runderbouillon (fles)
olijfolie

Rettich

1 stuk rettich
2 zwarte peper korrels
citroenrasp
zout

Schorseneermousseline

30 stuken schorseneer (diepvries0)
1 dl room
1 dl melk
3 dl water
4 zwarte peper korrels

Cassave chips

1 stuks cassave
1 liter arachideolie
zeezout
Persinette Cress

Bereidingswijze:

Leg de entrecote ¾ uur tot een uur in de vriezer om aan te vriezen. Snijd de entrecote daarna in smalle reepjes.
Verwijder de steeltjes van de shiitake en steek ze uit met een ring Ø 3 cm zodat ze even groot zijn. Doe wat olie op een bakplaat, leg hierop de shiitake leg er een tweede bakplaat op en bak onder druk 20 minuten in een oven 180 °C.

Bouillon

Snijd de restjes en de overige shiitake grof.
Doe hetzelfde met de gember, de wortel en de sjalot. Plet de zwarte peperkorrels.
Laat de shiitake, de steranijs, het laurierblad, de sjalot, de peper, de wortel en de gember aanzweten in de olijfolie.
Blus het geheel af met de runderbouillon.
Breng de bouillon aan de kook.
Haal de pan van het vuur en laat de bouillon gedurende 45 minuten trekken.
Zeef de bouillon en breng hoog op maak met peper, zout en eventueel nog wat fond.

Rettich

Snijd de rettich in 28 plakken in stand 4 van de snijmachine.
Steek de rettich uit in dezelfde grootte als de shiitake (ring Ø 3 cm).
Zweet de rettich aan in de olijfolie.
Voeg een bodempje water, zout, peper en de citroenrasp toe en breng aan de kook.
Haal de pan van het vuur en laat de rettich gedurende 30 minuten trekken.

Schorseneermousseline

Schil de schorseneer en spoel deze af.
Snijd vervolgens in stukken en kook deze gaar in de overige ingrediënten.
Blender de schorseneer en voeg, indien te dik, wat kookvocht toe.
Zeef de mousseline.

Cassave chips

Snijd de cassave in zeer dunne plakjes op stand 2 van de snijmachine en frituur deze op 120°C voor. Laat de cassave op papier uitlekken.



Presentatie

Frituur de cassavechips op 170°C lichtbruin en bestrooi met wat zout. Bestrooi het vlees licht met zout en peper en leg de reepjes vlees op de bodem van het bord.

Plaats een quenelle mousseline op het vlees.

Plaats de uitgelekte plakjes rettich aan weerszijde van de mousseline .

Leg hier de 2 plakjes shiitake tegenaan.

Maak het gerecht af met de Persinette Cress.

Dresseer als laatste de warme bouillon over het vlees.

Steek de cassave chips in de mousseline.





Zalmfilet met pestopuree en paprikacoulis

Ingrediënten:

Puree

1200 g gekookte
aardappelen
1.5 dl melk

Pesto

1.5 bosje basilicum
1.5 teentje knoflook
150 g pijnboompitten
5 el Parmezaanse kaas
Olijfolie
limoen
peper en zout

De coulis

1.5 rode paprika
1.5 teentje knoflook
3 sinaasappels/ sap
70 g boter
Bakolie
gerookte paprikapoeder

Zalm

750 g zalmfilet, met vel &
ontschubt

Bereidingswijze:

Puree

Prak de aardappelen met een scheutje melk tot puree tot de gewenste dikte. Kruid af met versgemalen peper en zout.

Pesto.

Hak de basilicumblaadjes fijn. Kneus de pijnboompitten en de knoflook. Mix de basilicumblaadjes kort met het teentje look, de geroosterde pijnboompitten en Parmezaanse kaas. Mix verder met de bullet mixer en voeg olijfolie tot je een smeùige pesto hebt. Breng op smaak met peper, zout en een paar druppeltjes limoen.

De coulis.

Snijd de paprika grof en verwijder de zaadjes. Snijd de knoflook grof en pers de sinaasappelen. Stoof de paprika aan in een flinke scheut olie. Voeg de knoflook toe en blus met het sinaasappelsap. Laat de paprika gaar pruttelen. Mix tot saus en zeef. Zorg dat de boter op kamertemperatuur is en in blokjes. Meng de boter erdoor en breng verder op smaak met een snuifje zout. En een mespuntje gerookte paprikapoeder.

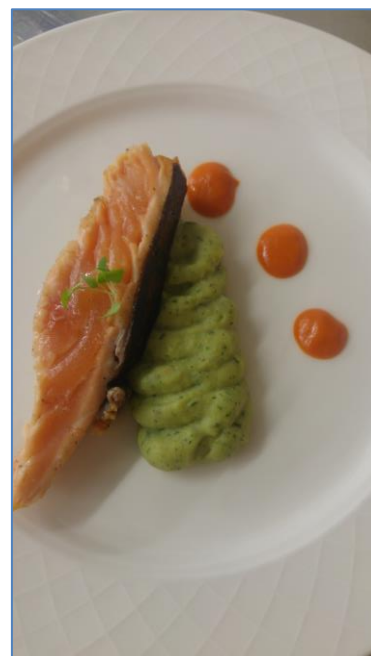
Zalm

Bak de zalm kort aan op de vel kant in een pan met een scheutje olijfolie. Kruid af met peper en zout. Leg de zalm op een ovenplaat en schroei de ongebakken kant af met een brander, tot deze witgrijs is. Leg de zalm met de velkant naar beneden op een snijplank en portioneer met een zeer scherp mes

Warm ondertussen de puree op en meng de pesto erdoor.

Presentatie

Serveer de zalm samen met de pestopuree en een lepeltje paprikacoulis en maak af met een blaadje basilicum.





Duif met druif

<p>Ingrediënten: 7 duiven</p> <p>Konfijten Ganzenvet 3 knoflook gesneden 1 laurierblad 3 takje tijm 1 takje rozemarijn 10 peperkorrels gekneusd</p> <p>Saus (1) <i>Duivenkarkassen *</i></p> <p>5 dl kippenbouillon 1 grote zoete ui 3 stengels bleekselderij 3 teentje knoflook 65 g boter 5 el bloem 10 takjes peterselie 10 takjes dragon 3 dl muskaatwijn</p>	<p>Bereidingswijze: Hak de kop eraf en haal de ingewanden uit de duiven of koop al schoongemaakte duiven. Spoel goed uit!!! Snijd de vleugels en de pootje er netjes af, zodat er zoveel mogelijk vel op het karkas en de borstjes blijft zitten.</p> <p>Konfijten van duivenpootjes Doe de pootjes in een kleine passende pan met ganzenvet en kruiden. Konfijt in de oven op 70 á 80 graden, zo lang mogelijk Het vet mag niet gaan borrelen.</p> <p>Saus - 1 gedeelte <i>Duivenkarkassen *= gevacumeerd van de vorige brigade</i></p> <p><i>Kippenbouillon:</i> Meet 5 dl warm water af en voeg bouillonpoeder naar smaak toe. LET OP: maak het niet te zout, want de saus wordt ingekookt.</p> <p>Braad de vleugeltjes goed aan in zo min mogelijk olijfolie en boter Snijd de ui en knoflook klein Was de peterselie en bleekselderij en snijd fijn Haal de blaadjes van de dragon en bewaar de blaadjes, snijd de stelen in stukjes Doe de groenten en kruiden bij de vleugeltjes en zweet goed aan. Blus met de muskaatwijn. Voeg de kippenbouillon toe. Laat zo lang mogelijk zachtjes koken. Zeef en kook in op smaak.</p> <p>Gebruik één en dezelfde ruime koekenpan voor het navolgende handelingen, deze wordt NIET schoongemaakt tussendoor i.v.m. opbouw van smaken!!!</p> <p>Bak in deze pan kort de karkassen met de borstjes aan. Doe dit kort, want de borstjes kunnen anders te gaar worden Leg ze in een ovenschaal met de borsten naar boven. Plaats de kernthermometer in het dikste gedeelte van een borstje tegen het borstbeen aan. Bak in de oven op 80°C - kerntemperatuur 53°C Open deur even en verlaag de oven naar 60°C, stel de kerntemperatuur in op 55°C. Haal direct dan uit de oven en zet linksonder in de warmhoudkast te rusten.</p>
--	---



Spek

28 plakjes spek

Druiven

70 druiven (zonder pit)
(Rood en groen/wit)

Saus (2)

Kookroom
Aardappelzetmeel

Pasta

600 g verse parpadelle

Spek

Bak 5 plakken spek tussen bakpapier en twee bakplaten in de oven op 150°C krokant - ± 15 min.

Snijd de rest van de plakken klein en bak deze krokant in DE koekenpan waarin de karkassen zijn gebakken.

Schep de spek uit de pan op keukenpapier.

Haal indien nodig het wat vet uit de pan.

Druiven

Haal de druiven van hun takken en was ze.

Bak de druiven zacht in DE koekenpan

Blus met een scheut muskaat wijn.

Doe de druiven in een schaaltje, maar laat vocht in de pan.

Zet de druiven in de warmhoudkast.

Saus - 2e gedeelte

Doe de ingekookte saus in de koekenpan erbij.

Voeg room naar smaak toe.

Doe de uitgebakken spekstukjes erbij.

Snijd de blaadjes van de dragon klein en voeg toe.

Verwarm even goed door.

Bind de saus stevig met aardappelzetmeel.

Voordat de pasta wordt gekookt

Snijd de borsten van de karkassen en haal het vel eraf.

Leg deze terug in de schaal en zet terug in warmhoudkast.

Vacumeer de karkassen voor de volgende brigade en leg direct in koeling.

Haal pootje uit vet en laat tot gebruik in de warmhoudkast.

Zeef ganzenvet en zet het vet in de koeling voor de volgende avond.

Pasta

Breng water met wat kippenbouillonpoeder aan de kook.

Kook de parpadelle beetgaar in 2 - 4 minuten.

Giet af in een vergiet.

Doe de parpadelle gelijk bij de saus en schep goed door.

Presentatie

Schep wat pasta op het bord uit de midden.

Leg een borstje neer en zet een pootje op het bord erbij.

Schep per persoon 5 druiven erbij.





Crêpe Suzette met vanille-ijs

<p>Ingrediënten:</p> <p>Sinaasappelcoulis 30 g water 150 g suiker 0,5 st kruidnagel 2 st jeneverbessen 1 st steranijs 1 knijp vanille extract 50 g Grand Marnier 50 g Cointreau 50 g mandarine napolion 1 l sinaasappelsap, vers ½ tl arrowroot</p> <p>Pannenkoekenbeslag 5 eieren 750 g melk 1 el room vanille extract snufje zout 1 el arachideolie olie 80 g boter gesmolten 300 g bloem 100 g poedersuiker</p> <p>Vanille-ijs 3 tl vanillearoma 3 dl volle melk 3 eidooiers 75 g basterdsuiker 2 tl-maïzena</p> <p>3 dl slagroom</p>	<p>Bereidingswijze:</p> <p>Sinaasappelcoulis Laat het water en de suiker op een matig vuur karamelliseren (<u>!!niet roeren!!</u>). Laat kleuren tot een blonde karamel. Voeg de kruidnagel, de jeneverbessen, de steranijs en het vanille extract toe. Blus af met de drie dranken. Voeg het sinaasappelsap toe en breng aan de kook. Giet door een fijne zeef. Bind de saus met arrowroot. Laat de coulis zo lang mogelijk afgedekt infuseren in de koelkast.</p> <p>Pannenkoeken Klop de eieren los in een kom. Voeg de melk, het roompoeder, de bloem, de poedersuiker en vanille-essence toe. Meng tot een gladde massa. Voeg het zout, de olie en de gesmolten boter toe en laat het beslag 1 uur rusten in de koelkast. Bak 14 pannenkoekjes en leg deze in de koelkast tot gebruik. Smeer wat coulis op de pannenkoekje Rol de pannenkoeken op en snijd ze in kleine stukjes van ca. 5 cm.</p> <p>Vanille-ijs Zet 14 schaaltes in de vriezer. Breng melk langzaam tegen de kook aan. Meng suiker met de maïzena. Klop eidooiers met de gemengde suiker licht en luchtig. Klop geleidelijk de hete melk erdoor. Doe het mengsel terug in de pan en laat het al roerend op zacht vuur tot 82°C verwarmen of totdat de custard bind en smeug is. Klop de slagroom half stijf en voeg deze bij de custard en meng de vanille-essence erdoor. Giet het dan in de glazen of bakjes. Laat afkoelen in de vriezer.</p>
---	---



Presentatie

sinaasappelzestes
Atsina Cress

Presentatie

Haal de glaasjes/bakjes tijdig uit de vriezer.
Giet een laagje sinaasappelcoulis op de custard.
Werk af met enkele rolletjespannenkoek, sinaasappelzestes, Atsina Cress.





Wijnbeschrijving



LE PLAN VERMEERSCH RS COTES DU RHONE BLANC



Deze wijn is gemaakt van 80% Marsanne blanc en 20% Marsanne. De druiven groeien in de Rhône vallei op een bodem van klei en kalk. Na de oogst worden de druiven ontsteeld voordat de vergisting start. De letters RS staan voor Récolte Sélectionnée, oftewel geselecteerde oogst, met uiteraard een knipoog naar de autosport carrière van Vermeersch.

Een schitterende helder gele kleur, met groene reflecties. Het bouquet kent aroma's van wit fruit, vermengd met florale toetsen. Krakend fris smaakpalet met een bittere pointe. Knappe vetigheid en veel lengte in de afdrank.

Mooi in combinatie met verschillende visgerechten en schaal- en schelpdieren zoals gamba's, (rivier)kreeft.

10



LE PLAN VERMEERSCH GT-V VIOGNIER COTES DU RHONE



LePlan-Vermeersch GT-V is gemaakt van 100% Viognier op basis van biologisch geteelde druiven(gecertificeerd door Ecocert) De druiven worden volledig met de hand geplukt en zijn afkomstig van wijngaarden gelegen in de streek Côtes du Rhône Villages Suze-la-Rousse, maar worden gedeclassificeerd als 'Vin de France' omdat de AOP geen wijnen toelaten op basis van één druivensoort.

De wijn heeft een heldere strogele kleur, in de neus tropisch fruit zoals mango, lychee en banaan, met lichte tonen van rozijnen en honing. De smaak is vol, sappig met rijp exotisch fruit, lichte kruidigheid met in de afdrank een aantrekkelijk bittertje van walnoot of amandel.

Heerlijk in combinatie met verschillende visgerechten.



EL PACTO RIOJA
ORGANIC

vintae

When nature, climate and winemaking go hand in hand.

Alle wijnen zijn een resultaat van een pakt tussen de natuur en de locatie, tussen de wijngaard en de menselijke inspanning. Terroirs op een goede locatie, oude Tempranillo wijnstokken, uitgebreide selectie en een respectvolle manier van produceren maken samen El Pacto.

Deze wijn is gemaakt van 100% Tempranillo druiven. 70 jaar oude organische wijngaarden, gesitueerd in San Vicente de la Sonsierra. Rijping gedurende 14 maanden in nieuwe Franse, Europese en Amerikaanse eiken vaten.

Intens, rijp en herkenbaar met een gelagerd aroma. Rijpe smaken van donker rood fruit hebben zich ontwikkeld naar smaken van compote, chocolade, eiken en specerijen. Elegant en aangenaam, zacht en in balans met zachte tannines en een lange afdrank.