



Menu oktober 2020

Zeevruchten varia

Wolfberger, Muscat 2018

Snijboon à la Carbonara

Wolfberger, Muscat 2018

Ossenstaartbouillon onder een dakje

Tongrolletjes met zalm

Maison Barboulot, 2019

Ganzenborst met hetebliksem "Colmar"

Gran alleganza monastrell

Bavarois met bitterkoekjes en Amaretto



Zeevruchten varia

Ingrediënten**Garnalen kroketten**

1 sjalotje
 Bieslook
 60 gr boter
 50 gr bloem
 50 ml witte wijn
 2 dl visbouillon
 zout
 versgemalen peper
 150 g Hollandse garnalen
 2 eiwitten
 bloem
 paneermeel/panko
 olie om te frituren

Gegratineerde oester

1 el fijngesneden
 bladpeterselie
 25 g Parmezaanse kaas
 500 g grof zout
 12 holle oesters
 ½ dl witte droge wijn
 25 g zachte boter

Gegratineerde mossel

1 kg mosselen
 20 dl melk
 30 g bloem
 30 g boter
 1 eierdooier
 2 el peterselie
 0,5 glas witte wijn
 paneermeel
 30 g Parmezaan
 1 teentje knoflook
 Zout en peper

Presentatie

grof zeezout
 mooie olijfolie

Bereidingswijze**Garnalen kroketten**

Snipper de sjalot, hak de bieslook en fruit 2 min aan in boter.
 Voeg in één keer de bloem al roerend toe en laat de bloem gaar worden.
 Blus af met de witte wijn, schenk de visbouillon erbij, roer tot een gladde dik gebonden saus, laat nog 10 tot 15 minuten zachtjes koken.
 Roer de garnalen en de bieslook door de saus en neem de pan van het vuur. Breng de ragout goed op smaak met peper en zout.
 Schenk de ragout uit op een met koud water omgespoelde bakplaat of ruime ovenschaal en laat afkoelen en minimaal 2 uur opstijven in de koelkast. Gebruik hiervoor de shockfreezer, dat spaart tijd en leren we ook met deze apparatuur werken.
 Vorm van de ragout met bebloemde handen kroketjes van 2x5 cm
 Klop de eiwitten los in een schaal en strooi bloem en paneermeel in 2 andere schalen. Haal de kroketjes eerst door de bloem, dan door het losgeklopte eiwit en tenslotte door het paneermeel.
 Verhit de olie tot 180 °C en bak de kroketjes in porties goudbruin.

Gegratineerde oester

Verwarm de ovengrill.
 Bedek de ovenplaat met aluminiumfolie.
 Verkreukel de folie, zodat je er nadien de schelpen in kan vastzetten.
 Open de oesters, giet het vocht weg en leg ze op de plaat.
 Schep 1 koffielepel witte wijn op elke oester.
 Meng de boter met de peterselie en verdeel over de oesters.
 Bestrooi met kaas en laat enkele minuten onder de grill kleuren
 Schep grof zout in een klein schaalje en leg daarop de gegratineerde oester.

Gegratineerde mossel

Spoel de mosselen grondig en doe ze in een kookpan. Overgiet ze met de wijn en laat ze op hoog vuur openkoken. Schud af en toe om.
 Zeef het kookvocht en zet 100 ml ervan apart. Maak de mosselen los van de schelp en leg ze opnieuw in één schelpenhelft. Schik ze in een ovenschaal.
 Smelt de boter. Roer er de bloem door en laat even sudderen. Schenk er de melk en het apart gehouden mosselvocht bij en laat al roerend indikken. Roer er, van het vuur af, de eidooier en de parmezaan door.



ovengrill.

Kruid met peper en zout.
 Meng de knoflook met de peterselie en het paneermeel.
 Schep de saus bij de mosselen.
 Bestrooi ze met de knoflookpeterselie en laat ze 3 tot 4 minuten gratineren onder de hete



Presentatie

Maak de oester los on de schaal, dat eet makkelijk. Leg een eetlepel vochtig gemaakt zeezout op het bord. Druk hierin de oesterschelp. Garneer de mosselen en de kroket naar eigen inzicht op een bordje. Werk af met wat olijfolie.



Snijboon à la Carbonara

Ingrediënten	Bereiding
<p>Snijboon 38 snijbonen</p>	<p>Snijboon Snijd met een dunschiller lange repen van de snijbonen. Blancheer de repen een halve minuut in gezouten water. Dompel daarna even onder in ijswater. Laat uitlekken en houd apart.</p>
<p>Spekkruimels 180 g ontbijtspek, in plakjes</p>	<p>Spekkruimels Vries het spek even in. Snijd het in zo klein mogelijke stukjes. Bak het in een paar minuten krokant. Houdt apart.</p>
<p>Bundelzwammen 300 g bundelzwammen 25 ml olijfolie 4 sjalot 6 takjes tijm 18 g kerriepoeder zout peper</p>	<p>Bundelzwammen Snipper de sjalot. Rits de tijmblaadjes van de takjes. Bak de bundelzwammen in wat olijfolie met de sjalot, tijm, kerriepoeder, zout en peper naar smaak.</p>
<p>Kwarteleieren 24 kwarteleieren zout azijn klontje boter Parmezaanse kaas peper zout</p>	<p>Kwarteleieren (Doe dit vlak voordat je uitgaat) Haal de eieren op het laatste moment uit de koelkast (hoe kouder het eiwit hoe steviger). Verwarm water met wat zout en azijn tot tegen de kook aan. Maak met een mesje een gaatje in de punt van het kwarteleitje en pel wat van de schaal af. "Giet" vervolgens het ei in een espressokopje. Pocheer de kwarteleitjes 1 minuut. Dompel ze daarna even onder in koud water.</p>
	<p>Presentatie Verwarm de snijboon in een pannetje met boter en breng op smaak met zout en peper. Warm de zwammen nog even door. Als eerste leg je het kwartelei in het bord. Hierop de snijboon en de zwammetjes. Daarop het tweede kwarteleitje, de spekkruimels en wat kaasschaafsel (microplane rasp).</p>



Heldere ossenstaartbouillon onder een dakje

Ingrediënten	Bereidingswijze
<p>200 g magere spekblokjes 50 g boter 1500 g ossenstaart</p> <p>2 winterwortels <i>middelgroot</i> 2 grote uien 2 prei 4 stelen bleekselderij 4 laurierblaadjes 2 stukjes foelie 2 takjes tijm</p>	<p>Neem een snelkookpan en bak (met wat boter) het spek uit. Voeg de ossenstaart (niet teveel tegelijk) in de pan en laat ze op hoog vuur goed bruinbakken. Schep regelmatig om. Schep ze uit de pan.</p> <p>Snijd de winterwortel, de ui, de prei en de bleekselderij in kleine stukken. Bak de groenten in de snelkookpan aan tot het bruin is, geeft kleur aan de bouillon.</p> <p>Voeg 4 liter water toe, breng aan de kook voeg de ossenstaart, laurierblaadje, foelie, tijm en wat zout en peper toe. Breng aan de kook, draai het vuur laag en laat ca. 50 minuten trekken (in de snelkookpan!).</p> <p>Zeef de bouillon d.m.v. een natte passeerdoek in een schone pan. Haal de stukken ossenstaart uit de zeef en gooi de rest weg. Haal het vlees van de botten en snijd het in kleine stukjes. Kook de bouillon in tot ± 2 tot 2.5 liter. Zet de pan in een bak met ijs en daarna in de koeling. Als de soep is afgekoeld schep het vet eraf m.b.v. een schuimspaan.</p> <p>Laat de plakjes niet helemaal ontdooien. Steek er rondjes uit (<i>groter dan de doorsnede van de soepkommen</i>).</p>
<p>Presentatie</p> <p>12 plakjes bladerdeeg Madeira lente-ui 2 eidooiers van de zeevruchtenreceptuur</p>	<p>Presentatie</p> <p>Verwarm de oven voorop 200 °C</p> <p>Breng de bouillon tegen de kook aan, breng op smaak met zout en peper en roer er de Madeira naar smaak erdoor. Verdeel het vlees over de soepkommen en schep de bouillon erop, tot ca. 1,5 cm onder de rand. Garneer met zeer dunne ringetjes lente ui. Meng losgeklopte eidooiers met een eetlepel water en een snuf zout. Leg de bladerdeeg cirkel op de soepkom en druk de randen aan. Smeer het eidooier mengsel met een kwast over het bladerdeeg. Plaats in de oven gedurende 20 minuten.</p>



Tong rolletjes met zalm en Hollandse garnalen

Ingrediënten	Bereiding
6 zeetongen zonder huid	De zeetongen fileren; graten en koppen bewaren. Filets afdekken en in koeling plaatsen
Visbouillon graten van de zeetongen 2 wortels 2 preien peterselie 2 uien zout en peper	Visbouillon Graten en koppen goed wassen, Zorg dat alle bloedresten zijn verwijderd. Prei, ui, wortel en peterselie zeer klein snijden en sauteren in een beetje olijfolie. Beetje peper en zout toevoegen Graten en koppen toevoegen. Vul aan met koud water tot de vis net onderstaat. Breng aan de kook en laat 30 minuten zeer zachtjes sudderen. Giet door een zeef.
Vulling 3 oude witte boterhammen 3sjalotten 225 g zalm 25 g dille 2 takjespeterselie 50 g melk	Vulling Verwijder de korstjes van het brood, giet de melk erover. Verwijder steeltjes van de kruiden, voeg de steeltjes kleingesneden bij de bouillon en laat dus mee sudderen. Hak de sjalot fijn in de keukenmachine. Voeg het uitgeknepen brood, bijna alle dille en peterselie, zout en peper toe. Mix. Voeg tenslotte de in stukken gesneden zalm toe en maal zo kort mogelijk tot een geheel. Proef en breng eventueel verder op smaak.
Tong rolletjes dl.1 200 g Hollandse garnalen zout en peper	Tong rolletjes 1^{ste} gedeelte Bestrooi de tongfilets met peper en zout. Leg de lelijke kant naar boven. Leg op het breedste uiteinde een lepel vulling plus 3-4 garnalen Rol op. Zet de rolletjes gelijk in de vierkanten geperforeerde ovenschaal (hierin worden ze gestoomd) Bewaar afgedekt tot gebruik in de koelkast.
Witte wijn saus 4,5 dl witte wijn 2,5 dl slagroom 3 sjalotten boter aardappelmeel/maïzena	Witte wijn saus Snipper de sjalot, fruit in wat boter in een sauspan Giet 4,5 dl wijn en 4,5 dl visbouillon erbij Kook in tot 1/3 Voeg de slagroom toe en laat 5 minuten pruttelen en indikken Zeef de saus en breng op smaak met eventueel een beetje vispoederbouillon Indien nodig nog een beetje binden met aardappelzetmeel of maïzena



Garnituur

12 Kerstomaatjes
1 knoflookteen
12 zoete witte druiven
zonder pit
100 g zeekraal/ lamsoren

Tongrolletjes dl.2

5 dl witte wijn

Garnituur

Was de tomaatjes, de druiven en de zeekraal
Verwijder de harde steeltje bij de zeekraal
Snijd knoflook in plakjes
Start met het volgende, als de tongrolletjes 5 minuten hebben gestoomd en dus nog 5 minuten moeten stomen.
Sauteer de tomaatjes in olijfolie met de knoflook, peper en zout
Sauteer de druiven in een beetje boter met een paar korreltjes zout (dit haalt het zoete van de druif naar boven)
Verwarm een beetje boter, voeg zeekraal toe en schud 2x om.
Dus verwarm heel kort, om de bijt te behouden.

Tongrolletje 2^e gedeelte:

Breng de rest van de bouillon met 5 dl wijn aan de kook en laat inkoken.
Giet de ingekookte bouillon in een grote vierkante ovenschaal, waarop de geperforeerde schaal met visrolletjes past.
Breng de bouillon aan de kook en zet de schaal met vis erop
Dek af met alu-folie en stoom in 10 minuten de vis gaar

Presentatie:

Lepel een spiegeltje saus op platte borden.
Leg op elk bord 2 tongrolletjes.
Strooi er de resterende garnalen,
Leg tomaatje, druifje en zeekraal erbij
Maak af met verse "dilleblaadjes".





Ganzenborst met hete bliksem en Elzasser zuurkool "Colmar"

Ingrediënten

5 ganzen borstfilets
peper
boter
zonnebloemolie
grof gemalen zout

Zuurkool

400 g zuurkool
75 g gerookte spekblokjes
2 sjalotjes
1 teen knoflook
5 jeneverbessen
1 laurierblad
1 kruidnagel
½ tl kummel
1 el bruine basterd
1 dl Elzasserwijn
1 goudrenet
1 dl bouillon
200 g casselerrrib

Hete bliksem

400 g aardappelen (bloemig)
100 g goudrenetten
100 g elstar
20 gr spekvet* zie boven
Beetje appelstroop
Mp kaneel
Nootmuskaat

Beurre Manie

15 g bloem
15 g boter

Saus Mathilde

50 g bruine basterd
1 dl aceto balsamico
1 dl Pernod
2 dl sinaasappelsap

Bereidingswijze

Ganzenborsten controleren op kogeltjes, droogdeppen en voorzien van een paar slagen zwarte peper. Per 2 borsten vacumeren. Na het vacumeren en voor het in het Sous-Vide bad doen van de borsten dienen deze minimaal 10 seconden in heet water (**boven 70 graden**) gedompeld te worden, **i.v.m bacteriën**.

1-1,5 uur Sous Vide op 50 graden.

Borsten zijn nu aan de buitenkant grijs. Deze opbakken in combi olie/boter. (reken plm. 1 minuut per kant in hete pan).

Bij voorkeur nu borden opmaken en uitserveren, anders warmhouden op 50-52 graden in de kast.

Trancheren vlak voor opdienen in plakjes van 2 à 3 mm, dikkere tranches zullen bij oude gans nog steeds geen fijn mondgevoel geven. Pas dan wat grof gemalen zout uit de molen erover.

Zuurkool

Bak de spekblokjes langzaam uit, haal ze uit de pan, hak fijn en bewaar voor presentatie.

Giet wat vet af en bewaar voor de hete bliksem!

Snipper de sjalot, pers de knoflook en fruit het aan met wat kummel in de pan van het vet.

Voeg de ongewassen zuurkool toe en laat het ca. 5 min. fruiten.

Snijd de appel en de casselerrrib in blokjes en voeg het samen met de kruiden, suiker, wijn en bouillon toe en laat dit 30 minuten koken.

Hete bliksem

Schil de aardappelen en appels, snijd ze in grove stukken. Kook de aardappelen apart met wat zout gaar. Kook vervolgens de appels tot moes. *Doe dit in weinig water, dat bevordert de smaak.*

Aardappelen en appels bij elkaar voegen en door elkaar stampen.

Vet en stroop toevoegen en dan op smaak brengen met de kruiden en de stroop.

Beurre Manie

Kneed de boter met de bloem. Bewaar voor het monteren van de saus.

Saus Mathilde

Giet iets van het spekvet in de braadpan en smelt de suiker. Deglaceer met sinaasappelsap en aceto.

Voeg dan de Pernod en de fond toe. Kook dit in tot 3 dl.

Monteer de saus met een deel van de beurre manie en laat even



5 dl kalfsfond
beetje honing

doorkoken.

Presentatie

Spuit met een spuitzak de hete bliksem.

Leg tegen de zuurkool de tranches van de schuin gesneden ganzenborsten.

Bestrooi met wat grof zeezout.

Giet de saus op of langs het vlees en strooi de fijn gehakte uitgebakken spekblokjes er over.





Bavarois met bitterkoekjes en Amaretto

Ingrediënten	Bereidingswijze
<p>Bavarois 3¼ dl melk 1½ kaneelstokje ¼ dl Amaretto 75 g suiker 1½ takje tijm 4½ blaadje gelatine (7½ gr) 6 eieren 1½ dl slagroom 225 g bitterkoekjes</p>	<p><i>Plaats voor de chocoladedecoratie een schaal in de vriezer en vul 2 kleine ronde siliconenmallen met water en plaats ook in de vriezer.</i></p> <p>Bavarois Breng de melk, kaneel, suiker en tijm aan de kook, laat ca. 10 min. trekken. Week de gelatine in koud water.. Splits de eieren en klop de dooiers schuiming. Klop de slagroom tot yoghurt dikte en zet in de koelkast. Zeef 't melkmengsel, schenk dit langzaam bij de eidooiers, roer goed door. Verkruiemel de bitterkoekjes erboven en meng goed door. Schenk terug in de pan en laat ca. 10 min al roerend garen. Niet kouder dan 60°C ivm salmenella en niet warmer dan 80°C ivm schiften van het ei. Steek er daarom een thermometer in. Haal de pan van het vuur en voeg de gelatine toe. Laat op ijswater afkoelen tot het hangend is (iets dikker wordt) en spatel de slagroom erdoor. Schenk de bavarois in de vormpjes en laat ca. 3 uur opstijven in de koelkast (of shockfreezer). Laat goed aanvriezen.</p>
<p>Peer 4½ peren 3 jeneverbessen <i>gekneusd</i> 3 el suiker 1½ el boter 1½ limoenen</p>	<p>Peer Schil de peer en steek 24 bolletjes uit met een parissiene boor, verwijder het klokhuis en snijd de peer in reepjes. Verwarm een pan en bak de peerbolletjes en reepjes met de suiker, boter en gekneusde jeneverbessen tot de peer goudgeel is. Voeg rasp en sap van de limoen toe.</p>
<p>Sinaasappelerengue 50 g eiwit 25 g fijne kristalsuiker 25 g poedersuiker 1 sinaasappel</p>	<p>Sinaasappelerengue Verwarm de oven voor op 70 °C., gebruik de middelste oven met 50% vochtigheid. Klop het eiwit stijf in een schone kom. Voeg 1 el fijne kristalsuiker toe en blijf mixer tot het is opgenomen. Voeg nu lepel voor lepel de overige suiker toe. Blijf mixen tot een mooie glanzende massa wordt verkregen. Vouw/spatel voorzichtig de poedersuiker er door. Rasp ca. de helft van de sinaasappelschil en voeg aan het eiwit toe. Pers één halve sinaasappel uit en voeg 0.4 dl sap toe. Smeer dun uit op een bakmat en droog krokant in de oven in ±1,5 uur. Laat afkoelen en breek in stukken.</p>
<p>Garnering 3 dl amandellikeur 1½ dl slagroom 2 sinaasappelen</p>	<p>Garnering Snijd van de sinaasappelen de schil met het wit van af en snijd de partjes tussen de vliezen uit en snijd ze in kleine stukjes. Leg op een zeef om uit te laten lekken.</p>
<p>Chocolade 40 gr pure chocolade 80%</p>	<p>Chocolade Smelt de chocolade langzaam au bain-marie. Leg de ijsvormpjes in de schaal uit de vriezer. Vul een spuitzak met de chocolade en knip er een heel klein puntje af. Maak als volgt 12 kleine decoraties (<i>hou bij de decoratie rekening met het</i></p>



glaasje of bord waarop het gerecht wordt opgediend).

Spuit nu geheel willekeurig een paar cirkels/lijnen op de ijsblokjes. Haal deze direct (*dus voordat deze is uitgehard*) met een spateltje van het ijs af.

Presentatie

Druk de bevroren bavarois uit de siliconenvorm en serveer op een bord.

Laat langzaam ontdooien in de koeling.

Klop de slagroom lobbig.

Serveer de peerbolletjes in een chocoladedecoratie.

Plaats speels de sinaasappel merengue en de peerreepjes.

Vul een klein glaasje met de amandel likeur en de slagroom



Wijnbeschrijving:



**WOLFBERGER MUSCAT
SIGNATURE**



Druivenrassen en vinificatie

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

Proefnotitie

Met zijn aantrekkelijke gouden kleur, toont deze Muscat fruittonen van lychee, peer en geplette verse druiven. Tegelijkertijd houdt het een droge en verfrissende stijl met geweldige balans. Het palet is soepel en fris met een mooie aromatische aanhoudendheid in de afdrank.

Wijn/spijs

Deze wijn is perfect om te serveren als aperitief, hoewel de heerlijke fruitsmaak ook goed gaat met salades, asperges, coquilles en andere visgerechten.



Maison Barboulot Chardonnay

Languedoc, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR

De wijngaarden liggen in de Limoux, dat met de nabijgelegen Pyreneeën relatief koel is. De meeste percelen hebben een bodem van kalk en klei.

VINIFICATIE

De vergisting van de most vindt plaats op lage temperatuur om frisheid en aroma's te behouden. Zowel aan de vergisting als de rijping komt gebruik van Frans eikenhout te pas. Rijping op de lie en batonnage zorgen voor de romige smaak.

DRUIVEN

chardonnay

ALCOHOL PERCENTAGE

13,50%

GEUR & SMAAK

Heldere goudgele wijn met uitbundige aroma's van steenfruit, geroosterd brood en brioche. De smaak is rijk, maar mooi in balans met de frisse zuren en een romige afdronk.

SERVEERSUGGESTIE

Serveer op 8 à 10 graden Celsius bij risotto, gegrilde vis, gevogelte, romige kazen of een Thaise curry met kokosmelk.



Maison Barboulot



De wijnmakers van Maison Barboulot zijn actief binnen de IGP Pays d'Oc. Deze gebieden strekken zich uit binnen de beroemde Languedoc. De veelzijdigheid aan terroirs biedt mogelijkheid tot de productie van een grote diversiteit aan druiven en typen wijnen. Maison Barboulot maakt jonge, fruitige en toegankelijke wijnen. Hoewel de Languedoc hete zomers kent, zorgen de aanwezigheid van de Middellandse Zee en meer zuidelijk de Pyreneeën voor de nodige verkoeling van de wijngaarden. Mede hierdoor behouden de wijnen hun frisse zuren en fruitige aroma's. Zeker voor pinot noir is dit van essentieel belang.



GRAN ALLEGGRANZA ALICANTE MONASTRELL



HAMMEKEN
CELLARS

Druivenras/ vinificatie

De Monastrell druiven worden laat geoogst, in het begin van november. Na een zachte persing worden de druiven ontsteelt en vindt de vinificatie plaats in RVS tanks bij een temperatuur van 24-26°C. Na de schilweking vindt de malolactische gisting plaats in RVS tanks. De wijn rijpt nog 6 maanden in Frans eiken vaten.

Proefnotitie

Een donkere robijnrode kleur met violet blauwe reflecties. De aroma's van rijpe zwarte bessen, sappige donkere kersen en hints van wilde kruiden zijn prachtig in balans met het aroma van donkere chocolade. Op het palet is het een rijke sappige wijn met een prachtige balans tussen rijp fruit en donkere chocolade met een natuurlijke zoetheid en zachte tannine.

Wijn/Spijs

Prachtige en uitdagende begeleider van verschillende wildgerechten, gegrild en gebraden rundvlees en rijke stevige kazen.

