



MENU NOVEMBER 2020

Inspiratie voor een kerstdiner

Bietenmousse met "kaviaar"

Chardonnay "Spier Signature"



Coquilles met avocado erwtenpuree

Chardonnay "Spier Signature"



Duxelles van paddenstoelen

Merlot "Spier Signature"



Hertenragout met rozenbottel-coulis

Cabernet Sauvignon "Spier Signature"



Amaretto Parfait met Brownie



Dit menu is gebaseerd op 4 personen en speciaal geschikt gemaakt om thuis te bereiden.

Passende wijnen zijn verkrijgbaar bij De Wijnkelder in Barendrecht. Als lid van de CCB ontvangt u tot het einde van dit jaar 15% korting.



Bietenmousse met "kaviaar"

Ingrediënten:

1 dl visfond
100 gr gekookte biet
6 g gelatine
1 dl slagroom
peper & zout

Presentatie:

potje (nep) kaviaar

Bereiding:

Neem een 4 tal mooie amuseglasjes (kleine borrelglasjes).
Week de gelatine (minimaal 10 minuten) in koud water.
Ontvel (indien nodig) de bietjes en snijd in stukjes van ongeveer 1 bij 1 cm.
Warm de bietjes ca 10 min in de warme (net niet kokende) fond op heel laag vuur.
Pureer in de blender of met de staafmixer. Voeg daarna de gelatine toe.
Roer door.
Breng op smaak met een mespuntje peper en zout Laat (minimaal 45 min) afkoelen buiten de koeling.
Klop de slagroom lobbijg (als vla) en meng deze door de afgekoelde bietenmousse.
Vul de glasjes en zet minimaal 1 uur in de koelkast.

Presentatie:

Garneer met twee theelepels kaviaar en dien op met een koffielepeltje.



Coquille met avocado erwtenpuree

Ingrediënten:

100 g doperwten
1 avocado
4 plakjes pancetta
(ontbijtspek kan ook)
1 teentje knoflook
¼ blokje groente-
bouillon
klontje boter
4 coquilles

Presentatie:

tuinkers om te
garneren

Bereiding:

Leg de pancetta op een stuk bakpapier en bak in de oven op 220 °C krokant. Je kunt er ook voor kiezen om de pancetta in een droge koekenpan krokant te bakken.
Hak de knoflook fijn en bak in een klein beetje van de boter aan.
Voeg de erwten toe en giet er weinig water bij zodat ze net onder water staan.
Verkrummel de ¼ bouillonblok bij de erwten en kook ze in 4 a 5 min gaar.
Pureer met de erwten met een staafmixer helemaal fijn.
Voeg de avocado in stukken toe en pureer mee zodat er een groene egale massa ontstaat.
Verhit de rest van de boter in een koekenpan.
Bestrooi de coquilles met peper en zout. Bak ze op hoog vuur aan beide kanten 2 minuten.

Presentatie:

Schep wat avocado- doperwten puree op een klein bordje en leg de coquille er op. Verkrummel de pancetta in grove stukken en leg een paar stukjes op de coquille. Garneer met tuinkers.



Duxelle van paddenstoelen

<p><u>Ingrediënten:</u></p> <p>4 eieren</p> <p>20 g gedroogde paddenstoelen 30 g (rokerige) Whisky 200 g gekookt water</p> <p>2 kleine sjalotjes 2 teentjes knoflook 150 g kastanje champignons 150 g shitake paddenstoelen 1 halve citroen 4 zongedroogde tomaatjes olie om in te bakken 4 takjes basilicum (4 blaadjes apart houden)</p> <p><u>Presentatie:</u> 4 blaadjes basilicum zeezout (uit de molen) peper uit de molen</p>	<p><u>Bereiding:</u></p> <p>In de vriezer gegaarde eieren Leg de eieren minimaal 48 uur in de vriezer. Haal de bevroren eieren uit de vriezer en houdt het gelijk onder een zacht stromende kraan (watertemperatuur niet koud/niet warm). Je kunt nu direct de schil van het ei halen. Daarna spoel je het eiwit weg totdat je alleen de (gegaarde) eierdooier over houdt.</p> <p>Snijdt de gedroogde paddenstoelen klein. Laat vervolgens de gedroogde paddenstoelen in de Whisky en het gekookte water minimaal 30 minuten wellen.</p> <p>Zet (kleine)borden in de bordenwarmer of in een oven op 40 °C. Leg hier ook de eitjes in. Dan kunnen deze op temperatuur komen.</p> <p>Maak de paddenstoelen schoon en snijd deze in stukjes. Besprenkel de champignons en shitake met wat citroensap. Snijdt de sjalotjes en de knoflook fijn. Snijdt de zongedroogde tomaatjes in stukjes. Pluk de blaadjes van de basilicum van de takjes en snijdt deze fijn. Houdt minimaal 4 blaadjes apart voor de garnering. Bak de sjalotjes en de knoflook aan in een klein beetje olie. Als de sjalotjes glazig zijn kunnen de champignons worden toegevoegd. Zet het vuur half hoog en bak de champignons bruin. Bak vervolgens de shitake paddenstoelen op een middel hoog vuur met een beetje olie bruin. Als laatste bak je de geweekte paddenstoelen, de gedroogde tomaten en de basilicum. Doe eerst de geweekte paddenstoelen inclusief het vocht (water en Whiskey) in de pan en zet het vuur hoog zodat het vocht verdampt. Als het vocht vrijwel is verdampt kunnen de tomaten en basilicum worden toegevoegd. Als de geweekte paddenstoelen bruin zijn kan het vuur laag en de champignons en shitake worden toegevoegd om (weer) op te warmen.</p> <p>Snijdt de plakken gedroogde ham in vier stukken. Rol deze stukken vervolgens op.</p> <p><u>Presentatie:</u> Plaats een kookring op voorverwarmde borden en vul deze met het paddenstoelenmengsel. Leg hierop een ei. Leg de rolletjes van gedroogde ham op de borden. Strooi vervolgens het zeezout en de peper over de borden. Leg op ieder bord een blaadje basilicum.</p>
--	---



Hertenragout met rozenbottelcoulis

<u>Ingrediënten:</u>	<u>Bereiding:</u>
<p>Hertenfond 100 g hertenvlees (van de biefstuk gesneden) 1,5 dl rode wijn 1,5 dl wildfond, pot (restant pot gebruiken bij rozenbottelcoulis) Peper en zout klontje roomboter</p>	<p>Hertenfond Snijd het hertenvlees in kleine blokjes van ca. 1,5 x 1,5 cm. Meng deze blokjes met een halve theelepel peper en zout. Bak ze in een hapjespan of koekenpan goed bruin aan in een beetje (één eetlepel) boter gedurende vijf minuten op hoog vuur. Voeg de rode wijn en wildfond toe. Breng aan de kook en laat daarna zachtjes pruttelen met deksel op de pan, zo lang mogelijk (minimaal 60 minuten), totdat het vlees zacht en gaar is. Zeef de hertenfond en bewaar de fond en de stukjes vlees apart voor de bereiding van de ragout.</p>
<p>Bladerdeegbakjes 4 stuks kant-en-klare pasteibakjes of zelf maken: 12 plakjes bladerdeeg eigeel</p>	<p>Bladerdeegbakjes Kant en klaar (afbakken volgens de instructie op het pak). <i>of</i> Zelf maken: Verwarm oven op 200 °C voor. Laat het deeg ontdooien en “ontrol” het bladerdeeg een beetje met een deegroller. Leg plat terug in de vriezer. Werk met (half-)bevroren bladerdeeg, dan worden de bakjes het mooist rond, dit voorkomt namelijk het vervormen van het deeg. Steek of snij 12 rondjes van 6,5 cm doorsnede Leg 4 rondjes direct op een bakmat op bakplaat met voldoende tussenruimte om te rijzen. Steek of snij uit de overige 8 rondjes weer een rondje van 4,2 - 4.5 cm, waardoor een ring ontstaat. Leg de ontstane ringen op de eerst 4 rondjes van 6,5 cm (dus 2 ringen per rondje), waarvan de randen zijn bevochtigd met een beetje water, druk lichtjes aan. Kwast het bladerdeeg licht in met eigeel. Bak goudbruin en gaar in ongeveer 10 minuten. Snijd met een puntig mesje en voorzichtig het opgekomen rondje uit het midden en bewaar dit. Dit zijn de dekseltjes op de ragout. Bewaar de bladerdeegbakjes buiten de koeling.</p>
<p>Hertenbiefstuk 4 stuks van 100 g hertenbiefstuk olijfolie om te bakken boter peper & zout</p>	<p>Hertenbiefstuk Verwarm de oven tot 55 °C. Laat de hertenbiefstuk een halfuur voor het bakken op kamertemperatuur komen. Bestrooi de biefstuk kort voor het bakken met peper en zout. De olie goed verhitten in de pan en de hertenbiefstuk kort aan beide zijden dichtschroeien, tot er een mooi bruin kleurtje ontstaat. Op lage temperatuur 1 á 2 minuten per kant verder bakken onder voortdurend bewegen met een lepel of spatel.</p>



<p>Ragout 25 g boter 30 g bloem 1 dl kookroom 2 eetlepels Peterselie fijngemaakt (eerder gemaakte) hertenfond 1 lente-ui fijn gesnipperd</p>	<p>Voor medium rare zo'n 2 a 3 minuten per kant. Na het bakken de biefstukken uit de pan nemen en in aluminiumfolie ingepakt ten minste 8-10 minuten laten rusten in de oven.</p> <p>Laat het vlees met rust, het wordt alleen maar malser en zal minder vocht verliezen bij het snijden. Snijdt de biefstuk net voor het opdienen in plakken.</p> <p>Ragout Maak een roux van de boter en de bloem, door de boter te smelten in een steelpannetje op laag vuur. Meng de bloem er langzaam door, 3 minuten zachtjes garen en roeren totdat boter en bloem schuimen. Zodra niet meer borrelt, neem de roux van het vuur en voeg de gezeefde fond van de hertenblokjes in gedeeltes toe. Met een garde krachtig kloppen. Zet op matig hoog vuur Voeg weinig kookroom in gedeeltes toe tot een mooie binding ontstaat. Roer met de garde totdat de saus kookt. Laat 1 minuut koken Voeg de stukjes hertenvlees toe. Breng op smaak met lente-ui en peterselie en eventueel peper en zout. Houd warm, bijvoorbeeld in de oven op 55 °C.</p>
<p>Rozenbottelcoulis 0,75 dl rode wijn 2 dl wildfond (restant pot) peper & zout 2 el rozenbotteljam 25 g koude boter in blokjes citroen</p>	<p>Rozenbottelcoulis Snijdt 25 gr boter in 4-8 blokjes en leg in de vriezer. Verwarm de pan met 2dl wildfond. Blus dit met rode wijn en kook in tot de helft. Voeg de rozenbotteljam twee eetlepels toe, haal van het vuur. Vermeng de saus met de boterklontjes uit de vriezer Breng op smaak met peper, zout, beetje citroenrasp en eventueel enkele druppels citroen. Bewaar in oven van 55 °C.</p>
<p>Aardappelpuree 250 g kruimig kokende aardappelen 0,5 dl room 25 g roomboter peper & zout</p>	<p>Aardappelpuree Schil de aardappels en snijd in grove stukken. Kook de aardappelen in 15 minuten in ruim kokend water gaar. Verwarm de room met de boter. Maak puree met de warme room & roomboter en breng op smaak met peper en zout Doe in plasticspuitzak in oven en houd warm (bv in de oven van 55°C).</p>
<p>Bleekselderij 2 stengels bleekselderij 2 el boter snufje zout</p>	<p>Bleekselderij Was en schil de bleekselderij met een dunschiller, trek de stugge lengte draden eruit. Snijd in strakke, gelijkmatige balkjes. Stooft deze in de twee eetlepels boter met een snuf zout. Houd warm in de oven op 55°C.</p>



Champignons

50 g champignons

½ teen knoflook, geperst

olie om in te bakken

Champignons

Snijd de champignons in plakjes.

Bak ze met de knoflook in zeer weinig olie op hoog vuur (meer olie = minder krokant en minder mooi bruin)

Presentatie:

Snijdt de hertenbiefstuk in mooie plakken (3-5mm.)

Zet een bladerdeegbakje op een voorverwarmd bord en schep er ragout in, leg het kapje er schuin op.

Spuut de aardappelpuree ernaast.

Leg enkele plakken vlees erbij.

Schep een paar champignons op het bord.

Enkele balkjes bleekselderij.

Wat rozenbottelcoulis.



Amaretto Parfait met Brownie

Ingrediënten:

Parfait

0,4 dl Amaretto
30 g amandelschaafsel
2 dl slagroom
6 verse eidooiers
(100 g gepasteuriseerde
eidooier of; 1 eidooier
17 g)
80 g suiker

Brownie

0,2 dl koffie likeur
60 g boter
1,5 ei
140 g suiker
60 g bloem
40 g cacaopoeder
Snufje zout
40 g witte chocolade

Muntroom

100 g slagroom
(poeder)suiker
4 druppels muntsiroop of
(5 fijn gesneden
muntbladjes)
Spuitzak

Bereiding:

Parfait

Rooster het amandelschaafsel in een droge koekenpan.
Verkruiemel het geroosterde amandelschaafsel met de onderkant van een steelpan.
Klop slagroom iets verder dan lobbig (vla dikte).
Klop eidooiers met de suiker licht en luchtig *au bain marie tot 80°C.
Haal de kom van de pan met warm water en klop nog even flink door, zodat de temperatuur daalt.
Als het voldoende is gekoeld, spatel dan de slagroom, de Amaretto en de helft van het verkruiemelde amandelschaafsel erdoor (de andere helft heb je nodig voor de garnering).
Verdeel dit over de gewenste vormpjes, ongeveer 2 of 3 per persoon (halve bolletjes siliconenmatje of een flexibel ijsblok vormpje)
Plaats de parfait minimaal 5 uur in de vriezer.

*Au bain-marie is een pan met water tegen kookpunt brengen met daarin een schaal met de eidooiers en suiker.

Brownie

Verwarm de oven voor op 175 °C.
Vet een platte ovenschaal en leg bakpapier er glad in.
Smelt boter (zonder te verkleuren). Laat afkoelen.
Halveer/hak met mes de witte chocolade, moet wel iets grof blijven.
Meng en zeef bloem met cacaopoeder en zout.
Klop eieren met de suiker licht en luchtig.
Spatel de gemengde bloem door de geklopte eieren.
Schenk langs de rand de gesmolten boter en koffie likeur,
Spatel dan voorzichtig de witte chocolade erdoor.
Doe het mengsel in de ovenschaal.
Bak in de oven ongeveer 25 minuten, moet van binnen zacht zijn en toch een krokant korstje hebben.
Laat afkoelen.
Snijd in mooie gelijkmatige blokjes ter grootte of iets kleiner dan de parfait, minimaal 2 per persoon.

Muntroom

Klop de slagroom met de poedersuiker en 4 druppels muntsiroop of de fijn gesneden muntbladjes stijf.
Doe in spuitzak (of een lege snoepzak) leg deze in de koelkast tot het opmaken van het nagerecht.



Presentatie:

medium spuitzak
8 verse muntblaadjes

Presentatie:

Werk in een rechte streep of halve cirkel.
Leg 2 stukjes brownie op het bord.
Toefjes slagroom erbij.
De parfait i.v.m. smelten zo laat mogelijk tussen de stukjes brownie leggen.
Garneer met de resterende helft van het amandelschaafsel en de munt blaadjes.



Wijnbeschrijving:



Heerlijk licht romig, wat wijnen van de chardonnay zo getypeerd en aantrekkelijk maakt en waardoor ze ook goed te herkennen zijn. Fijn citrusfruit in de geur, peer en perzik, rijpe appel en nectarine, wat vanille. Rijpe en weelderige smaak, romig, aangenaam botertje, vet en rijp, exotisch, aromatisch en zacht, fijne balans tussen hout en fruit. Krachtige, droge witte wijn. Lekker bij een schnitzel, mosselen in witte wijn, salades.

Awards:

Oogstjaar 2019 - 3,5* (Platter's)



Licht goudgeel.



Fijn citrusfruit, peer en perzik, rijpe appel, nectarine en wat vanille.



Rijp en weelderig, romig, aangenaam botertje, vet en rijp, exotisch, aromatisch en zacht, fijne balans tussen hout en fruit. Krachtige, droge witte wijn.

10



Het fruit dat aan de basis van de Merlot komt van bodems met veel klei, die het water goed vasthouden, om een rijpe wijn te kunnen maken. Dat is mooi gelukt, met confiture, kersen en bessen, zoethout, vanille, toast, drop, karamel, opwekkend in de smaak, met fruit en sap, soepel, warm en zwoel, zuurtje na. Medium-krachtige, droge rode wijn. Heerlijk bij stoofpot van lamsvlees, rundvlees op oosterse wijze, pastagerechten met vleessaus.

Awards:

Oogstjaar 2018 - 3* (Platter's)



Diep robijnrood.



Confiture, kersen en bessen, zoethout, vanille, toast, drop, karamel en een vleugje rokerigheid.



Opwekkend, fruit en sap, kersen, bessen, soepel, warm en zwoel, zuurtje na. Medium-krachtige, droge rode wijn.



De cabernet-druiven zijn afkomstig van verschillende wijngaarden, waaruit een blend wordt samengesteld met veel schakeringen. Heerlijk kersen en cassis, bessen, aangenaam kruidige toon van eiken en vanille, vleugje leer en tabak, stevigheid, fijne zuren. Krachtige, droge rode wijn. Ideaal bij entrecote van de grill, fijn bij koteletten van lamsvlees of belegen kazen.

Awards:

Oogstjaar 2018 - 3* (Platter's)



Diep robijnrood.



Kersen en cassis, bessen, aangenaam kruidige toon van eiken en vanille, karamel en rijpe pruimen.



Frisse en vrij krachtige inzet, met zwarte bessen, heerlijk vanille, een vleugje leer en tabak, elegant en fris, stevigheid, fijne zuren. Krachtige, droge rode wijn.