



Menu September 2021

Zeevruchten varia

Chardonnay Reserve IGP "Dumanet"



Ossenstaartbouillon onder een dakje



Tongrolletjes met zalm

Duquuesa de Valladolid Ruedo Verdejo



Eendenborst met hete bliksem "Colmar"

Antiche Terre Venete

Valpolicella Ripassa Superiore



Bavarois met bitterkoekjes en Amaretto



Zeevruchten variatie

Ingrediënten	Bereidingswijze
<p>1 sjalotje Bieslook 60 gr boter 50 gr bloem 50 ml witte wijn 2 dl visbouillon Zout Versgemalen peper 150 gr Hollandse garnalen</p>	<p>Garnalen kroketten: Pel de sjalot, hak de bieslook. Smelt de boter en fruit de sjalot in ca, 2 minuten. Voeg in één keer de bloem al roerend toe en laat de bloem gaar worden. Blus af met de witte wijn. Schenk de visbouillon hierbij en roer tot een gladde dik gebonden saus en laat deze 10 tot 15 minuten zachtjes koken. Roer de garnalen en de bieslook door de saus en neem de pan van het vuur. Proef of de ragout goed op smaak is. 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.</p>
<p>2 eiwitten Bloem Paneermeel/panko</p>	<p>Vorm van de stevige ragout met bebloemde handen kroketjes van 2 x 5 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.</p>
<p>Olie om te frituren</p>	<p>Verhit de olie tot 180 °C en bak de kroketjes in porties goudbruin.</p>
<p>Gegratineerde oester: 1 el fijngesneden bladpeterselie 25 gr Parmezaanse kaas 500 gr grof zout 12 holle oesters 5 cl witte droge wijn 25 gr zachte boter</p>	<p>Gegratineerde oester: Verwarm de ovengrill. Bedeck 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 schaaltje en leg daarop de gegratineerde oester.</p>
<p>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</p>	<p>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. Kruid met peper en zout. Meng de knoflook met de peterselie en het paneermeel. Schep de saus bij de mosselen.</p>



Presentatie

grof zeezout
mooie olijfolie

Bestrooi ze met de knoflookpeterselie en laat ze 3 tot 4 minuten gratineren onder de hete ovengrill.

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.





Heldere Ossenstaartbouillon met een dakje

Ingrediënten	Bereidingswijze
<p>Ingrediënten 200 gr magere spekblokjes 50 g boter 1500 gr ossenstaart</p> <p>2 middelgrote winterwortels 2 grote uien 2 prei 4 stelen bleekselderij 4 laurierblaadjes 2 stukjes foelie 2 takjes tijm</p> <p>12 plakjes bladerdeeg</p> <p>Madeira zout en peper lente-ui 2 eidooiers van de zeevruchtenreceptuur</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 soeppan 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. 1,5 uur trekken.</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. Laat de bouillon in de koeling koud worden en schep het vet eraf.</p> <p>Laat de plakjes niet helemaal ontdooien. Steek met een uitsteker (groter dan de doorsnede van de te gebruiken soepkommen).</p> <p>Presentatie: Verwarm de oven voor op 200 °C</p> <p>Breng de bouillon tegen de kook aan, breng verder op smaak met wat zout en peper en roer er de Madeira naar smaak erdoor. Verdeel het vlees over de soepkommen en schep de warme bouillon erop. Blijf ongeveer 1,5 cm onder de rand. Garneer met wat 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

<p>Ingrediënten</p> <p>6 zeetongen</p> <p>Visbouillon: Graten van de zeetongen 2 wortels 2 preien Peterselie 2 uien Zout en peper</p> <p>Vulling: 2 oude witte boterhammen 3 sjalotten 225 g zalm 25 g dille</p> <p>Rolletjes: 200 gr Hollandse garnalen Zout en peper</p> <p>Witte wijn saus: 4,5 dl witte wijn 2,5 dl slagroom 3 sjalotten Boter Aardappelmeel/maïzena</p> <p>Garnituur 12 Kerstomaatjes 1 knoflookteen 12 zoete witte druiven zonder pit 100 g zeekraal/ lamsoren</p>	<p>Bereiding</p> <p>De zeetongen fileren; graten en koppen bewaren.</p> <p>Visbouillon: Graten en koppen goed wassen, prei, ui, wortel en peterselie toevoegen. Vul aan met koud water tot de vis zo'n beetje onderstaat, zout en peper toevoegen. Breng aan de kook en laat 15 minuten zachtjes sudderen. Giet door een zeef.</p> <p>Vulling: Verwijder de korstjes van het brood, giet de melk erover. Hak de sjalot fijn in de keukenmachine of in het bakje van de staafmixer. Voeg het brood, bijna alle dille/peterselie, zout en peper toe. Mix. Voeg tenslotte de in stukken gesneden zalm toe en maal zo kort mogelijk tot een geheel.</p> <p>Rolletjes: Bestrooi de tongfilets met peper en zout en leg met de lelijke kant naar boven op het werkblad. Leg op het breedste uiteinde een lepel vulling plus 3-4 garnalen en wat gekneusde peperbesjes. Rol op. Bewaar tot gebruik in de koelkast.</p> <p>Saus: Snipper de sjalot, fruit in wat boter in een sauspan. Giet er 4,5 dl wijn en 4,5 dl visbouillon bij en laat inkoken tot 1/3. Voeg de slagroom toe en laat 5 minuten pruttelen en indikken. Zeef de saus en breng op smaak met een beetje vispoederbouillon. Indien nodig nog een beetje binden met aardappelzetmeel.</p> <p>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.</p>
--	--



Tongrolletjes dl.2
5 dl witte wijn

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 over.
Leg tomaatje, druifje en zeekraal erbij
Maak af met verse "dilleblaadjes".





Eendenborst met hete bliksem en Elzasser zuurkool "Colmar"

<p>Ingrediënten 6 eendenborsten Peper & zout</p> <p>Zuurkool: 400 gr zuurkool 75 gr gerookte spekblokjes 2 sjalotjes 1 teen knoflook 5 jeneverbessen 1 laurierblad 1 kruidnagel ½ tl kummel 1 el bruine basterd 1 dl witte wijn 1 goudrenet 1 dl bouillon</p> <p>Hete bliksem: 400 gr aardappelen (bloemig) 100 gr goudrenetten 100 gr elstar 20 gr spekvet *zie boven Mespunt kaneel Beetje appelstroop Nootmuskaat</p> <p>Beurre manie: 15 gr zachte boter 15 gr bloem</p> <p>Saus Mathilde: 50 gr bruine basterd 1 dl acceto balsamico 1 dl Pernod 2 dl sinaasappelsap 5 dl kalfsfond Peper / zout Beetje honing</p>	<p>Bereidingswijze Snijd de vetlaag in zodat er een ruitpatroon ontstaat. Bak eerst op de vetzijde ±5 minuten op hoog vuur, dan 1 minuut de andere zijde. Peper en zouten, dan verpakken in aluminiumfolie. Gebruik deze pan voor de saus. Niet spoelen!</p> <p>Zuurkool: Bak de spekblokjes langzaam uit, haal ze uit de pan, droog ze en hak fijn en bewaar voor presentatie. Giet wat vet af en bewaar dit voor de hete bliksem!</p> <p>Snipper de sjalot, pers de knoflook en fruit het aan met wat kummel in de pan van het vet. Voeg de zuurkool toe en fruit het geheel nog ca. 5 minuten. Snijd de appel in blokjes en voeg het samen met de kruiden, suiker, aan de wijn en bouillon toe en laat dit 30 minuten koken.</p> <p>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. <i>Doe dit in weinig water, dat bevordert de smaak.</i> 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.</p> <p>Beurre Manie Knead de boter met de bloem. Bewaar voor het monteren van de saus.</p> <p>Saus Mathilde: Giet overtollig vet weg uit de braadpan en karamelliseer de suiker. Deglaceer de karamel met sinaasappelsap en acceto. Voeg dan de Pernod en de fond toe en kook dit in tot 1/3 (3 dl). Monteer de saus met een deel van de beurre manie en laat even doorkoken</p>
--	---



Presentatie:

Spuit met een spuitzak mooie rozetten hete bliksem.
Leg tegen de zuurkool de tranches van de schuin gesneden
eendenborsten. Giet de saus op het bord en strooi de fijn gehakte
uitgebakken spekblokjes op de rozetten.





Bavarois met bitterkoekjes en Amaretto

Ingrediënten	Bereidingswijze
<p>BAVAROIS: 3.75 dl melk 1.5 kaneelstokje ¼ dl Amaretto 75 gr suiker 1.5 takje tijm 6.4 gr gelatine 6 eieren 1.5 dl slagroom 225 gr bitterkoekjes</p> <p>PEER: 4.5 peer 3 jeneverbessen 3 el suiker 1.5 el roomboter 1.5 limoen</p> <p>SINAASAPPELMERENGE: 50 gr eiwit 25 gr fijne kristalsuiker 25 gr poedersuiker 1 sinaasappel</p>	<p><i>Plaats voor de chocoladecoratie 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 een takje tijm aan de kook en laa ca. 10 minuten 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 het melkmengsel, schenk dit langzaam bij de eidooiers en roer goed door. Verkrumel de bitterkoekjes erboven en meng goed door. Schenk terug in de pan en laat ca. 10 minuten 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: Schil de peer en steek 24 bolletjes uit met een parissieneboor, verwijf het klokhuis en snijd de overige peer in reepjes. Kneus de jeneverbessen. 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>SINAASAPPELMERENGE: 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 de suiker is opgenomen. Voeg nu lepel voor lepel de overige suiker toe. Blijf mixen tot een mooie glanzende massa wordt verkregen. Vouw voorzichtig de poedersuiker er door. Rasp ongeveer de helft van de schil van de sinaasappel er boven. Pers deze halve sinaasappel uit en voeg 0.4 dl sap toe. Smeer dun uit op een bakmat en droog krokant in de oven in ±30 – 45 minuten. Laat afkoelen en breek in stukken.</p>



GARNEREING:

3 dl amandellikeur
1,5 dl slagroom
2 sinaasappelen

CHOCOLADE:

40 gr pure chocolade
(80%)

EXTRA NODIG:

Vormpjes
Klein tumblerglaasje of
shotglaasje

GARNERING SINAASAPPELMERENGE:

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.

CHOCOLADE:

Smelt de chocolade langzaam au bain-marie. Leg de ijsvormpjes in de schaal uit de vriezer.

Doe de gesmolten chocolade in een spuitzak en knip daar een heel klein puntje af.

Maak nu als volgt 12 kleine decoraties (hou bij de decoratie rekening met het 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 ij 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 tumblerglaasje met de amandel likeur en de slagroom.



Wijnbeschrijving: