



MENU OKTOBER 2021

Bietenmousse met makreel/ Coquilles met Erwtentpuree



Zalm in weckpot

Valmoro
Ruedo-Verdejo



Duxelles van paddenstoelen



Hertenragout met rozenbottel-coulis

Maset
Rioja-Tempeanillo



Tia Maria Parfait met Brownie





Bietenmousse met makreel/ Coquilles met erwtenpuree

Ingrediënten

Bietenmousse met kaviaar

12 g gelatine
200 g gekookte biet
2 dl visfond
P&Z
2 dl slagroom
12 mooie amuseglaasjes

½ gerookte makreel

Coquille met erwtenpuree

400 g doperwtjes *diepvries*
2 el muntblaadjes
1 teen knoflook *geperste*
12 verse coquilles
12 plakjes spek
zout & peper
Roomboter of olijfolie,

Presentatie

12 amusebordjes

Bereidingswijze

Bietenmousse met kaviaar

Week de gelatine in koud water.
Verwarm de bietjes ca. 10 min in de warme fond op heel laag vuur.
Pureer in de blender. Voeg de gelatine toe.
Breng op smaak. Laat afkoelen.
Klop de slagroom lobbij en meng deze door de bietenmousse.
Vul de glaasjes en zet in koelkast.

Ontgraat de makreel en deel in kleine stukjes. Dit is later de garnering.

Coquille met erwtenpuree

Kook de bevroren doperwtjes 2 tot 3 minuten in water met een snufje zout. Haal de blaadjes munt van de takjes en snijd ze fijn.
Giet de erwten af en doe de munt en de knoflook erbij.
Pureer het geheel in een blender of met een staafmixer.
Voeg *eventueel* wat room toe om de puree wat zalveriger te krijgen en breng de puree op smaak met **z & p**. Druk de puree door een zeef.
Leg de plakjes spek tussen 2 velletjes keukenpapier en in de magnetron op "med" ca. 4 min. Controleer of het droog genoeg is om te breken.
Laat afkoelen en breek in stukjes.

Snijd de coquilles overlans doormidden.

Bak vlak voor het opdienen de met olijfolie bestreken coquilles 1 à 2 minuten per kant in een hete koekenpan. De buitenkant moet mooi bruin worden, maar de binnenkant nog *nét* niet doorbakken.

Presentatie

Doe op elk bordje een lepel doperwtjespuree en smeer deze mooi uit.
Serveer daarop de warme coquille en de krokante pancetta.
Garneer de glaasje met bietenmousse met de stukjes makreel.





Zalm in weckpot

Ingrediënten

1 zalmfilet ± 400g met een dikte van 1 cm

Tourneren

24 groene asperges
12 witte asperges
12 bospenen met loof
½ romanesco
bloemkool *diepvries*

Blancheren

Kom met ijswater

Groentebouillon

groente
bouillonblokjes.

Marinade

90 g limoensap
50 g olijfolie
peper & zeezout

Eetbare aarde

300 g couscous
2 st limoen (sap&rasp)
4 dl groentebouillon
10 g inktvis inkt
50 g olijfolie

Presentatie

12 st weckpotten, 0,5l
Koudroker mini-
rookmachine.
berkenhout houtmot.
dille.

Bereiding

Snij 24 blokjes gerookte zalm van 1x1 cm

Tourneren van de groentes

Snij van de asperges de 5 bovenste cm af.
Schil de bospeen, snij de bovenste 5 cm af en behoud twee cm van het loof. Bewaar de resten.
Neem 12 kleine roosjes van de romanesco bloemkool.

Blancheren

Kook 1,5 ltr water met zout en blancheer de bospeen ca. 6 minuten.
Voeg na twee minuten de groene asperges en bloemkool toe en laat 4 minuten mee blancheren. Koel alle groentes gelijktijdig in ijswater.
Bewaar het kookvocht!

Groentebouillon

Gebruik de 1,5 liter water met zout en houdt dit (tegen de) kook. Verwerk hierin de schillen en de resten van de groenten. Voeg naar smaak groente bouillonblokjes toe.

De bouillon wordt gebruikt voor de eetbare aarde.

Marinade

Marineer de geblancheerde groenten met de limoensap en de olijfolie, breng op smaak met peper en zeezout.

Eetbare aarde

Meng voor de aarde alle koude ingrediënten en laat het geheel minstens een half uur wellen.

Presentatie

Vul de weckpot met 1 à 2 cm van de eetbare aarde, plaats 2 blokjes zalm op de eetbare aarde en steek hier de geblancheerde en gemarineerde groentes speels om heen. Plaats de dille op de zalmblokjes en tussen de groentes, We roken de zalm met de koudroker. Doe een klein beetje houtmot op de cilinder van het rookmachinetje en steek het aan en blaas de rook via het slangetje tussen de weckpot en deksel. Sluit de weckpot als het met rook gevuld is.





Duxelle van paddenstoelen

<p>Ingrediënten</p> <p>12 eieren + 3 reserve</p> <p>750 g mix paddenstoelen (Oesterzwammen, Shii-take en Kastanjechampignons) 50 g gedroogde cepes 14 zongedroogde tomaatjes 0,5 dl (kook)brandy zeezout 8 plakjes bacon</p> <p>limoenpepermix 12 takjes Basilicumblaadjes fijngesneden, houdt 12 blaadjes apart*</p> <p>Presentatie *12 blaadjes basilicum</p>	<p>Bereiding</p> <p>Bij dit gerecht komen eieren. <i>Je kunt ze pocheren of in de sous-vide garen</i></p> <p>Voor het sous-vide ei: Warm de sous vide op tot 63°C. leg daar voorzichtig de eieren in gedurende 1,5 uur. Laat ze afkoelen in koud water. Breek ze voorzichtig open veeg het eiwit van de dooier. Het eiwit kan weg. Leg de dooiers op een, met olie ingesmeerde metalen plaatje. Dek af en zet weg.</p> <p>Maak de paddenstoelen schoon, scheur de oesterzwammen, snijd de kastanjechampignons, houdt de shii-take heel. Week de cepes in warm water met (kook)brandy een half uur. Snijd de gedroogde tomaten in stukjes. Bak de paddenstoel per soort in een hete pan met olie. Bak de geweekte cepes en de gedroogde tomaten.</p> <p>Bak in een droge koekenpan de plakjes bacon zachtjes uit. Breek de helft in reepjes en hak de andere helft in kruimels.</p> <p>Alle paddenstoelen opwarmen in dezelfde koekenpan met de geweekte cepes en de tomaten. Breng op smaak met zout en limoenpeper en de fijngesneden basilicum.</p> <p>Presentatie Plaats een kookring op voorverwarmde borden en vul deze met een schep van het paddenstoelenmengsel. Leg daar een eidooier op. Leg er een reepje bacon overheen en een blaadje basilicum en strooi er wat bacon kruimels omheen.</p>
--	---



Hertenragout met rozenbottelsaus

Ingrediënten	Bereiding
<p>Bladerdeegbakjes Grote plak bladerdeeg</p>	<p>Bladerdeegbakjes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verwarm oven op 200°C voor • Laat het bladerdeeg (half) ontdooien. • Werk met (half-)bevroren bladerdeeg, dan worden de bakje het mooist rond, dit voorkomt namelijk het vervormen van het deeg. • Steek 36 rondjes van 6,5 cm doorsnede • Leg 12 rondjes direct op een bakmat op bakplaat met voldoende tussenruimte om te rijzen. • Steek uit de overige 24 rondjes weer een rondje van 4,2 - 4.5 cm, waardoor een ring ontstaat • Leg de ontstane ringen op de eerst 12 rondjes van 6,5 cm, waarvan de randen zijn bevochtigd met een beetje water, druk lichtjes aan. • Bak goudbruin en gaar, ongeveer 10 minuten. • Snijd met een puntig mesje en voorzichtig het opgekomen rondje uit de midden, bewaar. Dit zijn de dekseltjes op de ragout.
<p>Hertenbovenbil 1000 g Hertens bovenbil</p> <p>Olijfolie Boter</p>	<p>Hertenbovenbil</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verwarm de oven tot 90 *C • Schroei de bout aan alle kanten dicht op hoog vuur in de olie • Zet vuur halfoog en voeg een klontje boter toe • Laat de bout nog 2 minuten om en om bakken • Leg de bout in de ovenschaal • Schep wat braadvocht over de herten-bovenbil • Bewaar de pan met het braadvocht, gebruik dit voor de rozenbottelsaus. • Steek een kerntemperatuurmeter in het vlees en zorg dat de punt ervan in het midden van het vlees zit. • Stel de kerntemperatuur in op 58 a 60°C • Zet in de warme oven • Pak losjes in aluminiumfolie en maak 3 openingen boven in de folie • Zet de schaal met het stuk vlees te rusten in de warmhoudkast LINKS-ONDERIN met de deur een klein stukje OPEN!! En dat deze ook gedurende de rustperiode niet wordt gesloten. • LET OP dat de warmhoudkast staat ingesteld op max. 55°C • Laat zo lang mogelijk rusten, dit kan gerust 1 tot 2 uur staan, er gebeurt dan niets met het vlees, het wordt alleen maar malser en zal minder vocht verliezen bij het snijden. • Gebruik voor het snijden in plakken, het elektrische mes.
<p>Rozenbottelsaus 1,25 dl rode wijn 1,5 dl wildfond (<i>restant pot</i>) peper en zout 2 el rozenbotteljam 50 g koude boter in blokjes citroen</p>	<p>Rozenbottelsaus</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verwarm de pan met restant braadvocht en blus dit met rode wijn • Voeg het restant wildfond erbij en kook in tot 1/2 • Voeg de rozenbotteljam toe • Monteer de saus met boter, <i>eventueel binden met aardappelzetmeel</i>. <p>Breng op smaak met peper, zout, beetje citroenrasp en druppels citroensap</p>



Hertenfond

400 g Herten werkvlees
 8-technische delen gevlied
 2,5 dl rode wijn
 2,5 dl pot wild fond
 (restant pot gebruiken bij
 rozenbottelcoulis)
 Peper en zout

Ragout

50 g boter
 60 g bloem
 2 dl kookroom
 Peterselie fijngehakt
 1 lente-ui fijn gesnipperd

Aardappelpuree

250 g kruimig aardappelen
 1 dl room
 50 g boter
 Peper en zout

Bleekselderij

4 stengels bleekselderij
 Boter
 Zout

Cantharellen

100 g cantharellen
 1 teen knoflook, geperst

Tuilles (voor garnering)

10 g bloem
 50 g zonnebloemolie
 60 g water
 3 g inktvis-inkt
 snuf zout

Hertenfond (voor ragout)

- Snijd het vlees in blokjes van ca. 1,5 x 1,5 cm
- Meng deze blokjes met peper en zout.
- Bak ze goed bruin aan in een beetje boter
- Voeg de rode wijn en de wildfond
- Breng aan de kook en laat daarna zachtjes pruttelen met deksel op de pan totdat het vlees zacht en gaar is.
- Zeef alles en bewaar voor de ragout.

Ragout

- Maak een roux van de boter en de bloem, boter te smelten op een laag vuur. Meng de bloem erdoor, 2 minuten zachtjes laten garen.
- Neem de roux van het vuur en voeg de gezeefde fond in gedeelte toe.
- Met een garde kloppen.
- Zet op matig hoog vuur
- Voeg kookroom in gedeelte toe, tot een mooie binding.
- Roer met de garde totdat de saus kookt. Laat 1 minuut koken
- Voeg de stukje vlees toe.
- Breng op smaak met lente-ui, peterselie en peper en zout.
- Houd warm in warmhoudkast

Aardappelpuree

- Stoom of kook de geschilde aardappelen gaar
- Verwarm de room met de boter
- Maak puree met de roomboter en breng op smaak met peper en zout
- Doe in spuitzak en houd warm in warmhoudkast

Bleekselderij

- Was en schil de bleekselderij met een dunschiller, trek de stugge draden eruit.
- Snijd in strakke, gelijkmatige balkjes
- Stoof deze in wat boter met een snuf zout
- Zet in warmhoudkast

Cantharellen

- Wrijf de cantharellen schoon
- Bak ze met de knoflook in zeer weinig boter of hoog vuur
- (Meer boter = minder krokant en minder mooi bruin)

Tuilles

- Meng de ingrediënten
- Bak in antiaanbakpan zonder vet 14 kleine ronde tuilles
- Haal voorzichtig met een spatel uit de pan.



Blanke wildfond

2-3 kg vlees en botten van wild in stukken gezaagd van 5 –8 cm.
 Eventueel overig afsnijdsel en vliezen
 2 middelgrote wortelen
 2 middelgrote uien
 2 stengels bleekselderij
 2 preien
 Kruidenboeketje:
 2 takje tijm
 6 takjes peterselie
 2 t knoflook ongepeld
 2 kruidnagels
 Dit alles gewassen en samengebonden.

Presentatie

- Verwarm de borden
- Haal de hertenbil uit de schaal en snijd het in mooi plakken
- Zet een bladerdeegbakje op een bord en schep er wat ragout in
- Spuit de aardappelpuree ernaast
- Leg er plak vlees bij
- Schep een paar cantharellen op het bord
- Enkele balkjes bleekselderij
- Schep de rozenbottelsaus erbij.
- Eventueel garneren met de Tuilles



Voor wie thuis een echte wildfond wil maken

Blanke Wildfond

- Doe vlees en botten in pan het water, zodat het net 1 cm onderstaat
- Breng rustig tegen de kook aan, er begint schuim te ontstaan
- Schuim regelmatig af, gedurende 5 minuten totdat er bijna niet meer te zien is.
- Was en snijd de groenten zo klein mogelijk
- Voeg toe samen met het kruidenboeketje en voeg eventueel nog wat water toe, zodat het net onder staat.
- Breng langzaam tegen de kook aan en verwijder zo nodig weer schuim
- Doe deksel op pan, maar laat een kier, zodat stoom kan ontsnappen en de fond niet verzuurt.
- Laat 4-5 uur of langer trekken op rustige suddertemperatuur.
- Men kan vet en schuim af en toe afschuimen
- Laat nooit aan de kook komen, vet en schuim raken dan met vloeistof vermengd en men krijgt een troebele fond
- Als maximale smaak is behaald, zeven, ontvetten en
- Eventueel inkoken op smaak
- Verder op smaak brengen met peper en zout.

Voor een bruine fond worden de botten eerst gekarameliseerd in de oven of de desbetreffende pan en de groenten worden ook aangezet.



Tia Maria Parfait met brownie

<p>Parfait 1 dl Tia Maria 150 g amandelschaafsel 5 dl slagroom 250 g gepasteuriseerde Eidooyer 200 g suiker</p> <p>Brownie 0,5 dl After 150 g boter 4 eieren 350 g suiker 150 g bloem 100 g cacaopoeder zout 100 g witte chocoladecallets Callebaut W2</p> <p>Muntroom 250 g slagroom Poedersuiker 4 druppels Muntsiroop</p>	<p>Bereiding</p> <p>Zet shock-freezer aanijsblokjes in diepvriezer</p> <p>Parfait Rooster het amandelschaafsel Verkruimel 100 g van het geroosterde amandelschaafsel met de onderkant van een steelpan Klop slagroom iets verder dan lobbig Klop eidooyers 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 Tia Maria en het verkruimelde amandelschaafsel erdoor. Verdeel dit over de gewenste vormpjes > 2 of 3 per persoon Halve bolletjes of ijsblok vormpje (als deze flexibel is) Zet in Shock-Freezer</p> <p>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 chocolade-callets, moet wel iets grof blijven. Meng en zeef bloem met cacaopoeder en zout Klop eieren met de suiker licht en luchtig Vouw de gemengde bloem door de geklopte eieren Schenk langs de rand de gesmolten boter en After, vouw kort Vouw dan voorzichtig de chocolade erdoor. Doe het mengsel in de voorbereide ovenschaal Bak in de oven ongeveer 30 minuten, moet van binnen zacht zijn en toch een krokant korstje hebben Laat afkoelen Snijd in mooie gelijkmatige blokjes ter grote of iets kleiner van de parfait minimaal 2 per persoon</p> <p>Muntroom Klop de slagroom met de poedersuiker en 4 druppels muntsiroop stijf Doe in spuitzak</p>
--	--



Chocoladeversiering

100 g pure chocolade
Callebaut callets 811

Medium spuitzak
Verse munt

Chocoladeversiering

Breng een laag bodempje water in een pan waarop een ronde schaal ruimschoots past aan de kook, zodra het water kookt, de warmtebron op nul schakelen.

Zet dan pas de kom met 2/3 van de chocolade er op

Roer regelmatig, zodat de chocolade smelt

Hij moet NIET VOLLEDIG zijn gesmolten, er moet nog enkele stukje zijn die nog niet helemaal gesmolten zijn.

Voeg de laatste 1/3 toe en meng.

Vul een kom met koud water en veel ijsblokjes

Doe nu de chocolade, indien volledig gesmolten, in een spuitzakje

Spuit kronkels in het water

Haal deze er voorzichtig uit en leg op keukenpapier

Bewaar tot het serveren in de koeling

Presentatie

Werk in een rechte streep of halve cirkel

Leg 2 stukjes brownie op het bord

Toefjes slagroom erbij

Dan pas de parfait (i.v.m. smelten zo laat mogelijk) ertussen leggen

Garneer met de overige 50 g amandelschaafsel, de chocolade-deco 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.