

Maandmenu



April 2011

Kalfsvlees met tonijn

Sushi van prei en gepofte paprika

Zeebaars met jonge groenten

Varkenshaas in piroggedeeg
met worteltjes en balsamico-azijn

Jonagold met yoghurt, amandelkrokant
en ijs van Tarte Tatin

Mokka

Kalfsvlees met verse tonijn

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Vlees en vis:</i>			
Kalfsvlees	240 gram	600 gram	1200 gram
Verse sashimitonijn	240 gram	600 gram	1200 gram
Olijfolie	1 dl	2,5 dl	5 dl
<i>Komkommer gelei:</i>			
Komkommer	0,6 stuk	1,5 stuk	3 stuk
Sake	2,4 eetlepels	6 eetlepels	12 eetlepels
Mirin	0,6 theelepel	1,5 theelepel	3 theelepels
Verse gember	0,6 theelepel	1,5 theelepel	3 theelepels
Rijstazijn	1,2 theelepels	3 theelepels	6 theelepels
Gelatine	2,5 blaadje	6 blaadjes	12 blaadjes
<i>[qi j wt v 'gp' Mmgo cpuaus:</i>			
Turkse yoghurt	0,4 dl	1 dl	2 dl
Wasabi	1 theelepel	2 theelepels	4 theelepels
Kikkoman sojasaus	0,4 dl	1 dl	2 dl
Palmsuiker	10 gram	25 gram	50 gram
Ahornsiroop	scheutje	scheut	scheut
<i>Groente:</i>			
Slamix	30 gram	75 gram	150 gram
Kikkoman sojasaus	1 eetlepel	2,5 eetlepel	5 eetlepels
<i>Garnering:</i>			
Tobiko	0,2 potje	0,5 potje	1 potje
Wasabipinda's	8 stuks	20 stuks	40 stuks

Materiaal:

Snijplank	Koksmes	Litermaat	Garde

Vorbereiding:

Tonijn:

- Snijd de tonijn in mooie blokjes van 3 x3 cm. 3 blokjes p.p.
- Marineren in de olijfolie

Kalfsvlees met verse tonijn (vervolg)

Vorbereiding

Komkommergelei:

- Was de komkommer en pureer die in de blender.
- Maak de gember schoon en rasp de gember.
- Voeg die bij de komkommerpulp en kook het.
- Haal de puree van het vuur en zeef het.
- Voeg de azijn, mirin en sake toe.
- Week de gelatine in koud water en knijp die uit.
- Voeg toe aan de warme vloeistof.
- Stort de puree op een met folie beklede bakplaat en laat die in de koeling goed stijf worden.

Groente

- Was de sla en laat die uitlekken.

Bereidingswijze:

Vlees:

- Ontdoe het kalfsvlees van zenen en vet.
- Snijd het in blokjes van 3x3 cm. 3blokjes p.p.
- Bak ze snel rondom aan in de olijfolie.
- Bestrooi ze met zout en peper en laat ze afkoelen.

Sausgp:

- Meng de yoghurt met de wasabi (en proef)
- Kook de kikkomansaus met de verkruimelde palmsuiker en de ahornsiroop in tot een dik vloeibare stroop.

„

Groente:

- Breng de sla kort voor het serveren op smaak met wat Kikkomansaus

„

Komkommergelei:

- Snijd de komkommergelei in repen van 5x10cm.

„

Serveren:

- Leg op een koud rechthoekig bord om en om de tonijnblokjes en de kalfsvleesblokjes.
- Leg daarvoor het reepje komkommergelei met daarop wat tobiko, sla en de wasabipinda's.
- Druppel de wasabiyoghurt en kikkomanstroop afwisselend erlangs.

Sushi van prei en gepofte paprika

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Sushi:</i>			
Rode paprika	1 stuk	2 stuks	4 stuks
Prei	1 stuk	2 stuks	4 stuks
Sushirijst	50 gram	125 gram	250 gram
Wasabi	1 theelepel	2 theelepels	4 theelepels
Sojasaus	1 eetlepel	2 eetlepels	4 eetlepels
Bruine suiker	0,5 theelepel	1 theelepel	2 theelepels
<i>Saus:</i>			
Kikkomansaus	1 dl	2,5 dl	5 dl
<i>Garnering:</i>			

Materiaal:

Snijplak	Koksmes	Aluminiumfolie	Steelpan
Kookpan	Bekken		

Vorbereiding:

Sushi:

- Verwarm de oven voor op 200°C.
- Pof de paprika's door ze op een stuk aluminiumfolie in de oven te leggen.
- Pof ze in ± 30 minuten, haal ze uit de oven en vouw de folie dicht.
- Laat de paprika's afkoelen.
- Snijd van de prei de donkergroene kop en de onderkant eraf.
- Haal de bladeren los en was ze goed.
- Blancheer ze 2 minuten in kokend water en spoel ze koud af.

Sushirijst:

- Kook de rijst (1 deel rijst en 3 delen water).
- Zet de rijst met water en zout op. Probeer de verhoudingen aan te houden.
- Wanneer je minder water toevoegt, wordt de rijst te droog en plakt daardoor minder.
- Laat 20 minuten koken en roer regelmatig door.
- Haal na exact 20 minuten de rijst van het vuur. Het water moet dan zijn opgenomen.
- Laat de rijst snel afkoelen tot kamertemperatuur.
- Meng de wasabi, sojasaus en suiker erdoor.

Sushi van prei en gepofte paprika (vervolg)

Bereidingswijze:

Sushi:

- Halveer de afgekoelde paprika's en verwijder het velletje, de steel en zaadlijst.
- Dit gaat het gemakkelijkste onder koud stromend water.
- Snijd het vruchtvlees in reepjes.
- Leg plasticfolie op de werkbank.
- Leg de preibladeren in de lengte op de folie, zorg ervoor dat ze elkaar een beetje overlappen.
- Verdeel de paprikareepjes over de preibladen.
- Verdeel daarop de rijst; rol met behulp van de folie strak op.
- Leg de rol een uur in de koeling.
- Snijd die daarna met een heet mes in stukjes van ± 4 cm.

Serveren:

- Leg de sushi op een koud bord.
- Geef er in een klein bakje wat kikkomansaus bij.

Zeebaarsfilet op groene pasta met voorjaarsgroenten en aioli met saffraan

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
Vis:			
Zeebaarsfilets	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Olijfolie en wat boter			
Pasta deeg:			
Italiaanse pastabloem	75 gram	187,5 gram	375 gram
Eidooier	60 gram	150 gram	300 gram
Olijfolie	1 eetlepel	2,5 eetlepels	5 eetlepels
Zout			
Knoflook zeer fijn gehakt	1 teentje	1,5 teentjes	3 teentjes
Basilicum zeer fijn gehakt	0,1 bosje	0,25 bosje	0,5 bosje
Peterselie zeer fijn gehakt	0,1 bosje	0,25 bosje	0,5 bosje
Aioli met saffraan:			
Visbouillon	0,4 dl	1 dl	2 dl
Knoflook	2 teentjes	5 teentjes	10 teentjes
Eidooier	10 gram	25 gram	50 gram
Azijn	0,5 eetlepel	1 eetlepel	2 eetlepels
Saffraandraadjes	2 tuks	5 stuks	10 stuks
Olijfolie	0,4 dl	1 dl	2 dl
Groente:			
Mini maïskolfjes	6 stuks	15 stuks	30 stuks
Sugersnaps	40 gram	100 gram	200 gram
Doperwtten	40 gram	100 gram	200 gram
Kerriepoeder	0,25 theelepel	0,5 theelepel	1 theelepel
Suiker	0,4 eetlepel	1 eetlepel	2 eetlepels
Garnering:			

Materiaal:

Pasta machine	Bekken	Kookpan	Messen
Snijplank			

Vorbereiding:

Zeebaarsfilet:

- Controleer de zeebaars op graatjes en snijd de filets recht bij.
- Dep ze droog en leg ze in de koeling voor later

Pastadeeg:

- Vermeng voor het deeg de bloem met de overige ingrediënten (kruiden zo fijn als puree) in een keukenmachine tot een elastisch deeg en laat dit rusten in de koeling.

Zeebaarsfilet op groende pasta met voorjaarsgroenten en aioli met saffraan (vervolg)

Vorbereiding:

Aioli met saffraan:

- Warm de bouillon op en doe er de saffraan in.
- Laat trekken; zeef dan de saffraan er weer uit en laat de bouillon afkoelen.
- Pel de knoflooktenen en blancheer ze.

Groente:

- Blancheer de mini maïskolfjes in wat water met suiker met een beetje kerrie en spoel ze koud af.
- Snijd ze in de lengte door midden.
- Blancheer de sugersnaps in water met wat suiker en spoel ze dan koud af.
- Bewaar alle groenten voor later.

Bereidingswijze:

Pasta deeg:

- Snijd het deeg in 4 gelijke stukken en draai die drie maal door de pastamachine: stand 6, 5 en 4.
- Leg de verkregen plakken op de licht bebloemde werkbank. Snijd vervolgens rechthoeken ter grootte van de visfilets.
- Kook de pastavellen in water met een beetje olijfolie beetgaar.

Zeebaarsfilet:

- Bestrooi de filets met peper en zout en bestuif ze licht met bloem.
- Bak ze in de uitgebruiste boter met de olijfolie, eerst op de velzijde, mooi krokant en gaar.

Aioli met saffraan:

- Hak de geblancheerde knoflook fijn en klop die op in een hoge maatbeker samen met de eidooier en azijn met de staafmixer.
- Voeg langzaam de bouillon toe.
- Voeg vervolgens langzaam de olie toe en breng de aioli op smaak.

Groente:

- Stoof de groenten op in een beetje boter met wat suiker.

Serveren:

- Leg een pastavel op een warm bord
- Leg daarop de groenten en boven op de groenten de moot gebakken zeebaars.
- Druppel langs het gerecht de saffraanaïoli.

Varkens\ Uug in piroggedeeg met worteltjes en balsamico-azijn

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
Vlees:			
Varkenshaas a 120 gram	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Coburger ham	4 plakken	10 plakken	20 plakken
Rik i ggi :			
Bloem	150 gram	375 gram	750 gram
Roomboter	40 gram	100 gram	200 gram
Eierdooier	1 stuk	2,5 stuks	5 stuks
Crème fraîche	70 gram	175 gram	350 gram
Snufje zout			
Saus:			
Kalfsfond	0,4 liter	1 liter	2 liter
Sjalot	1 stuk	2 stuks	4 stuks
Port	0,8 dl	2 dl	4 dl
Salie	1 blaadje	2 blaadjes	4 blaadjes
Rozemarijn	1 takje	2 takjes	4 takjes
Boter	20 gram	50 gram	100 gram
Peper			
Groente:			
Waspeen	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Suiker	1 eetlepel	2,5 eetlepel	5 eetlepels
Boter	30 gram	75 gram	150 gram
Zout			
Peper			
Balsamico-azijn	1 theelepel	2,5 theelepels	5 theelepels
Garnering:			

Materiaal:

Koeken pan	Keukenpapier	Snijplank	Messen
Deegroller	Bekken	Liter maat	Kookpan

Vorbereiding:

Vlees:

- Schroeï de varkenshaas snel dicht in een koekenpan met weinig olie.
- Haal ze van het vuur en leg ze op keukenpapier.
- Bestrooi ze met peper en wikkel ze per stuk in de plakken ham.

Varkenshaas in piroggedeeg met worteltjes en balsamico-azijn (vervolg)

Vorbereiding:

Piroggedeeg:

- Doe de bloem in een kom en maak een kuil in het midden.
- Voeg het zout en de zachte boter toe en vermeng dat met een beetje bloem.
- Voeg dan het ei en de crème fraîche toe.
- Sla alles met een houten lepel tot een glad deeg.
- Vorm dat tot een bal; wikkel die in plastic folie en laat 45 minuten in de koeling rusten.
- Rol het deeg daarna uit met een deegroller (2 mm); snijd rechthoeken op maat.

Groente:

- Maak de worteltjes schoon.
- Kook ze in water met zout beetgaar.

Bereidingswijze:

Vlees:

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Leg de aangebraden stukken varkenshaas op het piroggodeeg en vouw het deeg dicht.
- Strijk wat eigeel over de pakketjes.
- Bak ze in ±14 minuten, afhankelijk van de kerntemperatuur(56°C), in de oven goudbruin
- Haal de pakketjes uit de oven en snijd een dakje van het deegbakje af, zodat er een deksel ontstaat.
- Haal de stukken varkenshaas eruit en snijd ze in plakjes.
- Leg ze daarna weer terug.

Saus:

- Hak de sjalotjes, salie en rozemarijn fijn.
- Verwarm de boter en fruit hierin sjalot en kruiden en blus af met de port.
- Voeg de fond toe en laat de saus inkoken tot de juiste dikte.
- Zeef de saus.

Groente:

- Karamelliseer de worteltjes in een pan met boter, een beetje suiker, zout en balsamico-azijn

Serveren:

- Zet de deegbakjes op een voorverwarmd bord.
- Versier ze met de worteltjes, glaceer het geheel met de saus.
- Zet het deksel er weer op.

Jonagold met yoghurt, amandelkrokant en ijs van Tarte Tatin

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
Compote:			
Jonagold	1 stuks	2 stuks	4 stuks
Boter	0,5 eetlepel	1,5 eetlepels	3 eetlepels
Suiker	38 gram	85 gram	190 gram
Kaneel	Snufje	Snufje	Snufje
Mousserende wijn	Scheutje	Scheut	Scheut
Tarte-tatin-ijs:			
Melk	1 dl	2,5 dl	5 dl
Vanillestokje	0,5 stuk	1 stuk	2 stuks
Eierdooier	20 gram	50 gram	100 gram
Suiker	32 gram	80 gram	160 gram
Room	100 gram	250 gram	500 gram
Appelcompote	40 gram	100 gram	200 gram
Yoghurtcrème:			
Biologische yoghurt	1,25 dl	3,2 dl	6,25 dl
Room	20 ml	50 ml	100 ml
Suiker	5 gram	12,5 gram	25 gram
Amandelkrokant:			
Amandelschilfers	32 gram	80 gram	160 gram
Suiker	35 gram	87,5 gram	175 gram
Eiwit	20 gram	50 gram	100 gram
Garnering:			
Jonagold	0,75 stuk	1,5 stuk	3 stuks
Olijfolie met vanille	1 eetlepels	5 eetlepels	10 eetlepels

Materiaal:

Snijplank	Messen	Litermaat	IJsmachine
Kookpannen	garde		

Vorbereiding:

Appelcompote:

- Schil de appels haal het klokhuis eruit; snijd de appels in stukjes en fruit die in boter.
- Voeg suiker en kaneel toe en vervolgens een scheutje mousserende wijn.
- Laat zachtjes op laag vuur onder gesloten deksel tot compote koken
- Maak de compote fijn met een vork..
- Koel nu snel af in de koeling op een platte schaal **(moet gebruikt worden in het Tarte-Tatin-ijs)**

Jonagold met yoghurt, amandelkrokant en ijs van Tarte Tatin (vervolg)

Vorbereiding:

Tarte-tatin-ijs:

- Zet de melk op met de open gesneden vanillestokjes.
- Klop de eierdooiers met de suiker wit tot er zich een lint vormt bij het opheffen van de klopper.
- Voeg het mengsel toe aan de vanillemelk en verwarm het geheel tot 85°C.
- Haal de vanillestokjes eruit en schraap het merg eruit; doe dit weer bij de compositie.
- Mix het geheel en voeg de room en een gedeelte van de koude appelcompote toe.
- Laat het koud worden en draai er ijs van.

Yoghurtcrème:

- Laat de yoghurt door een passeerdoek uitlekken.

Amandelkrokant:

- Verwarm de oven voor op 180°C
- Meng de amandelen, suiker en eiwitten.
- Spreid het mengsel uit over een bakplaat met bakpapier.
- Bak het in 15 à 20 minuten goudbruin; roer af en toe om.

Garnering:

- Schil de appels; snijd ze in mooie blokjes van gelijke grootte
- Besprenkel ze met de olijfolie

Bereidingswijze:

Yoghurtcrème:

- Klop de uitgelekte yoghurt met de room en de suiker op.
- Meng alles tot een crème

Serveren:

- Trek van de yoghurtcrème strepen op een koud bord.
- Leg daartussen de blokjes appel, appelcompote en Tarte-Tatin-ijs.
- Werk af met amandelkrokant.



1 Kalfsvlees met tonijn



2 Sushi van prei en gepofte paprika



3 Zeebaars met jonge groente



4 Varkenshaas in piroggedeel met worteltjes en balsamico-azijn



5 Jonagold met yoghurt, amandelkrokant en ijs van Tarte Tatin





Maandmenu april 2011

Aperitief: Kressmann Monopole

Kalfsvlees met tonijn

Wijnadvies: Les Faïsses of Vinha da Defesa

Sushi van prei en gepofte paprika

Wijnadvies: Kressmann Monopole of Vinha da Defesa of Boschendal wit

Zeebaars met jonge groenten

Wijnadvies: Vinha de Defesa

Varkenshaas in piroggedeeg met worteltjes

Wijnadvies: Les Faïsses of Boschendal rood of wit, Boscarel Cesari of Negresco Classico

Jonagold met yoghurt en amandelkrokant

Wijnadvies: Dessertwijn

Koffie, Espresso, Cappuccino

Witte wijnen maart – april 2011

Kressmann Monopole 2009

Bordeaux - Frankrijk

Druivensoort: Sauvignon Blanc

Monopole, het oudste merk in de Bordeaux.

Het bouquet van deze wijn springt uit het glas.

Een goede smaakintensiteit en een mooie volle afdronk maken de Kressmann Monopole tot één van de beste in zijn klasse.

Les Faïsses 2009

Vin de Pays Limoux, Frankrijk

Druivensoort: Chardonnay

De bodem bestaat voornamelijk uit kalksteen en kiezelzand, de ideale omstandigheden voor de Chardonnay druif.

Deze wijn heeft een heldere, goudgele kleur met een rijpe, rijke toegankelijke droge smaak van tropisch fruit, licht citrus.

Overgoten met een aangename houtlagering, die deze wijn een flinke ronde body geeft.

Vinha de Defesa 2009

Alentejano, Portugal

Druivensoort: Arinto, Roupeiro en Antao Vaz

Deze tweede witte wijn van het huis Esporao is krachtig, vol en rijk, net als zijn grote broer, avontuurlijk.

Smaakimpresies van perzik, mango, overgoten met licht citrus.

Verfijnd in balans en afdronk, gaat vloeiend over in een volle ronde smaakharmonie.

Boschendal 2009

Zuid-Afrika

Druivensoort : Sauvignon blanc en Semillion.

Een aangename verfrissende wijn van grand niveau.

Gemaakt van eerste soort Sauvignon blanc en Semillion druiven van geselecteerde wijngaarden.

In de geur aroma's van jong gras, toast en kruiden, overgoten met een smaakpallet van tropisch fruit als citroen en groene vijgen.

Deze complexe aroma's leiden naar een romige harmonieuze smaak met een lange minerale afdronk.

Rode wijnen maart – april 2011

Boscarel Cesari 2009

Veneto, Italië

Druivensoort : Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot en Sangiovese.

Het pure fruit in deze wijn wordt verkregen door een gecontroleerde gisting op een constante temperatuur.

Na een rustperiode van 6 tot 7 maanden in het wijnhuis Cavaion Veronese, brengt deze

Wijn een vol bouquet met rijpe tonen van kersen, zwarte bessen en framboos.

Prachtige volle warme afdronk met verfijnde tannines.

Boschendal Landy 2009

Zuid-Afrika

Druivensoort: Cabernet Sauvignon en Merlot.

Stevige volle rode wijn met karakter eigenschappen van Zuid-Afrika.

U proeft de zon en ruikt de wildreservaten. Smaaknuances van stevig zwart fruit

en een brede, volle afdronk met een licht pepertje.

Negresco Classico 2007

Garda d.o.c. Provenza, Italië

Druivensoort: Grappello, Sangiovese, Barbera en Marzemino.

De verschillende soorten druiven zijn verantwoordelijk voor deze krachtige warme wijn met een smaakpallet van zwart, rijp fruit, tabak en kruiden van laurier, tijm, basilicum en een zwart pepertje.

Lange volle afdronk met een elegante licht droge finish.

Fabio Contato Classico 2007

Garda d.o.c. Provenza, Italië

Druivensoort: Sangiovese en Grappello.

Een klasse apart, Grand Cru uit Italië.

Bijzonder sterke body met verfijnd smaakpallet van zwart fruit, zoethout, toast.

Overgoten met lichte tonen van mineralen en specerijen. Krachtige volle afdronk van zachte tannines en laurier.

Een waardige opvolger voor de Amarone Bosco.