

Maandmenu



September 2012

Ossenhaasrol met frisse aardappelsalade en chocolade

**Zeebaarsfilet met lamellen van groene courgette
en lauwwarme antiboise**

Gebakken zeeduivel met rodewijnsaus en risotto

**Warme geitenkaas op gebakken appel met een kleine salade van
roodlof, rozijnen en walnoten in een balsamicodressing**

**Lauwwarme sinaasappelsoep met grapefruit, dragon, steranijs
en kaneel met vanilleroomijs**

Mokka

Ossenhaasrol met frisse aardappelsalade en chocolade

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Aardappelsalade:</i>			
Aardappels, geschild	180 gram	450 gram	900 gram
Mayonaise (zie bijgevoegd recept)	½ x receptuur	1 x receptuur	2 x receptuur
Limoen	0,5 stuk	1 stuk	2 stuks
Sjalot, schoon en kleingesneden	15 gram	30 gram	60 gram
Peterselie	1 eetlepel	2 eetlepels	4 eetlepels
<i>Vlees:</i>			
Ossenhaas	320 gram	600 gram	1600 gram
<i>Garnering:</i>			
Tomaat	1 stuk	2 stuks	4 stuks
Granaatappel	1 stuk	2 stuks	4 stuks
Bietenblad	12 blaadjes	30 blaadjes	60 blaadjes
Honing	40 gram	100 gram	200 gram
Witte wijn	0,4 dl	1 dl	2 dl
Pure chocoladeschaafsel	20 gram	50 gram	100 gram

Vorbereiding:

Aardappelsalade:

- Schil de aardappels, kook ze 10 minuten en laat ze uitstomen en afkoelen.
- Snijd de aardappels in blokjes van 1x1 cm
- Maak de mayonaise volgens bijgevoegd recept.
- Pers het sap uit de limoen.

Vlees:

- Snijd de ossenhaas in dunne plakjes en druk of sla ze plat. Zorg ervoor dat je een plak maakt van 15 x 8 cm. (Eventueel 2 plakjes dakpansgewijs op elkaar.)
- Spreid ze uit over stukken plasticfolie, net zoveel als er personen zijn.

Garnering:

- Snijd de zaadlijsten uit de tomaat en snijd het stevige vruchtvlees in reepjes.
- Snijd de granaatappel doormidden en schep met een lepel de pitten eruit. Houd een paar pitten apart voor garnering.
- Doe de overige pitten in een zeef en zet hem boven een kommetje.
- Verwijder de witte vliezen en wrijf het sap uit de pitten; kook het sap iets in.
- Laat de honing en witte wijn inkoken tot licht stroperig.

Ossenhaasrol met frisse aardappelsalade en chocolade

Bereidingswijze:

Aardappelsalade:

- Meng de blokjes aardappels met de mayonaise, het sap van de limoen, peterselie en sjalot.
- Breng de salade op smaak met peper en zout.

Vlees:

- Kruid het vlees met peper en zout.
- Bedek het vlees voor de helft met een laagje aardappelsalade.
- Rol het geheel strak op en zet in de koeling.

Serveren:

- Verwijder de plastic folie.
- Snijd de uiteinden van de vleesrol af, zodat de vulling zichtbaar wordt.
- Leg op elk koud bord een gevulde ossenhaasrol.
- Leg er 3 bietenblaadjes en 3 stukjes tomaat op en druppel de honing-wittewijnsiroop en het granaatappelsap om het geheel.
- Bestrooi het vlees met het chocoladeschaafsel, de granaatappelpitten en versgemalen zwarte peper.

Mayonaise

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
Gepasteuriseerd eigeel	6 ml	15 ml	30 ml
Azijn (blanke)	2 ml	5 ml	10 ml
Mosterd	0,6 gram	1,5 gram	3 gram
Olie (zonnebloem of arachide)	80 ml	200 ml	400 ml
Zout			
Peper			

Materiaal:

Bekken	Garde	litermaat	

Vorbereiding:

Mayonaise:

- Zorg dat het eigeel en de olie op kamertemperatuur zijn.
- Meet en weeg alle ingrediënten goed af.

Bereidingswijze:

Mayonaise:

- Doe het eigeel met de azijn, zout en de mosterd in een bekken.
- Klop alles met een garde los.
- Voeg de olie heel langzaam (in een zeer dun straaltje) aan de massa toe tot alle olie is gebruikt. Blijf kloppen!
- Breng het geheel op smaak met peper.

Zeebaarsfilet met lamellen van groene courgette en lauwwarme antiboise

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
Vis:			
Zeebaarsfilet zonder vel	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Arachideolie	Scheutje	Scheut	Scheut
Courgettes	1,5 stuks	4 stuks	8 stuks
Olijfolie	Scheutje	Scheut	Scheut
Antiboise:			
Boter	1 eetlepel	2,5 eetlepel	5 eetlepels
Knoflook	2 teentjes	4 teentjes	8 teentjes
Sjalotten	3 stuks	6 stuks	12 stuks
Dragon	2 takjes	4 takjes	8 takjes
Basilicum	2 takjes	4 takjes	8 takjes
Kippenbouillon	150 ml	375 ml	750 ml
Vocht van de tomaten	150 ml	375 ml	750 ml
Citroenazijn	2,5 eetlepels	5 eetlepels	10 eetlepels
20 jaar Oude balsamicoazijn	1 eetlepel	2,5 eetlepels	5 eetlepels
Pruimtomaten	8 stuks	20 stuks	40 stuks
Eventueel wat gehakte bieslook, peterselie en kervel	1 eetlepel	2,5 eetlepels	5 eetlepels
Garnering:			
Basilicum			
Dragon			

Vorbereiding:

Opmerking vooraf:

Tomatenvocht krijg je door bij het ontvellen en ontpitten van de tomaten al het vocht op te vangen.

Met name het sap binnen de tomaten is heel fris en smaakvol dus dat kun je goed gebruiken voor de saus.

Antiboise:

- Maak de sjalotten schoon en snijd ze fijn.
- Zweet ze in een beetje boter met olie aan; voeg dan de gehakte knoflook, de gehakte dragon en de kippenbouillon toe en breng dit aan de kook.
- Laat het tot een derde inkoken.

Zeebaarsfilet met lamellen van groene courgette en lauwwarme antiboise

Vorbereiding:

Antiboise:

- Ontvel de tomaten op de gebruikelijke manier en haal de zaadlijsten eruit.
- **Zie de opmerking vooraf.**
- Snijd nu de tomaten in blokjes.

Zeebaars met courgette:

- Spoel de courgettes af.
- Snijd de courgettes over de lengte in zeer dunne plakken tot aan de zaadlijsten.
- Dit kan met een snijmachine of dunschiller
- Blancheer de courgetteplakken heel kort in kokend water met wat zout en citroensap.
- Laat ze afkoelen
- Snijd al het donkere vlees van de visfilets en maak van de filets rolletjes.
- Bak de vis met een beetje arachideolie rondom net gaar.
- Bestrooi de visrolletjes met peper en zout.

Bereidingswijze:

Antiboise:

- Meng de ingekookte bouillon met het tomatenvocht, de citroenazijn en de balsamico-azijn.
- Voeg dan de tomatenblokjes toe.
- **Belangrijk:** als je de tomaat toevoegt, laat de bouillon dan niet meer koken.

Zeebaars met courgette:

- Verwarm de oven voor op 120°C (combi).
- Wikkel de courgette om de vis (laat de courgetteplakjes elkaar iets overlappen).
- Besprenkel de ingepakte zeebaars met olijfolie.
- Zet de vis in de oven tot die glazig is, maar niet gaar (ongeveer 5 minuten).

Serveren:

- Verwarm de antiboise tot deze lauwwarm is; voeg eventueel de gehakte kruiden toe.
- Leg op een voorverwarmd bord antiboise met daarop het zeebaarspakketje.
- Garneer met takjes dragon en basilicum.

Gebakken zeeduivel met rodewijnsaus

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Vis:</i>			
Zeeduivelfilet à 125 gram	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Vijfkruidenpoeder	0,5 theelepel	1,25 theelepel	2,5 theelepel
Olijfolie + geklaarde boter	1 eetlepel	2,5 eetlepel	5 eetlepels
<i>Rode wijnsaus:</i>	2dl	4 dl	8 dl
Kippenbouillon	4 dl	8 dl	16 dl
Rode wijn	3,75 dl	7,5 dl	15 dl
Olijfolie	1 eetlepel	2 eetlepels	4 eetlepels
Sjalotjes kleine	4 stuks	8 stuks	16 stuks
Vijfkruidenpoeder	0,5 theelepel	1 theelepel	2 theelepels
Zwarte peperkorrels	6 stuks	12 stuks	24 stuks
Verse tijm	0,5 takje	1 takje	2 takjes
Laurierblad klein	0,5 stuk	1 stuk	2 stuks
Sherryazijn	0,5 eetlepel	1 eetlepel	2 eetlepels
Zeezout en vergemalen peper			
<i>Risotto:</i>			
Kippenbouillon	4 dl	10 dl	20 dl
Witte wijn of Noilly Prat	8 ml	16 ml	32 ml
Risottorijst	50 gram	125 gram	250 gram
Slagroom	2 eetlepels	5 eetlepels	10 eetlepels
Mascarpone	1 eetlepel	2,5 eetlepel	5 eetlepels
basilicum en bieslook (beide gehakt)	1 theelepel	2,5 theelepel	5 theelepels
<i>Garnering:</i>			
Prei	0,5 stuk	1 stuk	2 stuks
Olie om te frituren			

Vorbereiding:

Vis:

- Snijd de zeeduivelfilets netjes bij en verwijder eventueel het grijze vlies, omdat de vis anders tijdens het bakken kan omkrullen.
- Strooi er het vijfkruidenpoeder over en zet in de koelkast.

Rode wijnsaus:

- Doe de wijn in een pan en laat die inkoken tot hij dik en stroperig is.

Garnering:

- Snijd de prei in de lengte in zeer dunne reepjes en leg ze in ijswater.
- Frituur de reepjes kort en leg ze op keukenpapier te drogen.

Gebakken zeeduivel met rodewijnsaus

Vorbereiding:

Rode wijnsaus:

- Verhit de olie in een andere pan en fruit er de sjalotjes, het vijfkruidenpoeder, de zwarte peperkorrels, tijm en de laurier circa 10 minuten in tot de sjalotjes gekaramelliseerd zijn
- Blus de pan af met azijn en doe er de ingekookte wijn bij.
- Voeg de kippenbouillon toe, breng aan de kook en laat 20 minuten krachtig koken tot het mengsel tot ongeveer de helft is ingekookt.
- Schep af en toe het naar boven drijvend schuim af.
- Passeer dit mengsel minstens twee keer door een met vochtige neteldoek beklede zeef.
- Er blijft een mooie gladde, heldere saus over.
- Breng op smaak met zout en peper en eventueel wat honing.

Risotto:

- Doe in een pan een beetje olijfolie en verhit deze. Doe er nu de rijst bij en zweet deze aan.
- Blus af met de witte wijn (of Noilly Prat) en laat die door de rijst opnemen.
- Voeg de bouillon toe en laat de rijst onder af en toe omscheppen garen.
- Breng de rijst op smaak met peper en zout en houd hem warm

Bereidingswijze:

Vis:

- Verwarm de oven voor op 220°C
- Verhit de olie en de geklaarde boter in een zware koekenpan die in de oven kan.
- Leg er de visfilets in, bak ze ca. 3 minuten aan een kant en draai ze dan om.
- Bak ze nog 3 minuten.
- Zet de pan in de oven en laat circa 5 minuten braden tot de filets net gaar zijn.
- Houd de vis warm.

Risotto:

- Maak de risotto af door hem te verhitten en er dan de room, mascarpone en kruiden door te scheppen. Proef en breng zo nodig op smaak. Voeg indien nodig wat bouillon toe.

Serveren:

- Schep met behulp van een steker een hoopje risotto in het midden van een voorverwarmd bord.
- Snijd de zeeduivelfilets in plakjes en schik die op de risotto
- Schep de saus om de risotto en sprenkel er de olijfolie omheen.
- Garneer met de sliertjes prei.

Warme geitenkaas op gebakken appel met een kleine salade van roodlof, rozijnen en walnoten in een balsamicodressing

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Kaas/Appels:</i>			
Saint Maure à 40 gram	1 rol	2 rollen	4 rollen
Golden delicious	2 stuks	4 stuks	8 stuks
Boter	20 gram	50 gram	100 gram
<i>Salade:</i>			
Roodlof	1,2 stronkjes	3 stronkjes	6 stronkjes
Rozijnen	24 gram	60 gram	120 gram
Walnoten (gehakt)	16 gram	40 gram	80 gram
<i>Dressing:</i>			
Olijfolie	0,8 eetlepel	2 eetlepel	4 eetlepels
Gember siroop	0,8 theelepels	2 theelepels	4 theelepels
Balsamico	0,6 eetlepel	1,5 eetlepel	3 eetlepels
<i>Saus:</i>			
Witte wijn	0,4 dl	1 dl	2 dl
Appelstroop	1,2 eetlepels	3 eetlepels	6 eetlepels
Chartreuse	28 ml	70 ml	140 ml

Vorbereitung

Kaas / Appels:

- Snijd de geitenkaas in plakjes (5 per rol).
- Schil de appels en snijd ze in plakken van 1 cm dikte.
- Verwijder het klokhuis door middel van een steker van 1 cm Ø.
- Verwarm de oven voor op 250°C.

Salade:

- Snijd het roodlof ragfijn. Hak de noten en wel de rozijnen in een beetje wijn in circa 1 minuut in de magnetron.

Dressing:

- Meng de olie en de azijn en maak het mengsel op smaak af met zout en peper.

Warme geitenkaas op gebakken appel met een kleine salade van roodlof, rozijnen en walnoten in een balsamicodressing

Bereidingswijze:

Kaas / appels:

- Laat de boter in een pan met dikke bodem smelten en braad de plakken appel hierin circa 3 minuten aan. Zet de pan weg voor later.
- Let op: de pan mag niet te warm worden, de appels moeten goudgeel worden, niet bruin.
- Bestrooi de appelplakjes aan beide kanten met suiker.
- Zet de kaasjes op een bakmatje gedurende 5 minuten in een op 250°C voorverwarmde oven.
- Verwarm de appelschijven nog circa 2 minuten in de oven.

Salade:

- Maak het roodlof aan met de dressing. Meng de rozijnen en de walnoten door de salade.

Saus:

- Blus de pan waarin de appels gebakken zijn, af met de witte wijn.
- Voeg de appelstroop en de likeur toe en laat die inkoken tot een stroperig geheel.

Serveren:

- Leg een plakje appel op een voorverwarmd bord.
- Leg hier bovenop een stukje kaas, garneer het met de roodlofsalade en napeer het met een beetje saus.

Lauwarme sinaasappelsoep met grapefruit, dragon, steranijs, kaneel en vanilleroomijs

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Vanille -ijs:</i>			
Slagroom	2,5 dl	6,25 dl	12,5 dl
Eidooier	4 stuks	10 stuk	20 stuk
Suiker	60 gram	150 gram	300 gram
Vanillestokje	1 stuk	3 stuks	6 stuks
<i>Sinaasappelsoep</i>			
Vers geperste sinaasappelsap	0,5 liter	0,625 liter	1,25 liter
Steranijs	1 stuks	2,5 stuks	5 stuks
Dragon	1 takje	2,5 takjes	5 takjes
Suiker	naar smaak	naar smaak	naar smaak
Pijpkaneel	0,25 stuk	0,5 stuk	1 stuks
Aardappelzetmeel			
<i>Vulling:</i>			
Rode grapefruit	2 stuks	4 stuks	8 stuks
Handsinaasappel	2 stuks	4 stuks	8 stuks
<i>Garnering:</i>			
Dragon	1 takje	2,5 takjes	5 takjes

Vorbereiding:

Vanille-ijs:

- Leg een bakplaat in de vriezer.
- Verhit de slagroom met het doormidden gesneden vanillestokje.
- Laat de vanille 10 minuten trekken in het hete melkmengsel.
- Klop ondertussen de eidooiers en de suiker dikschuimig.
- Roer een beetje van het hete melkmengsel door de eidooiermassa.
- Voeg dit daarna al kloppend toe aan het melkmengsel.
- Laat het mengsel op zacht vuur binden.
- Zeef het en laat het afkoelen; draai er ijs van in de ijsmachine.
- Maak bollen van het ijs en leg ze op een met bakpapier beklede koude bakplaat.
- Leg de bakplaat in de vriezer.

Lauwarme sinaasappelsoep met grapefruit, dragon, steranijs, kaneel en vanilleroomijs

Vorbereiding:

Sinaasappelsoep:

- Breng het sinaasappelsap aan de kook met de steranijs, pijpkaneeel en de blaadjes van de takjes dragon.
- Breng het geheel op smaak met suiker (hoe zuurder het sap, hoe meer suiker er nodig is).

Vulling:

- Snijd uit de rode grapefruit de partjes door eerst de buitenschil weg te snijden tot aan het vruchtvlees.
- Snijd de partjes langs de vliesjes eruit.
- Doe dit ook met de handsinaasappels.

Bereidingswijze:

Sinaasappelsoep:

- Bind de soep vervolgens heel licht met wat aardappelzetmeel.
- Giet die door een zeef.
- Roer wat gehakte dragon erdoor.

Serveren:

- Verdeel de sinaasappel- en grapefruitpartjes om en om over soepborden.
- Giet voorzichtig de sinaasappelsoep over de partjes.
- Serveer hierop een bol ijskoud vanilleroomijs.



1 Ossenhaas rol met frisse aardappelsalade



2 Zeebaarsfilet met lamellen van courgette



3 Gebakken zeeduivel met rodewijnsaus en risotto



4 Warme geitenkaas op gebakken appel



5 Lauwwarme sinaasappelsoep met grapefruit





Maandmenu September 2012

Aperitief: *Rode of witte huiswijnen*

Ossenhaasrol met frisse aardappelsalade en chocolade

Wijnadvies: La Piazza

Zeebaarsfilet met lamellen van groene courgette en lauwwarme antiboise

Wijnadvies: Vina Sol

Gebakken zeeduivel met rodewijnsaus en risotto

Wijnadvies: Vina Sol of Chateau Lugagnac

Warme geitenkaas op gebakken appel met een kleine salade van roodlof, rozijnen, walnoten en balsamicodressing

Wijnadvies: La Piazza

Lauwwarme sinaasappelsoep met grapefruit, dragon, steranijs en kaneel met vanilleroomijs

Wijnadvies: Dessertwijn

Mokka

Domaine Haut Magret Cuvée Prestige 2011

Vin de Pays des Côtes de Gascogne, Frankrijk

Druivensoort: Colombard en Sauvignon Blanc

De wijngaarden van de Gascogne liggen in het zuidwesten van Frankrijk.

Domaine Haut Magret is een heerlijke frisse witte wijn, in de neus zeer fruitig en bloemig met hints van citrus fruit.

De smaak is droog met een soepele lange afdronk.

Vina Sol Torres 2011

D.O. Penedes, Catalunya, Spanje

Druivensoort: Parellada

Het wijngebied Penedes ligt ten zuiden van de stad Barcelona. Eén van de meest Vooraanstaande producenten in dit gebied is het familiebedrijf Miguel Torres.

De Vina Sol is een verrassende, frisgeurende en prettige droge wijn van de lokale Parellada druif, die hier groeit op de hoger gelegen hellingen van het Montserrat gebergte. Een frisse wijn van een voor ons niet zo bekende druif.

Chateau Lugagnac 2010

Bordeaux, Frankrijk

Druivensoort: Sauvignon Gris

Elegante witte wijn met een delicaat aroma waarin ananas, citrus en een vleugje kamille valt te bespeuren. De mooie fruitige smaak is mineralig met peer en citrus nuances. De druivenrank groeit op een bodem van klei, gravel en kalk.

De smaak is droog, zacht en fruitig.

Alta Vista Premium 2010

Mendoza, Argentinië

Druivensoort: Chardonnay

De wijngaarden van Alta Vista bevinden zich in het meest prestigieuze wijngebied van Argentinië, te weten Mendoza. Het wijnhuis produceert elegante en kwalitatief hoogstaande wijnen. Deze Premium Chardonnay is een levendige wijn met aroma's van tropische fruit. De wijn heeft een fluweelzachte, ronde smaak en een lange afdronk.

Johannisberger Holle 2010

Rheingau, Duitsland

Druivensoort : Riesling

Afkomstig van één van de wijngaarden van het beroemde Schloss Johannisberg, waar deze voortreffelijke Riesling al sinds de vorige eeuw (1965) wordt aangeplant.

Krachtig en elegant met een breed smaakpallet van rabarber, kruisbes en grapefruit.

Afgewerkt met een hoog, elegant en zacht zuur, met smaaktonen van licht vuursteen.

Twin Rivers 2011 **Zuid Oost Australië**

Druivensoort: Shiraz

Een krachtige en complexe wijn. Shiraz elementen als rijpe pruimen en zwarte bessen worden afgewisseld met karakteristieken van koffie en karamel.

Een heerlijke, stevige en complete wijn die aan tafel een uitstekende combinatie zal vormen met bijvoorbeeld veel gegrilde roodvlees gerechten.

Corvo Nero d'Avola 2009

Sicilië, Italië

Druivensoort: Negroamara en Malvasia Nera

Van het eiland onder aan de laars van Italië spreekt men over de wijnen van de vulkaan Etna. Zachte mineralen en in de afdronk proef je vulkanisch terroir.

Een zeer smakelijke zachte wijn die pasta's en andere lichte gerechten uitstekend zal begeleiden.

De ideale serveer temperatuur is tussen 16 en 18 graden.

La Piazze Chianti Classico 2008

Toscane, Italië

Druivensoort: Sangiovese

Weinig wijnlandschappen ter wereld zijn zo mooi, romantisch en tijdloos als dat van Chianti Classico, gelegen tussen de steden Florence en Sienna.

De druiven voor deze wijn worden zorgvuldig geselecteerd, na de vinificatie volgt een houtlagering van enkele maanden. Het resultaat is een mooie, volle rode wijn met een geurig bouquet met tonen van rijp, rood fruit en cederhout.

De smaak is complex en zacht, met in de afdronk lichte, ontwikkelde tannines.

Intriga 2009

Malpo Valley. Chili

Druivensoort: Cabernet Sauvignon

Intriga werd oorspronkelijk opgericht in 1865 als Linderos door

Don Alejandro Reyes, één van de pioniers van de Chileense wijnbouw.

Diep robijnrode kleur, aroma's van zwart en rood fruit in combinatie met een vleugje vanille door goed geïntegreerd eiken en wat kruidige tonen. Complex, diep en krachtig.

Stevige tannines geven structuur, kracht en een lange afdronk.