

Maandmenu



Oktober 2013

Carpaccio van Limousinrund, tartaar van bospaddenstoelen

Tomatenbouillon met ravioli

Pladijs met geplette aardappels, rucola en garnalen

Wilde fazant “au naturel” met puree van knolselderij
en gepofte kastanjes

Gepocheerde witte perzik met mousse van hangop,
sabayon van perzik en sorbet van perzik

Mokka

Carpaccio van Limousinrund, tartaar van bospaddenstoelen met een krokantje van parmezaanse kaas

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Vlees:</i>			
Limousinrund	240 gram	600 gram	1200 gram
Olijfolie	1 eetlepel	2,5 eetlepel	5 eetlepels
Citroen	0,25 stuks	0,5 stuks	1 stuks
<i>Tartaar van bospaddenstoelen:</i>			
Bospaddenstoelen	240 gram	600 gram	1200 gram
Dragon (fijn gehakt)	1 eetlepel	2,5 eetlepel	5 eetlepels
Ui (fijn gehakt)	1 eetlepel	2,5 eetlepel	5 eetlepels
Olijfolie	0,5 dl	1dl	2 dl
Truffelolie (witte)	0,25 dl	0,5 dl	1dl
Balsamicoazijn (oude)	0,25 dl	0,75 dl	1,5 dl
Zwarte peper			
Zeezout			
Worchestershiresaus			
<i>Krokantje van Parmezaanse kaas:</i>			
Parmezaanse kaas gemalen	100 gram	250 gram	500 gram
Eiwit	60 gram	150 gram	300 gram
<i>Garnering:</i>			

Vorbereiding:

Carpaccio van limousinrund:

- Snijd het vlees in dunne plakken en klop het met een bijl uit tot carpaccio; 4 plakken per persoon

Tartaar van bospaddenstoelen:

- Reinig de bospaddenstoelen; borstel ze zorgvuldig af en snijd eventueel de stelen eraf.
- Snijd de paddenstoelen in fijne brunoise; snijd ook de dragon en de ui fijn.
- Meng de bospaddenstoelen, dragon en de ui goed.
- Giet de olijfolie, truffelolie en de balsamicoazijn erbij.
- Breng op smaak met zeezout, peper, Worchestershiresaus en laat dit mengsel half uur rusten.

Carpaccio van Limousinrund, tartaar van bospaddenstoelen met een krokantje van Parmezaanskaas

Vorbereiding:

Krokantje van Parmezaanse kaas:

- Verwarm de oven voor op 170°C.
- Meng de parmezaanse kaas met het eiwit in de keukenmachine.
- Strijk de verkregen pasta uit op een bakplaat met bakpapier.
- Dek af met bakpapier en leg er een tweede bakplaat op om wegblazen te voorkomen.
- Bak half af in de voorverwarmde oven gedurende 5 minuten.
- Haal het half afgebakken deeg uit de oven.

Bereidingswijze:

Tartaar van bospaddenstoelen:

- Vul per persoon drie ringen (doorsnee 3 cm) met de paddenstoelentartaar.

Krokantje van Parmezaanse kaas:

- Verhoog de temperatuur van de oven tot 200°C
- Leg het deeg op een snijplank en snijd hiervan per persoon drie gelijke driehoekjes uit. (dus bij 4 personen 12 driehoekjes; bij tien personen 30 driehoekjes enz.)
- Leg deze driehoekjes op een bakblik met bakpapier.
- Bak ze krokant en goudbruin gedurende 3 minuten.

Carpaccio van Limousinrund:

- Kruid de gesneden rundercarpaccio met zeezout en zwarte peper.
- Besprenkel de plakken met olijfolie en een beetje citroensap.

Serveren:

- Leg op koude borden 4 rechthoekige plakken van de carpaccio strak naast elkaar.
- Leg op de plakken drie torentjes van paddenstoelentartaar.
- Plaats achter ieder torentje tartaar recht op een driehoekig krokantje van Parmezaanse kaas.

Heldere tomatenbouillon met ravioli

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Tomatenbouillon:</i>			
Water	0,5 liter	1,25 liter	2,5 liter
Pomodori tomaten	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Peterselie stelen	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Prei	10 cm	25 cm	50 cm
Winterwortel	5 cm	12,5 cm	25 cm
Ui	1 stuks	2 stuks	4 stuks
Bleekselderij	1 stengel	2,5 stengel	5 stengels
Tomatenpuree	64 gram	160 gram	320 gram
Zout			
<i>Ravioli:</i>			
Wontonvellen	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Tomaat	1 stuk	2 stuks	4 stuks
Olijven	10 gram	20 gram	40 gram
Knoflook uit de knijper	0,5 teen	1 teen	2 tenen
Zout			
Peper			

Vorbereiding:

Tomaten bouillon:

- Snijd de tomaat in kwarten.
- Meng het water met de tomaat samen met de in stukken gesneden wortel, prei, bleekselderijstengels, peterselie en ui.
- Voeg de tomatenpuree toe.
- Zet de pan op het vuur en breng alles rustig al roerend aan de kook.
- Laat de soep ± 1,5 uur rustig trekken; zeef dan de bouillon.
- Breng op smaak met zout en peper.

Heldere tomatenbouillon met ravioli

Vorbereiding:

Ravioli:

- Pliseer de tomaten, verwijder de zaadlijsten en snijd het vruchtvlees in fijne brunoise.
- Houd wat achter voor garnering. Doe de velletjes en zaadlijsten bij de bouillon.
- Snijd ook de olijven in brunoise.
- Meng de tomatenbrunoise samen met de olijvenbrunoise en de knoflook uit de knijper tot een tapanade.
- Maak dit mengsel op smaak met peper en zout.

Bereidingswijze:

Ravioli:

- Leg op de helft van de wontonvelletjes een lepel tapanade.
- Maak de velletjes rondom nat en plak er de andere velletjes op
- Druk dit stevig aan en steek ze uit met een steker van 5 cm Ø.
- Gaar ze in en deel van de tomatenbouillon ± 1 minuut. (5 tegelijkertijd)

Serveren:

- Maak de tomatenbouillon heet.
- Leg in een voorverwarmd soepbord een ravioli.
- Giet hierop de tomatenbouillon.
- Garneer met de achtergehouden tomatenbrunoise.

Pladijs met geplette aardappelen, rucola en garnalen

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Geplette aardappelen:</i>			
Aardappelen(vastkokend)	0,6 kg	1,5 kg	3 kg
Rucola	80 gram	200 gram	400 gram
Sjalotjes	1,2 stuks	3 stuks	6 stuks
Zure room	120 gram	300 gram	600 gram
Garnalen(kleine Hollandse)	80 gram	200 gram	400 gram
Scheutje olijfolie			
Peper			
Zout			
<i>Vinaigrette:</i>			
Olijfolie	4 cl	10 cl	20 cl
Scheutje azijn			
Mosterd (scherpe)	0,8 eetlepel	2 eetlepels	4 eetlepels
Kervel	6 gram	15 gram	30 gram
Bieslook	6 gram	15 gram	30 gram
Dragon	6 gram	15 gram	30 gram
Peterselie	6 gram	15 gram	30 gram,
Peper			
Zout			
<i>Pladijs:</i>			
Pladijs (filets met vel) nummer 1	2 filets	5 filets	10 filets
Boter om te bakken			
Peper			
Zout			

Vorbereiding:

Geplette aardappelen:

- Spoel de kleine aardappelen schoon en kook ze in de schil. Voeg een snufje zout toe aan het water.
- Spoel de rucola voorzichtig in ruim water. Laat die uitlekken. Snijd grote blaadjes in grove stukken.
- Schil de gare aardappelen. Dat vraagt een beetje werk, maar door ze te koken in de schil win je aan smaak.
- Pel de sjalotten en snipper ze fijn.

Pladijs met geplette aardappelen, rucola en garnalen

Vorbereiding:

Vinaigrette:

- Neem een schaal en doe er een scheut natuuraizijn in en wat scherpe mosterd.
- Roer met een garde en schenk er rustig de olijfolie bij. Blijf roeren tot je een licht gebonden vinaigrette krijgt.
- Voeg een beetje peper en een snuffje zout toe.
- Spoel de bieslook, dragon, peterselie en kervel schoon. Dep ze goed droog. Snipper de kruiden zeer fijn.

Bereidingswijze:

Geplette aardappelen:

- Verhit een scheutje olijfolie in een pan op een matig vuur. Stoof daarin de stukjes sjalot tot ze glazig zijn. Roer regelmatig.
- Snijd de geschilde aardappelen in dikke schijfjes en doe ze in de pan met de sjalot.
- Druk de aardappelstamper enkele keren in de pan.
- Overdrijf niet, zodat er nog stukjes aardappel in de bereiding zitten. Maak er geen puree van.
- Schep de zure room bij de geplette aardappelen en roer.
- Meng de rucola onder de warme geplette aardappelen en proef. De groente zal vanzelf een beetje garen.
- Kruid de aardappelbereiding met wat peper uit de molen en een beetje zout.
- Meng er de garnalen door.

Vinaigrette:

- Meng kort voor het serveren de kruiden door de vinaigrette. Bereid de vinaigrette niet te lang op van tevoren, zodat de kruiden fris blijven.

Pladijs:

- Smelt wat boter in een ruime koekenpan op een matig vuur.
- Kruid de pladijsfilets met peper en zout.
- Bak de pladijsfilets eerst op de huidkant.
- Draai ze na ongeveer 3 minuten om en bak de vis nog 2 minuten goed bruin

Serveren:

- Leg op een voorverwarmd bord een schep geplette aardappelen/ rucola/ garnalen.
- Leg daartegenaan de gebakken pladijs.
- Lepel er wat van de vinaigrette met tuinkruiden omheen.

Wilde fazant “au naturel” met puree van knolselderij en gepofte kastanjes

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Vlees:</i>			
Fazanten hanen	2 stuks	5 stuks	10 stuks
Ganzenvet	50 gram	125 gram	250 gram
Peper			
Zout			
Boter	10 gram	25 gram	50 gram
<i>Saus:</i>			
Karkassen	2 stuks	5stuks	10 stuks
Wortelen	0,5 stuks	1 stuks	2 stuks
Ui	0,5 stuks	1 stuks	2 stuks
Bleekselderij	2 stengels	4 stengels	8 stengels
Water	1 liter	1,5 liter	2,5 liter
Zeezout			
Gekneusde zwarte peperkorrels			
Gepofte kastanjes	50 gram	125 gram	250 gram
Truffeljus	30 gram	75 gram	150 gram
<i>Knolselderij puree:</i>			
Knolselderij (schoon)	150 gram	300 gram	600 gram
Room	25 gram	62,5 gram	125 gram
Peper			
Zeezout			
<i>Salade:</i>			
Witte kool	100 gram	250 gram	500 gram
Olijven	20 gram	50 gram	100 gram
Zwarte peper			
Room	25 gram	62,5 gram	125 gram
Zeezout			

Vorbereiding:

Vlees:

- Maak de fazantenhane schoon.
- Breek de pootjes net boven het scharnier door er eerst een sneetje in te geven.
- (hak de poten nooit af, anders blijven de pezen er in zitten en wordt hij taai)
- Draai nu met een vochtige doek (om de klauw) door en blijf draaien tot hij los schiet .
- Trek de pezen er uit en haal de bouten van het karkas
- Snijd de filets van het karkas. Bewaar de karkassen voor de saus.
- Kruid de bouten met zwarte peper en zout.
- Verpak de bouten vacuüm met ganzenvet.
- Gaar ze sous vide ongeveer minimaal 2 uur op 65° C

Wilde fazant “au naturel” met puree van knolselderij en gepofte kastanjes

Blad 2

Saus:

- Snijd de wortel, ui en bleekselderij in kleine stukken.
- Hak de karkassen in stukken; bak ze in wat olie bruin.
- Voeg de gesneden groenten toe en laat even meebakken.
- Voeg water toe en laat met het deksel op de pan 1 uur trekken.
- Laat de verkregen bouillon inkoken zonder deksel op de pan.

Bereidingswijze:

Knolselderijpuree:

- Schil en was de knolselderij, snijd hem in stukken en kook ze gaar in ruim gezouten water
- Giet de knolselderij af en droog ze op het vuur.

Vlees:

- Verwarm de oven voor op 170°C.
- Haal de bouten uit de zakjes en bak ze aan in de boter in een hete antiaanbakpan.
- Ontbeen de bovenbout; snijd het vlees in stukjes.
- Houd de vleesstukjes en de onderbouten warm.
- Kleur de fazantenfilets in boter.
- Kruid ze met zwarte peper en zout.
- Overgiet ze met truffeljus en laat ze gedurende 10 minuten verder braden in de oven.
- Snijd de filets in plakken

Saus:

- Voeg de ingekookte bouillon toe aan de bakboter.
- Breng op smaak met zeezout en zwarte peper.
- Voeg de gehakte gepofte kastanjes toe aan de saus.

Groente:

- Pureer de knolselderij in een foodprocessor met de room.
- Maak op smaak met peper en zout.
- Maak een salade van fijn gesneden witte kool, gesneden olijven, en de room.
- Breng op smaak met zeezout zwarte peper.

Serveren:

- Serveer de vleesstukjes en de bout met wat gekruide salade in een klein potje.
- Leg daarnaast de filets en de knolselderijpuree.
- Giet de saus over de filets.

Gepocheerde witte perzik met mousse van hangop sabayon van perzik en sorbet van perzik

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Gepocheerde perzik:</i>			
Witte wijn	3 dl	6 dl	12 dl
Water	3 dl	6 dl	12 dl
Schil en sap van sinaasappel	1 stuks	2 stuks	4 stuks
Schil en sap van citroen	1 stuks	2 stuks	4 stuks
Vanillestokje	1 stuks	2 stuks	4 stuks
Witte perziken	2 stuks	5 stuks	10 stuks
<i>kletskop:</i>			
Amandel (gecutterd) in keukenmachine	50 gram	100 gram	200 gram
Poedersuiker	100 gram	200 gram	400 gram
Bloem	25 gram	50 gram	100 gram
Gesmolten boter	50 gram	100 gram	200 gram
Jus d'orange	25 gram	50 gram	100 gram
<i>Perzikensorbet:</i>			
Water	175 gram	350 gram	700 gram
Suiker	175 gram	350 gram	700 gram
Perzikencoulis	2,5 dl	5 dl	10 dl
Rozenwater	10 cc	20 cc	40 cc
<i>Mousse van hangop:</i>			
Yoghurt	0,5 liter	1 liter	2 liter
Room	150 gram	300 gram	600 gram
Suiker	30 gram	75 gram	150 gram
<i>Sabayon van perzik:</i>			
Pocheervocht van de perzik	75 gram	150 gram	300 gram
Eidooier	1 stuks	2 stuks	4 stuks
Suiker	58 gram	115 gram	230 gram
Room	0,63 dl	1,25 dl	2,5 dl
<i>Garnering:</i>			
Atsina cress	0,25 bakje	0,5 bakje	1 bakje

Vorbereiding:

Mousse van hangop:

- De yoghurt een dag in een zeef hangen om het vocht eruit te laten lopen

Gepocheerde witte perzik met mousse van hangop sabayon van perzik en sorbet van perzik

Vorbereiding:

Gepocheerde perzik:

- De witte wijn, water, sinaasappel (sap en rasp), citroen (sap en rasp) en het vanillestokje in een pan doen.
- Dit geheel aan de kook brengen.
- De perziken uithollen en in het vocht doen.
- Die zachtjes 5 minuten pocheren.
- In het vocht laten afkoelen. Het vanillestokje bewaren voor de hangopmousse.

Kletskop:

- De oven voorverwarmen op 180°C.
- Voor de kletskopjes de amandelen en de poedersuiker bij elkaar doen.
- Daar de bloem, jus d'orange en gesmolten boter bij doen.
- Dit alles mengen tot een homogene massa.
- Dit beslag uitwrijven op een bakplaat.
- Kleine ronde vormpjes maken en afbakken op 180°C (ongeveer 8 minuten).
- Als ze uit de oven komen in een terrinevorm leggen en hard laten worden.

Perzik sorbet:

- Voor het sorbetijs de perzikencoulis smelten.
- Het water aan de kook brengen.
- Het rozenwater toevoegen.
- Mengen met de coulis en opdraaien in de ijsmachine.

Bereidingswijze:

Sabayon van perzik:

- Voor de sabayon het pocheervocht mengen met de eidooier en de suiker.
- Au bain marie opkloppen tot het gaar is.
- Het geheel koud kloppen.
- De room opkloppen tot yoghurt dikte en alles met elkaar mengen.

Mousse van hangop:

- De hangop mengen met de opgeslagen room en de suiker.
- Hierbij voor de smaak het merg uit het vanillestokje uit het pocheervocht doen.

Serveren:

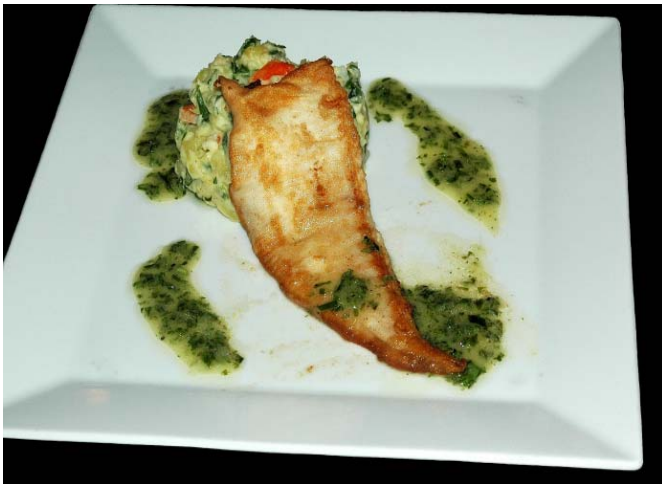
- Neem vier borden en spuit aan de linkerkant een baan met mousse van hangop.
- Leg aan de andere kant de gepocheerde perzik.
- Hierop een lepel met sabayon scheppen en daarboven de kletskop leggen.
- Hierop een quenelle ijs leggen.
- Het gerecht garneren met takjes Atsina Cress.



1 Carpaccio van rund en tartaar van bospaddenstoelen



2 Heldere tomatenbouillon met ravioli



3 Pladijs met geplette aardappels rucola en garnalen



4 Wilde fazant "au naturel en gepofte kastanjes



5 Gepocheerde witte perzik met mousse van hangop sabayon van perzik en sorbet van perzik





Maandmenu Oktober 2013

Aperitief: *Rode of witte huiswijnen of Riesling*

Carpaccio van limousin rund, tartaar van bospaddenstoelen

Wijnadvies: Pujol 2012 of Salice Salentino Riserva 2007

Heldere tomatenbouillon met ravioli

Pladijs met geplette aardappels met rucola en garnalen

Wijnadvies: Amaral 2012 of Boschendal of Can Bonastre 2009

Wilde fazant “au naturel” met puree van knoflook en gepofte kastanjes

Wijnadvies: Delas Ventoux 2012 of Salice Salentino Riserva 2007

Gepocheerde witte perzik met mousse van hangop, sabayon en sorbet van perzik

Wijnadvies: Dessertwijn

Witte wijnen

september – oktober 2013

Delas Viognier 2012

huiswijn

Vin de Pays d'Oc, Frankrijk

Druivensoort: Viognier

Eén van de bekendste huizen uit de Rhônestreek (Delas) maakt deze stevige, volle witte wijn, met een bouquet dat doet denken aan buxus en dennenspar, overgoten met een lichte bloemigheid. Smaakpallet van kruisbessen, licht citrus en grapefruit met een lichte muscat afdronk.

Bij: gevogelte, wit vlees, zeevis, Thaise en Chinese keuken.

Nuviana 2011

huiswijn

Costers del Segre, Noord Spanje

Druivensoort: Chardonnay

Fruïtdroge wijn met een zachte aanzet met zeer evenwichtige zuren die perfect in balans zijn. Volle zachte smaak met verfrissend zuurtje aangevuld met impressies van ananas en perzik en een vleugje grapefruit in de afdronk.

Bij: wit vlees, gerookte vissoorten.

Amaral 2012

huiswijn

Leyda Valley, Chili

Druivensoort: Sauvignon Blanc

Frisdroog, sappig, krachtig met een stuivend bloemig bouquet van citrus. Breed smaakpallet van exoten en limoen met een lichte spicy afdronk.

Bij: zee en zoetwater vis, schaal en schaldieren, al dan niet gerookt.

Dopff & Irion Pinot Blanc 2011

Elzas, Frankrijk

Druivensoort: Pinot Blanc

Dit wijnhuis in Riquewihir bezit één van de mooiste en beste domeinen van deze streek.

Het Domaine du Château de Riquewihir beslaat maar liefst 27 hectare. Deze Pinot Blanc heeft een fruitige neus met pruimen, perzikken en een licht gerookte toon. Een ronde en zachte smaak, evenwichtig met vers fruit, licht droog en een mooie frisheid.

Boschendal Sauvignon Blanc

Franschhoek, Zuid Africa

Druivensoort : Sauvignon Blanc (92%) en Semillion (8%)

In de geur treft men aroma's van kruiden, tropisch fruit en groene vijgen, welke complexe aroma's leiden naar een romige, harmonieuze smaak met een lange afdronk vol mineralen. Ideale partner bij gerookte zalm, calamari, schelp- en schaaldieren, gevogelte en kalfsvlees.

Weingut G.H. von Mumm Johannisberger

Reinghau, Duitsland

Druivensoort : Riesling

Bij Mumm weten ze hoe ze Riesling moeten maken en zij zijn in 2012 toegetreden tot het VDP, de overkoepelende organisatie van top wijnhuizen in Duitsland.

Deze Riesling is een zeer veelzijdige wijn met tonen van citrusvruchten, frisse appel en aroma's van bloemen en mineralen uit de bodem. Ook heerlijk als aperitief.

Pujol 2012

huiswijn

Rivera, Uruguay

Druivensoort: Cabernet Sauvignon

Een wijnland in opkomst met heel veel zon en een ruig landschap. Smaakidee van de Cahors, het zwarte goud uit Zuid-Frankrijk.

Vol, krachtig met houtstructuur van eiken en volle tannines, Robuust smaakpallet van tabak, cederhout en bramen.

Volle licht droge afdrank met een hint van spaans pepertje.

Bij: stevig rood vlees van Argentijns rund, geit en lamsvlees en volle harde kazen.

Delas Ventoux 2012

huiswijn

Côtes de Ventoux, Zuid-Frankrijk

Druivensoort: Carrignan en Grenache Noir

Krachtige rode wijn uit de Ventoux, ten zuiden van het Rhône-dal. Neus van zwart fruit, hout en specerij. Smaakpallet van bramen, zwarte bes en cederhout, licht overgoten met indrukken van laurier. Sappig en donker van kleur met een lichte droge afdrank. Zeer geschikt voor het najaar bij wildgerechten van rood vlees met stevige sauzen en winterse groenten.

Salice Salentino Riserva 2007 ***huiswijn***

Puglia, Zuid-Italië

Druivensoort: Negro Amaro

Een stevige volle wijn met een onmiskenbaar karakter van laurier en zoethout.

Licht kruidig met volle tannines die middels houtlagering van 14 maanden gerijpt zijn. Geur van bosvruchten en kruiden.

Smaakpallet van zwart fruit en overgoten met hints van laurier, tabak overgoten met een lichte kruidigheid en een vleugje zoethout.

Bij: lamsvlees, stevig roodvlees van rund alsmede harde kaassoorten.

Can Bonastre Pinot Noir 2009

Penedès, Spanje

Druivensoort: Pinot Noir

Penedès is de historische wijnstreek gelegen tussen Barcelona en Taragona.

De nog jonge bodega Can Bonastre beschikt over 50 ha wijngaard en is gericht op pure kwaliteit. Er is slechts een kleine productie van de zeer bijzondere Pinot Noir van Can Bonastre. Deze weelderige, verfijnde en elegante wijn van uitzonderlijke kwaliteit zal je verrassen.