



Menu juni 2013

**Glaasje met aspergeragout en afgemaakt
met aspergeschuim**

A en B

aaa

**Drie torentjes zalmtartaar met als garnering aquavitroom
en kaviaar, fijn gesneden oester en een salade van
garnalen en algen**

A-B-C

aaa

Aardpeer-knoflook crème met witte kool en tongschar

A

aaa

Bramensorbet

A-B

aaa

**Trio van grillades met een warme bearnaisesaus,
gemengde groentes en pommes carré**

A-B en C

aaa

**Knapperig koekje met aardbeien, tijmsaus, honingijs en
mascarponeerom**

A-B en C



Glaasje met aspergeragout en afgemaakt met aspergeschuim

<p>Ingrediënten: Aspergeragout: 14 korenaar asperges ± 400 gr witte asperges ½ dl slagroom 1 citroen (sap van) Kippenbouillonpoeder Zout en peper</p> <p>Aspergeschuim: 500 gr asperges 200 gr afkokende aardappel Scheutje kook room Zout en peper</p> <p>1 kidde 2 patronen</p>	<p>Bereidingswijze: Aspergeragout: Schil de witte asperges en snijd ze in dunne schijfjes van ca. 3 mm dikte. Maak net voldoende bouillon aan en kook ze daarin beetgaar, giet af en laat afkoelen. Blancheer ook de korenaar asperges kort in de bouillon tot beetgaar. Laat afkoelen en snijd de kopjes op ca. 5 cm ervan af en bewaar die voor de garnering. Snijd de steeltjes verder in kleine schijfjes. Sla de room stijf en meng er de beide soorten asperges door tot een mooie ragout. Breng goed op smaak met wat citroensap, zout en peper.</p> <p>Aspergeschuim: Kook de geschilde asperges in wat licht gezouten water moddergaar, zeef ze en bewaar het kookvocht. Draai de asperges in de blender tot mousse, meng er wat kookvocht bij en draai dit nog eens. Druk alles door een haarzeef. Kook de aardappels gaar, maak ze fijn met een knijper en druk de massa vervolgens door een zeef. Meng de aardappelpuree met de aspergemousse en verdun dit met wat room tot het een dunne saus is. Proef af.</p> <p>Presentatie: Zorg dat iedereen aan tafel zit voor de laatste opmaak! Maak de ragout lauwwarm door die in een bakje warm water te zetten. Verdeel de ragout over warme amuseglaasjes. Verwarm het schuim tot ca. 60°C, vul daarmee een kidde tot maximaal halfvol, plaats een patroon en schud goed. Plaats een tweede patroon en schud nogmaals goed. Spuut het schuim op de ragout. Versier het glaasje verder met een kopje korenaar asperge.</p> <p>N.B. zet de kidde ± een half uur in de warmhoudkast.</p>
--	--



Drie torentjes zalmtartaar met als garnering aquavitroom en kaviaar, fijn gesneden oester en een salade van garnalen en algen

Ingrediënten: 800 gr verse zalm ½ citroen (sap van) 7 el olijfolie 2 ½ el bieslook 2 ½ el dille 3 sjalotjes Zout en peper Aquavitroom: 5 el crème fraîche ½ dl slagroom ½ citroen (sap van) 3 el Aquavit Garnalensalade: 200 gr grijze garnalen 1 vel nori ½ citroen (sap van) Olijfolie Oesters: 7 st oesters (blikje) 4 sneetjes geroosterd casinobrood 1 el zwarte kaviaar	Bereiding: Controleer de zalm op graatjes en verwijder de grijze vetlaag. Snijd de zalm als een mooie, fijne tartaar en meng er dan de ragfijn gesneden sjalotjes, de ragfijn gesneden bieslook en dille door. Meng alles goed door elkaar. Kruid met citroensap, een weinig zout en peper en voeg beetje bij beetje de olijfolie toe. De smaak moet neutraal blijven. De versiering moet je kunnen proeven. Zorg dat het niet te vochtig wordt. Zet koel weg. Aquavitroom: Klop de slagroom stijf en meng deze met de crème fraîche tot een gladde massa. Maak dit op smaak met wat citroensap en Aquavit. Doe dit niet in een keer er door, maar doseer naar smaak. Zet koel weg. Garnalensalade: Hak het nori blaadje in de blender fijn en voeg wat water toe tot geheel vloeibaar is. Hak de garnalen fijn en meng er de algenpasta door. Brenge de salade met wat olijfolie en wat citroensap op smaak. Oesters: Laat de oesters uitlekken en rook deze kort in de rookpan en hak ze in kleine stukjes. Zet koel weg. Rooster het casino brood licht bruin en snij deze diagonaal in 4 stukken. Presentatie: Neem 14 grote borden en maak in elk vakje een torentje zalmtartaar Ø5 x 1 cm. Garneer de zalmtorentjes af met: <ol style="list-style-type: none">1. Een toefje aquavitroom met daarop een mespuntje kaviaar.2. Fijn gesneden oester.3. Garnalensalade. Geef er driehoekjes geroosterd brood bij
--	---



Aardpeer-knoflook crème met witte kool en tongschar

Ingrediënten:	Bereidingswijze:
Aardpeer-knoflookcrème: 500 gr aardpeer ½ limoen (sap van) 75 gr sjalot 4 tenen knoflook 2 ½ dl kippenbouillon ½ dl kook room Olijfolie Zeezout Witte peper	Aardpeer-knoflookcrème Schil de aardperen en leg ze in koud water met limoensap, om verkleuren tegen te gaan. Pel en snijd de sjalotten in halve ringen. Pel en snijd de knoflook in plakjes. Verwarm de olijfolie in een pan en fruit de sjalot en de knoflook op een laag vuur. Snijd de aardpeer in grove stukken. Voeg aardpeer, bouillon en room toe aan de sjalot en knoflook. Breng alles aan de kook en laat ca. 20 min. zachtjes koken tot de aardpeer net gaar is. Laat de aardpeer niet te gaar worden, want dan wordt hij melig. Pureer de aardpeer in de keukenmachine en druk de puree door een zeef. Breng op smaak met zeezout en peper. De crème moet een zalvige consistentie hebben. Is ze te slap, laat het dan nog enkele min. al roerende op een laag vuur zachtjes inkoken.
Witte kool: 200 gr witte kool 2 el appelciderazijn 1 teen knoflook 3 el olijfolie 1 bl. Laurier ½ takje rozemarijn 1 takje tijm	Witte kool: Snijd de kool op de snijmachine in flinterdunne repen (niet bij de onderkant beginnen). Besprenkel de kool met appelciderazijn. Pel en snijd de knoflook in plakjes en meng ze door de kool. Verwarm de olijfolie met laurier, rozemarijn en tijm tot 50°C. Zeef na 10 min. de kruiden eruit en schenk de olie over de kool. Laat de kool minstens 30 min. marineren en laat de kool daarna uitlekken in een zeef.
Tongschar: 14 stuks tongschar van elk 60 gr. Zeezout 1 el vadouvanpoeder (Indiaas) kruidenmengsel) 4 el olijfolie	Tongschar: Indien hele tongscharren, eerst fileren Snijd, indien gewenst, de filetjes bij tot mooi rechthoekig lapjes. Kruid de filets met zeezout, dek ze af en laat 5 min. staan. Verwarm de Vadouvanpoeder in de olijfolie tot 45°C. Leg de filets op een bakplaat en lepel er royaal de Vadouvan olie over. Gaar ze ca. 6-8 min. in de oven op 65°C tot ze net niet meer glazig zijn.
Spekkruimels: 1 pakje ontbijtspek 125 gr	Spekkruimels: Snijd de plakken spek in ragfijne stukjes. Bak ze in een anti-aanbak pan op laag vuur langzaam uit tot krokante kruimels. Goed na deppen.
	Presentatie: Strijk de aardpeer-knoflookcrème in een brede Z-streep over het midden van warme borden. Verdeel de witte kool over de crème. Leg hier een lapje tongschar op en strooi daar de spekkruimels over Druppel er wat vadouvanolie omheen.



Bramensorbet

Ingrediënten: 4 dl water 150 gr suiker 175 gr bramen (diepvries) Snuffje zout 1 el citroensap 1 el crème de cassis 1 blaadje gelatine 14 verse bramen	Bereidingswijze: Breng het water met de suiker aan de kook en voeg bramen, citraensap en zout toe. Laat even trekken, haal van het vuur af, mix de massa en laat enigszins afkoelen. Los er dan het voorgeweekte (5 min. In koud water) gelatineblaadje in op en voeg de likeur eraan toe. Laat verder afkoelen. Draai het vervolgens in de sorbetière tot ijs. Voor begin de glazen met een laagje water in de vriezer zetten. Presentatie: Neem 14 ijsskoude champagnecoupes, doe er een bolletje ij in en garneer met een braam.
--	---



Trio van grillades met een warme bearnaisesaus, gemengde groentes en pommes carré

Ingrediënten: 500 gr ossenhaas 500 gr kalfshaas 550 gr varkenshaas Groentes: 300 gr meiknol 300 gr winterwortel 200 gr sugar snaps 800 gr nieuwe aardappelen Olijfolie Bearnaisesaus: 2 sjalotten 1 ½ dl dragonazijn 1 dl Nouilly prat 4 el dragonblaadje 4 el kervelblaadjes 150 gr boter 125 gr eigeel (5st) Zout en peper Worcestersaus Scheut olijfolie Steek boter	Bereidingswijze: Snijd het vlees in 14 lapjes van gelijke grootte.. Bestrijk de lapjes met wat olie en leg ze weg op kamertemperatuur tot vlak voor het uitserveren. Groentes: Maak de groentes schoon. Snijd de worteltjes en het meiknolletje in staafjes van ca ½ x ½ x 4 cm. Kook de groentes apart van elkaar beetgaar in gezouten water. Hussel de groentes voorzichtig door elkaar. Schil en snijd de aardappelen in blokjes van ca 1 cm. Zet de aardappelblokjes in gezouten water op het vuur en breng aan de kook. Laat 2 min. (niet langer) doorkoken, giet af en zet weg. Bearnaisesaus Pel en snipper de sjalotten. Doe de gesnipperde sjalot, dragonazijn, Nouilly Prat in een steelpan en kook dat in tot een derde. Zeef de massa en vang het vocht op. Kook het vocht in een steelpan verder in tot bijna stroperig. Smelt de boter, maar laat deze niet kleuren, houd de boter lauw warm. Klop de eierdooiers los, doe ze bij het ingekookte vocht en klop deze op een zeer laag vuur tot zij gaan binden. Druppel er dan al kloppende de gesmolten boter door. De saus moet dik zijn tot ze op een lepel blijft plakken en er niet van afloopt. Haal de pan van het vuur. Hak de kruiden ragfijn en meng deze met de saus. Breng de saus verder op smaak met enkele druppels worcestersaus, zout en peper. Mocht de saus te dik zijn, dun hem met wat lauw water. Houd de saus lauwwarm. Presentatie: Gril het vlees kort in een loeihete grillpan à point, eerst de varkenshaas, warm houden in de warm houd kast, dan de kalfshaas ook in de w.h.kast als laatste de ossenhaas. Kruid het vlees met zout en peper. Bak de pommes carré goudbruin in olie en strooi er dan wat zout over. Warm de groentes op in een oven van 75°C met een steek boter erop. Neem grote warme borden en leg aan de onderzijde de grillades, rechts ervan de groentes en links de krieltjes. Plaats een warm kommetje saus naast ieder bord.
--	--



Knapperig koekje met aardbeien, tijmsaus, honingijs en mascarponeroom

<p>Ingrediënten: 4 plakjes bladerdeeg Poedersuiker</p>	<p>Bereidingswijze: Rol het bladerdeeg dun uit. Gebruik de poedersuiker om plakken tijdens het uitrollen te voorkomen. Snijd elk plakje in vier vierkanten na gelijke grootte. Leg ze op bakpapier op een bakplaat, prik er gaatjes in met een vork. Verwarm de oven voor op 200°C, doe de plaat in de oven en bak het bladerdeeg in ca. 10 minuten bruin.</p>
<p>Tijmsaus: 4 dl melk 1 ½ dl koksroom 100 gr suiker 1 bosje tijm 80 gr eigeel 3 blaadjes gelatine</p>	<p>Tijmsaus: Melk, room en de tijm aan de kook brengen en een paar minuten laten trekken, dan de tijm verwijderen en de suiker, eigeel voorzichtig toevoegen zoals bij het honingijs. Goed blijven roeren en niet meer boven 75°C laten komen. De voorgeweekte blaadjes gelatine toevoegen en blijven kloppen tot het een stevige saus is. Afdekken met plastic folie zodat er geen vel opkomt. Leg de folie op de saus.</p>
<p>Honingijs: 5 dl melk 1 dl slagroom 75 gr eigeel (3st) 1 el lavendel 75 gr honing</p>	<p>Honingijs: Verwarm de melk en slagroom met de lavendel en laat deze 20 minuten trekken. Zeef dit mengsel. Doe het eigeel in een kom en voeg daar een beetje van het melk/roommengsel al kloppend toe. Giet dit bij de rest van het mengsel en verwarm dit al goed roerend met een garde tot 80°C. Voeg vervolgens de honing toe. Zeven en af laten koelen, draai er vervolgens ijs van</p>
<p>Mascarponeroom: 1 ½ dl slagroom 150 gr mascarpone</p>	<p>Mascarponeroom: Klop de slagroom stijf en meng het met de mascarpone en doe dit in een spuitzak.</p>
<p>750 gr aardbeien 50 gr pure chocolade</p>	<p>Presentatie: Neem koude borden en bouw het koekje als volgt op: Leg een plakje bladerdeeg op een groot bord. Bestrijk dat met tijmsaus. Spuit daar ijs op. Verdeel daarop stukjes aardbei met poedersuiker. Bestrijk een tweede plakje bladerdeeg met tijmsaus en leg dat met de saus aan de onderzijde op de aardbeien. Spuit op de bovenzijde van het bladerdeeg mascarponeroom. Rasp er wat chocolade over. Versier het bord met wat over is.</p>



Cuvee de Brieu Chardonnay IGP d'Oc

Naam	Cuvee de Brieu Chardonnay IGP d'Oc	Producent	Foncalieu
Nummer	1753/11	Land	Frankrijk
Jaar	2011	Gebied	Zuid Frankrijk
Inhoud	0.75	Subgebied	D'oc
Alcohol %	13.5	Barcode	
Kleur	Wit		

De benaming Vin de Pays is officieel van kracht sinds 1973 en dus eigenlijk nog vrij jong.

Deze wijnen komen eveneens uit afgebakende herkomstgebieden, die kunnen bestaan uit een streek, departement of zone.

Men vindt Vin de Pays verdeeld over heel Frankrijk, maar het overgrote deel bevindt zich in het zuiden.

De Cuvee de Brieu wordt door een van onze trouwe leveranciers in samenwerking met ons zorgvuldig geselecteerd.

Men maakt de wijn uit 100% Chardonnay druiven afkomstig van een kalkrijke leembodem.

Aan deze heerlijke frisse Chardonnay voegen we echter nog Chardonnay toe, die afkomstig is van de oudere en beste stokken in de wijngaard en die een rijping op eikenhout heeft gehad.

Hierdoor krijgen we een heerlijke volle, kruidige en romige wijn.

Een heldere strogele kleur en een intense neus van witte bloemen, hazelnoot, vijgen en butterscotch. De wijn is zeer evenwichtig van structuur en mooi in balans. De afdronk is lang, vol en intens.

Een wijn met kenmerken van zeer goede witte Bourgognes, alleen intenser en met meer aroma's en een krachtiger smaakextract !!



-
- Glaasje met aspergeragout en afgemaakt met aspergeschuim
 - Drie torentjes zalmtartaar met als garnering aquavitroom en kaviaar, fijn gesneden oester en een salade van garnalen en algen
 - Aardpeer-knoflook crème met witte kool en tongschar

Recept voor 14 personen



Domaine Paul Mas Vignes de Nicole Cab. / Syrah



Een van de beste wijnen van Domaine Paul Mas. 55% Cabernet Sauvignon en 45% Syrah. 50% van de blend is gedurende 8 maanden opgevoed op nieuwe eikenhouten vaten. Diep paarsrood van kleur met een robijnrode gloed. Complexe, intense neus met zwart fruit, viooltjes en leder gevolgd door aroma's van hout, groene peper en hints van toast en specerijen. Goede balans met een uitstekende structuur. Aanwezige, maar zachte tannines. Lange afdronk met hints van drop.

Deze wijn is geselecteerd door Perswijn mei 2013. Volgens Perswijn hoort deze Paul Mas bij de 'Wijnen die van een uitstekende kwaliteit zijn én heel betaalbaar': 'Voor Jean-Claude Mas kent het wijn maken niet veel geheimen. Dat zie je aan deze wijn, waarin hij de klassieke combinatie van cabernet sauvignon en merlot vervangen heeft door cabernet sauvignon en syrah. Logisch en slim, want het effect is hetzelfde: syrah zorgt voor fruit en souplesse, maar is geschikter voor het klimaat van de Languedoc dan merlot. Deze wijn wordt gemaakt bij het hoofdkwartier van Vignobles Paul Mas, bij Pézenas, van 21 jaar oude stokken met lage opbrengsten (minder dan 50 hectoliter per hectare). De blend bestaat in 2011 uit 55% cabernet en 45% syrah. De rijping vindt voornamelijk plaats op Amerikaans eiken (80%), waardoor de wijn een wat exotische en krachtige toasting krijgt, zonder dat het hout domineert. Hij geurt mooi krachtig, met chocola, bramen en bosvruchten. In de smaak is er lengte en stevigheid, met aangenaam hout, intens, met wat goede tannine na.

Trio van grillades met een warme bearnaisesaus, gemengde groentes en pommes carré

Recept voor 14 personen



Glaasje met aspergeragout en afgemaakt met aspergeschuim



Drie torentjes zalm-tartaar met als garnering aquavitroam en kaviaar, fijn gesneden oester en een salade van garnalen en algen



Aardpeer-knoflook crème met witte kool en tong-schar

Recept voor 14 personen



hoofdgerecht



nagerecht

Recept voor 14 personen