



## **Menu september 2013**

\*\*\*

**Koude Haringsoep**

\*\*\*

**Pittige tartaar van rund**

\*\*\*

**Tarte Tatin van Kerstomaat met  
Roodbaarsfilet en tapenade**

\*\*\*

**Bramensorbet**

\*\*\*

**Lamsracks in pancetta**

\*\*\*

**Gebakken perzik met bitterkoekjes roomijs**

\*\*\*



## Koude soep met Hollandse nieuwe, zalm en rode biet

<b>Ingrediënten:</b> Voor de gemarineerde zalm 10 takjes dille 10 peperkorrels 10 gr korianderzaad 100 gr zeezout 100 gr kristalsuiker 250 gr zalm aan één stuk  Voor de visbouillon: 1kg visgraten 25 gr champignons 20 gr prei ¼ bol knoflook ¼ ui 20 gr wortel 50 ml droge witte wijn 750 ml water 1 takje peterselie 1 takje tijm 1 takje dragon 1 takje dille 2 peperkorrels  Voor de soep: ¾ sjalot 2 rode bieten 1 stronkje witlof 20 pijpjes bieslook 120 gr mayonaise 750 ml visbouillon (koud) 15 gr mosterd 90 gr zure room 1 appel (Granny Smith) Citraensap 3 Hollandse nieuwe  Voor de mayonaise: 1 eidooier (18 gr eigeel) 1 el azijn 1 tl mosterd Peper en zout 5 dl zonnebloemolie Eventueel lauw water of azijn	<b>Bereiding:</b> Begin hier direct mee! Snijd de dille fijn, kneus de peperkorrels en het korianderzaad en meng dit met het zout en de suiker. Bedek beide zijden van de zalm met dit mengsel en doe het geheel in een vacuümzak (trek deze vacuüm). Laat het geheel zo lang mogelijk in de koelkast marinieren.  Begin hier direct mee! Spoel de graten schoon met koud water en hak ze zo nodig in stukken. Maak de groenten schoon en snijd in stukken. Verwarm wat olijf olie in een pan en smoor de groenten. Voeg de graten toe en zweet deze aan zonder te kleuren. Voeg de witte wijn en het water toe en breng snel aan de kook. Schuim regelmatig af. Zodra het geheel kookt de kruiden en de gekneusde peperkorrels toevoegen. Na ca. 30 minuten zachtjes trekken het geheel door een doek zeven en terug koelen. <b>Let op: bij de visgraten de ogen en kieuwen verwijderen</b>  Kook de bieten gaar. Meng de mayonaise met de visbouillon, mosterd en zure room (met een staafmixer) en zet koud weg. Snijd de appel in brunoise en besprenkel deze met citroensap tegen het verkleuren. Snijd ban de witlof mooie reepjes en besprenkel deze met ook met citroensap. Snipper de sjalot ragfijn. Snijd de haring in blokjes.  Klop de eidooier met azijn, mosterd, zout en peper los. Voeg al kloppend de olie langzaam toe. Wordt de mayonaise te dik voeg dan lauw water en eventueel extra azijn toe. n.b. over gebleven mayonaise wordt gebruikt voor de pittige tartaar  <b>Presentatie:</b> Snijd de bieten brunoise. Veeg/spoel de gemarineerde zalm schoon en snijd in blokjes Mix de soep nogmaals met een staafmixer en breng deze op smaak met peper en zout indien nodig Verdeel de soep over de borden en strooi er de gehakte sjalot overheen Verdeel de zalm, haring en bietjes gelijkmatig over de borden en garneer met bieslook en witlof Eerst de garnituur, dan de bouillon toevoegen. NB de garnituur moet zichtbaar blijven.
--	--



## Pittige tartaar van rund met een mousse van makreel en bieslookmayonaise

<p><b>Ingrediënten:</b> Gelei van Sjalot 2 sjalotten 2 bl laurier 4 dl kippenbouillon Zout 4 gr Agar</p> <p>Mousse van makreel 200 gr gerookte makreel, zonder vel, graat en vet 3 dl kippenbouillon 6 blaadjes gelatine 100 gr crème fraîche</p> <p>Bieslookmayonaise; 1/2 bosjes bieslook 3 dl zonnebloemolie 2 eidooiers( 36 gr) 20 ml witte wijnazijn 1 el mosterd Zout en peper</p> <p>Tartaar; 800 gr runderezel (of jodenhaas) 35 gr ansjovis 30 gr kappertjes 50 gr mosterd 60 gr mayonaise (wordt gemaakt voor haringsoepje) Zout chilipeper</p> <p>Garnituur: 14 bl .romaine sla Stukje oude kaas 14 st. viooltjes</p>	<p><b>Bereiding:</b> Maak de sjalotten schoon en snijd ze fijn. Laat met de laurier 10 minuten trekken in de bouillon. Breng op smaak met zout en passeer door een zeef. Voeg de agar toe en laat even goed doorkoken. Leg op een grote snijplank een alufolie plus plastic folie met opstaand randje en schenk de vloeistof dun en gelijkmatig op de folie en laat opstijven in de koelkast. Maak 2 planken.</p> <p>Week de gelatine in koud water. Verwarm de geplukte makreel samen met de bouillon ca. 5 minuten. Knijp de gelatine uit en voeg deze toe aan het makreelmengsel. Pureer dit vervolgens met een staafmixer en wrijf door een zeef. Koel de massa al roerend terug tot deze lobbijg wordt en spatel vervolgens de crème fraîche erdoor. Spuit banen van het mengsel op een met plastic beklede bakplaat en zet in de koeling. Zodra de banen stijf zijn, deze in de sjalottengelei wikkelen en verdelen in 14 cilinders. Bewaar tot serveren in de koeling.</p> <p>Blender de bieslook met de olie tot een gladde groene massa. Vermeng de eidooier, azijn en de mosterd. Voeg al kloppend de bieslookolie druppelsgewijs toe tot een mooie mayonaise ontstaat. Breng het geheel op smaak met peper en zout en passer door een fijne zeef. Bewaar in een spuitzak.</p> <p>Snijd de runderezel op de snijmachine in plakken van 5 mm. en snijd vervolgens met een mes tot een fijne tartaar. Breng deze op smaak met de gehakte ansjovis, gehakte kappertjes, mosterd, mayonaise, zout en chilipeper.</p> <p>Serveren: Plaats een plastic ring 7 cm Ø .op de borden en verdeel de tartaar, stamp strak aan. Snijd de nerven uit de slabladeren en bestrijk de bovenkant met de bieslook mayonaise. Rasp hierover wat oude kaas. Leg op de tartaar een geleicilinder en een sla nerf. Garneer het geheel met een viooltje en een streepje bieslook mayonaise.</p>
--	---



## Tarte tatin van kerstomaat met roodbaars en tappenade

<b>Ingrediënten:</b>	<b>Bereiding:</b>
4 bakjes kerstomaten (gehalveerd) 14 plakjes baderdeeg ±5 el olijfolie 1 el oregano (vers) Peper en zout	Vet 14 ronde ovenschaaltjes (aluminium) in met olijfolie. Bestrooi ze met peper, zout en oregano. Leg de kerstomaatje met de bolle kant naar beneden in de bakvormpjes, 10 cm. Ø Snij of steek rondjes uit het bladerdeeg van 10 cm Ø. Leg de rondjes over de tomaten en druk de randen goed aan. Bak de taartjes 15 minuten in een oven van 200°C.
Olijven tappenade: 300 gr zwarte olijven 50 gr kappertjes, uitgelekt 6 ansjovisfilets 2 tl mosterd 2 tl rum 2 tl tijmblaadjes 1dl. Olijfolie	Meng alle ingrediënten behalve de olie in de keukenmachine. Giet tijdens het met de olie erbij. Draai niet te lang, zodat de tappenade grof van structuur blijft.
3 vissen roodbaars Peper en zout	Snijd het vel van de roodbaars met een scherp mes in. Bestrooi met zout en peper en bak de filets in 4 el hete olijfolie ongeveer 3 minuten op de huid en daarna 2 minuten op de vleeskant.
	<b>Presentatie:</b> Draai de tomatentaartjes uit het bakje om op een bord. Leg de visfilet er hal fop. Schep met een lepel een bolletje tappenade op de roodbaars.



## Bramensorbet

<b>Ingrediënten:</b>	<b>Bereidingswijze:</b>
<p>180 gr suiker 200 gr water 360 gr bramen 1 citroen, het sap van 2 eiwitten (36 gr)</p>	<p>Zet 14 hoge champagne glazen met een bodempje water in de vriezer. Breng de suiker met het water aan de kook en laat het dan afkoelen. Was de bramen en maak ze in een cutter fijn. Zeef het bramen vocht en doe het samen met het sap van de citroen bij de suikersiroop. Draai er een mooi sorbetijs van. Voeg halverwege de draaitijd het stijfgeklopte eiwit toe.</p> <p>Serveren: Server de sorbet in de koude champagneglazen door het ijs erin te spuiten of in bolletjes erin te scheppen.</p>



## Lamsracks in pancetta

<b>Ingrediënten:</b>  3 lamsracks (28 ribben) 14 plakken pancetta 3 el olijfolie  Antiboise:  5 tomaten zonder zaad in kleine blokjes 1 bosje basilicum fijn gesneden 3 tenen knoflook fijngesneden 1.25 dl. olijfolie Balsamicoazijn madeira  500 gr peultjes  Pommes soufflé 2 aardappelen Circa 40 gr aardappelzetmeel 1 eiwit	<b>Bereidingswijze:</b>  Snijd de racks per twee botjes door. Snijd 1 botje eruit, zodat u als het ware een dik 'boutje' krijgt. Maak zo 14 porties. Verwarm de oven voor op 100°C. Wikkel ze in de pancetta. Bak ze in de olie aan alle kanten mooi bruin. Laat het vlees 20 minuten nagaren in de oven.  Meng de tomaat met de basilicum, knoflook en olie. De verhouding balsamicoazijn/ Madeira is 1 op1.  Haal de peultjes af i.v.m. eventuele draden. Blancheer de peultjes. Koel ze in ijswater en warm tegen het serveren op met een klein beetje boter/olie voor de glans.  Snijd de aardappelen gelijkmatig in circa 1mm dunne plakken op de mandoline. Dep ze droog. Verdeel de plakken over de werkbank en smeer de helft van de plakken aan 1 kant in met eiwit. Bestrooi de andere helft met aardappelzetmeel. Plak de aardappelen op elkaar met de zetmeelzijde op de eiwitzijde. Steek rondjes uit de plakken met een stekertje (zorg dat de plakjes even groot zijn). Frituur de aardappels tegen het serveren op 170 graden en doe niet te veel in een keer in de frituur. Wanneer ze boven komen drijven draai ze om als het niet meer bruist zijn ze klaar. bestrooi direct met zout.  <b>Presentatie:</b> Schep de antiboise op de borden. Druppel er balsamico/Madeira overheen en strooi er wat zeezout op. Leg het vlees erop en garneer met wat pommes soufflé.
---	---



## Gebakken perzik met bitterkoekjes roomijs, espuma van perzik en sinasappel karamelsaus

Ingrediënten:	Bereidingswijze:
<p><b>Bitterkoekjes roomijs</b> 75 gr bitterkoekjes 1 dl amaretto ½ dl room</p> <p>2 ½ dl melk 2 dl room 1 vanillestokje 150 gr suiker 75 gr. eigeel</p> <p>100 gr bitterkoekjes</p>	<p>Draai het ijs op tijd en zet dit daarna 1 uur in de diepvries. Verkruimel de bitterkoekjes, doe ze in een schaal en giet hier de amaretto en room over en laat dit weken. Breng de melk, room en het opengesneden vanille stokje aan de kook en laat dit 10 min. trekken. Klop de suiker met eigeel tot een crème. Haal het vanillestokje uit de het melk/room mengsel. Giet de hete vloeistof bij de eigeel-crème onder voortdurend roeren. Meng de geweekte bitterkoekjes en het vanillemerg erdoor en laat het afkoelen. Passeer het mengsel na afkoelen door een zeef en draai er ijs van. Verkruimel de bitterkoekjes en spatel deze, als het ijs klaar is, door het ijs.</p>
<p><b>Perzik</b> 7 rijpe perziken 50 gr boter 150 gr amandelspijs 60 gr ei ( 25 gr eigeel, 35 gr eiwit) Grove suiker</p>	<p>Snijd de perziken doormidden, verwijder de pit, hol de perziken iets verder uit en schil ze. Klop de boter wit en luchtig. Meng amandelspijs met ei en voeg beetje bij beetje de amandelspijs toe aan de geklopte boter. Snijd van de onderkant van de perziken een dunne plak en leg ze opeen bakblik en vul de uitholling met het amandelspijs mengsel. Bestrooi dit vlak voor het bakken met grove suiker en bak in hete oven van 160° C 10-15 minuten tot de bovenkant goudbruin is; rijpe perziken wat korter, minder rijpe wat langer.</p>
<p><b>Sinasappel- karamelsaus</b></p> <p>30 gr kristalsuiker 2 el water 2 persinasappelen ½ citroen</p>	<p>Verwarm met water bevochtigde suiker in pan met dikke bodem. Laat lichtbruin karamelliseren, niet roeren. Blus af met sinaasappelsap (let op voor spatten) en kook nog enkele minuten door. Laat afkoelen en controleer op smaak. Voeg eventueel nog wat suiker of citroensap toe</p>
<p><b>Espuma van perzik</b> 2 rijpe perziken 1 limoen 60 gr suiker 20 gr eiwit 25 gr pro espuma koud 3 el cointreau 2 patronen voor kidde</p>	<p>Snijd de perziken doormidden, verwijder de pit, schil ze en snijd ze in stukjes. Doe 250 gr perzik met 2 el limoensap en 60 gr suiker in de keukenmachine en meng 1 minuut. Voeg 20 gr eiwit, 25 gr koude pro espuma en 3 el cointreau toe en meng nogmaals 20 seconde. Passeer de massa door een fijne zeef, doe in de kidde en breng onder druk met 1 patroon. Schud krachtig en plaats nog een 2<sup>de</sup> patroon. Zet weg in de koeling.</p>
<p>50 gr bitterkoekjes</p>	<p><b>Presentatie</b> Verkruimel de bitterkoekjes. Neem een koud bord en maak met de bitterkoekjes op ieder bord een ijsstop. Leg perzik op het bord, spuit een beetje espuna op het bord en garneer het bord met saus. Leg op de koekjeskrumels een bolletjes ijs.</p>





## Foto's van de gerechten



koude haring soep



Pittige tartaar van Rund





tarte tatin van kerstomaat met roodbaars en tapenade



Bramen sorbet



**Bramensorbet**





Wijnen van de Maand.

**Wit**

**Nummer** 1035/11

**Naam** Dom. de la Solitu Cotes de Rhone

**Jaar** 2011

**Gebied** Rhone

**Alcohol** 14.0%

**Kleur** Wit

**Dom. de la Solitude Rhone Blanc**

Witte Cotes du Rhone is een wijn die men niet veel tegenkomt op de markt, de rode zijn daarentegen na de wijnen van Bordeaux en Bourgogne misschien wel de bekendste van de wereld. Dit heeft mede te maken met het feit dat veel producenten geen witte Rhone produceren en dat degene die dat wel doen vaak niet in staat zijn om een goede kwaliteit te produceren.

Wij hebben echter een fantastische witte Rhone gevonden. Via een goede relatie zijn we in contact gekomen met het Domaine de la Solitude. Dit domein is gelegen in Chateaufeuf du Pape en heeft al jaren een naam hoog te houden voor wat betreft de productie van deze wijnen. Het overgrote deel van de druiven voor deze wijn gebruikt men ook voor de productie van Chateaufeuf wit. Omdat dit niet voor alle druiven geldt, mag de wijn niet als Chateaufeuf op de markt komen maar dus wel als Rhone Blanc. Gelukkig waren we er snel bij om deze gehele partij 'gedeklasseerde' witte Chateaufeuf du Pape in zijn geheel te reserveren.

Het is een krachtige, elegante en zeer delicate wijn. De wijn is vervaardigd uit vier druivensoorten, te weten : 30% Roussanne ( finesse en rondeur ), 20% Grenache Blanc (kracht en alcohol ), 20% Marsanne ( aroma's van peer en honing ), 15% Viognier (aroma's van abrikoos, perzik en kruidigheid ) en 15% Clairette.

**Rood**

**Nummer** 1014/10

**Naam** Dom. de la Solitude Cotes du Rhone Rouge

**Jaar** 2010

**Gebied** Rhone

**Alcohol** 14.0%

**Kleur** Rood

**Dom. de la Solitude Cotes du Rhone Rouge**

La Solitude ' ofwel de eenzaamheid. Het domein heeft deze naam ongetwijfeld gekregen door de eenzame ligging, op een heuvel direct buiten Chateaufeuf du Pape.

Archiefstukken vertellen ons dat de huidige eigenaren, Michel en Jean LanÇoon, directe afstammelingen zijn van de in de 17e eeuw naar Avignon verhuisde Romeinse familie Barberini. En dat uit deze familie Paus Urbanus VIII voortkwam.

Er zijn dus diepe wortels met de streek en de naam van de wijn. De gebroeders LanÇoon maken er voortreffelijke wijnen. Naast de rode is er een kleine hoeveelheid witte Chateaufeuf du Pape, alsmede een zeer goede witte en rode Côtes du Rhône.

De druiven voor de rode Rhone komen uit twee wijngaarden. Een in Montfavet, ten oosten van Avignon en een in Sabran, in het departement van de Gard. 50% Grenache, 30% Syrah, 10% Cinsaut, 5% Mourvedre en 5% Carignan geven een wijn met veel kleur, een intens, rijk en kruidig aroma.

De smaak is vol en breed; een rijpe, ronde wijn met soepele tannines en een fijne en uitgebalanceerde afdrank.

**Producent** Dom. De La Solitude

**Land** Frankrijk

**Inhoud** 0.75

**Subgebied** Chateaufeuf-du-pape

**Barcode**



WIT



ROOD