



Menu december 2014

Canneloni van hertenfilet

(A, B en C)

Bon Courage Chardonnay Unwooded

Taartjes van langoustines

(A, B en C)

Schol tompouce

(A)

Grand Gaillard IGP Gascogne Sauv/Manseng

Wild bouillon

(A en B)

Fazant met truffel saus vergeten groente

(A, B en C)

Domaine Bel Avenir Regnie

Compositie van cassis, appeltaartje en kaneel ijs

(A, B en C)



Canneloni van hertenfilet

Ingrediënten:

Eendenlevermousse

150 gr eendenlever
2.5 dl melk
0.3 dl Cognac
0.5 dl ongezoete room

Hertencarpaccio

330 gr hertenfilet in
dunne plakjes
2 el dijonmosterd
1 el verse dragon
(gehakt)

Garnering

100 gr Ficoïdesla of
rucola
Shiso purple
Old Amsterdam (kaas)
Zout en peper

Bereiding:

Verwijder de peesjes en snij de lever in kleinere stukken.
Leg de stukjes in de melk. Spoel ze na een uur af en leg ze 10
minuten in de cognac.
Pureer de eendenlever in een keukenmachine met de room en de
cognac tot een mooie mousse.

Plet de plakjes hertenfilet zo dun mogelijk door ze in een vacuüm
zakje te leggen en met een bijl uit te slaan.
Meng de mosterd met de fijn gehakte dragon
Bestrooi de filet met peper en zout en bestrijk ze met de
dragonmosterd en bestrijk de plakken hertenfilet met een laagje
eendenlever mousse.
(zorg dat de mousse niet buiten de rol komt)
Leg elk plakje filet op een stuk huishoudfolie en rol ze m.b.v. de
folie strak op.
Laat de rolletjes opstijven in de vriezer.

Presentatie:

Snijd de rolletjes in dunne plakken met een scherp mes.
Verdeel ze over de koude borden.
Garneer het gerecht met een paar blaadjes ficoïde sla (of rucola),
shiso purper en krullen old Amsterdam.
Maal wat grove peper erover.





Taartje van langoustines

Ingrediënten:

Sherry room

2 dl oloroso sherry
1 sjalot
1 laurierblad
1 blaadje gelatine (6 gr)
1 dl slagroom
1 el mayonaise** (ev. zelf maken)

2 courgettes
3 stevige appels (Elstar)
3 rijpe avocado's
3 el mayonaise* (zelf maken)
3 el crème fraîche
Klein stukje verse mierikswortel (2x3cm)

28 langoustines
0.5 dl Zonnebloemolie
50 gr geklaarde boter
Citraensap

Presentatie:

100 gr Veldsla
100 gr krulsla
14 st viooltjes
Sherryroom

*Mayonaise

1 eigeel
Peper zout
1 el mosterd
1 dl Zonnebloemolie

Bereidingswijze:

Sherry room

Snijdt de sjalot fijn.
Kook de sherry samen met de sjalot en laurier in tot de helft.
Week de gelatine en los op in de sherryreductie en zeef het geheel.
Klop de room tot stijf.
Meng de mayonaise door de afgekoelde sherryreductie (niet te koud want dan gaat de gelatine werken)
Vermeng het geheel met de lobbige room.
Breng op smaak met peper en zout en zet koel weg.

Snijdt de courgettes met de snijmachine in mooi 3 mm dik, bestrijk deze met olijfolie en grill in een zeer hete grillpan.
Schil de appels en avocado's en snijd ze in fijne brunoise.
Maak hier een salade van met de mayonaise, crème fraîche en breng op smaak met rasp van de mierikswortel, zout en peper.
Bekleed een ring van 5 cm aan de binnenzijde met courgette en vul af met salade.
Zet koel weg.

Maak de langoustines schoon, incl. verwijderen darmkanaal .
Laat het staartje van de langoustines er aan zitten
Bak de langoustinestaartjes in zonnebloemolie met een klontje boter goudbruin.
Breng op smaak met peper en zout en citroensap.

Presentatie:

Zet een courgette taartje op het bord. Leg hierop 2 langoustinestaartjes en garneer met wat sla en viooltje(s)
Leg naast het taartje een quenelle van sherryroom.

Maak de mayonaise zelf.





Sandwich van scholfilet

<p>Ingrediënten:</p> <p>4 verse schollen groot</p> <p>200 gr bospeen, schoon geschild</p> <p>400 gr verse Hollandse spinazie</p> <p>1 eiwit (30 gr)</p> <p>2 dl visfond (concentraat)</p> <p>40 gr roomboter</p> <p>0.5 dl Zonnenbloem olie</p> <p>14 Rechthoekige vormpjes</p>	<p>Bereidingswijze:</p> <p>Verwijder de kop van de schol en fileer deze, het vel verwijderen en wegzetten in de koeling. Graten gebruiken voor de saus.</p> <p>De spinazie ontdoen van de stelen, snel wokken met een klein beetje zout. Af laten koelen(koelkast).</p> <p>De bospeen schillen, in gelijke stukken snijden, in gezouten water beetgaar koken, koud spoelen, droog wegzetten (koelkast).</p> <p>Vis filetjes portioneren op een snijplank een filetje leggen (<i>let op de donkere kant van de vis gescheiden houden (donkere vel kant)</i>) het rechthoekige vormpje op het dikke gedeelte van de filet zetten en langs het vormpje snijden. Haal uit elke file 2 rechthoeken. Totaal 14 stuks.</p> <p>Als alle filetjes klaar zijn, afdekken met folie en in de koelkast plaatsen.</p> <p>De resten van de filets, (ca. 300 gr) plat wegleggen in de diepvries, moet voor de farce aangevoren zijn. Zet ook de Magimix met mes koud weg.</p> <p>Farce:</p> <p>De aangevoren vis in de keukenmachine laten draaien, met een groot mes, als het fijn is de wortelen toevoegen, dit ook fijn laten draaien, peper en zout toevoegen en alles door een bolzeef drukken. Koud wegzetten in een spuitzak.</p> <p>Het vocht uit de spinazie knijpen, verdelen in 14 porties.</p> <p>Gebruik de vorm voor een gelijke verdeling.</p> <p>Een bakblik invetten met boter.</p> <p>De vormpjes aan de binnenkant insmeren met zonnenbloemolie.</p> <p>Samenstellen Sandwich:</p> <p>De rechthoekige vormpjes op het bakblik zetten, voldoende tussenruimte houden.</p> <p>Een "donker" filetje, waar de donkere kant van het vel heeft gezeten, in het vormpje leggen.</p> <p>Velkant naar beneden, zorg dat het goed aansluit.</p> <p>Met een kwastje het filetje insmeren met losgeklopt eiwit, daarop een laagje wortelpuree van ongeveer 0.5 cm.</p> <p>Heel licht aandrukken, daarop een laagje spinazie leggen, goed verdelen en afdekken met het "lichte" filetje.</p> <p>Het geheel licht aandrukken.</p> <p>Voor het de oven ingaat de visfond op het bakblik laten lopen en het geheel in een oven zetten van 80°C., ca 40 min tot een kerntemperatuur van 58 graden.</p> <p>Tussentijds regelmatig de bovenzijde van de filet insmeren met de bouillon, indien deze verdampt, nog wat toevoegen.</p>
--	---



Saus:

2 kg tong/tarbot graten
Scholgraten zonder vel
1 bouquet garni
3 laurierblaadjes
20 gekneusde
peperkorrels
1 l water
5 dl koksroom
Sap van 0,5 citroen

Indien nodig b.v. dikke
saus

Roux van
30 gr boter en
30 gr bloem, langzaam
laten garen

Presentatie:

1 doosje erwten cress

Saus:

De graten aanzetten met het bouquet garni, afblussen met het water, laurier en peperkorrels toevoegen, aan de kook brengen en 30 minuten laten trekken, niet koken.

Door een neteldoek passeren en de bouillon weer opzetten, aan de kook brengen en room toevoegen.

Dit geheel laten inkoken tot $\frac{1}{4}$ dan op smaak maken met het citroensap en indien nodig zout en peper.

Als de saus te dun is kleine stukjes gare roux toevoegen tot de gewenste dikte.

Eventueel kan de saus voor het uitserveren nog gemonteerd worden met een klein beetje koude boter.

De saus moet aan de frisse kant zijn, een tegenhanger voor het zoete (peen) uit het gerecht.

Presentatie:

Op een vierkant verwarmd bord een spiegeltje saus lepelen, daarop het vormpje zetten en dit met het stampertje uitdrukken. Het geheel garneren met een paar bloemetje Cress.





Reebouillon met tortellini van jonge prei en geroosterde oesterzwammen

Ingrediënten:

2 kg reeschenkels met wat ree afsnijdsels
100 gr gesneden ui, prei
100 gr knolselderij
50 gr wortel
2 el tomatenpuree
1 dl Madeira
3 l water
4 laurierblaadjes
4 jeneverbessen
2 kruidnagels
5 takjes tijm
1 takje rozemarijn
Afsnijdsels van bospaddenstoelen
1 teentje knoflook, fijngehakt
Zout

Clarifique

200 gr ree ragoutvlees
100 gr gesneden ui, prei en knolselderij
2 losgeklopte eiwitten

Raviolideeg

125 gr Italiaanse pastabloem
100 gr eierdooier
1,5 el olijfolie
Zout

Tortellini vulling

7 oesterzwammen
0,5 jonge prei
,75 dl room
Zout en peper

Bereidingswijze: 24 uur van te voren door vorige brigade

Elke brigade maakt een basis bouillon

Kleur de reeschenkels en de afsnijdsels mooi bruin in een ruime pan, voeg het fijn gesneden bouquet toe (dus: ui, prei, selderij en wortel) en laat dit meekleuren.

Voeg de tomatenpuree toe en bak deze kort op een laag vuur mee. Blus de pan af met madeira, giet het water erbij en voeg de kruiden, de paddenstoelen en knoflook toe.

Breng het geheel tegen de kook aan en laat ± 4 uur trekken.

Zeef de nu verkregen eerste trek.

Zet de basis bouillon in de koeling en laat deze afkoelen tot ± 30°C. en ontvet deze op een laag vuur.

Op de kookavond starten met reeds gemaakte basis bouillon

Draai voor de clarifique het ree goulashvlees tezamen met het bouquet (ui, prei en knolselderij) door de grove plaat van de gehakmolen. Dit kan ook in de keukenmachine door enkele keren de pulse te gebruiken. Klop de eiwitten los en meng deze door het gemalen vlees-groentemengsel.

Voeg de nu verkregen clarifique toe aan de lauwe bouillon en breng de bouillonvoorzichtig tegen de kook aan.

Pas op: de bouillon mag niet koken.

De ingrediënten mogen wel licht in beweging blijven

Laat het geheel nu ±2 uur trekken en zeef de bouillon door een fijne keukenzeef en door een passeerdoek.

Breng de bouillon weer tegen de kook aan en verwijder het eventueel vrijgekomen vet en laat reduceren tot een krachtige bouillon. Breng op smaak met zout naar behoefte.

Raviolideeg

Vermeng voor het deeg de bloem met de overig ingrediënten in een keukenmachine tot een elastische bol en laat dit 30 min. rusten in de koelkast.

Draai op een pastamachine van het deeg een dun vel en steek hier rondjes uit. Leg ze onder een vochtige doek.

Rooster voor de vulling de oesterzwammen in een droge koekenpan om en om en snijd ze in kleine vierkante stukjes.

Was de jonge prei en snijd deze in kleine stukjes evenals de oesterzwam. Kook in een steelpan de room op tot deze dik is.

Voeg de oesterzwammen en de prei toe, en breng op smaak met peper en zout.

Zet de vulling in de koelkast.

Maak de tortellini rond 6 cm, plak ze dicht met water of eidooier en kook ze gaar in vier minuten in water met zout.

Presentatie:

Schep de tortellini in een klein diep bordje en schenk er de reebouillon overheen.





Fazant met truffelsaus en vergeten groenten

Ingrediënten:

4 fazanten
 ¼ groene kool
 8 plakken gerookt spek
 (16 als ze smal zijn)
 5 dl ganzenvet
 (terugzetten in een pot
 voor hergebruik)

gnocchi's

300 gr droogkokende
 aardappelen
 1 ei
 Nootmuskaat
 75 gr bloem
 Olijfolie

1 dl truffeljus
 1 dl kippenfond
 25 gr truffel
 75 gr koude boter

1 winterwortel
 14 kervelknolletjes
 Peterselie
 Kervel

Afwerking/presentatie:

Tijm

3 dl kippenfond
 25 gr boter
 45 gr geraspte oude
 kaas

Bereidingswijze:

Blancheer 4 grote koolbladeren.
 Snijd de bouten van de karkassen.
 Snijd het dijbeen van het kuitbeen.
 Ontbeen de dijen en bewaar de kuitbeentjes voor de saus.
 Sla het dijbeenvlees plat en leg met de velkant naar beneden.
 Bedek met een half koolblad (zonder nerf) en leg hierop het spek.
 Rol op en bind vast met ca. 3 touwtjes.
 Het vel zit nu als het goed is aan de buitenzijde.
 Herhaal dit voor alle dijen.

Verwarm het ganzenvet tot 80 - 90°C en konfijt de rolletjes hierin
 (zij moeten helemaal onderstaan) minimaal 2 uur.

gnocchi's

Kook de aardappelen in de schil in gezouten water gaar.
 Pel ze als ze nog warm zijn en druk door een fijne zeef.
 Meng met en nootmuskaat.
 Kneed de bloem door de puree en vorm gnocchi's van ca. 1 ½ cm.
 Kook de gnocchi's in gezouten water tot ze gaan drijven en koel ze
 dan in ijswater terug.
 Giet ze af en besprenkel met wat olijfolie.

Maak van de fazanten een koffertje (rugbeen van het karkas
 snijden maar de filet op het karkas laten zitten).
 Braad de koffertjes goudbruin in een neutrale olie.
 Zet de koffertjes weg.
 Braad nu de afsnijsdels, kuitbeentjes en andere stukken restkarkas
 in dezelfde pan. Blus af met kippenfond en truffeljus en laat tot 1/3
 inkoken. Passeer door een fijne zeef en voeg de room toe.
 Kook in tot ½ en voeg de gehakte truffel toe.

Schil en tourneur de winterwortels en maak bolletjes met parisiene
 boor uit de kervelknolletje en kook deze apart beetgaar.

Afwerking/ presentatie:

Smelt wat boter en bak hierin de tijm aan.
 Doe dit in een braadslee samen met de koffertjes.
 Schep wat boter over de fazant en gaar deze in ca. 20 minuten op
 180°C.
 Verwarm de kervelknolletjes in wat boter en voeg gehakte kervel
 toe.
 Verwarm de kippenfond met boter en warm hierin de gnocchi's op.
 Haal de gnocchi's eruit en laat de kaas er over smelten.
 Warm de saus door en klop er 75 gr koude boter er door.
 Breng de afzonderlijke onderdelen waar nodig op smaak met zout
 en peper.
 Trancheer de fazant en snijd plakken van de gekonfijte dijen en
 verdeel alles over de borden .





Compositie van cassis, appeltaartje en kaneelijs

Ingrediënten:	Bereidingswijze:
<p>Bavarois: 6 blaadjes gelatine 1 dl water 90 gr suiker 2 ½ dl koude room ¼ citroen, het sap 1 dl witte wijn 300 gr cassispuree 2 ½ dl volle yoghurt 14 ringen van 6 cm Ø en 4 cm hoog Plastic folie</p>	<p>Week de gelatineblaadjes in koud water. Breng 1 dl water met de suiker (= 15° Baumé) aan de kook. Neem de pan van het vuur en los hierin de goed uitgeknepen gelatine op. Laat afkoelen. Klop de gekoelde room tot stevig. Meng het citroensap met de witte wijn en de cassispuree door de volle yoghurt en spatel dit mengsel door het afgekoelde suikerwater en de room. Plaats met koud water omgespoelde ringen op een met plasticfolie bedekt bakblik. Schep de bavarois hierin en strijk het glad met een natgemaakt paletmes. Laat de bavarois in de koeling opstijven.</p>
<p>Appeltaartje: Boter, om in te vetten 7 plakjes bladerdeeg 2 appels (Jonagold) 40 gr suiker Wat kaneel Abrikozenjam</p>	<p>Vet kleine tartelette vormpjes in met boter en bestuif ze met bloem. Rol het bladerdeeg nog iets uit en bekleed ze met bladerdeeg. Snijd de appels in kleine blokjes 5 mm vierkant. Meng de suiker met kaneel en vermeng dat met de appelblokjes. Vul hiermee de bladerdeegvormpjes. Laat ze een uur rusten en bak ze dan af in een voorverwarmde oven van 150°C. Bestrijk ze als ze uit de oven komen met de abrikozenjam.</p>
<p>Klets kopjes: 25 gr cassis puree 20 gr zachte boter 50 gr poedersuiker 30 gr bloem</p>	<p>Verwarm voor de klets kopjes een oven voor tot 200°C. Roer de cassispuree met de zachte boter glad. Voeg de poedersuiker toe en daarna de gezeefde bloem. Maak van het deeg met de achterkant van een lepel 14 dunne ringen van ± 5 cm Ø en 1 mm dik. Bak ze in de voorverwarmde oven in ± 5 minuten af. Blijf erbij staan.</p>
<p>Kaneelijs: 6 eidooiers 180 gr suiker 3,75 dl melk 3,75 dl room 10 gr kaneelstokjes</p>	<p>Klop voor het kaneelijs de eidooiers met de suiker in een keukenmachine op tot een luchtige, witte massa. Breng de melk met de room en het kaneel aan de kook. Laat het even afkoelen en meng dit, in het begin beetje bij beetje, op de warmplaat door de eidooier-suikermassa tot de massa dik wordt (<u>pas op voor schiften</u>). Laat het dan afkoelen. Draai er een stevig ijs van. Doe het ijs in een kom en zet die, tot gebruik, in de vriezer. Maak er bij het uitserveren quenelles van.</p>
<p>Cassissaus: 50 gr cassispuree 20 gr suiker 1 el rode wijn 1 el witte wijn 1 el crème de cassis</p>	<p>Verwarm voor de cassissaus de cassispuree en los er de suiker in op. Laat het afkoelen en voeg er de rode wijn, witte wijn en de crème de cassis aan toe. Passeer de saus door een fijne zeef.</p>



Presentatie

Wat room

Presentatie:

Versier een bord met de saus en daarin een druppel room.

Trek er een satéstokje door.

Zet aan de bovenkant de bavarois, in het midden een ijs-quenelle met daarin een kletskopje en onderaan het appeltaartje.





Wijnsbeschrijving:

Productnummer	6725/14	Producent	Bon Courage
Naam	Bon Courage Chardonnay Unwooded	Land	Zuid-Afrika
Jaar	2012	Inhoud	0.75
Gebied	Brede Rivier	Subgebied	Robertson
Alcohol %	13.5%	Barcode	6007225000314
Kleur	Wit		

Bon Courage Chardonnay Unwooded

150 km. van Kaapstad gelegen aan de Breederivier ligt het wijngedebied Robertson ; valley of wines and roses. Dit prachtige en vruchtbare gebied staat bekend om zijn wijnen met veel diepte, complexiteit en karakter. Het Estate van Bon Courage ligt net buiten de stad Robertson daar waar de Breederivier twee kleinere riviertjes ontmoet. Het Estate geniet al sinds 1818 de volledige toewijding en kennis van de familie Bruwer, wiens voorouders afkomstig zijn uit de Franse Loire. Vandaag de dag is de dagelijkse leiding in handen van Andre en zijn zoon Jacques, de derde generatie.

Bon Courage is in het trotse bezit van de modernste productiemiddelen, die nodig zijn voor de productie van echte kwaliteitswijnen. Tevens van belang voor de productie van kwalitatief hoogwaardige wijnen is natuurlijk het klimaat. De dagen zijn natuurlijk warm en erg rijk aan zonne uren, terwijl de nachten relatief koel zijn door de aanwezigheid van de drie rivieren. Hierdoor verkrijgen de druiven optimale rijpheid en aroma's.

De druiven worden met de hand geselecteerd, na de vroege oogst in de morgen. Doordat men tijdens de groei van de druiven het overbodige blad van de wijnstokken wegnijpt, vangen de druiven maximaal zon en worden zo optimaal rijp. Men laat alleen de best rijpende trossen aan de stok hangen en knijpt de rest weg. Dit verlaagt natuurlijk het rendement en is dus erg kostbaar. Het komt echter absoluut ten goede van de kwaliteit.

De Chardonnay blinkt uit door zijn mooie aroma's van limoen, citrus, en een lichte hint van vanille. Het resultaat is een uiterst zachte en harmonieuze wijn, rijp en vol van smaak. Zeer geschikt bij diverse vissoorten, paté, kalkoen, kip en zelfs Thaise gerechten. Ook erg lekker op het terras op een lekkere zomeravond.





Productnummer	1258/11	Producent	Domaine Bel Avenir
Naam	Domaine Bel Avenir Regnie	Land	Frankrijk
Jaar	2011	Inhoud	0.75
Gebied	Beaujolais	Subgebied	Regnie
Alcohol %	13.0%	Barcode	
Kleur	Rood		

Domaine Bel Avenir Regnie

Bij Domaine Bel Avenir wordt al drie generaties lang wijn gemaakt door de familie Dardanellis. Jean Dardanelli, vanuit Italië naar Frankrijk gegaan, begon in 1920 met werken voor Chateau du Thil in Vauxrenard. In 1961 besloot zijn zoon Albert voor zichzelf te beginnen en verhuisde naar La Chapelle de Guinchay, een andere stad in de omgeving van Beaujolais. Hij bouwde een 10 hectare groot domaine in de Beaujolais Village en Chenas appellaties. Zijn zoon, Alain, geboren in 1953, ontdekte op zijn 15e zijn passie voor wijnbouw en volgde zijn vader op in 1986. Alain en zijn vrouw Cecile hebben Domaine Bel Avenir vergroot naar 16 hectare, en hebben geleidelijk percelen verworven in de prestigieuze Cru du Beaujolais appellatie (Moulin a Vent, Morgon Charmes, Regnie, Saint-Amour en Julienas).

Deze Regnie wordt gemaakt van Gamay druiven. De Gamay druiven komen van 60 jaar oude wijnstokken. De bodem bestaat uit graniet, dit bevat zeer uiteenlopende mineralen. De druiven worden handmatig geoogst. Deze Regnie heeft een mooie paarse kleur met in de neus aroma's van bessen en bramen. Krachtig in de mond. Deze wijn gaat bijzonder goed samen met worst, vlees en de meeste kazen.





Productnummer	1770/13	Producent	
Naam	Grand Gaillard IGP Gascogne Sauv/Manseng	Land	Frankrijk
Jaar	2013	Inhoud	0.75
Gebied	Zuid Frankrijk	Subgebied	Gascogne
Alcohol %	11.5%	Barcode	3579933136997
Kleur	Wit		

Grand Gaillard IGP Gascogne Sauv/Manseng

De bodems waar de wijnstokken groeien van de Gros Manseng en Sauvignon druiven bestaat uit kalkrijke klei. Deze blend bestaat uit 70% Gros Manseng en 30% Sauvignon Blanc. De kleur van deze wijn is schitterend geel. In de neus komen delicate en frisse aroma's naar voren. De karakteristieke Vignier-achtige abrikozen smaken en frisheid van de Gros Manseng komen naar voren op het palet, terwijl de Sauvignon Blanc zijn exotische en kruidige aroma's laat zien. Heerlijk bij vis of als aperitief.

