



Menu mei 2014

Duo van amuses

A+B+C

ααα

**Gegratineerd geitenkaasje met
perencompote en gekonfijte tomaatjes**

A+B

ααα

Taartje makreel

A+C

ααα

Asperge roomsoep

A+B

ααα

Saltimbocca met pasta en ratatouilletaartje

A+B+C

ααα

**Warme peren uit de oven
met eau de vie**

A+B+C

ααα



Duo van amuses

<p>Ingrediënten:</p> <p>Voor de cornetto's: 14 wonton vellen Olijfolie 14 roomhoornpenen</p> <p>Wasabi-ijs: 2,5 dl water 50 gr pandan rijst 1 ¼ dl room 100 gr glucose 25 gr suiker 2 ½ eidooier ¼ el wasabi poeder 1 bl gelatine</p> <p>200 gr tonijn 2 el zwarte olijven Teentje knoflook Sjalotje 2 el donkere sojasaus Zout en peper</p> <p>400 gr witte asperges 5 dl melk 2 dl room 3 bl gelatine Grapefruitsap van 2 st. ½ tl zeezout 8 gr fijne suiker foreleitjes</p>	<p>Bereiding:</p> <p>AMUSE 1 (<i>start met amuse 2</i>) Verwarm de oven op 170°C. bestrijk het deeg met olijfolie en vouw het rond de roomhoornpenen. Bak in ca. 7 minuten af. <i>Let op! De roomhoornpenen mogen niet in de vaatwasser!</i></p> <p>Week de gelatine. Kook de rijst in het water (de rijst geeft smaak aan het water, maar wordt zelf niet gebruikt). Breng 1 ¼ dl van het water met de room en glucose aan de kook, haal de pan van het vuur en voeg de geweekte gelatine toe. Meng eidooier, suiker en wasabi poeder in een kom. Giet de vloeistof er rustig bij en meng goed. Warm het mengsel door tot het binding krijgt en passeer door een zeef. Koel het geheel terug en draai er ijs van.</p> <p>Snijd de tonijn in 4 gelijke stukken en rook deze gedurende 5 minuten in een rookpan. Hak de tonijn tot tartaar. Hak de olijven en de knoflook fijn. Snipper de sjalot en meng dit alles met de sojasaus. Maak de tonijntartaar aan met dit mengsel en breng op smaak met peper en zout.</p> <p>AMUSE 2</p> <p>Kook de asperges gaar in de melk. Haal de asperges uit de pan en pureer deze. Meng de puree met de room en werk door een fijne zeef. Breng op smaak met zout en peper en zet terug op het vuur. Week de gelatine en los 2 van de blaadjes op in de room (de andere gelatine gaat door het grapefruitsap). Verdeel de room over 14 glaasjes en laat opstijven in de loeling</p> <p>Breng het grapefruitsap met zeezout en suiker aan de kook. Los de andere 1 gelatineblaadjes op in het grapefruitsap. Laat het mengsel wat afkoelen en giet het in de glaasjes op het aspergemengsel. Laat verder opstijven in de koeling</p> <p>Serveren:</p> <p>Garneer de glaasjes met een beetje foreleitjes Vul de cornetto met tonijntartaar en werk af met een bolletje wasabi-ijs. Schik dit op een bord.</p>
--	--



Gegratineerd geitenkaasje met perencompote en gekonfijte tomaatjes

<p>Ingrediënten:</p> <p>2 dl water 100 gr suiker ½ citroen ½ kaneelstokje 1 vanillestokje 4 handperen 3 el krenten 3 el rozijnen 3 ½ blaadje gelatine</p> <p>28 kerstomaatjes 1 el suiker ½ dl olijfolie Zout</p> <p>14 kleine geitenkaasjes (Ø 3 tot 4 cm) Honing</p> <p>veldsla</p> <p>Dressing: ½ el gembersiroop ½ el appelazijn 1 ½ el olie ½ el honing Peper en zout</p>	<p>Bereiding:</p> <p>Breng voor het suikerwater het water, de suiker, het sap van de citroen, de kaneel en het opengesneden vanillestokje aan de kook. Laat dit 10 minuten op laag vuur trekken. Schil ondertussen de peren, verwijder de klokhuizen en snijd ze in 1 cm brunoise.</p> <p>Pocheer de peerblokjes 2 minuten in het suikerwater, voeg krenten en rozijnen toe en laat opnieuw 2 minuten pocheren. Week de gelatine voeg de gelatine bij het suikerwater. Voeg vervolgens de uitgelekte peerblokjes erbij en laat op ijswater afkoelen.</p> <p>Verwarm de oven voor op 100 °c.</p> <p>Halveer de tomaatjes en haal de pitjes eruit. Leg ze omgekeerd op een rooster. Laat verder uitlekken. Leg de tomaatjes met het snijvlak naar boven in een ovenschaal en schenk olie erover en bestrooi met suiker en zout. Verwarm de tomaatjes ca. 20 minuten in de oven, draai ze om en verwarm ze nogmaals 10 tot 20 minuten.</p> <p>Smeer de geitenkaasjes in met honing en gratineer ze korte tijd onder de ovengrill.</p> <p>Maak de veldsla schoon dus ook de steeltjes eraf.</p> <p>Maak de dressing en schep deze over de sla.</p> <p>Presentatie:</p> <p>Maak een bedje van veldsla. Leg hierop een geitenkaasje en garneer dit af met de perencompote en de kerstomaatjes.</p>
---	--



Makreeltaartjes

<p>Ingrediënten:</p> <p>3 grote verse makrelen 1 ½ l groentebouillon Boter 14 plakken bladerdeeg</p> <p>375 gr wijtingfilet 1 ½ eiwit 2,2 dl room</p> <p>6 pruimtomaten 2 vleestomaten 4 sjalotjes 3 el olijfolie 2 tenen knoflook 1 el tomatenpuree Bouquet garni van: 2 takjes tijm 3 takjes peterselie Blaadje laurier 2 takjes basilicum</p> <p>1 prei</p> <p>50 gr bieslook 100gr zachte boter</p>	<p>Bereiding:</p> <p>Maak de makrelen schoon (ingewanden, koppen en vinnen verwijderen) leg de vissen in een braadslee. Breng de bouillon aan de kook en giet deze over de vis zodat de vissen net onder staan. Keer na 5 minuten en laat het geheel afkoelen.</p> <p>Verwarm de oven op 180°C. Vet 14 taartbodems in met boter en bekleed deze met bladerdeeg. Bedek het bladerdeeg met bakpapier en leg bakgewichtjes in de vormpjes (blind bakken). Bak de bodems ca. 10 minuten. Verwijder de bakgewichtjes en het papier en bak de bodems tot goudbruin en krokant. Ca. 7 minuten.</p> <p>Vismousse: Draai van de filet met het ei een farce in een keukenmachine. Wrijf het geheel door een zeef. Klop de slagroom door de farce. Breng op smaak met zout en peper.</p> <p>Tomatencompote: Ontvel de tomaten. Halveer ze en verwijder het zaad. Hak het vruchtvlees fijn. Snipper de sjalotten en hak de knoflook. Fruit de sjalotten met de knoflook en olijfolie. Voeg de tomaten en het bouquet garni toe. Laat het geheel onder vetvrij papier smoren tot het goed ingedikt is. Verwijder het bouquet garni. Flink zout en witte peper toevoegen.</p> <p>Gedroogde prei: Snijd de prei in mooie julienne. Verdeel de julienne over een bakblik en droog gedurende ca. ½ uur in een oven op 100°C.</p> <p>Bieslookboter: Hak de bieslook fijn en klop deze door de zacht gemaakte boter en wrijf het geheel door een zeef. Bewaar in de koeling tot gebruik.</p>
--	---



1 dl witte wijn (droge)
1 el wijnzijn (wit)
50 gr gehakte sjalot
3 el room
150 gr koude
bieslookboter in blokjes
50 gr koude boter in
blokjes
Klein bosje bieslook

Beurre blanc:

Snipper de sjalot en breng wijn en azijn aan de kook. Kook tot de helft in. Voeg de room toe en kook nog een minuut door. Zeef dit en doe terug in de pan roer op heel laag vuur de boter en de bieslookboter door de saus toteen mooie glimmende saus en breng op smaak met peper en zout.

Vlak voor het serveren nog wat gehakte bieslook toevoegen.

Serveren:

Verwarm de oven voor op 180°C.
Neem de makreel uit het kooknat en laat de vis uitlekken.
Pluk grote vlokken van de graat. Vul de taartbodems met wat vismousse.
Leg op de mousse wat makreel en werk af met enkele lepels van de tomatencompote.
Zet de taartjes 10 minuten in de oven.
Garneer het taartje met wat gedroogde prei en druppel de beurre blanc rond het taartje.



Aspergeroomsoep

<p>Ingrediënten:</p> <p><u>2 ltr kippenbouillon:</u> 1 kg kippenvleugels 1 winterwortel, zonder kern 1 flinke prei, het wit ervan 2 stelen bleekselderij 100 gr champignons 2 uien 4 kruidnagels 2 dl droge witte wijn 2 teentjes knoflook, geperst 2 stukjes foelie 10 zwarte peperkorrels, geplet Kippenbouillon(blokjes)</p> <p>1.3 kg (soep)asperges 2 aardappelen, bintje 2 ½ dl koksroom Zout, witte peper ½ l kippenbouillonblokjes</p> <p>Gehakte peterselie</p>	<p>Bereidingswijze:</p> <p>Spoel de kippenvleugels schoon. Doe ze in een hoge soeppan en voeg 3 liter koud water toe. Breng het langzaam aan de kook en schuim het zorgvuldig en regelmatig af. Giet de bouillon over in een snelkookpan. Snijd de winterwortel zonder kern, prei en bleekselderij klein en druk de champignons stuk, voeg ook de aspergeschillen toe.</p> <p>Besteek elke ui met 2 kruidnagels en voeg de groenten dan bij de kippenvleugels.</p> <p>Doe er de witte wijn, knoflook, foelie en de zwarte peperkorrels bij. Sluit de pan. Laat de soep 70 minuten gaan. Zeef ze. Breng zo nodig op smaak met wat blokjes kippenbouillon.</p> <p>Schil de asperges en snijd de koppen op ca. 3 cm van de bovenkant af. Bewaar deze in wat water. Snijd de overgebleven stelen in stukken. Laat deze, samen met de geschilde en in stukken gesneden aardappel. ca. 15 minuten in de bouillon op een zacht vuur, zonder deksel op de pan, garen.</p> <p>Pureer de massa, zeef ze door een fijne zeef en laat het geheel nog wat inkoken. Voeg de room toe en laat inkoken tot de gewenste dikte. Breng de soep op smaak met zout en flink wat witte peper.</p> <p>Snijd de achtergehouden aspergekoppen in de lengte doormidden en kook die in wat kippenbouillon beetgaar. Totale hoeveelheid soep 1,7 liter.</p> <p>Serveren: Schep de soep in de hete borden/kommen. Leg in het midden 4 doorgesneden aspergekoppen. Garneer het met wat gehakte peterselie.</p>
--	--



Saltimbocca alla Romana met pasta Italiana en ratatouille taartje

<p>Ingrediënten:</p> <p>500 gr grano douro 00 4 grote eieren 100 gr eierdooier 10 gr zout</p> <p>1500 gr eiertomaten 2 medium grote rode uien 1 ½ dl olijfolie 3 tenen knoflook 4 takjes tijm Zout en versgemalen zwarte peper</p> <p>1 dl olijfolie 2 aubergines 2 uien 6 teentjes knoflook 2 rode paprika's 2 groene paprika's 2 courgettes groen 2 courgettes geel 600 gr tomaten Snuf suiker 2 takjes tijm en peterselie Samengebonden 1 el gedroogde basilicum Zout en peper</p>	<p>Bereidingswijze: <i>Begin met de pasta, het vlees als laatste.</i> Meng de bloem met het zout op de werkbank en maak er een berg van. Maak een kuiltje in het midden. Meng de eieren met de de dooiers door elkaar en giet ze in het kuiltje. Werk ze met een vork door de bloem, als het deeg te droog is een dooier toevoegen. Kneed het deeg minimaal 10 minuten tot het glanst en stevig aanvoelt. Maak er een plat stuk van en leg het minimaal 30 minuten in de koelkast. Verdeel het deeg in 6 stukken, gebruik de pastamachine en voer de stukken in de breedste stand (1) doorheen, na een toer in drieën vouwen en er weer doorheen voeren, 3 maal herhalen. Steeds een tandje smaller tot stand 6. Dek de paste af met folie tot het koken.</p> <p>Breng twee ruime pannen water aan de kook met een klein beetje zout en een scheutjes olie, voeg de pasta toe, leg de deksel half op de pan en breng weer aan de kook, na ongeveer drie minuten is de pasta gaar. Giet de pasta af en bewaar een beetje van het vocht, eventueel voor de saus. Serveer direct uit (niet afspoelen onder de kraan)</p> <p>Frisse saus van tomaten en Rode Uien Ontvel de tomaten en verwijder de kern en de zaadjes uit de tomaten en snijd ze in partjes. Snipper de ui fijn en zet deze aan in de olijfolie op een matig vuur tot hij zacht is en voeg de fijn gehakte knoflook toe. Voeg als beide goudgeel zijn de tomaten, tijm, zout en peper toe en meng het geheel. Kook het op een hoog vuur flink op tot de tomaten uit elkaar vallen en het sap is ingekookt. Verwijder de takjes tijm.</p> <p>Ratatouille taartje De aubergine en courgettes in plakken snijden van een ½ cm dik, de buitenrand in ½ cm dik snijden (alleen de buitenkant gebruiken), in blokjes van ½ cm snijden. Van de paprika's het zaad verwijderen, in repen snijden van ½ cm en dan blokjes van ½ cm. De uien ook in blokjes van ½ cm snijden De tomaten insnijden, in een pan kokend water ½ minuten laten koken, direct koel spoelen, vel en zaad verwijderen, in blokjes snijden van ½ cm Knoflook fijn hakken.</p> <p>Grote koekenpan opzetten met olijfolie, op hoge temperatuur de paprikablokjes aanzetten, de knoflook en de uien toevoegen; blijven omscheppen, dan de courgettes toevoegen en na 3 minuten de aubergines toevoegen. Na 3 minuten de blokjes tomaat, de suiker en de basilicum toevoegen. Goed</p>
--	--



14 dunne kalfs schnitzels
14 plakken prosciutto
ter grootte van de
schnitzels
42 salie blaadjes
Zout en peper
1 dl marsala wijn
100 gr roomboter
(geklaard)

blijven omscheppen, afmaken met zout en peper, af laten koelen.

Presentatie:

Bord presentatie bepalen, 14 gelijke porties klaar zetten op een bakplaat met bakpapier.

Vlak voor het uitserveren in een oven zetten van 140°C.

Saltimbocca alla Romana

Sla de schnitzels extra plat, halveer ze en bestrooi ze licht met zout. Leg op elke schnitzel 3 blaadjes salie en een plakje prosciutto..

Leg de halve schnitzels op elkaar en prik vast met houten prikkers.

Bak de schnitzels aan beide kanten op niet te hoog vuur in de geklaarde boter, leg de schnitzels op een warme schaal en houd ze warm. Maak van de braadboter met de Marsala een saus en monteer met een klontje boter.

Presentatie:

Aan de bovenzijde van een groot bord de pasta met de saus plaatsen. Op het bord een RVS ring zetten hierin de ratatouille scheppen en aandrukken (taartje van ratatouille)

Leg de Saltimbocca hiervoor, over het vlees de wijnsaus napperen



Warme peren uit de oven met Eau de Vie, vanille-ijs kummelkoekjes

<p>Ingrediënten: Vanille-ijs: 6 eidooiers 200gr suiker 3 dl melk 3 dl slagroom 2 vanillestokjes Scheutje Grand Marnier</p> <p>Karwijkoekjes: 2 plakjes bladerdeeg (diepvries) Poedersuiker Karwij</p> <p>Peren: 14 peren Suiker (naar smaak) Water Citroensap (naar smaak) 4 vanillestokje Eau de Vie Mint</p> <p>1 el boter 1 el suiker</p>	<p>Bereidingswijze: Vanille-ijs: Splijt de beide vanillestokjes in de lengterichting. Breng 3 dl melk, de vanillestokjes en de 200 gr suiker aan de kook. 30 minuten laten trekken op laag vuur. Haal de vanillestokjes eruit. Splits de 6 eieren en voeg de eidooiers toe aan het vanillemengsel. Laat de eieren garen (het mengsel mag dan niet meer koken!). 3 dl room en een scheutje Grand Marnier toevoegen. Af laten koelen, in de ijsmachine tot ijs laten draaien.</p> <p>Karwijkoekjes: Verwarm de oven tot 185°C. laat twee plakjes bladerdeeg ontdooien. Strooi wat poedersuiker op een werkblad. Rol elk plakje op de poedersuiker uit totdat het deeg de dikte van papier heeft, draai het bladerdeeg regelmatig om en breng steeds nieuw poedersuiker aan, zodat de suiker goed in het deeg dringt. Bestrooi het deeg met wat karwij, met een ring van Ø 4cm uitsteken. Bak de koekjes in 8 minuten gaar</p> <p>Peren: Schil de peren tot 3 cm vanaf het steeltje, halveren en ontdoe ze van hun klokhuis. Pocheer de peren in een marinade van water, suiker en citroen, hierbij moeten de peren volledig onderstaan en het water mag niet koken. Voeg tijdens het "koken" het vanillestokje toe. De peer niet te gaar laten worden, controleer dit voorzichtig met een cocktailprikker. Laat de peren in de marinade afkoelen.</p> <p>Snijd de afgekoelde peren in stukjes, laat het bovenste deel met het steeltje heel. Laat wat boter in de pan smelten. Voeg suiker toe en laat dit karameliseren. Bak de peren kort en voeg op het laatst het vanillestokje uit de marinade toe. Blus het geheel af met een scheutje Eau de Vie en een weinig perenvocht.</p> <p>Presentatie: Leg de stukjes peer in een diep bord zet het stukje met het steeltje hierop; leg er een bolletje vanille-ijs naast. Decoreer met een kummelkoekje en wat mint.</p>
--	--



Wijn beschrijving:

Productnum mer	6820/13	Producent	Hpf
Naam	Hermanuspietersfontein No. 3 Sauvignon Blanc	Land	Zuid-Afrika
Jaar	2013	Inhoud	0.75
Gebied	Walker Bay	Subgebied	Sondagskloof
Alcohol %	13,0%	Barcode	6009673330203
Kleur	Wit		

Hermanuspietersfontein No. 3 Sauvignon Blanc

In 1855 werd het dorpje Hermanuspietersfontein in de Hemel-en-Aarde vallei gesticht. De naamgeving was een eerbetoon aan de inmiddels overleden "farm teacher" Hermanus Pieters. Begin 1900 verkortte het hoofd van het postkantoor de naam van het dorpje tot Hermanus.

Een eeuw later vonden de mensen achter Hermanuspietersfontein het niet meer dan passend om Hermanuspietersfontein als estate terug te brengen. Als een eerbetoon aan Hermanus Pieters zijn de labels en de namen van de verschillende wijnen in het Afrikaans. Voor zover ons bekend de enige winery die dit doet.

De wijnmaker van Hermanuspietersfontein, Bartho Eksteen, heeft als missie wijnen van de hoogste kwaliteit te maken en daarmee de reputatie die Hermanus als wijngebied heeft te ondersteunen. In 2010 heeft Diners Club Bartho zelfs uitgeroepen tot Winemaker of the Year. De wijnen die onder de oncompromitterende supervisie van Bartho gemaakt worden zijn elk onderscheidend van stijl en karakter. De wijnen van Hermanuspietersfontein krijgen ook erkenning in verschillende tijdschriften en wedstrijden. Een overzicht van alle awards per wijn kunt u vinden op hun website.

Dit is een frisse sauvignon blanc (met een klein deel semillon) met uitgesproken onderton van fruit. De druiven hebben een zachte persing ondergaan waar een deel van de wijn tijdens de maceratie contact heeft gehad met de schillen. De Nr.3 is gegist en gerijpt in roestvrijstalen tanks waarvan 8 maanden op de "lees" met regelmatig bâtonnage (roeren van de gistende most tijdens de vinificatie). De semillon wordt 8 maanden voor het blenden in gebruikte houten vaten van 225 liter gerijpt. In het glas is de wijn citrusgeel van kleur met enkele groene tinten. De neus geeft passievruchten, kruisbes en rijpe vijgen. De body is medium waar de frisheid een gebalanceerde intensiteit geeft met een vrijgevige finish.





Productnummer	5237/10	Producent	San Pietro
Naam	San Pietro Chianti Classico Meleto	Land	Italië
Jaar	2010	Inhoud	0.75
Gebied	Toscane	Subgebied	Chianti
Alcohol %	13.5%	Barcode	8032745752014
Kleur	Rood		

San Pietro Chianti Classico Meleto

Castello di Meleto bevindt zich in het hart van het Chianti Classico gebied, een kilometer van de stad Gaiole en niet ver van de grens tussen de oude republieken van Florence en Siena. De wijngaarden van Castello di Meleto zijn gelegen rondom het kasteel en zijn hoofdzakelijk aangeplant met de Sangiovese druif. De wijnen zijn gemaakt in een moderne stijl met inachtneming van de oude traditie.

De meest bekende Chianti Classico in de wereld. Gemaakt van 85% Sangiovese, 3% Canaiolo en 2% Trebbiano Tosco en Malvasia del Chianti. De druiven worden met de hand geplukt en na een lagering van ruim een jaar op eikenhout gebotteld. Intense rode wijn, bijzonder harmonisch een heerlijk bouquet.
Ideaal bij rood vlees, kaas en bij pasta.





Duo van amuses



Gegratineerd geitenkaasje



Taartje van makreel



Asperge roomsoep



Saltimbocca met pasta



Warme peren uit de oven