



Menu oktober 2014

Oester blinie met gerookte zalm

A B C

wijnsuggestie Gascogne au Cler

Mousse van kippenlevers

A B

Gepaneerde tarbot in champagne

A

wijnsuggestie domaine busquet

chardonay/torontes

Bladerdeeg torentje met bospaddestoelen ragout

A B C

Ibericolende met krokantje en puree van knolselderij

A B C

wijnsuggestie domaine bousquet

Cabernet Sauvignon

***** rood**

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

A B C



Oester blinie met gerookte zalm en ratatouille

<p>Ingrediënten:</p> <p>Blini's: 50 gr boekweitmeel 50 gr bloem 1 ei ½ tl zout 1 tl suiker 40 gr boter 20 ml melk 6 gr gist 2 dl bier</p> <p>Ratatouille: 2 tomaten ½ courgette 1 teen knoflook ½ gele paprika 1/3 venkelknol 1 ui</p> <p>Korianderolie: 12 takjes koriander 2 dl olijfolie</p> <p>14 Zeeuwse platte oesters (vers en levend)</p>	<p>Bereiding:</p> <p>Smelt de boter. Meng bloem, boekweit, zout, suiker, ei en gesmolten boter in een kom. Los de gist op in lauwe welk en voeg toe aan het mengsel in de kom. Meg alles goed en voeg het bier toe. Roer tot een glad beslag en laat even rijzen.</p> <p>Bak het beslag Blini's in een met boter ingevette poffertjes pan.</p> <p>Serveren: Klop de crème fraîche stijf. Leg op elke blinie een rozetje van zalm en een quenelle van crème fraîche. Garneer met enkele sprietjes bieslook.</p> <p>Ratatouille: Ontvel de tomaten, verwijder sap en zaadlijsten. Snijd het vruchtvlees in fijne brunoise (3x3mm). Hak de knoflook en snipper de ui. Maak de overige groenten schoon en snijd deze ook in fijne brunoise. Verwarm een beetje olijfolie in een pan. Fruit hierin de ui met de knoflook zonder te kleuren. Voeg alle groenten, behalve de tomaten toe en gaar deze. Voeg van het vuur de tomaten toe en laat afkoelen. Breng op smaak met zout en peper.</p> <p>Korianderolie: Pluk de blaadjes van de steeltjes. Blancheer de blaadjes heel kort, droog en mix met de olie tot een kruidenolie.</p> <p>Serveren: Open de oesters en maak de oester los van de schelp. Garneer de oester met wat ratatouille en werk af met korianderolie</p>
--	---



Mousse van kippenlevers met fris garnituur

<p>Ingrediënten:</p> <p>Mousse 600 gr kippenlevertjes 3 dl melk 1,9 dl slagroom 3 sjalotjes 1 ½ teentje knoflook 3 el cognac 1 ½ dl kippenbouillon 3 gr agar agar</p> <p>Krokantje: 150 gr boter 8 gr kerriepoeder 30 ml gembersiroop 30 ml limoensap 150 gr eiwit 150 gr bloem 1,5 tl zout</p> <p>Garnituur: 3 stengels bosui 3 stengels bleekselderij 21 groene of zwarte olijven 3 el kappertjes zonnebloemolie 2 Granny Smith appels Citroen of restje limoen</p>	<p>Bereiding:</p> <p>Mousse: Maak de levertjes schoon en leg ze minstens 30 minuten in de koude melk. Voeg hieraan 1 ½ tl zout toe.</p> <p>Klop de slagroom tot loobbig en zet koud weg. Snipper de sjalotten en de knoflook en fruit deze in wat olijfolie, blus af met cognac. Breng in een andere pan de bouillon aan de kook en voeg de agar agar toe, <u>laat even doorkoken</u>. Spoel de levertjes schoon en dep droog. Verhit olijfolie in een antikleefpan en bak de levertjes op <u>hoog</u> vuur bruin (van binnen roze). Pureer de levertjes met de sjalotten en de bouillon in een keukenmachine. Passeer de massa door een fijne zeef en spatel de room erdoor. Zet koel weg.</p> <p>Krokantje: Verwarm de oven voor op 140°C. Smelt de boter en voeg de kerrie toe tot alle aroma's goed vrijkomen. Laat een beetje afkoelen en voeg de gembersiroop, limoensap, eiwit en het zout toe. Klop het beslag goed door en spatel er de bloem door.</p> <p>Bedek een bakplaat met bakpapier en strijk er met een silicone kwast in 1 beweging vegen op van ca. 10 cm.</p> <p>Bak in ± 8 minuten in een voorverwarmde oven flinter dunnen goudbruine krokantjes. Laat deze afkoelen op keukenpapier.</p> <p>Garnituur: Snijd de bosui in dunne lange plakjes (niet het donkere groen) en leg in ijswater. Schil de selderij en schaaf op de keukenmachine dunne plakken in de lengterichting op stand 0,5 mm. Snijd vervolgens op een presentabele lengte en leg in ijswater. Halveer de olijven. Spoel de kappertjes, droog ze en frituur ze in de zonnebloemolie totdat ze knapperig zijn en laat uitlekken op keukenpapier. Schaaf op de snijmachine op stand 3 dunne plakjes van de appel, en steek er mooie rondjes uit. Bewaar deze op citroen-/limoenwater.</p> <p>Serveren: Leg op een bord een quenelle levermousse en garneer met bosui, bleekselderijselderij, appel, kappertjes, olijven en een kerrie krokantje.</p>
---	---



Gepaneerde tarbot in champagne

<p>Ingrediënten:</p> <p>14 tarbotfilets à 65 gr</p> <p>Panade: 85 gr comté(kaas) 150 gr boter 85 gr panko</p> <p>Visfond: Graten v.d. tarbot 200 gr sjalotten 3.5 dl Champagne/cava 3.5 dl room 100 gr boter Bouquet garni (Tijm, Dragon, Peterselie) Zout en peper</p> <p>Groente julienne: 150 gr bospeen 150 gr prei 150 gr knolselderij 75 gr boter</p> <p>Kervel takjes</p>	<p>Bereiding:</p> <p>.</p> <p>De filets portioneren en paneren met de Panade)</p> <p>Paneren van de tarbot filets: De comté met een fijne rasp rasp en de panko door een zeef wrijven en vermengen met de boter. De tarbotschnitzel kruiden met P & Z en met de panade bedekken en op een bakblik 8 a 10 minuten bij 220°C in de oven bakken. Hete lucht; 200 gr. LET OP; de kaas neemt snel kleur aan, dus blijf erbij.</p> <p>Visfond: Maak de vis fond op gebruikelijke wijze; smelt wat boter inde pan en fruit de graten en afsnijdsels samen met de fijn gesneden sjalotten even aan en blus dit af met de champagne. Laat alles 20 minuten zacht koken en haal de fond door de zeef. Laat inkoken, de room toevoegen en als laatste de (zeer koude) boter erdoor roeren. Kruiden en warm houden.</p> <p>Groente julienne: De bospeen, selderij en prei in zeer dunne repen (julienne) snijden en blancheren. Aansluitend in de boter smoren en op smaak brengen.</p> <p>Serveren:</p> <p>Leg de julienne op het midden van het bord, leg daarop een tarbotschnitzel en giet wat saus eromheen. Garneer met fijn gehakte kervel en een kerveltakje..</p>
--	---



Bladerdeegtorentje met ragout van bospaddestoelen

Ingrediënten:	Bereidingswijze:
<p>14 plakjes roomboter bladerdeeg eidooier</p> <p>2 rode uien 4 teentjes knoflook 150 gr boter 6 bakjes paddenstoelenmelange 80 gr bloem 2 ½ dl bospaddenstoelenbouillon 6 el crème fraîche 6 el cognac bakpapier</p> <p>3 el platte peterselie</p>	<p>Bladerdeegbakjes: Snijd de plakjes bladerdeeg in 4 vierkantjes. Neem voor de bodem 1 vierkantje. Snijd vervolgens uit de andere vierkantjes de binnenkant weg zodat er een rand van ± 1 cm breed ontstaat. Bevochtig elke ring aan één kant met water en druk die voorzichtig op de bodem, herhaal dit nog 2 keer. Leg de bodems op een met koud water afgespoeld bakblik. Klop de eidooier met een paar druppels water los en strijk de bovenkant van de torentjes hiermee in. Laat de torentjes op een koele plaats 20 minuten rusten. Bak de torentjes in een voorverwarmde oven in 15 minuten goudbruin. Houd ze warm.</p> <p>Ragout: Fruit de ui met de knoflook in de helft van de boter. Bak de paddestoelen 5 minuten mee (houdt er een paar achter). Schep dit mengsel uit de pan. Smelt in dezelfde pan de rest van de boter en voeg de bloem toe en laat deze even garen. Voeg langzaam de warme bouillon toe (goed roeren met een garde) tot een gladde, gebonden saus ontstaat.</p> <p>Roer de crème fraîche, paddestoelenmengsel, de cognac door de saus. Verwarm de saus en maak op smaak met zout en peper.</p> <p>Presentatie: Schep de ragout in de warme pasteibakjes. Bestrooi met de fijn gesneden peterselie en garneer met de achtergehouden paddestoelen.</p>



Iberico lende

Ingrediënten:

1400 gr Iberico lende
(zonder zwoerd)
Rookpan met eikenmot

75 gr geklaarde boter
1 dl olijfolie
0,3 dl balsamico azijn
0,1 dl honing

Vossenbessensaus:

30 gr geklaarde boter
3 teentjes gesnipperde
knoflook
100 gr fijngesnipperde
winterpeen zonder kern
1 (groen) van een prei
fijngesnipperd
4 kleine sjalotjes
(fijngesnipperd)
3 takjes tijm
14 geplette peperkorrels
3 laurierblaadjes
5 dl kalfsfond (pot)
5 dl wildfond (pot)
3 dl rode wijn
2 dl rode port
150 gr ijskoude blokjes boter
125 gr hele vossenbessen
op sap (blik)

Mousseline van knolselderij:

500 gr geschilde knolselderij
200 gr bloemige
aardappelen
140 gr koksroom
140 gr volle melk
140 gr water
Zout, peper
nootmuskaat

Bereidingswijze:

Rook het hele stuk 4 minuten in de rookpan, in 3 eetlepels Rookmot

Bak de filet in de geklaarde boter(zie noot onderzijde pagina), haal uit de pan.
Doe in een pannetje de olijfolie, balsamico azijn en de honing en kook dit kort in, blijven roeren.
Besmeer het vlees hiermee.

Laat het vlees in een oven van ± 60 °C garen tot een kerntemperatuur van 54 °C, laat voor het snijden even in aluminiumfolie rusten.

Serveren; trancheer de lende in 2 plakjes p.p.

Verhit de boter en zet hierin de knoflook, sjalot, winterpeen en het groen van de prei even aan.
Voeg de tijm, laurierblaadjes en de peperkorrels toe en laat het nog eens gaan.
Blus af met de kalfsfond, de wildfond, rode port en de rode wijn en laat nu de saus inkoken tot $\frac{1}{4}$. Zeef de saus.
Monteer de saus met de ijskoude boter en breng zo nodig op smaak met peper en zout.
Warm de veenbessen op in eigen vocht, giet ze af en voeg ze bij de warme saus.

De selderij en de aardappelen in even grote stukken snijden.
Opzetten in een mengsel van koksroom, melk en water.
Laat het koken tot de aardappelen gaar zijn, giet af maar vang het kookvocht op.
Druk de aardappelen en de selderij door de pureeknijper en wrijf het mengsel door een zeef.
Maak de puree af op smaak met peper, zout en nootmuskaat en spuit een mooie rozet op een ingevette plaat.
Verwarm de oven voor op 175 graden en plaats de rozetten ca 7 minuten in de oven tot mooi goud kleurig.

Presentatie:

Doe op een warm bord 2 tranches van de Iberico lende, schep een lepeltje saus voor het vlees en de rozet aan de zijkant van het bord.

Note; mocht er teveel vet aan de lende zitten, snij dit eraf en maak er mooie blokjes van en bak dit uit tot kaantjes.
Vang het vet op en strooi de kaantjes op een stukje keukenpapier en gooi enkele kaantjes over het eindproduct..



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

<p>Ingrediënten:</p> <p>Gepocheerde perzik; 6 dl witte wijn 6 dl water 2 sinaasappels (schil en sap) 2 citroenen (schil en sap) 2 vanillestokjes 7 witte perziken</p> <p>Kletskep: 100 gr amandel (gecutterd in de keukenmachine) 190 gr poedersuiker 50 gr bloem 100 gr gesmolten boter 50 gr jus d'orange</p> <p>Perziksorbet: 365 gr water 365 gr suiker 5 dl perziken coulis 2 el rozenwater</p> <p>Sabayon van perzik: 105 gr pocheervocht van de perzik 2 eidooiers 105 gr suiker 1 dl slagroom</p> <p>Mousse van hangop: 1 l yoghurt 280 gr slagroom 75 gr suiker</p> <p>Garnering: 1 bakje Atsina Cress</p>	<p>Vorbereiding:</p> <p>Gepocheerde perzik: De witte wijn, water, sinaasappel (sap+rasp), citroen (sap+rasp) en het vanillestokje in een pan doen. Dit geheel aan de kook brengen. De perziken uithollen en in het vocht doen en laat dit 5 minuten zachtjes pocheren. In het vocht laten afkoelen en bewaren. Het vanillestokje bewaren voor de hangop mousse.</p> <p>Kletskep: De oven voor verwarmen op 180 °C. Voor de kletskepjes de amandelen en de poedersuiker bij elkaar doen. Daarna de bloem, de jus d'orange en de gesmolten boter erbij doen. Dit alles mengen tot een homogene massa. Dit beslag dun uitwrijven op een bakplaat. Afbakken op 180°C (± 10 min.). goudbruin Na het bakken met ringen uitsteken rond 8 cm en hierna snel vormen in cake vormpjes, hard laten worden.</p> <p>Perziksorbet: Voor het sorbetijs de perziken coulis smelten. Het water aan de kook brengen, het rozenwater toevoegen. Dit mengen met de coulis en opdraaien in de ijsmachine.</p> <p>Bereidingswijze:</p> <p>Sabayon van perzik: Voor de sabayon het pocheervocht mengen met de eidooier en de suiker. Au bain-marie opkloppen tot het goed gaar is. Het geheel koud kloppen. De room opkloppen tot yoghurt dikte en spatel deze door de sabayonsaus.</p> <p>Mousse van hangop: <i>Hiermee starten</i> De hangop (yoghurt) mengen met de opgeklopte room en suiker. Hierbij voor de smaak het merg uit het vanillestokje van het pocheervocht doen.</p> <p>Serveren: Neem 14 borden en spuit aan de linker kant een baan van 8 cm met mousse van hangop. Leg aan de andere kant de gepocheerde perziken snij de onderzijde vlak. Hierop een lepel sabayon scheppen en daarop een kletskepje leggen Hier bovenop een quenelle ijs leggen. Het gerecht garneren met takjes Atsina Cress.</p>
--	---



Wijn beschrijving:

Productnum mer	3531/13	Producent	Jean Bousquet
Naam	Domaine Bousquet Cabernet Sauvignon (bio)	Land	Argentinië
Jaar	2013	Inhoud	0.75
Gebied	Mendoza	Subgebied	Tupungato
Alcohol %	14.0%	Barcode	
Kleur	Rood		

Domaine Bousquet Cabernet Sauvignon (bio)

Jean Bousquet groeide op in een wijnfamilie bij Carcassonne in Frankrijk. Toen hij 48 was, zocht hij in de Nieuwe Wereld een plek om een nieuw wijnbedrijf te beginnen. Het werd uiteindelijk de Uco Valley, 70 km ten zuiden van Mendoza bij het plaatsje Tupungato. De ligging op 1200 meter dicht bij de Andes en de arme, zandachtige bodem met kiezels was volgens hem de ideale terroir voor kwaliteitswijnen. Het bleek een gouden greep.

In 1997 was de Uco Valley een dorre vlakte aan de voet van de Andes. Jean Bousquet en enkele pioniers zagen hier de mogelijkheden voor wijnbouw. Het relatief, koele klimaat, de lage regenval en de hoge luminiteit zijn ideaal voor de cultivatie van wijndruiven.

Jean Bousquet is een hardwerkende Fransman die zijn stek in de Tupungato heeft gevonden. De stijl van Bousquet wordt gekenmerkt door de expressie van de terroir met oog voor finesse en elegantie.

Diepaars van kleur met een intense neus van rood fruit. De smaak is gestructureerd en elegant met een herkenbare mineraliteit en mooi rood fruit. Een lange finish met zachte tannines in de afdronk.





Productnum mer	1713/13	Producent	Grassa File Et Fils
Naam	Gascogne Vignes au Cler	Land	Frankrijk
Jaar	2013	Inhoud	0.75
Gebied	Zuid Frankrijk	Subgebied	Gascogne
Alcohol %	11.0%	Barcode	3760106370076
Kleur	Wit		

Gascogne Vignes au Cler

Domaine au Cler is afkomstig uit de Midi Pyrenées in Frankrijk. In het departement Gers. Het departement wordt ten westen begrensd door les Landes en ten noorden door het departement Lot et Garonne.

De druiven worden hier 's nachts geplukt om zo bij de lagere temperatuur zoveel mogelijk aroma's in de druiven te behouden. De vinificatie vindt plaats per druivensoort.

Daze cuvée is samengesteld uit 2 druivenrassen, namelijk de Ugni Blanc en de Colombar, dit zijn typische Gascogne druiven. Dit is een uitstekend glas wijn, stuivend in de geur, heerlijk fruitig en geurig, met wat appel, lychee, peer en kruisbessen. In de mond een frisse, elegante en lichte smaak, met appel en goede zuren.





Productnum mer	3536/13	Producent	Jean Bousquet
Naam	Domaine Bousquet Chardonnay / Torrontes (bio)	Land	Argentinië
Jaar	2013	Inhoud	0.75
Gebied	Mendoza	Subgebied	Tupungato
Alcohol %	13.2%	Barcode	7761016517357
Kleur	Wit		

Domaine Bousquet Chardonnay / Torrontes (bio)

Jean Bousquet groeide op in een wijnfamilie bij Carcassonne in Frankrijk. Toen hij 48 was, zocht hij in de Nieuwe Wereld een plek om een nieuw wijnbedrijf te beginnen. Het werd uiteindelijk de Uco Valley, 70 km ten zuiden van Mendoza bij het plaatsje Tupungato. De ligging op 1200 meter dicht bij de Andes en de arme, zandachtige bodem met kiezels was volgens hem de ideale terroir voor kwaliteitswijnen. Het bleek een gouden greep.

In 1997 was de Uco Valley een dorre vlakte aan de voet van de Andes. Jean Bousquet en enkele pioniers zagen hier de mogelijkheden voor wijnbouw. Het relatief, koele klimaat, de lage regenval en de hoge luminiciteit zijn ideaal voor de cultivatie van windruiven.

Jean Bousquet is een hardwerkende Fransman die zijn stek in de Tupungato heeft gevonden. De stijl van Bousquet wordt gekenmerkt door de expressie van de terroir met oog voor finesse en elegantie.

Torrontes is een druivensoort verwant aan de muscat. Naast het botertje van de Chardonnay biedt de geur van Torrontes een exotische muskaattoon en aanlokkelijk fruit. De smaak is verkwikkend fris, met een hint van tropische vruchten. Fonkelend bleekgeel van kleur met een mooie intensiteit. Absoluut een aanrader. Is als drink- en maaltijd wijn bijzonder geschikt (vis, verse salades in mediterrane stijl, kipgerechten, aperitief).



