



Menu oktober 2015

**Pakketje van zwart-witte pasta
gevuld met tartaar van langoustines**

A+B+C

Kalfszwezerik met schorseneren en mosterdsabayon

A+B

Scholburger

A+C

Champignonsoep

A+B

Canard à l'orange

A+B+C

Mini mascarpone

A+B+C



Pakketje van zwart-witte pasta gevuld met tartaar van langoustines

Ingrediënten:

600 gr pastabloem (grano duro)
345 gr eidooier
27 gr eiwit
Zout en peper
15 gr inktvisinkt
Olijfolie extra vergine

24 grote langoustines
Citroen (sap en schil)

500 gr knolselderij
1 dl koksroom

½ bos basilicum
blaadjes
5 cl eerste persing
olijfolie
Peper en zout

Bereiding:

Maak het deeg voor de **witte pasta** in een keukenmachine met 300 gr bloem
180 gr eidooier
15 gr eiwit
een snufje zout

bereid daarna de **zwarte pasta** met
300 gr bloem
165 gr eidooier
Inktvisinkt
12 gr eiwit en zout

Rol beide degen 4 mm dik uit met een pastamachine.
Leg de plakken op elkaar en snij ze bij tot alle zijden strak zijn.
Vacumeer het deeg en laat rusten.

Snijd een plak van 1 cm en rol die met de pastamachine uit op de dunste stand.
Blancheer de pasta en snijd hem in vierkantjes van 15 x 15 cm.

Maak de langoustines schoon, verwijder het darmkanaal en hak ze tot een tartaar. Breng de tartaar op smaak met peper, zout olijfolie en citroen.

(Bewaar de karkassen daar kan later een bisque van gemaakt worden)

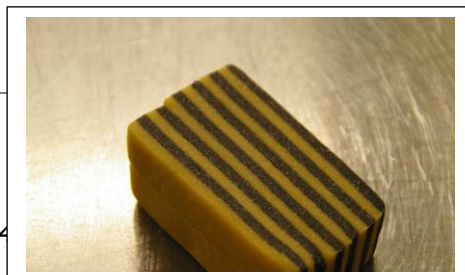
Snij de vierkante zwart-witte pasta in de vorm van een kruis. Maak een pakketjes, vul het met tartaar en vouw het strak dicht.

Schil de knolselderij en snijd blokjes van 2,5 x 2,5 cm en kook deze in licht gezouten water gaar. Giet af en laat nog droog stomen.
Druk dit door een pureeknijper en draai door een zeef.
Voeg de room toe en sla dit met een garde door de puree. Alle room moet opgenomen zijn.
Maak op smaak met zout en peper.

De basilicumblaadjes met de staafmixer fijndraaien, druppels gewijs de olijfolie toevoegen. De olie hoeft niet helemaal opgenomen te zijn. Op smaak maken met peper en zout.

Presentatie:

Pasta volgens recept.
Een streep lauwarme puree met een lepel op het bord strijken, met de steel ruimte maken en daarin de basilicumolie gieten, afmaken met een paar druppels op het bord.





Kalfszwezerik met schorseneren en mosterdsabayon

Ingrediënten:

900 gr kalfszwezerik
75 gr boter

700 gr schorseneren
olijfolie
wat citroensap

80 gr eidooiers
1 dl witte wijn (vin
d'Alsace Wolfberger)
0.5 dl kalfsfond (pot)
3 a 400 gr mosterd
(zonder pitjes)
zout en peper

Bereidingswijze:

Ontvries de zwezerik. Zet de zwezerik in koud water en spoel daarna in zout water. Blancheer ze ca. 10 minuten. Laat de zwezerik tussen 2 borden afkoelen, controleer op eventuele vliesjes en snijd deze in plakjes van 1 cm. Klaar de boter. Bestrooi de zwezerik met bloem. Bak deze in de geklaarde hete boter bruin en krokant. Bestrooi met zout en peper

Maak de schorseneren schoon. Snijd ze in stukjes (ca. 2 cm lang) en zet ze in water met citroen (anders kleuren ze bruin) Blancheer ze. Roerbak de schorseneren in de wok. Breng op smaak met zout en peper.

Klop de eidooiers met de witte wijn en mosterd goed door elkaar. Verwarm het mengsel au-bain-marie, klop het dik en romig en voeg de fond toe.

Presentatie:

Schep de schorseneren in het midden van het bord. Leg de krokant gebakken zwezerik op de schorseneren en nappeer de sabayon erom heen.





Scholburger in sandwich

<p>Ingrediënten: 3 kg verse schol 100 gr katenspek 1 middelgrote ui 10 takjes peterselie 10 takjes koriander 4 casino boterhammen (zonder korst) 1 ei 1 mespunt Cayenne peper 1 mespunt sereh poeder Peper en zout Olie en boter om te bakken 50 gr rucola sla</p> <p>Recept mayonaise</p> <p>¼ l water 100 gr boter Mespunt zout 180 gr bloem 4 1/2 eieren</p> <p>Los geslagen eiwit</p> <p>3 tomaten, Sap van ½ citroen (naar behoefte) Pomedorie pesto</p>	<p>Bereidingswijze: Fileer de schol. Draai door de gehaktmolen: De vis; spek, ui, boterhammen, de kruiden en het ei. Op smaak brengen met de specerijen en 14 hamburgertjes maken van ± 70 gr. Rond 8 cm en niet te dik. Gebruik een ring en een stamper. In geklaarde boter zachtjes bakken tot goudbruin en gaar (kerntemperatuur 60°C) Eventueel warm houden in de oven.</p> <p>Mayonaise; zie werkwijze menu september 2015</p> <p>Soezendeeg: Breng in een steelpan het water met de boter en het zout aan de kook. Neem de pan van het vuur en voeg de bloem er snel in één keer al roerend aan toe. Blijf roeren tot een deegbal ontstaat. Verwarm de massa al roerend nog 1 minuut tot een deegfilm op de pan bodem is gekomen. Hieraan kun je zien dat de massa de juiste consistentie heeft. Doe de massa in een mengkom om snel te laten afkoelen.</p> <p>Klop de eieren één voor één met de mixer door de massa, voeg het volgende ei pas toe als het vorige geheel door de massa is opgenomen. Het aantal eieren is afhankelijk van de grootte. Hoe groter ze zijn hoe minder eieren nodig zijn. Het deeg bevat voldoende eieren wanneer het sterk glanst en het als een stevig lint van de lepel loopt. Een te vloeibaar deeg geeft een slecht resultaat.</p> <p>Vul een spuitzak met een rond spuitmondje en spuit op een met bakpapier beklede bakplaat soesjes van ± 5 cm Ø en ± 2 cm hoog. Schuif de bakplaat in een op 200°C voorverwarmde oven. Open de oven de eerste 20 minuten niet, anders zakken de soesjes in. Zodra de soesjes uit de oven komen direct bestrijken met het losgeklopte eiwit, dan hecht de tomatendip beter. Laat de soesjes afkoelen op een rooster.</p> <p>Tomatendip voor de soezen: De tomaten kruislings insnijden en even in kokend dompelen; koud spoelen en het vel verwijderen. De zaadlijsten en vocht verwijderen, daarna de tomaten in stukjes</p>
--	--



2 blaadjes geweekte gelatine

snijden zout/peper en Worchester saus en citroen toevoegen naar smaak en door een zeef draaien.

Het vocht voor een groot gedeelte inkoken, even laten afkoelen en de geweekte gelatine blaadjes er doorroeren. In de koeling plaatsen, regelmatig door roeren en laten opstijven.

Het is mogelijk dat door het gebruik van zuur(citroen) de gelatine minder werkt, test dit door een klein beetje op een koud bord te gieten, af te laten koelen en de dikte beoordelen. Eventueel geweekte gelatine toevoegen

De soezen in dit mengsel dopen/bestrijken en op een rooster af laten koelen.

Na het afkoelen de soesjes door snijden en de scholburger er tussen leggen met een blaadje sla en een toefje mayonaise.

Presentatie:

Op het bord in het midden enkele plukjes rucola leggen, hierop de burger plaatsen.

Let op: geen bestek indekken





Heldere paddestoelen soep

Ingrediënten:

3 dunne preien
4 stangen bleekselderij
4 kleine uien
6 wortels
3 witte koolbladeren
1 krop sla
8 takjes platte peterselie
3 tl verse tijm
3 laurier blaadjes
3 l water
Zout naar smaak

600 gr gemengde
paddestoelen (cantharel,
eikenblad, shi-take,
oesterzwam enz.
Bouillon (zie boven)

3 el Madeira
Peper en zout

Bereidingswijze:

Groente bouillon:

Snijd de prei in dunne plakjes; de bleekselderij fijn; de uien in dunne ringen; de wortels in dunne ringen; de koolbladeren en sla tot een chiffonade snijden.
Hak de peterselie en tijm fijn.

Doe alle ingrediënten in een ruime pan en breng langzaam aan de kook.

Afschuimen en de deksel schuin op de pan leggen en alles ± 45 minuten laten sudderen. zeef de groenten eruit en passeer de bouillon door een passeerdoek boven een kom.

Paddestoelensoep:

De paddestoelen in gelijke stukken snijden, in een hete pan met deksel doen. Dit samen met een kopje bouillon laten zweten. Houd de temperatuur laag en ca. 5 minuten laten smoren (niet koken). Houd de paddenstoelen warm in de warmhoud kast.

Presentatie:

Verwarm de bouillon, voeg de Madeira toe en maak op smaak met peper en zout.

Verdeel de paddestoelen over de borden en voeg de bouillon toe.





Canard à l'orange met mouseline

<p>Ingrediënten: 3 verse tamme eenden (1900 gr) 2 sinaasappels 3 citroenen 2 uien 4 wortelen</p> <p>2 dl rode wijn azijn 120 gr suiker 9 dl kippenfond (potten) 1,5 dl Grand Marnier 60 gr koude boter Sap van 1 sinaasappel Sap van 1 citroen 4 sinaasappelen Suikerwater (2,25 dl water en 115 gr suiker)</p> <p>1 kg aardappelen 2 eieren</p>	<p>Bereidingswijze: Maak de eenden schoon, verwijder overtollig vet en het heiligbeentje. Snijd elke sinaasappel in helften en snijd 3 helften elk in 4 stukken en elke citroen in 6 stukken. Kruid de eenden van binnen met peper en zout. Vul elke eend met 4 stukken sinaasappel en 6 stukken citroen. De voor en achterzijde dicht naaien. Bind de eenden op met touw (poten stevig tegen de borst etc) Verwijder de vleugeluiteinden (deze verbranden snel). Braad de eenden in een afzonderlijke braadslee in ca. 25 minuten op een tot 130°C voorverwarmde oven. Haal de eenden uit de oven en laat op kamertemperatuur rusten. Verhoog de oven tot 180°C en leg de eenden nu op een verhoging van grof gesneden ui en wortel in de braadslee, zodat de eend de braadslee niet raakt. Braad vervolgens ca. 1 uur 15 minuten of totdat het vel mooi bruin en knapperig is. Haal de eenden uit de oven en laat rusten op een warme plek onafgedekt in de warmhoudkast. Deglaceer de braadsledes met Grand Marnier (zie bereiding saus)</p> <p>Saus: Meng in een steelpan de suiker en azijn en breng aan de kook. Kook in tot een lichte siroop. Roer vervolgens de fond door de warme siroop (pas op heet en kan spatteren). Laat het ca. 45 minuten op laag vuur pruttelen.</p> <p>Maak van de schil van 2 sinaasappelen met een zesteur mooie reepjes. Breng het suikerwater aan de kook en voeg de sinaasappelschil toe en laat tot ½ inkoken; laat afkoelen en zeef de schilletjes uit het vocht.</p> <p>Snijd vervolgens van alle 4 de sinaasappelen mooie partjes zonder vlies/wit.</p> <p>Verwijder het overtollige vet uit de ovenschalen van de eend en deglaceer de braadsledes met Grand Marnier. Voeg het vocht met de aanbaksels bij de pruttelende saus. voeg ook de sappen aan de saus toe welke uit de eend lopen tijdens het rusten. Als de saus op dikte is (ingekookt tot ½) deze door een fijne zeef passeren. Eventueel verder inkoken op dikte. Monteren met koude boter. Voeg de gegaarde sinaasappelschil toe en breng op smaak met sap van citroen en sinaasappel.</p> <p>Aardappelpuree duchesse: De gekookte en fijngevreven aardappelen warm vermengen met 1 dl koksroom 2 geklopte eieren en 100gr gesmolten boter en</p>
---	---



<p>1 dl koksroom 100 gr boter nootmuskaat</p> <p>krulpeterselie</p>	<p>wat nootmuskaat toevoegen. De puree goed glad roeren, doe in een spuitzak met grove kartels en spuit 28 toefjes op een bakblik met siliconen matje en plaats dit in een voorverwarmde oven 180 gr.. Bak ze mooi goud bruin. Houd warm in de warmhoudkast.</p> <p>Presentatie:</p> <p>Zorg dat alles (behalve de sinaasappelpartjes) goed warm is. Verdeel de sinaasappelpartjes over 3 schalen. Zet op elk bord een eend. Giet er wat saus over en omheen en zet de rest in een kom apart op tafel. Rangschik toefjes aardappelpuree op de schalen. Trancheer de eend aan tafel en verdeel over de borden van de gasten. Verdeel ook de sinaasappelpartjes, de aardappeltoefjes en saus. Garneer met een paar toefjes peterselie.</p> <div data-bbox="564 943 1070 1240" data-label="Image"> </div> <div data-bbox="555 1346 1102 1644" data-label="Image"> </div> <div data-bbox="584 1711 1115 2027" data-label="Image"> </div>
---	---



Mini mascarpone tompouces met groene appel

<p>Ingrediënten: 6 Granny Smith-appels 600 gr suiker 6 dl water Sap van 1 ½ citroen Geraspte schil van de citroenen</p> <p>6 dl appelsap 6 blaadjes gelatine 150 gr suiker</p> <p>7dl slagroom 700 gr mascarpone 21 velletjes bladerdeeg</p> <p>2 eiwitten 450 gr poedersuiker</p>	<p>Bereidingswijze: Verwarm de oven voor op 100°C. Verhit suiker, water en de helft van het citroensap in een steelpan tot alle suiker is op gelost.</p> <p>Verwijder het klokhuis van 3 appels en schaaft ze in hele dunne plakjes. Bekleed een bakplaat met bakpapier; doop de plakjes appel in de suikersiroop en droog ze 1 ½ uur in de oven op 80°C, de appeltjes mogen niet verkleuren.</p> <p>Schil de rest van de appels en snijd ze in kleine blokjes. Besprenkel ze met citroensap.</p> <p>Kook het appelsap in tot de helft in. Los eerst de suiker en daarna de goed uitgeknepen gelatine in het sap op. Laat afkoelen tot de gelatine net begint te stijven.</p> <p>Klop de slagroom stijf en voeg aan het appelsap toe. Klop de mascarpone los en giet er het slagroommengsel, de appelblokjes en de citroenschil bij. Laat 2 uur opstijven in de koeling. Indien blijkt dat terug koelen te langzaam gaat; gebruik dan de ijsmachine tot gewenste dikte.</p> <p>Zet nu de oven nu op 200°C. Steek uit de plakjes bladerdeeg 84 rondjes van ± 5 cm Ø. Prik er gaatjes in, zodat ze bij bakken niet opbollen. Bak ze in 15 minuten lichtbruin en gaar. De opgekomen bladerdeeggrondjes plat maken met een spatel of bak ze tussen 2 bakblikken.</p> <p>Sla in een kom het eiwit schuimig. Zeef er de poedersuiker boven; roer tot een dik, glad, glanzend mengsel. Smeer dit op 42 bladerdeeggrondjes.</p> <p>Smeer een royale laag mascarponecrème (ev. m.b.v. ringen) op de overige rondjes en druk hier een met eiwitglazuur besmeerd bladerdeeggrondje op.</p> <p>Presentatie: Serveer 3 tompouces per persoon; garneer ze met de gedroogde appelschijfjes en poedersuiker.</p>
---	---





Wijn beschrijving:

A RECEPT

La Brunaude – Viognier
Domaines de Fontcaude
Languedoc - France

Mooi goudgeel van kleur, heerlijk geurend naar rijp sappig fruit zoals: peer, meloen, ananas. Brede soepele smaak met tonen van rozijnen, noten, bloemen en honing. Karaktervolle wijn. Smaakt erg goed bij o.a. verse asperges, exotische maaltijden, zalm, gebraden boerenkip, romige kazen of als aperitief.

VOORGERECHT

Pinot Gris 'Le Celtique'

Een zeldzame Pinot Gris afkomstig uit de Marches de Bretagne, een kleine appellation even ten zuid-oosten van Nantes in de Loire Vallei. Pinot Gris komt over het algemeen alleen voor in de Alsace of onder de naam Pinot Grigio in het noorden van Italië. De naam "Marches" refereert aan de "grens" die dit gebiedje vormt tussen Bretagne, Poitou en Charantes.

Smaakomschrijving

De Pinot Gris uit de Loire is een prachtig glas wijn met een mooi licht gele kleur. De geur is sterk aromatisch met een tropisch karakter. De wijn is mooi fris, smaakvol en elegant en heeft de smaak van perzik, appel en peer.





HOOFDGERECHT

Productnum mer	1711/14	Producent	Domaine Paul Mas
Naam	Paul Mas Estate Pinot Noir Reserve	Land	Frankrijk
Jaar	2013	Inhoud	0.75
Gebied	Zuid Frankrijk	Subgebied	Vin De Pays D'oc
Alcohol %	13.5%	Barcode	3760040422800
Kleur	Rood		

Paul Mas Estate Pinot Noir Reserve

De geschiedenis van Domaine Paul Mas begint ruim een eeuw geleden, toen Auguste Mas 9 hectare wijngaard bewerkte in de Midi. In 1934 kocht zijn zoon Raymond Mas het Domaine de Montredon aan en in de jaren daarna werd het domein door diens zoons Paul en Maxime uitgebreid tot ruim 120 hectare.

Tegenwoordig wordt het Domaine bestuurd door de twee zoons van Paul: Jean Claude en Michel. De wijngaarden vormen geen aaneengesloten blok, maar bevinden zich in enkele dicht opeen gelegen, klimatologisch en bodemtechnisch zeer verschillende zones in de Midi.

De filosofie van 'Les Domaines Paul Mas' is er op gericht de typiciteit van bodem en druivenras te behouden, en tegelijkertijd een wijn te presenteren die aansluit bij wat de consument vandaag de dag vraagt: veel fruit, concentratie, kleur, geur en smaak. Stuvend fruitige Pinot Noir, uitbundig sappige kersenbonbon met wat kruidig kreupelgewas in de smaak.

Heerlijk uitwaaierend rijp, zoet, 'jammy' sap in de smaak. De wijn rijpt 6 maanden op eiken. Elegante neus van kersen, aardbeien, rode bessen, zacht kruidig en een vleugje vanille. Mondvullend en fluwelig, smeugig tot de laatste druppel!

