



April 2015

Kreeftenpudding

A+B+C

**Aardappelbrood gevuld met ragout
van groene groenten**

A

Toffee van gevulde cannelloni

A+B+C

**Romige basilicumsoep met
een gevuld tomaatje**

A+B

**Lamsfilet in filodeeg
Met voorjaarsgroenten**

A+B+C

Vijgentoetje

A+B+C



Kreeftenpudding

Ingrediënten:

2 levende kreeften (ca. 450 gr per stuk)

7 dl melk
6 eieren
Peper en zout

200 gr boter
1,5 dl witte wijn
4,5 dl vis fond
4 dl crème fraîche
Haring kaviaar
Kervel
Citroensap naar smaak

Bereidingswijze:

Spoel de kreeften schoon onder koud stromend water. Blancheer de kreeften een voor een in kokend water (ca. 1 minuut per kreeft) het vlees mag niet garen. Koel de kreeften terug op ijswater.

Haal het vlees uit de scharen en de staart. Haal het corail uit de kreeft en bewaar dit in de koeling. Verwijder het darmkanaal uit de staart en verwijder de maagzak.

Pureer het kreeftenvlees in de magimix.

Voeg geleidelijk 6 dl melk toe. Wrijf deze puree door een fijne zeef.

Voeg nu de eieren toe en breng het mengsel op smaak met peper en zout. Meng alles goed met een garde. Zet het mengsel koud weg.

(20 - 30 minuten voor het serveren)

Bestrijk de binnenkant van de soufflébakjes (Ø 6 cm) met boter. Klop het kreeftenmengsel nog even met een garde. Vul de bakjes (tot de onderste rand) met het kreeftenmengsel en zet ze in een passende braadslede, gevuld met een bodem kokend water.

Plaats de braadslede in een op 175°C verwarmde oven.

Dek de vormpjes halverwege de gaartijd af met alufolie om bruin worden te voorkomen. Controleer de gaarheid van de pudding door er een prikker in te steken (deze moet er schoon uitkomen).

Saus:

Kneus de pantsers van de kreeft, zweet deze aan in wat boter.

Giet de wijn en de visfond erbij en breng aan de kook.

Laat 20 minuten trekken en passeer door een fijne zeef.

Kook het vocht in tot ca. 1/3, voeg de crème fraîche en kook in tot minimaal de helft.

Presentatie:

Stort de pudding op een warm bord. Warm de saus en klop er 100 gr boter (zeer koude blokjes) door. Klop ook het corail door de saus.

Breng ver op smaak met peper en zout en eventueel citroensap.

Werk de borden af met saus. Garneer met wat haring kuit en een takje kervel





Aardappelbrood gevuld met een ragout van groene groenten

Ingrediënten:	Bereidingswijze:
<p>Voor het aardappelbrood: 250 gr patentbloem 1 tl zout 20 gr gist Mespunt suiker 1 dl melk 2 eieren 200 gr gekookt aardappelkruim 8 bl basilicum Boter om inte vetten</p>	<p>Vermeng de bloem met het zout in een kom en maak in het midden een kuiltje. Verkruimel de gist en strooi de suiker erover. Roer een beetje lauwe melk door de gist, tot het een glad papje is. Verdeel de overige ingrediënten over de bloemrand en kneed tot het een glad deeg is. Verwarm de oven voor op 180°C.</p>
<p>Voor de groenteragout: 42 groene asperges 6 dl slagroom 100 gr diepvries spinazie 100 gr haricots verts 100 gr courgettes 60 gr sjalot 50 gr boter 100 gr broccoliroosjes</p>	<p>Vet eenpersoonsovenschaaltjes in met boter, strooi bloem in het beboterde bakje en tik het leeg. Bekleed de bodems en randen met het brooddeeg. Leg in elke vorm een velletje bakpapier en vul ze met bakerwten of rijst, zodat het deeg niet gaat rijzen. Bak het brood 15 minuten onder in de oven. Haal de erwten eruit en bak nog even 5 minuten na.</p> <p>Schil voor de ragout de asperges, snijd de onderste stukjes eraf en snijd ze in stukjes. Meng de slagroom door de ontdooide spinazie. Snijd de haricots verts en de courgettes in julienne. Snipper de sjalot. Smelt de boter en smoor de sjalot glazig. Voeg de groenten toe en, zodra deze glazig zijn, de spinazieroom. Breng de ragout op smaak met peper en zout, bind eventueel met aardappelzetmeel.</p>
<p>Voor de gefrituurde aardappelschillen: Schillen van 4 goed gewassen aardappelen Frituurolie zout</p>	<p>Dep de aardappelschillen of aardappelchips goed droog en frituur ze knapperig in de hete olie. Laat ze op keukenpapier uitlekken en bestrooi met zout.</p>
<p>1 bakje tuinkers</p>	<p>Presentatie: Neem de broodjes uit de vormpjes en vul ze met de groenteragout. Zet ze op warme borden en garneer met tuinkers en aardappelschillen.</p>



Toffee van cannelloni

<p>Ingrediënten: 3 aubergines 3 courgettes 350 gr gemengde champignons 3 sjalotjes 2 takjes rozemarijn 3 takjes tijm 2 teentjes knoflook 1 el olie om in te bakken Peper en zout</p> <p>Pasta: 375 gr secco pastabloem 4 grote eieren Snuf zout</p> <p>2 bossen basilicum</p> <p>Losgeklopt eiwit</p> <p>Tomatensaus: 600 gr Roma tomaten 3 sjalotjes 2 teentjes knoflook 20 zwarte olijven Peper en zout</p>	<p>Bereidingswijze: 4 x 2 plakken van 4 mm dikte van de buitenzijde van de aubergine en courgette snijden, deze snijden in brunoise van 4 mm. De champignons zonder stelen in vieren snijden en in plakjes snijden van 3 mm dikte. De sjalot en de knoflook fijn snipperen. De rozemarijnnaalden fijn snijden en de tijm afritsen. In een pan de sjalotjes en de knoflook aanzetten, dan de courgette schijven en aubergine toevoegen en op hoog vuur aanzetten, dan de champignons toevoegen op hoog vuur; kruiden toevoegen even omscheppen, blijven roeren, pan dreigt aan te bakken: 1 minuut van het vuur enog 1 x doorzetten dan afkoelen. Laat het geheel op een bakplaat afkoelen.</p> <p>Zeef de bloem met het zout op de werkbank, maak een kuiltje in het midden en breek daar de eieren in. Werk van binnen naar buiten de bloem door de eieren. Maak een bal van het deeg en werk het minstens 10 minuten door; voeg zoveel bloem toe tot het niet meer plakt. Laat het in de folie een kwartier rusten in de koelkast.</p> <p>Stel de pastamachine in op de hoogste stand en verdeel het deeg in 3 porties. Draai het deeg door de machine met telkens een lagere stand tot 3 mm dikte. Leg op deze deegplak voor de helft de basilicum blaadjes. Sla het om en draai het nogmaals door de machine. Bij eventuele breuk; vul dit op met deeg. Snijd hieruit een rechthoek van 18 x 14 cm. Leg dit op een velletje plasticfolie. Leg de breedste kant voor je en begin 4 cm uit de kant met het beleggen van blaadjes basilicum in een vierkant van 10 x 10 cm. De bovenste rand moet 4 cm vrij blijven. Leg een pil van groente ca. 4 cm hoog en rol dit op; zorg dat de buitenkanten dicht blijven. Smeer het strookje in met eiwit druk de uiteinden. De platte zijanten goed aandrukken voor de helft 2 x insnijden zodat een 'toffee' ontstaat. Op een bakplaat met silicone mat leggen en 6 minuten stomen in de oven.</p> <p>Snipper de uien en knoflook en zet ze aan, niet kleuren. Doe de gesneden tomaten erbij en laat gaar worden. Wrijf alles door een zeef en maak af met peper en zout. Snijd de olijven in 4 dunne plakjes en roer deze door de saus.</p>
---	---



½ bosje platte
peterselie
Gemalen
Parmezaanse kaas

Presentatie:

Leg op een bakblik de 'toffee's' dicht tegen elkaar ca. 3 mm ruimte vrij houden, schep hier een gedeelte van de saus op en zet het in een voorverwarmde oven van 180°C.

Strooi er na 4 minuten de kaas over en zet terug in de oven.

Verwarm de rest van de tomatensaus met de olijven en voeg wat klein gesneden peterselie toe.

Zet op een verwarmd bord een streep van de tomatensaus en leg daar de toffee op, zet een streep olijfolie aan de andere kant van de tomaten saus.

De uiteinden van de canneloni zijn voor de versiering !!!!





Romige basilicumsoep met een gevuld tomaatje

<p>Ingrediënten:</p> <p>Kippenbouillon: 700 gr soepkip en vleugels 300 gr winterwortel, prei en ui Een paar takjes tijm 2 blad foelie 2 blad laurier 2 kruidnagels 7 peperkorrels 2 l water Zout en peper</p> <p>Basilicumsoep: 2 l kippenbouillon (zie boven) 0.7 dl witte wijn 4.5 dl kookroom 3 sjalotjes 1.5 teentje knoflook Basilicumstengels (blaadjes voor de pesto) Olijfolie Zout en peper</p> <p>Pesto: 1 ½ bosje basilicum (blaadjes) 0.7 dl olijfolie (extra virgine) 20 gr pijnboompitten 1 ½ teentje knoflook 150 gr Peccorino Zout en peper</p> <p>Gevuld tomaatje: 14 kers tomaten 125 gr Mozzarella 50 gr olijven</p>	<p>Bereidingswijze:</p> <p>Maak de groente schoon en snijd ze grof. Doe de kip en de vleugels in een grote pan. Giet hierop het water en laat dit aan de kook komen. Het geheel dient zo lang mogelijk te koken. Schuim regelmatig af. Voeg de groente en kruiden toe en laat dit op een laag vuur ca. 1 ½ uur trekken. Passer de bouillon door een doek. Ontdoe het kippenvlees van de velletjes en botjes en zet apart.</p> <p>Snijd de sjalotjes en de knoflook fijn en fruit ze in wat olijfolie glazig. Blus af met witte wijn en voeg de kippenbouillon toe. Laat dit tot 2/3 inkoken. Voeg de room en de basilicumstelen toe en laat weer tot 1/2 inkoken.</p> <p>Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan. Let op niet te lang! Maak de knoflook schoon. Doe alle ingrediënten, behalve het zout en peper in een keukenmachine en mix het tot een smeùige massa. Breng op smaak met zout en peper.</p> <p>Snijd een topje van de tomaat en verwijder het vocht en de zaadjes. Snijd de Mozzarella en olijven in kleine stukjes en meng dit. Vul de tomaatjes met het Mozzarella/olijven mengsel. Giet er wat citroenolie overheen. Verwarm de oven voor op 125°C.</p>
--	--



Presentatie:

Zeef de soep en roer de pesto er doorheen.
Zet de tomaatjes ca. 15 minuten in de oven.

Zet een tomaatje in het midden van een warm bord. Leg wat
kippenvlees op het bord en schep de soep eromheen.
Garneer af met een blaadje basilicum





Lamsfilet in filodeeg met voorjaarsgroenten

Ingrediënten:	Bereidingswijze:
<p>Lamsjus: 500 gr lamsbotten 40 gr wortel 40 gr prai 40 gr knolselderij 1/3 ui 6 tenen knoflook 3 potten kalfsfond 2 takjes tijm 2 takjes rozemarijn 100 gr koude boter</p>	<p>Haal het filodeeg uit de vriezer en ontdooi dit langzaam!</p> <p>Maak de groenten schoon en snijd in grove stukken. Bak de botten aan in arachideolie. Voeg de groente en 3 tenen knoflook toe. Verwijder overtollig vet en voeg de fond toe. Laat zo lang als mogelijk tegen de kook aan trekken. Zeef door een fijne zeef en voeg de kruiden en de laatste tenen knoflook toe. Kook in tot de gewenste dikte en zeef opnieuw. ($\pm \frac{1}{2}$ tot $\frac{1}{3}$) Monteer de saus met bevroren boter en haal de pan van het vuur.</p>
<p>800 gr lamsrugfilet 400 gr broodkruim (geen panko of paneer; zelf maken) 125 gr boter 20 gr basilicum 80 gr peterselie 6 gr tijm 20 dunneplakken vet spek 3 eierdooiers 4 plakken filodeeg</p>	<p>Bak de lamsrugfilets kort rondom aan in een neutrale olie. Laat de filets afkoelen in de koeling. Hak alle kruiden fijn. Kneed de gehakte kruiden samen met de boter en het broodkruim tot een deegje en voeg wat zout toe. Leg voor elke gebakken filet een stuk plasticfolie op de werkbank. Bedek deze met spek; groot genoeg om de hele lamsfilet te omwikkelen. Bedek het spek met een laagje van het kruidendeeg. Leg hierop een afgekoelde filet. Rol de filet in het spek/kruidendeeg, zonder het plastic mee te rollen. Bestrijk het filodeeg met eierdooier en rol de lamspakketjes in het filodeeg. Druk de zijanten aan en leg ze op een bakplaat. Bak de filets tegen het uitserveren in een op 200°C voorverwarmde oven gedurende ± 11 minuten (kerntemperatuur 50°C).</p>
<p>Garnituur: 42 groene aspergetopjes 14 mini wortels 500 gr tuinbonen 200 gr shii-takes</p>	<p>Snijd de groenten in de gewenste vorm en kook ze afzonderlijk gaar. Koel direct terug op ijswater. Tegen het uitserveren de groenten opwarmen in wat boter en over de borden verdelen. De paddestoelen bakken.</p>
<p>Bonenpuree: 300 gr limabonen 1 l kippenbouillon 3 teentjes knoflook Takje tijm 50 gr boter 0.75 gr room</p>	<p>Let op een dag van te voren de bonen weken! Laat de bonen 1 nacht weken in water. Kook de bonen gaar in kippenbouillon met de knoflook en tijm. Giet de bonen af en pureer met de gare knoflook in de keukenmachine. Werk er de boter door en als laatste de lobbige geslagen room. Passeer door een zeef! Zout en peper toevoegen en zet in de warmhoudkast.</p>



Presentatie:

Maak b.v. een veeg van de puree; plaats een plak vlees aan de onderkant met het snijvlak naar boven. Nappeer de saus rond het vlees in druppels en schik naar eigen inzicht de groente op de puree.

Serveer de rest van de saus in een sausière





Gebakken vijgen, hartige vijgenconfiture en vijgen in Pedro Ximenéz met basilicum verpakt in Parmaham, crème fraîche, Gogonzola dolce en notenolie

Ingrediënten:

Vijgen in PX:

4.5 dl Pedro Ximenéz (zoete sherry)
1.5 el sherryazijn
1 bosje basilicum
4.5 el olijfolie extra vierge
14 blauwe vijgen (niet te rijp)
14 flinterdunne plakken Seranoham

Hartige

vijgenconfiture:

500 gr gedroogde vijgen
3 dl lauw water
3 tl balsamicoazijn
6 takjes verse tijm
6 takjes verse salie
500 gr zwarte olijven
Een flinke scheut notenolie

Gebakken vijgen:

7 blauwe vijgen
6 tl rietsuiker
3 el roomboter

150 gr Gorgonzola dolce
6 el crème fraîche
1 bakje basilicumcress
Scheut basilicumolie

Bereidingswijze:

Breng de Pedro Ximenéz met de sherryazijn tegen de kook, laat op laag vuur tot 1/3 indampen of tot licht stroperig. Blancheer $\frac{3}{4}$ van de basilicum blaadjes 1 minuut in kokend water, giet op een zeef en spoel direct af met ijswater. Knijp al het vocht uit de blaadjes, snijd de basilicum ragfijn en vermeng met de olijfolie. Snijd de schil van de vijgen flinterdun af. Bedruip de vijgen royaal met sherrystroop en verwarm ze 8 minuten in een oven van 150°C.

Snijd de vijgen in grove stukken en pureer ze fijn met lauw water, balsamicoazijn, tijm, salie, olijven en notenolie. (proef goed de balans tussen zoet en hartig/zout)

Vlak voor het serveren:

Smelt de boter in een koekenpan, voeg suiker toe en laat dit smelten, halveer de vijgen om ze te bakken, leg met opengesneden zijde in de pan en karameliseer ze ca. 2 minuten.

Presentatie:

Verkruimel de Gorgonzola door de crème fraîche en meng voorzichtig, zodat de stukjes heel blijven. Lepel een spiegel hiervan op het bord.

Bedruip de warme PX vijgen met basilicumolie. Vouw de Seranoham losjes om de vijgen en zet ze in het midden van de crème fraîche/gorgonzola spiegel.

Schep er een kleine quenelle hartige vijgenconfituur naast. Druppel de resterende PX stroop rondom en doceer met basilicumcress.

Plaats de gebakken vijgen daar weer naast.





wijnsbeschrijving

De Ottella winery is een erkende Veronese producent van Lugana wijn sinds het einde van de 19e eeuw. De naam Ottella werd ontleend aan een 16e-eeuws wapen van een voornamelijk lokale familie beroemd om de geboorte van achtling. Vandaag de dag ligt de focus bij Ottella duidelijk op het heden en de toekomst, als eigenaren de familie Montesor, een ambachtelijk en heerlijk assortiment van druiven Turbianas, zoals de estategrown en met de hand geoogst Lugana, Le Creete en Molceo, evenals witte blends zodanig als Vigne Nuove en de passito-stijl Prima Luce, en rood van zowel lokale als internationale rassen.

De Vigne Nuove is gemaakt van Trebbiano, Garganega, Chardonnay en Incrocio Manzoni druiven. De kleur van deze wijn is strakgeel met groene tinten. In de neus charmant, met fruitige tonen, witte bloemen, fijn en elegant. Op het palet komt het resultaat van een perfect uitgebalanceerde combinatie van smaken; de zachte afwerking is bijzonder interessant. Deze wijn gaat heel goed samen met witvlees en lekkere kaas.





De Ottella winery is een erkende Veronese producent van Lugana wijn sinds het einde van de 19e eeuw. De naam Ottella werd ontleend aan een 16e-eeuws wapen van een voorname lokale familie beroemd om de geboorte van achtling. Vandaag de dag ligt de focus bij Ottella duidelijk op het heden en de toekomst, als eigenaren de familie Montresor, een ambachtelijk en heerlijk assortiment van druiven Turbianas, zoals de estategrown en met de hand geoogst Lugana, Le Creete en Molceo, evenals witte blends zodanig als Vigne Nuove en de passito-stijl Prima Luce, en rood van zowel lokale als internationale rassen.

Deze blend is gemaakt van 40% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 40% Corvina Molinara en Rondinella druiven. Opmerkelijke robijnrode kleur met een goede intensiteit. Uitstekende finesse, interessante aroma's van fruitige noten. Een jonge wijn, die onvoorspelbaar is en intrigerend. Opmerkelijk bouquet met een prettige balans tussen alcohol en zuurgraad, zacht, een serieuze wijn met een uitstekende presentatie. De wijn is heel goed met smakelijk vlees en wordt zeer gewaardeerd met voorgerechten en lekkere kaas.





Wolven kwamen tot de 19e eeuw voor in Frankrijk in het Vosges gebergte. In de Wolfberger legende trainde de boer de wolf om zijn druivenranken te beschermen tegen de wilde zwijnen die een desastreus effect op de wijngaarden konden hebben. Deze wijnboer kreeg de naam Wolfberger, wat vrij vertaald "wolvenherder" betekent.

Vandaag de dag is Wolfberger een van de topproducenten uit de Elzas met een productie die geheel gericht is op kwaliteit. Door de toeleveranciers (wijnbouwers) te trainen, veel onderzoek te doen naar wijnbouw en rekening te houden met het milieu zorgt Wolfberger dat haar positie aan de top gewaarborgd blijft. Wolfberger is gevestigd op enkele kilometers van Colmar, in het dorpje Eguisheim. Het dorp is zeer typisch voor de streek met zijn huizen met duiventillen en puntdaken. Het is een omweg waard en Wolfberger ontvangt dan ook jaarlijks 100.000 bezoekers. Deze "nummer 1" van de Elzasserwijnen telt niet minder dan 800 coöperanten. U kunt zich voorstellen dat Wolfberger wijn niet één kwaliteit, maar een breed spectrum aanbiedt. Deze wijn is gemaakt van Riesling, Muscat en Pinot Gris. Een mooie lichtgele kleur, W3 heeft een elegante neus met florale tonen en geel fruit (perzik, ananas) en aroma's van peer en een hint van zoete kruiden. Op het pallet is deze wijn heerlijk fris, zacht met een goede afdronk met delicate peren. Deze wijn is heerlijk als aperitief of geserveerd met salades, zeevruchten, gegrild witvlees en fruitsalade.

