



**Menu september 2015**

**Cornetto van filodeeg met  
kalfstartaar en paprika ijs**

**A+B+C**

**aaa**

**Pizza**

*Wijnsuggestie:  
Pinot Gris "Le Celtique"*

**A+C**

**aaa**

**Sliptong met eendenlever  
en zoete sjalot**

**A+B**

**aaa**

*Wijn suggestie:*

*La Brunaude Viognier*

**Gazpacho met zeevruchten spiesje**

**A+B**

**aaa**

**Konijn**

*Wijnsuggestie:*

**A+B+C**

*Paul Mas Pinot Noir Reserve*

**aaa**

**Champagne charlotte  
met druiven**

**A+B+C**

**aaa**



## Cornetto van filodeeg gevuld met kalfstartaar en paprika-ijs

<b>Ingrediënten:</b>  7 vellen filodeeg 28 roomhoornpenen Gesmolten roomboter  300 gr kalfshaas (tartaar gesneden) Mayonaise (zelf gemaakt) Tabasco Zout en peper 2 el kappertjes 1 sjalot 8 gr bieslook  12 grote rode paprika's 120 gr glucose Witte wijn azijn Citraensap 200 gr Griekse yoghurt	<b>Bereiding:</b>  Snijd het filodeeg in een driehoek en besmeer royaal met gesmolten roomboter. Draai het deeg tweemaal rond een roomhoornpen en sluit af met een tweede pen. Bak het geheel 8 minuten goudbruin in een warme oven op 200°C. Haal de cornetto meteen van de pen  Breng de kalfstartaar op smaak met wat mayonaise, tabasco, zout, peper, kappertjes, fijn gesneden sjalot en dunne ringetjes bieslook.  Snijd de paprika's in stukken en verwijder de zaadlijsten. Blancheer de paprika's. Mix ze met een blender en wrijf de massa door een fijne zeef tot je 500 gr paprika coulis overhoudt. Voeg de glucose toe en breng op smaak met een scheutje witte wijn azijn, citroensap, peper en zout. Voeg de Griekse yoghurt toe en giet het mengsel in de ijsmachine, draai hier ijs van.  <b>Presentatie:</b>  Vul de cornetto met de tartaar en schep er een bolletje paprika-ijs bovenop. Strooi hier wat geroosterde sesamzaad over en versier met een toefje groen.  
---	---



## Pizza

### Ingrediënten:

14 plakken bladerdeeg  
(voor wat meer  
uitdaging: zelf  
bladerdeeg maken)

16 Roma tomaten  
3 teentjes knoflook  
Olijfolie

600 gr cantharellen  
Platte peterselie  
Tijm  
Parmezaanse kaas  
100 gr Ibericoham (dun  
gesneden)

### Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 200°C.  
Steek uit het bladerdeeg rondjes van ± 10/12 cm.  
Prik de rondjes in met een vork. Bak ze vervolgens in ± 12 minuten  
mooi bruin tussen 2 bakplaten.

Ontvel de tomaten en snijd deze in vieren en verwijder de pitjes en  
zaadlijsten.  
Wrijf een bakplaat in met de 2 gekneusde knoflookteentjes.  
Leg de halve tomaten op het blik en besprenkel met olijfolie, zout  
en peper.  
Zet ± 1 uur in een op 100°C voorverwarmde oven.

Maak de cantharellen schoon en snijd ze klein. Hak de tijmblaadjes  
(zonder de steeltjes) fijn samen met de peterselie en knoflook.  
Bak de cantharellen in een koekenpan en voeg de gehakte kruiden  
toe.  
Laat vervolgens goed uitlekken.  
Verdeel de cantharellen en de tomaten over de bodems.

### Presentatie:

Zet de bodems ± 2 minuten in een op 200°C verwarmde oven.  
Garneer met ham en Parmezaanse kaas.





## Sliptong met eendenlever en zoete sjalot

<p><b>Ingrediënten:</b></p> <p>14 sliptongen (zonder vel) à 150 gr 500 gr rauwe eendenlever</p> <p>125 gr room</p> <p>2 dl kalfsfond 0.5 dl cognac 2 gelatineblaadjes</p> <p>15 sjalotten 5 el donker bruine suiker 1 teen knoflook Zout en peper Balsamico azijn</p> <p>50 gr rucola</p> <p>Bloem Olijfolie extra vergine</p> <p>Rietsuiker</p>	<p><b>Bereidingswijze:</b></p> <p>Snijd de eendenlever in blokjes en laat ze op kamertemperatuur komen. Mix de eendenlever met een blender tot een gladde massa.</p> <p>Klop de room op yoghurt dikte.</p> <p>Verhit het kalfsfond en de cognac in een pan en voeg de gelatine toe. Voeg de saus toe aan de gemixte eendenlever en giet alles door een zeef. Meng met de opgeklopte room. Doe het mengsel in lage vuurvaste bakjes en zet die in de koelkast.</p> <p>Maak de sjalotten schoon en snijd ze in de lengte in maantjes. Fruit ze in een pan met de suiker, knoflook, peper en zout en blus met balsamico.</p> <p>Was de rucola en meng de salade met de zoete sjalotten.</p> <p>Knip de sliptong tot de hoofdgraat en verwijder staart en kop. Kruid met peper en zout en bestrooi met bloem. Bak de vis eerst in olijfolie en daarna in een warme oven op 180°C. gedurende ca. 8 minuten. Gebruik de stoomoven of de hete luchtoven met een schaalje water. De vis is gaar als hij makkelijk los te maken is van de graat. Verwijder de graat met een lepel, spoel hem schoon en bewaar hem voor de garnering.</p> <p><b>Presentatie:</b></p> <p>Leg een plak sliptong op elk bord en lepel er de rucola en de zoete sjalot op. Bedek met een tweede plak sliptong en zet de graat er recht op. Brand de bakjes eendenlever af met rietsuiker en zet ze naast de vis op de borden.</p>



## Gazpacho met zeevruchtenspiesje

### Ingrediënten:

1 komkommer  
300 gr tomaten  
3 puntpaprikas  
2 sjalotten, fijngehakt  
3 tenen knoflook,  
fijngehakt

1 l visbouillon, afgekoeld  
Chilipeper uit de molen

300 gr Fruits de mer  
200 gr rivierkreeftjes

### Bereidingswijze:

Schil de komkommers en snijd ze in blokjes.  
Rook de tomaten in de rookpan (ca. 10 minuten) Daarna de tomaten ontvellen en de pitten verwijderen.  
Rooster de parika's en daarna ontvellen en zaadlijsten en pitjes verwijderen.  
Pureer de komkommer met de tomaten, gegrilde paprika's, sjalot en knoflook in de keukenmachine.

Voeg dan de bouillon toe en breng op smaak met zout en chilipeper.

Laat de soep in de koelkast in minstens 1 uur op smaak komen en door en door koud worden.

Maak de zeevruchten spiesjes; steek afwisselend Fruits de mer en rivierkreeftje aan de tapasprikkers.  
Bewaar de spiesjes op een bord afgedekt in de koelkast.

Schenk de gazpacho in (sherry)glaasjes en leg op elk glaasje een spiesje.





## Gevulde konijnenrug met Parmaham

<p><b>Ingrediënten:</b>                  3 konijnenruggen (2 filets op het karkas incl. de lever)                  150 gr spinazie                  100 gr Parmaham</p> <p>30 gr puy-linzen                  3 pruimtomaten                  3 dl kippenfond                  40 gr koude boter                  Bieslook                  Sherry-azijn naar smaak</p> <p>1 l tomatensap                  Tijm                  1 teen knoflook                  200 gr couscous</p> <p>200 gr kipfilet                  1,5 dl room                  5-6 eidooiers                  250 gr pastabloem                  1 tl grove mosterd                  Dragon</p> <p>1 dl kippenfond                  1.5 dl melk                  1 el slagroom                  20 gr boter</p> <p>8 gr zoethout essence</p>	<p><b>Bereidingswijze:</b>                  Ontbeen de konijnenruggen, zodat de filets aan elkaar blijven zitten. Maak de levers schoon (eventueel kippenlevers), halveer deze.                  Omwikkel de leverhelften samen met spinazie, zodat een lange rol ontstaat. Plaats deze in het midden van de konijnenruggen. Bedek een stuk aluminiumfolie met Parmaham, hierbij moet het vierkant wat ontstaat groter zijn dan de konijnenrug. Rol het geheel op en draai stevig in het aluminiumfolie.                  Deze rollen worden in ca. 17 minuten op 180°C afgebakken. Na 10 minuten moeten de rollen een halve slag gedraaid worden. laat vervolgens 5 tot 10 minuten rusten alvorens te snijden. serveer 2 plakken per persoon.</p> <p><u>Linzensaus:</u>                  Kook de linzen in ca. 25 – 30 minuten gaar.                  Ontvel de tomaten. Snijd ze in vieren en verwijder zaad en zaadlijsten.                  Kook het kippenfond in tot ca. 1 dl.                  Snijd de tomaten in brunoise en hak 2 tl bieslook.</p> <p><u>Couscous:</u>                  Kook het tomatensap samen met tijm en knoflook in tot het met de helft is ingedikt.                  Doe de couscous in een schaal en vermeng deze met het kokende tomatensap. Dek de kom vervolgens af.</p> <p><u>Tortelini:</u>                  Maak van de bloem met de dooiers een pastadeeg en laat in folie rusten in de koeling.                  Maal de kipfilet in de keukenmachine en voeg de room al mixend toe en draai tot een farce. Meng de farce met de mosterd en 1 tl gehakte dragon.                  Verwerk het pasta deeg tot een dun vel, steek er rondjes uit van 8 cmØ.                  Maak hier met kippenfarce gevulde tortelini van.                  2 per persoon.</p> <p><u>Zoethoutsaus:</u>                  Maak deze saus vlak voor het serveren!                  Doe alle ingrediënten behalve het zoethout essence in een pan. Breng deze tegen de kook aan en voeg naar smaak de zoethoutessence toe.</p> <p><u>Zoethoutessence:</u>                  1 dl water en 5 gr zoethoutpoeder tegen de kook brengen tot een pasta.                  Voor de saus 8 gram toevoegen.</p>
---	---



200 gr kleine wilde  
paddenstoelen  
200 gr spinazie

**Presentatie:**

Zorg dat alles weer warm is. Smoor de spinazie in wat boter.  
Bind de kippenbouillon voor de lizensaus met koude boter. Voeg  
vervolgens de linzen, tomaten en bieslook toe. Breng op smaak  
met de sherry-azijn.

Kook de tortellini gaar.  
Bak de paddenstoelen.  
Verdeel de couscous over de borden.  
Nappeer de lizensaus over het konijn.  
Schuim de zoethoutsaus met een staafmixer en plaats dit tegen  
de tortellini.  
Garneer de borden met paddenstoelen en spinazie.





## Champagne charlotte met druiven

<p><b>Ingrediënten:</b>                  8 eieren                  200 gr bloem                  200 gr suiker</p> <p>0.6 dl witte wijn                  230 gr suiker                  Sap van 2 citroenen                  6 blaadjes gelatine                  8 eidooiers                  3 dl champagne                  6 dl slagroom</p> <p>6 eieren                  4 eidooiers                  350 gr suiker                  350 gr patentbloem                  Citroen sap + rasp van                  1/4 citroen</p> <p>40 gr suiker                  2 dl witte wijn                  3 blaadjes gelatine                  1 vanillestokje                  Rasp van een halve                  sinaasappel                  1 dl suikersiroop                  (gelijke delen water en                  suiker)</p>	<p><b>Bereidingswijze:</b></p> <p><u>Biscuit:</u>                  Verwarm de eieren met de suiker tot 37°C. Klop het mengsel vervolgens koud en luchtig. Spatel de gezeefde bloem er voorzichtig door. Stort het beslag in een rechthoekige vorm (twee bakplaten) en bak dunne lagen biscuit in een op 200°C voorverwarmde oven 8 à 10 minuten. Stort de biscuit direct op een werkblad voor een snelle terug koeling. In totaal zijn 42 rondjes ter grote van de te gebruiken ringen nodig.</p> <p><u>Bavarois:</u>                  Week de gelatine in koud water. Breng de witte wijn met het citroensap en 130 gr suiker aan de kook. Neem de pan van het vuur en los de gelatine in het mengsel op. Laat afkoelen tot kamertemperatuur. Klop de eidooiers met 100 gr suiker en 2 dl champagne luchtig. Vermeng met het gelatinemengsel. Sla de room lobbige en spatel door het gelatine mengsel. Spatel als laatste de overgebleven 1 dl champagne door het mengsel. Direct de bavarois en biscuit verwerken en in de koeling plaatsen. Bekleed 14 ringen met bakpapier/plastic. Doe in elke ring een laagje biscuit (eventueel besprenkelen met enkele druppels champagne) vul vervolgens de ringen met om en om een laagje bavarois en vervolgens een laagje biscuit. Sluit af met Bavarois.</p> <p><u>Langevingers:</u>                  Verwarm eieren, dooiers, suiker en citroensap tot 37°C. Klop het mengsel vervolgens luchtig en koud. Spatel de bloem door het mengsel. Doe het mengsel in een spuitzak en spuit dunne langevingers met een lengte; gelijk aan de hoogte van de Bavarois ringen. Bak af in een op 175°C voorverwarmde oven tot ze mooi bruin zijn.</p> <p><u>Wijngelei:</u>                  Week de gelatine in koud water. Breng wijn en suiker aan de kook en los de gelatine op. Blancheer de sinaasappelrasp. Kook vervolgens gaar in de suikersiroop. Meng de gare sinaasappelrasp met het gelatinemengsel. Voeg ook het merg van 1 vanillestokje toe. Laat afkoelen en als de gelei op kamertemperatuur is, de Bavarois hiermee bestrijken.</p>
--	--





2 galia meloenen  
1 tros witte druiven  
2 dl witte wijn  
1 el aardappelmeel  
Sap van 1 citroen  
100 gr suiker

**Salade:**

Boor bolletjes uit de meloenen. Schil en ontpit de druiven.  
Breng suiker, wijn en citroensap aan de kook.  
Los het aardappelmeel op in een beetje koud water en voeg al roerend toe aan het wijnmengsel. Laat even doorkoken en voeg de meloen en druiven toe. Laat vervolgens afkoelen.

**Presentatie:**

Haal de Bavarois uit de ringen.  
Bekleed de zijkanten met langevingers.  
Verdeel de fruitsalade/saus ronde de Bavarois.





## Wijnbeschrijving

### 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 fluweelig, smeugig tot de laatste druppel!

