

Cuisine Culinaire Barendrecht 'De Zilveren Pollepel'

de smakelijkste club



Menu juni 2015

Gevuld eitje met paling
A + B + C

Wijnadvies:
Weingutt Leth Duett
Veltiner & Riesling

Tartaar van jonge haring
A + B + C

Wijnadvies:
Zie boven

Eend
A

Wijnadvies:
San Pietro Chianti
Classico Meleto

Crèmesoep met zuring
A + B

Boerenland kip
A + B + C

Wijnadvies:
Bon Courage Chardonay
Cuvee Prestige

Crema Fritta
A + B + C



Eitje gevuld met lavendelroom en paling

Ingrediënten:

100 gr wit van prei

14 eieren

120 gr gerookte paling

3 dl room

1 ½ el lavendel-edik

3 el honing

Peper en zout

Bereiding:

Snijd de prei in ragfijne reepjes. Blancheer deze kort in gezouten water. Koel terug in ijswater, dep droog en frituur krokant in olie van 150°C.

Haal met een eiertikker de kapjes van de eieren. Maak de schaal leeg en schoon en doe alleen de dooiers terug in de schaal. Fixeer de eieren met aluminiumfolie op een rooster in de stoomoven. ± 10 minuten op 80°C. Dek de eierschalen afzonderlijk af met plasticfolie. De dooier mogen niet hard worden. Let op de eieren worden warm geserveerd.

Snijd de paling in grove brunoise ± ½ cm.

Klop de room lobbig samen met de honing en het edik (alleen het vocht).

Presentatie:

Verdeel de paling over de schalen en vul deze af met lavendelroom. Garneer met een laatste stukje paling en gefrituurde prei.


Zet het eitje op een bedje van zeezout, om te voorkomen dat het omvalt.

Dit gerecht is weinig werk en kan tijdens het koken geserveerd worden. Het hoofd gerecht vraagt om heel wat handjes, na serveren kan bij het hoofdgerecht worden geholpen.





Tartaar van jonge haring met een saus van artisjokken en dille

<p>Ingrediënten:</p> <p>14 haringen 2 sjalotten 1 el gehakte peterselie 1 el gehakte bieslook 1 tl gehakte dragon ½ limoen sap van 1 el olijfolie 1 el kappertjes 1 kleine augurk fijn gehakt 1 el jonge jenever Peper en zout Cayennepeper Paprikapoeder</p> <p>200 gr groene boontjes 2 tomaten 1 kleine gele courgette 1 limoen (julienne)</p> <p>14 artisjokbodems (blik) +3 bodems voor puree ½ citroen 0,5 dl mayonaise 0,5 dl karnemelk 0,25 dl room ½ el dille Peper en zout</p> <p>Zalmkaviaar Takjes kervel</p>	<p>Bereidingswijze:</p> <p>Haringtartaar: Snijd de haring zeer fijn. Snipper de sjalotten en meng dit met de haring en alle andere ingrediënten. Breng op smaak met peper en zout en wat paprikapoeder en cayennepeper. Neem 14 steekringen en vul deze met de haringtartaar. Zet koel weg.</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p>Kook de boontjes beetgaar in gezouten water, koel ze terug en snijd ze in kleine stukjes. Pel de tomaten en verwijder de zaadjes. Snijd ze in kleine blokjes en vermeng ze met de boontjes. Snijd de gele courgette in dunne plakjes op de snijmachine. Dek af met folie en bewaar voor later. Schil de limoen zonder het wit en snijd de schil in zeer fijne julienne en blancheren. Meng dit naar smaak met tomaat en bonenmix en zout en peper..</p> <p>Artisjokkensaus: Steek uit de artisjokbodem 1 mooie schijf per persoon. Snijd de rest van de bodem in stukjes en maal tot een puree in de keukenmachine. Meng de artisjok puree samen met de room, karnemelk, mayonaise, citroensap en dille tot een saus Zeef de saus en breng op smaak met zout en peper. Meng een gering deel van de saus met de boontjes en tomaat.</p> <p>Presentatie: Gebruik gekoelde borden. Maak een rondje van courgetteschijfjes en breng op smaak met peper en zout. Leg hierom heen de artisjokbodem op het bord Plaats de haringtartaar op de gele courgette schijfjes. Leg het mengsel van tomaat en boontjes er omheen. Maak het geheel af met zalmkaviaar en een takje kervel. Druppel de rest van de saus op het bord.</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



Gerookte eendenborstfilet met gemengde slasoorten, frambozendressing, mangoreepjes en een quenelle van parelgort-risotto

Ingrediënten:	Bereidingswijze:
<p>3 eenden filets canettes van ± 200 gr elk 1 l water 85 gr gr zout 1 el houtmot/rookoven</p> <p>1 el olijfolie 200 gr parelgort, Alkmaarse 2 l kippenbouillon 3 el mascarpone 75 gr Parmezaanse kaas</p> <p>3 el frambozen coulis 1 el frambozenazijn 3 el olijfolie, extra vierge Suiker Zout en peper</p> <p>Mango</p>	<p>Bereidingswijze:</p> <p>Eendenborstfilet: Maak de filets schoon, verwijder het haasje en het overtollig vet aan de randen. Snijd het vel met een scherp mes in schuine ruiten in tot net niet op het vlees. Maak pekkel van water en zout en laat de filets hierin ± 45 min. staan. Haal de filets eruit en droog ze goed af. Prepareer de rook oven. Schep een lepel hout mot op de bodem van het oventje. Verpak de afdekplaat in alu folie en plaats de plaat op de hout mot. Zet op de plaat het rooster en leg daarop, op de vel kant, de filets. Zet het oventje op groot vuur tot de hout mot gaat roken en draai het vuur dan klein. Rook de filets 20 minuten. Haal de filets uit de oven en bak ze op de vel kant in een droge pan krokant. Draai de filets om en schroei de vleeszijde kort. Draai de filets in alu folie en zet weg.</p> <p>Parelgort-risotto (orzotto) Maak gebruik van de kippenbouillon van het hoofdgerecht. Bak de parelgort al roerend 2 minuten in niet al te hete olijfolie. Voeg beetje bij beetje de hete bouillon toe en blijf daarbij roeren tot de bouillon telkens helemaal is opgenomen. Ga door tot de parelgort beetgaar en smeug is. Dit duurt ± 30 - 40 minuten. Snijd de mascarpone klein en roer dat 5 minuten voor het einde van de bereidingstijd door de gort. Kruid de orzotte tenslotte met de Parmezaanse kaas en breng op smaak met zout en peper. Zet lauwwarm weg.</p> <p>Frambozendressing: Klop voor de frambozendressing de coulis, de azijn en de olie goed door elkaar tot een glad mengsel. Breng op smaak met suiker, zout en peper</p> <p>Afwerking: Plaats de filets 3 minuten in een hete oven van 200°C tot een kerntemperatuur van 64°C. laat afkoelen tot lauwwarm Schil de mango met een dunschiller en snijd er vervolgens de pit zodanig uit dat je 2 helften vruchtvlees krijgt. Snijd het vruchtvlees in de lengte in brede repen en daarna eenmaal dwars.</p>



Sla

Presentatie:

Trancheer de lauwarme filets in 5 mm dikke, schuin gesneden, schijven..

Maak borden op met wat sla, besprenkel de sla met dressing en leg daar een waaier van lauwarme plakjes gerookte eendenfilets tegenaan. Strooi wat zout over het vlees. Leg er hier en daar enkele repen mango op. Plaats, iets uit het midden, een lauwarme quenelle orzotto





Crème soep met zuring

Ingrediënten:	Bereidingswijze:
<p><u>runderbouillon:</u> 1 ½ kg runder botten met vlees 1 schenkel 150 gr wortelen, klein gesneden 3 uien, met 6 kruidnagels bestoken 5 dl rode wijn 1 steel bleekselderij in blokjes 150 gr champignons, klein gesneden 4 tomaten, ontpit 1 kleine prei, klein gesneden 2 takje dragon 2 takje tijm 3 takjes peterselie 2 laurierblaadjes</p>	<p>Verwarm de oven voor op 225°C. Doe de runder botten en de schenkel in een braadslee en laat ze bruinen in de voorverwarmde oven. Voeg de wortel en de met kruidnagels bestoken uien toe, schep alles om en laat nog ca. 5 minuten gaan. Doe alles over in een snelkookpan. Giet het vet uit de braadslee. Blus de braadslee af met rode wijn; schraap de aanbaksels los. Laat dit op hoog vuur tot de helft inkoken en giet het in de snelkookpan. Voeg 3 ½ l koud water toe en breng het aan de kook. Schuim het regelmatig af. Draai het vuur laag zodra de massa kookt en voeg de bleekselderij, champignons, tomaat, prei, dragon, tijm, peterselie en laurier toe. Sluit de snelkookpan en laat het 60 minuten gaan. Zeef de bouillon Ontvet ze. Kook in tot 2 liter.</p>
<p>5 sjalotjes 1 dl droge witte wijn 1 dl Noilly Prat</p>	<p>Maak de sjalotjes schoon en snipper ze fijn. Doe de witte wijn, Noilly Prat en de gesnipperde sjalot in een pannetje. Breng de massa aan de kook. Zet het vuur laag en laat het vocht bijna volledig verdampen. Zet apart. = tapenade.</p>
<p>350 gr zuring 60 gr boter</p>	<p>Maak de zuring schoon en stoof ze in de boter tot de zuring zacht is. Let op, niet te lang! Voeg de zuring nu bij de ingekookte sjalotten, pureer de massa en druk die door een fijne zeef. Zet apart.</p>
<p>60 gr boter 60 gr bloem, gezeefd 2 l krachtige runder bouillon (zie boven) 1 el bouillonpoeder 60 gr eierdooier 2 ½ dl room 1 vingergreep suiker Witte peper</p>	<p>Maak een roux van de boter en de bloem. Voeg er al roerende de runderbouillon met beetjes aan toe. Doe er de runderbouillon poeder bij. Voeg vervolgens het zuringmengsel toe. Klop de eierdooiers glad en voeg de room toe. Schep voorzichtig een paar eetlepels het soep door deze liaison en voeg vervolgens de warme liaison langzaam aan de soep toe. Let op dat de massa niet schift! De temperatuur mag niet hoger worden dan 75°C. Breng de soep op smaak met wat suiker en witte peper. Je moet een licht zurige smaak overhouden.</p>
<p>1 ciabatta olijfolie tapenade Verse oregano Mozzarella</p>	<p>Snijd het ciabatta brood in dunne sneetjes en smeer er wat olijfolie op. Vermeng wat oregano door de mozzarellakaas. Smeer op de geoliede sneetjes ciabatta wat tapenade en smeer daar wat aangemaakte mozzarella-kaas over heen. Laat ze onder de grill 4 à 5 minuten gaan.</p>



50 gr zuringblaadjes

Presentatie:

Was de zuringblaadjes, zwier ze droog en snijd ze tot julienne. Verdeel de soep over 14 warme soepborden en garneer de soep met de zuringjulienne. Serveer het direct uit. Geef er warm ciabattabrood bij.





Boerenlandkip, asperges en pasta

Ingrediënten:	Bereidingswijze:
3 boerenlandkippen	<p>Maak voldoende kippenbouillon uit de flessen aan om de kippen te pocheren. Verwarm de bouillon tot 75°C. Snijd de vleugels en de poten van de kippen. Pocheer de filets op het karkas tot een kerntemperatuur van 65°C.</p>
42 asperges	<p>Schil de asperges en maak van de schillen een bouillon. Kook de asperges in de aspergebouillon gaar. Koel de gare asperges direct terug in koud water en bewaar ze afgedekt in de koeling tot verder gebruik.</p>
75 gr eekhoortjes brood 3 dl kippenfond 2 dl koks room	<p>Spoel het eekhoortjes brood met water en wel ze in de warme kippenfond (± 25 minuten) Daarna laten uitlekken en het vocht opvangen. Kook het vocht en de room in tot het licht begint te binden. Het eekhoortjesbrood kan naar keuze worden opgebakken of klein gesneden aan de saus worden toegevoegd</p>
400 gr tuinbonen 1 takje bonenkruit	<p>Dop de tuinbonen. Blancheer de gedopte bonen en dop de bonen dubbel.</p>
42 wonton vellen 6 kippenpoten 1 ei 2 dl room Zout en peper	<p>Snijd het vlees van de rauwe kippenpoten. Verwijder zoveel als mogelijk de peesjes. Weeg 400 gr van het vlees af. Maal het vlees samen met het ei in de keukenmachine tot een farce. Breng op smaak met peper en zout en spatel de room door de farce. Steek uit de wonton vellen cirkels van 6/7 cm. Vul de wonton vellen met de farce en vouw tot tortelini. Zet de tortelini afgedekt in de koeling tot verder gebruik.</p>
100 gr truffel salsa	<p>Presentatie: Verwarm de kippenborsten weer tot 65°C en snijd in lange plakken. Hak het bonenkruit en glaceer de dubbel gedopte tuinbonen in boter met gehaktbonenkruit. Bak de gekookte asperges goudbruin in olijfolie. Kook de tortelini in ruim water gaar. Verdeel de asperges, kip, de tortelini en de eekhoortjes brood over de borden. Maak de saus warm en schuim deze op met de staafmixer. Verdeel de saus (alleen schuim) over de borden. Garneer met enkele tuinbonen en werk af met een streep truffel Salsa.</p>





Crema fritta

Ingrediënten:

Merg van 3
vanillestokjes
450 gr suiker
1 ltr melk

12 eieren
95 gr bloem
5 dl clotted cream
450 gr panko
450 gr gemalen
amandelen of
amandelmeel

Frituurolie

4 rijpe handperen
Granaatappelpitjes
van 1 appel
citroenrasp en sap

12 takjes verse munt

Bereidingswijze:

Breng in een pan het vanille merg, de helft van suiker en melk aan de kook.

Roer in een kom de eidooiers, de rest van de suiker en de bloem goed door elkaar.

Doe een scheutje warme melk bij het eimengsel, giet dit in de pan met de melk en klop tot een gladde massa.

Breng al roerend aan de kook en laat 3 minuten zachtjes koken.

Laat afkoelen. Voeg de clotted cream toe als de room bijna op kamertemperatuur is.

Laat de room in een met bakpapier bekleed bakblik afkoelen en opstijven in de koelkast. (eventueel korte tijd in de ijsmachine)

Verhit de frituurolie tot 180°C.

Klop de eiwitten licht op en doe de panko en amandelmeel in een grote kom.

Maak ijsbolletjes van de room met behulp van een ijstang. Haal deze door het eiwit en panko mengsel.

Laat de bolletjes voorzichtig in de hete olie zakken en bak ze in ca. 30 seconden goudbruin.

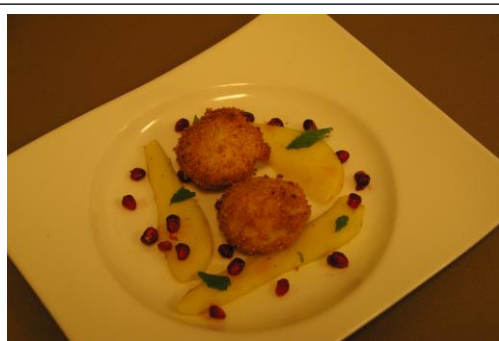
Laat de gebakken room op keukenpapier uitlekken.

Schil de peer, verwijder het klokhuis en snijd in parten.

Meng de perenparten met citroenrasp en het citroensap en bestrooi met granaatappelpitjes.

Presentatie:

Schep de salade op bordjes met de crema fritta en garneer met muntblaadjes





wijnschrijving

Productnummer	6723/14	Producent	Bon Courage
Naam	Bon Courage Chardonnay Cuvee Prestige	Land	Zuid-Afrika
Jaar	2014	Inhoud	0.75
Gebied	Brede Rivier	Subgebied	Robertson
Alcohol %	13.2%	Barcode	600722500246
Kleur	Wit		

Bon Courage Chardonnay Cuvee Prestige

150 km. van Kaapstad gelegen aan de Breederivier ligt het wijngebied Robertson ; valley of wines and roses. Dit prachtige en vruchtbare gebied staat bekend om zijn wijnen met veel diepte, complexiteit en karakter. Het Estate van Bon Courage ligt net buiten de stad Robertson daar waar de Breederivier twee kleinere riviertjes ontmoet. Het Estate geniet al sinds 1818 de volledige toewijding en kennis van de familie Bruwer, wiens voorouders afkomstig zijn uit de Franse Loire. Vandaag de dag is de dagelijkse leiding in handen van Andre en zijn zoon Jacques, de derde generatie.

Bon Courage is in het trotse bezit van de modernste productiemiddelen, die nodig zijn voor de productie van echte kwaliteitswijnen. Tevens van belang voor de productie van kwalitatief hoogwaardige wijnen is natuurlijk het klimaat. De dagen zijn natuurlijk warm en erg rijk aan zonne uren, terwijl de nachten relatief koel zijn door de aanwezigheid van de drie rivieren. Hierdoor verkrijgen de druiven optimale rijpheid en aroma's.

De druiven worden met de hand geselecteerd, na de vroege oogst in de morgen. Doordat men tijdens de groei van de druiven het overbodige blad van de wijnstokken wegnijpt, vangen de druiven maximaal zon en worden zo optimaal rijp. Men laat alleen de best rijpende trossen aan de stok hangen en knipt de rest weg. Dit verlaagt natuurlijk het rendement en is dus erg kostbaar. Het komt echter absoluut ten goede van de kwaliteit.

De Chardonnay Prestige Cuvee wordt gemaakt van de beste Chardonnay druiven van de oudere wijnstokken. Het sap uit deze druiven ondergaat een rijping van acht maanden op Frans eiken. Voor een maximum aan aroma's en frisheid laat men de wijn ook op zijn gist liggen. Intense Chardonnay met een aroma van perzik en citrus. In de mond komen ook de invloeden van grapefruit, limoen en lichte vanille en butterscotch naar voren. Prachtige, complexe en lange afdrank !





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 95% 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.





Productnummer	4051/14	Producent	Leth
mer			
Naam	Weingut Leth Duett Veltliner & Riesling	Land	Oostenrijk
Jaar	2014	Inhoud	0.75
Gebied	Niederösterreich	Subgebied	Wagram
Alcohol %	12.5%	Barcode	0000246085342
Kleur	Wit		

Weingut Leth Duett Veltliner & Riesling

Weingut Leth, opgericht in 1960, heeft zich ontwikkeld tot een van de toonaangevende gebouwen in de regio Wagram, gelegen in Fels, ongeveer 50 km ten oosten van Wenen. 50 hectare worden gerund door de familie Leth, direct op de terrassen van de Wagram heuvels. De diepe lössgronden zijn uitstekend geschikt voor Grüner Veltliner, de helft van de oppervlakte met wijnstokken zijn gepland met dit ras.

De wijnmakerij stelt niet alleen eisen aan de kwaliteit van hun producten, maar ook in de distributie. Leth wijnen zijn te vinden in heel Europa, Amerika, Japan en het Verre Oosten. Twee derde van de producten worden verkocht op de exportmarkten. Het brein achter Weingut Leth is Franz Leth, geboren in 1961, samen met zijn ouders Franz & Barbara Leth, groeide hij op met wijn, zijn passie is nooit iets anders dan wijn geweest. Hij begon zijn carrière met een gedegen opleiding Oostenrijk waar de meest toonaangevende oenologen worden opgeleid en een aantal studies in het buitenland. Samen met zijn broer Erich trad hij toe tot het familiebedrijf in 1981. Het doel is de hoogste kwaliteit te behalen, daardoor is Weingut Leth tot een van de vijftig meest gewaardeerde wijnhuizen in Oostenrijk geworden. Nieuwe inspiratiebron en kennis bij het wijnmaken is de inbreng van zijn zoon Franz jr., hij neemt vanaf 2008 de verantwoordelijkheid voor het wijnmaken. De constante kwaliteit filosofie werd geëerd in 2015 werd benoemd tot lid in Oostenrijk de meest gerespecteerde wijnboeren vereniging "Traditionsweingüter Österreich".

De bodem waar de druivenstokken groeien bestaat uit Löss, deels zand en grind bodem op terrassen tussen de 200 en 350 meter hoogte. Het doel is duurzame wijnbouw doordat er geen gebruik wordt gemaakt van bestrijdingsmiddelen sinds 25 jaar. Er worden alleen goeie druiven gebruikt om een heldere, lichte en jeugdige te creëren. In de neus subtiele steenvruchten en nuances van citrus gecombineerd met kruidigheid in de neus. Verfrissend en sappig op het bouquet, aangenaam opgetild door een fijne zuurgraad. Mineralig in de finish, een heerlijke wijn als begeleider van eten.

