



Menu maart 2015

ααα

Cocktail van tzatziki,
Kokkels en couscous

A+B

ααα

Loempia met chili saus

A+B+C

ααα

Vitello tonato

A+B+C

ααα

Boeren vissoep

A

ααα

Lamsschenkel/zadel

A+B+C

ααα

Vloeibaar chocoladetaartje met
Frambozen sorbetijs en
Vanille sabayon

A+B+C



Cocktail van tzatziki, kokkel en couscous

Ingrediënten:

2 kg kokkels
1 sjalotje
2 dl witte wijn
1 limoen

150 gr Griekse yoghurt
2 sjalotjes
2 teentjes knoflook
Enkele blaadjes munt
1 komkommer

3 dl komkommersap (of
zelf maken met
centrifuge)
1 ½ dl room
1 ½ dl melk
3 blaadjes gelatine

100 gr couscous
Bieslook
Kokkelvocht
limoensap

Bereiding:

± 250 gr kokkels voor de soep, de rest verdelen over het aantal personen
Snipper het sjalotje en stoof deze in een ruime pan in olijfolie.
Voeg als alles goed heet is de kokkels toe en blus af met de witte wijn. Voeg wat peper en zout toe en gaar de kokkels in gesloten pan onder regelmatig omschudden. Haal de kokkels zodra deze gaar zijn uit het vocht en bewaar ook het vocht.
Haal de kokkels uit de schelp en verdeel ze over 14 prikkertjes, rasp wat limoenschil over de kokkels.

Snijd de sjalotten ragfijn, rasp de knoflook en snijd de muntblaadjes in zeer fijn reepjes. Vermeng dit alles met de yoghurt.

Snijd 150 gram van het vruchtvlees van de komkommer in fijn brunoise en meng dit door de yoghurtmix. Zet koel weg.

Week de gelatine in koud water. Meng het sap met de room en de melk.

Los de gelatine op in een klein deel van het komkommermengsel (warm maken) en voeg beide delen weer aan elkaar toe.

Doe het geheel in een kidde, breng de kidde op druk met een gaspatroon en zet koel weg.

Gaar de couscous volgens de beschrijving vsn het pak. Maak deze aan met kokkelvocht, olijfolie en limoensap en voeg de fijn gesneden bieslook toe.

Presentatie:

Neem 14 glaasjes, doe op de bodem wat tzatziki. Doe hier bovenop wat couscous. Steek de prikkel met kokkels in het glaasje en spuit er met de kidde wat komkommerschium over.





Loempia met chilisaus

Ingrediënten:

3 el arachideolie
300 gr kipfilet in zeer kleine blokjes
100 gr garnalen
3 knoflookteentjes uitgeperst
1 ½ el ketjap asin
75 gr witte kool in smalle reepjes
3 lente uitjes schoon en in ringetjes
100 gr taugé

280 gr bloem
zout
3 eieren
Klont boter

Olie om te frituren

6 el ketjap manis
3 el citroensap
3 tl sambal oelek
1 ½ theelepel djahé
3 el maïzena

Bereidingswijze:

Loempia vulling:

De kipfilet even invriezen, daarna zeer fijn snijden
Verhit de olie in een pan en roerbak hierin de blokjes kip in kleine hoeveelheden ca. 2 minuten.

Voeg de garnalen toe en roerbak ze 2 minuten mee.

Schep er de uitgeperste knoflook door en roerbak nog 1 minuut.

Schep de katjap, de kool, de lenteuitjes en de taugé door het mengsel. Leg het deksel op de pan en laat alles ca 3 minuten zachtjes smoren.

Laat de loempia vulling afkoelen.

Flensjes:

Klop in een kom een dun flensjes beslag van 225 gr van de bloem, wat zout, de eieren en ca. 8 dl water. Zeef het beslag.

Verhit steeds een klontje boter in een koekenpan en bak 14 flensjes van het beslag.

Leg op elk flensje een deel van de loempiavulling. Rol de flensjes op en vouw de uiteinden dicht.

Roer op een bord een dun frituurbeslagje van de rest van de bloem met wat water en haal er de loempia's door.

Verhit de frituurolie tot 180°C en bak hierin de loempia's in ca. 4 minuten goudbruin en gaar. 2 stuks per keer.

Laat de loempia's uitlekken op keukenpapier.

Chilisaus:

Roer in een pannetje 9 el water, de ketjap, het citroensap, de sambal, de djahé en de maïzena door elkaar. Verhit het mengsel, blijf roeren tot het licht begint te binden.

Presentatie:

Leg de loempia's op een bord en schenk er wat van de saus rond. Garneer met wat ringetjes lente ui en eventueel ringetjes spaanse peper.

NB. Dit is een halve hoeveelheid, 7 loempia's voor 14 personen, dus ½ loempia per persoon.





Vitello tonato

Ingrediënten:

1250 gr kalfsmuis
4 ansjovisjes in olie
1 ui in fijne ringen
1 stengel bleekselderij
1 winterpeen in stukjes
3 knoflook tenen
1 laurierblad
2 takjes bladpeterselie
½ citroen
1 takje rozemarijn
1 ¼ dl droge witte wijn
Lichte bouillon

Mayonaise basis

3 eierdooiers
Snufje zout
1 el citroensap
3 dl olijfolie extra vierge
Tabasco 3 druppels

Tonatosaus

200 gr uitgelekte tonijn
In olijfolie
1 el uitgelekte
kappertjes
4 ansjovisjes
4 dl mayonaise
Zout, peper, citroensap
naar wens

100 gr fijne rucola sla
Enkele ansjovisjes
Kappertjes
Zwarte olijven
1 citroen
Dunne partjes
gedroogde tomaat

Bereidingswijze:

Afhankelijk van de muis, haal het vlies ervan af. Maak met een puntig mes kleine inkepingen in het vlees en stop de stukjes ansjovis erin. Neem een grote pan waar het vlees precies inpast. Zet de gesneden groenten en kruiden aan in een pan. Blus af met de wijn en de lichte bouillon.
Bak de muis om en om in een koekenpan.
Leg op de groente in een afgesloten pan. Zet in een oven van 140°C tot een kerntemperatuur 54°C.
Haal uit de pan laat even afkoelen, in folie verpakken en in koelkast afdelen koelen.

Kies een geschikte kom en zet hem op een vochtige doek tegen het wegglijden. Klop de eierdooiers glad met 1 lepel citroensap en het zout. Roer nu met een houten lepel en voeg geleidelijk de olie druppels gewijs toe, naar mate het dikker wordt kan er meer olie worden toegevoegd. Als een derde van de olie toegevoegd is kan de rest in een dunne straal toegevoegd worden. Als hij op dikte is proeven en naar behoefte zout, tabasco en citroensap toevoegen. I.p.v. houten lepel kan ook een handmixer worden gebruikt. Afdekken met folie om velvorming te voorkomen.

Meng in de keukenmachine, tonijn, kappertjes en de ansjovis tot een gladde pasta en voeg de mayonaise toe.
Proef de saus af en voeg eventueel enkele druppels citroensap toe.
Pas op met zout!

Presentatie

Rucola steeltjes verwijderen
Snijd het bijna afgekoelde vlees op de snijmachine, stand 8.
Verdeel de plakken over de borden.
Leg op een gekoeld bord een dunne laag rucola, en leg daar het kalfsvlees op en smeer deze af met een laagje tonijnsaus. Garneer dit af met de kappertjes, dunne reepjes ansjovis, zeer dun gesneden partjes citroen en dun gesneden olijven.
Of eigen inzicht; vraag de chef.
Let op de tijd met borden opmaak.





Boerenvissoep met rouille

Ingrediënten:

1,5 kg mix van hele vissen, zoals poon, pieterman, mul dorade, roodbaars

200gr mix van schaaldieren en schelpen

3 el olijfolie
2 el boter
1 venkelknol
8 sjalotten
4 wortels
1 prei
2 tomaten
2 aardappelen
3 knoflooktenen
1 laurierblad
3 takjes tijm
2 tl tomatenpuree
¼ l witte wijn
1 l visbouillon
1 l water
Mespunt saffraan
1 tl Pernod

1 kleine paprika rood
2 kleine Spaanse pepers
½ tl grof zeezout
5 knoflooktenen
5 draadjes saffraan
1 kruimige aardappel
1 eidooier
1,5 dl olijfolie

1 stokbrood

Bereidingswijze:

Soep

Maak de vissen schoon en snijd in grove stukken. Maak de groenten schoon en snijd deze klein. Bak de vis en schelpdieren aan in olie, blijf regelmatig roeren. Voeg na ca. 5 minuten de boter toe en laat smelten.

Voeg de groenten en kruiden (niet de saffraan) toe aan de pan met vis. Voeg ook de tomaten puree toe en laat het geheel 5 minuten stoven.

Zet het vuur hoger en voeg de wijn toe.

Laat inkoken.

Zodra de alcohol is verdampt, vis bouillon en water toevoegen en op een laag vuur minstens 1 en 15 minuten tegen de kook aanhouden.

Rouille

Kook de aardappel gaar in de schil. Verwijder de schil en pureer de aardappel en laat afkoelen.

Snijd de paprika in vieren en blancheer deze.

Verwijder het vel van de paprika en snijd de pepers klein, wrijf de paprika, knoflook, zout, Spaanse peper en saffraan in een vijzel tot pulp. Roer de aardappel door de pulp. Voeg vervolgens de eidooier toe en klop met een garde de olie erdoor als ware het mayonaise.

Snijd het stokbrood in dunne plakken en maak hier croutons van.

Presentatie:

Warm de soep door en verdeel over de borden. Serveer de soep met wat croutons met daarop de rouille





Langzaam gegaarde lamsschenkel met garnituur

Ingrediënten:	Bereidingswijze:
<p>14 lamsschenkels (achterbout ca. 250 gr per stuk) 2 takjes tijm 2 takjes rozemarijn 2 laurierblaadjes 1 ½ l runderfond (pot) 1 ½ kalfsfond (pot)</p>	<p>2 snelkookpannen, op de bodem de kruiden verdelen, daarop het rooster plaatsen en he vlees verdelen over de pannen, de fonds toevoegen zodanig dat het vlees 2 cm onderstaat. Breng aan de kook, vervolgens 45 minuten zachtjes laten koken.</p>
<p>100 gr geklaarde boter 100 gr bloem</p>	<p><i>Maak een roux: De boter met de bloem laten garen, mag licht kleuren maar niet te donker laten worden i.v.m. de smaak. Gebruik de roux om de saus te inden.</i></p>
<p>Geklaarde boter Peper en zout.</p>	<p>Haal het vlees voorzichtig uit de pan, dep het droog en bak het flink aan in de geklaarde boter..</p>
<p>42 groene aspergepunten 250 gr zachte geitenkaas Sushiazijn naar smaak 8 sneetjes casino wit Scheutje room</p>	<p>De bouillon zeven en voor ruim de helft in laten koken, daarna deze bouillon gebruiken voor het maken van de saus. Voeg de roux toe. <i>Deze mag niet te dik, maar hangend zijn.</i> Bedek de bodem van een grote pan met een laag saus, leg daarop de schenkels dicht tegen elkaar (<i>desnoods 2 pannen gebruiken</i>) Afdekken met de rest van de saus. Afgedekt in de oven zetten op 80°C voor ca. 90 minuten. Af en toe het vlees voorzichtig omdraaien. Haal na ca. 60 minuten het vlees uit de pan (het moet nu gaar zijn) en houdt het , op een met alu-folie afgedekte ovenschaal, warm in de oven of warmhoudkast. Kook de saus verder in en voeg een scheutjes room toe.</p> <p>Garnituur: Asperge tosti Blancheer de asperges beetgaar, koel terug op ijswater. Roer de geitenkaas los en luchtig met wat room en voeg de sushiazijn toe. De massa moet wel stevig blijven. Snijd de korsten van het casinobrood en snijd ze in 4 gelijke delen. (straks op ieder bord een tosti met 3 aspergepunten)</p> <p>Besmeer de helft van de sneetjes met een dikke laag geitenkaas. Snijd de asperges op een lengte die gelijk is aan 2 x de grootte van het sneetje. Leg in de laag kaas de asperges zodanig dat de puntjes uitsteken en de onderkant gelijk is aan het sneetje, bedek de asperges weer met een laag kaas en dek af met een sneetje. <i>Samenstelling is: casinobrood, geitenkaas, asperges, geitenkaas, casinobrood.</i></p>



4 aubergines
Komijn, mespuntje
zout en peper

500 gr doperwten
ongedopt of 250 gr
diepvries

Auberginepuree:

Snijd de aubergines kruiselings in en frituur deze ca. 5 minuten op 180°C. verwijder vervolgens de schil en laat de aubergine uitlekken.

Pureer de aubergine (druk het vocht eruit) en breng op smaak met peper, zout en komijn.

Dop de doperwten, blancheer deze en dop ze nogmaals.

NB kort voor het serveren:

Bak de asperge-tosti's goudbruin.

Verwarm de doperwten in een beetje boter en breng op smaak.

Presentatie:

Bedek een warm bord met een spiegeltje saus, leg daarin de schenkel. Garneer met een rechtop staande asperge-tosti, een quenelle aubergine-puree en de doperwten.





Chocolade soufflé cakes, met frambozen sorbet en XO sabayon

Ingrediënten:

14 ramekins Ø 7.5 cm;
hoogte 3.5 cm
Zachte boter om in te vetten
Gezeefde cacao

270 gr boter
525 gr pure chocolade
9 eieren
150 gr kristalsuiker
50 gr bloem

poedersuiker

400 gr frambozenpuree
Suiker naar behoefte
2.5 dl room
4 dl Griekse yoghurt

4 eidooiers
70 gr suiker
1 dl Pedro Ximenes XO
0.7 dl witte wijn

Bereidingswijze:

Vet de 14 ramekins in met de zachte boter en bestrooi ze ruim met de gezeefde cacao (een voor een en doe de overvloedige cacao in de volgende ramekin).veeg de rand van de ramekins vrij van cacao. Plaats de ramekins meteen in de diepvries.

Meng de boter en de chocolade in een vuurvaste kom die op een pan met zacht kokend water staat.

Roer het mengsel glad met een garde of spatel; haal de pan van het vuur.

Klop in een andere schaal, of keukenmachine met garde, 5 minuten de eieren met de suiker op hoge snelheid tot het lintstadium is bereikt. *(als je de garde optilt moet het mengsel in de vorm van een acht op het oppervlak vallen en 5 seconden zijn vorm behouden)*

Giet dan het eiermengsel bij de chocolademassa, schep het mengsel met een rubberen spatel doorelkaar en zeef de bloem erboven.

Spatel het mengsel door tot hij volledig is opgenomen.

Vul de ramekins tot net onder de rand, dek af met plastic folie en zet ze minimaal 2 uur in de vriezer.

Verwarm de oven voor op 220°C en bak ze af in ca. 15 minuten tot ze voor de helft gerezen zijn. Na 14 minuten afdekken met alu-folie om te voorkomen dat ze te donker worden.

Presentatie:

Snij de cakejes los rond de zijd en zet ze op het bord, bestrooi met poedersuiker. *Warm opdien, niet te heet!!!*

Frambozen yoghurt sorbet

Voeg wat suiker bij de puree tot een frisse smaak plus een snufje zout en citroensap.

Klop de room half stijf, spatel de room en de yoghurt door de frambozenpuree en draai er in de sorbetiere een stevig ijs van.

Maak 14 gelijke bolletjes en leg deze onder plasticfolie in de vriezer.

Pedro Ximenes sabayon

Klop de eidooiers en de suiker au bain-marie luchtig op.

Voeg al kloppende met kleine beetjes de Pedro Ximenes toe en de witte wijn tot er een mooie luchtige massa ontstaan.

Haal uit de au bain-marie en laat iets afkoelen.

Presentatie:

Leg naast het warme soufflé cakeje een bolletje sorbetijs en een schepje sabayon, garneer af met poedersuiker.





wijnbeschrijving

Vicente Gandia

Hoya de Cadenas Reserva



Omschrijving

Het is een uitgebalanceerde, zeer geconcentreerde wijn met complexe aroma's van rijp fruit en vanille.

► Ligging wijngaard

Utiel-Requena

► Wijn-spijssuggesties

Een prima begeleider van een diner, waarvan vlees of wild het hoofdgerecht vormt.

► Wijnkaart beschrijving

Een zachte rode wijn met aroma's van rijpe kersen en een vleug zwoele specerijen.

Product info

► Product	Wijn
► Soort	Rood - Licht en kruidig
► Druivensoorten	Tempranillo
► Jaar	2010
► Land	Spanje
► Streek	Valencia
► Alcoholpercentage	12,5%
► Inhoud	0.7500L

oud reuchlin & boelen

THE WORLD'S FINEST WINES

Oud Reuchlin & Boelen
Röntgenlaan 21

2719 DX ZOETERMEER
Tel: +31 (0) 79 363 48 00

E-mail: info@orbwijn.nl
Website: www.orbwijn.nl



Productnummer	6751/14	Producent	
Naam	Knorhoek Chenin Blanc	Land	Zuid-Afrika
Jaar	2014	Inhoud	0.75
Gebied	Coastal Region	Subgebied	
Alcohol %	13.0%	Barcode	6009626220612
Kleur	Wit		

Knorhoek Chenin Blanc

Knorhoek is gelegen op de zuid / zuidwestelijke hellingen van de Simonsberg, op een hoogte van 200 m tot 380 m. De wijngaarden worden omringd door andere bekende landgoederen, zoals Kanonkop, Uitkuyk, Muratie, Delheim en Rustenberg en bevat soortgelijke terroir. De ligging van de wijngaarden biedt een breed scala aan opties met betrekking tot de keuze en plaatsing van verschillende druivensorten.

Het hoge, zichtbare aspect van de boerderij zorgt ervoor dat de wijngaarden profiteren van de koele zeewind van de Atlantische Oceaan. Bovendien heeft de bodem veel potentie, waardoor de wijngaarden goed tegen ongunstige weersomstandigheden bestand zijn. De bodems bestaan voornamelijk uit graniet en zijn geel tot roodbruin van kleur en bevatten natuurlijk zuur.

Vanwege de gunstige omstandigheden voor de productie van hoogwaardige wijnen, worden de rode wijnen gekenmerkt door weelderige roodfruit aroma's met opvallende cassis en cedertinten. Deze wijnen hebben een goede structuur en rijpen uitzonderlijk goed. Tegelijkertijd worden de witte wijnen gekenmerkt door intense fruitige/vuursteenachtige smaken.

Knorhoek wordt gerund door de vijfde generatie van de familie Niekerk, de familie komt van oorsprong uit Nederland. De boerderij is gelegen op de hellingen van de Simonsberg in Stellenbosch.

Deze Chenin Blanc van Knorhoek komt van 48 jaar oude druivenstokken. De druiven worden geplukt als ze optimaal rijp zijn met betrekking tot suiker, zuren en pH-waarde. De wijn blijft 6 maanden op de droesem liggen, voor een extra ronde smaak. Vanwege de lichte botrytis en rijpe druiven heeft deze wijn aantrekkelijke aroma's van gedroogde abrikozen, honing en ananas. Deze Chenin Blanc heeft een goede balans van heerlijk tropisch fruit, honing en goede zuren. Gaat goed samen met vis, kruidige gerechten, zeevruchten risotto of pasta, kaasplankje of salades met kip.





Productnummer	6750/13	Producent	
Naam	Knorhoek Pinotage / Cabernet	Land	Zuid-Afrika
Jaar	2013	Inhoud	0.75
Gebied	Coastal Region	Subgebied	
Alcohol %	14.0%	Barcode	6009626220629
Kleur	Rood		

Knorhoek Pinotage / Cabernet

Knorhoek is gelegen op de zuid / zuidwestelijke hellingen van de Simonsberg, op een hoogte van 200 m tot 380 m. De wijngaarden worden omringd door andere bekende landgoederen, zoals Kanonkop, Uitkuyk, Muratie, Delheim en Rustenberg en bevat soortgelijke terroir. De ligging van de wijngaarden biedt een breed scala aan opties met betrekking tot de keuze en plaatsing van verschillende druivensorten.

Het hoge, zichtbare aspect van de boerderij zorgt ervoor dat de wijngaarden profiteren van de koele zeewind van de Atlantische Oceaan. Bovendien heeft de bodem veel potentie, waardoor de wijngaarden goed tegen ongunstige weersomstandigheden bestand zijn. De bodems bestaan voornamelijk uit graniet en zijn geel tot roodbruin van kleur en bevatten natuurlijk zuur.

Vanwege de gunstige omstandigheden voor de productie van hoogwaardige wijnen, worden de rode wijnen gekenmerkt door weelderige roodfruit aroma's met opvallende cassis en oedertinten. Deze wijnen hebben een goede structuur en rijpen uitzonderlijk goed. Tegelijkertijd worden de witte wijnen gekenmerkt door intense fruitige/vuursteenachtige smaken.

Knorhoek wordt gerund door de vijfde generatie van de familie Niekerk, de familie komt van oorsprong uit Nederland. De boerderij is gelegen op de hellingen van de Simonsberg in Stellenbosch.

Deze blend van Knorhoek wordt gemaakt van Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc en Pinotage druiven. De druiven worden geplukt als ze optimaal rijp zijn. Ze worden gefermenteerd in open cementen tanks. Malolactische gisting gebeurt in roestwrijstalen tanks en vervolgens rijpen ze in vaten. Deze wijn heeft delicaat zwart fruit met hints van mokka en rook. Op het palet zwarte bessen, bessen, mokka en vanille met sappige rijp fruit. Deze wijn gaat goed samen met rood vlees, wild, of pasta met tomaten.

