



Menu oktober 2016

Pompoen met garnalen

Dom Cres Richard Marsanne/Roussanne IGP

A-B-C

aaa

Scottish eggs

Dom Cres Richard MarsanneRooussan IJP

A-B-C

aaa

**Gevulde porto bello met
Foie gras en cepes**

Franschhoek Cellaars Blanc Chemin

A-B

aaa

**Gebraden MRIJ met een stoof van Opperdoezer Ronde, flinters
MRIJ-sukade en doperwten, geserveerd met Westmorelandjus**

A-B-C

Arrochellea Douro Grandes Quintas

aaa

Terrine van geitenkaas

A

aaa

Zuccotta

A-B-C



Pompoencake met garnalen

Ingrediënten:

Pompoencake

2 flespompoenen
3 stuks groene
kardemonpeulen

140 gr bloem
1 gr bakpoeder
2 eieren
100 gr suiker
110 gr olijfolie
3 gr zout

50 gr pompoenpitten

POMPOENROLLETJES

Zoetzuur

100 gr water
200 gr suiker
300 gr azijn
2 stuks kardemonpeulen
2 stuks steranijs
2 gr roze peperkorrels

Garnalen

200 gr Hollandse garnalen



Bereidingswijze:

POMPOENCAKE

Schil de pompoen en snijd deze in stukken. Houd een ¼ stuk apart voor de garnering*). Doe de overige stukken in een pan met water, peper, zout, kardemonpeulen. Kook de pompoen in ongeveer een 15 minuten gaar. Laat uitlekken in een zeef en maal hem in de keukenmachine fijn tot een gladde puree.

Neem 125 gram van de puree en doe dit in een beslagkom met suiker en het zout. Klop door elkaar zodat de suiker kan oplossen. Doe de helft van de bloem, zout en een ei bij het mengsel en klop alles goed door elkaar. Voeg nu het andere ei en de rest van de bloem toe en voeg druppelsgewijs de olie toe tot alles goed is opgenomen.

Doe het beslag in een spuitzak en spuit het in een cakevormpjes (siliconen matje rond).

Bak de cakejes in ca. 17 minuten op 175 graden gaar en laat afkoelen.

Rooster de pompoenpitten op matig vuur in een koekenpan.

POMPOENROLLETJES

zoetzuur

Doe alle ingrediënten voor het zoetzuur in een pan en verwarmen tot de suiker is opgelost en het mengsel daarna laten afkoelen.

*) Snijd dunne plakjes met de mandoline of snijmachine van de apart gehouden pompoen. Maak hier van rechthoekige reepjes 1.5 cm breed en lengte 4 cm lang . Leg deze reepjes enkele minuten in de zoetzuur.

Restanten van Pompoen fijn malen in keukenmachine voor garnering, in spuitfles..

Rol de reepjes daarna op en plaats ze op de cakejes.

PRESENTATIE:

Garneer de cakejes met de Hollandse garnalen en maak stippen met de overgebleven pompoenpuree. leg het vlees hierop.



Schotse eieren (Heston Blumenthal)

| | |
|---|---|
| <p>Ingrediënten:</p> <p>14 hennen eieren (Kleinste maat)</p> <p>650 g saucijs worstjes, huden verwijderd ½ theelepel gerookte paprikapoeder 2 tl maïzena 45 gr Franse mosterd zout en zwarte peper</p> <p>200 gr bloem zout en zwarte peper</p> <p>2 kleine hennen eieren 50 ml volle melk</p> <p>125 g paneermeel</p> <p><u>mayonaise</u> 1 eigeel Mosterd 1 dl zonnebloemolie 2 liter arachideolie, voor frituren</p> | <p>Bereiding:</p> <p>Zet 14 eieren in een pan en vul de pan met koudwater totdat er 3 centimeter water boven de eieren staat. Plaats het deksel op de pan en zet deze op een hoog vuur. Wacht tot het water kookt. Haal de pan van het vuur en laat deze gedurende 3 minuten staan. Vul een kom met ijs en water en koel de eieren hierna gedurende 10 tot 15 minuten. Verwijderen de schil van de eieren.</p> <p>Ontvel de worst en doe het vlees met de gerookte paprikapoeder, maïzena, mosterd en een scheutje koud water in een keukenmachine en vermaal het geheel. Breng op smaak met zout en zwarte peper. Verdeel in 14 vleesballen, ongeveer 50 gram per portie.</p> <p>Plet de vleesballen stuk voor stuk tussen twee vellen plasticfolie in een cirkel (dik 5 mm) en verwijder de bovenste laag van de folie.</p> <p>Plaats een ei in het midden van het vlees en wikkel het vlees egaal rond het ei met plasticfolie totdat het gehele ei in het vlees verpakt is. Plaats de eieren (met folie) in een schaal gedurende 20 minuten in de koelkast.</p> <p>Doe de gezeefde bloem in een kleine kom en breng op smaak met zout en zwarte peper.</p> <p>Klop de overige eieren in een tweede kleine kom en roer hier de melk door.</p> <p>Doe de paneermeel in een derde kom.</p> <p>Maak zelf gemaakte mayonaise.</p> <p>Rol elk ei in de bloem, tik overtollig bloem voorzigt van het ei af. Doop het in het losgeklopte ei en rol het in de broodkruimels. Plaats de eieren in een aparte kleine schaaljes gedurende 15 minuten in de koelkast.</p> <p>Verwarm de oven voor op 190 °C Verhit een frituurpan tot 190 °C. Bak de Scotch eieren twee tegelijk gedurende 2 minuten goudbruin. Haal ze met een schuimspan uit de olie en leg ze apart op een bakplaat. Houd de eieren warm in de warmhoudkast.</p> <p><u>Presentatie</u> Serveer onmiddellijk uit. Serveer het geheel met een tipje zelf gemaakte mayonaise uit.</p> <p>Note: het is belangrijk om direct uit te serveren omdat de dooier vloeibaar moet zijn. PS zeef de arachideolie voor de volgende brigade (in een fles)</p> |
|---|---|





Gevulde portobellos met foie gras en cèpes

| | |
|---|--|
| <p>Ingrediënten:</p> <p>14 Portobellos Peper en zout 1 dl. Zonnebloem olie</p> <p>15 gram gedroogde cèpes</p> <p>2 grote vastkokende aardappelen 1 dl. Zonnebloem olie Peper en zout</p> <p>2 gele paprika's 2 groene paprika's 2 rode paprika's 250 gram foie gras (eend) vers 2 teentjes knoflook 50 gr Zonnebloemolie 50 gr boter</p> <p>Presentatie 14 bieslookstengels</p> | <p>Bereidingswijze:</p> <p>Maak de portobellos schoon en snij het steeltje eruit en de sporen. Hou de steeltjes apart. Verwarm de oven voor op 180°C. Bekleed de ovenplaat met bakpapier. Zet de portobellos op de bakplaat en besprenkel met wat olie en peper en zout. Bak de portobellos 20 a 25 minuten totdat ze gaar zijn.</p> <p>Wel de gedroogde cèpes kort in ½ dl warmwater. Hierna fijn snijden.</p> <p>Snijd de aardappelen in brunoise, 3*3 mm. Spoel de aardappelen en breng dit kort aan de kook. Giet de aardappelen af. Bak de aardappelen in een mengsel van olie en boter. Breng op smaak met peper en zout.</p> <p>Hak de steeltjes van de portobello fijn.</p> <p>Snijd de paprika's in brunoise, 3*3 mm. Snijd knoflook fijn. Bak de paprika's, steeltjes en knoflook in een mengsel van olie en boter. Voeg als het geheel bijna gaar is de cèpes toe en voor de smaak de vloeistof waar de cèpes in zijn geweld. Breng op smaak met peper en zout.</p> <p>Verwarm de portobellos (ongeveer 80 °C) Meng de brunoises op een gematigd vuur.</p> <p>Presentatie Maak krullen van de foie gras. Vul de portobellois met de brunoise en plaats deze hier op de krullen en plaats het geheel kort in de oven (1 a2 min) Serveer uit met twee halve bieslookstengels.</p> |
|---|--|





Gebraden MRIJ met een stoof van Opperdoezer Ronde, flinters MRIJ-sukade en doperwtten, geserveerd met Westmorelandjus

| | |
|---|---|
| <p>Ingrediënten:</p> <p><u>Sukadelappen</u> 400 gr sukadelappen 4 el Dijonmosterd 4 tl paprikapoeder 0,5 dl arachideolie 300 gr gesneden WUPS (wortel, ui prei, selderij) 5 dl kalfsbouillon</p> <p><u>Rodewijnjus</u> 6 dl kalfsjus 400 gr gesneden WUPS 2 reepjes gerookte spek 2 handperen, ongeschild en in stukken 4 takjes rozemarijn 4 takjes tijm 8 tenen knoflook, gesneden 6 dl rode wijn 2 klein blikjes tomatenpuree (70 gram) blik gepelde tomaten op sap (à 400 gram) 2 dl rode port</p> <p><u>Westmorelandjus</u> 3 dl rodewijnsaus 100 gr piccalilly</p> <p><u>Stoof van Opperdoezer Ronde</u> 2 stuks Opperdoezer Ronde, geschild 400 gr gare MRIJ sukadelappen</p> <p>8 stuks opperdoezer ronde ca 800 gr olijfolie 4 sjalotten, in ringen 6 el citroendik</p> | <p>Bereidingswijze:</p> <p>SUKADELAPPEN Smeer de Sukadelappen rondom in met de mosterd. Bestrooi met paprikapoeder, peper en zout. Verhit wat archideolie in een braadpan en braad de sukadelappen aan. Bak de WUPS 5 minuten mee. Blus af met de kalfsbouillon en laat de sukadelappen op heel laag vuur in 1 uur gaar sudderen in een snelkookpan. Neem ze uit het vocht en laat afkoelen.</p> <p><u>Rodewijnjus</u> Breng in een soeppan/snelkookpan alle ingrediënten aan de kook, draai het vuur direct laag zodra het kookt. Laat het tegen de kook aan 3/1.5 uur trekken. Passeer door een fijne zeef en laat afkoelen.</p> <p>WESTMORELANDSAUS Verwarm 3 dl van deze rodewijnjus en schep er de piccalilly erbij. Warm langzaam door en laat 15 minuten trekken. Passeer door een zeef en houd de saus warm.</p> <p>STOOF VAN OPPERDOEZERRONDE Snijd de geschilde aardappel in blokjes. Kook de aardappel in net genoeg water gaar. Kook tegelijk in een andere pan ook de 4 stuks hele Opperdoezer gaar en giet af en houd apart. Giet de helft van het kookvocht af en houd dit apart. Pureer de aardappel met de staafmixer en voeg er zoveel kookvocht aan toe tot een dikte van behangplaksel. Passeer door en zeef en houd apart. Snijd de zeen uit de gare stoofvlees en snijd het vlees in kleine blokjes. Meng de blokjes sukade met de helft van de doperwtjes en voeg de gekookte aardappelen toe. Verwarm wat olijfolie in een kleine pan en bak de helft van de sjalot een paar minuten, zonder te laten kleuren. (andere helft voor bij doperwtten) Blus af met de citroendik en voeg het sukademengsel toe. Laat even doorwarmen. Voeg de gepureerde aardappel toe. Breng goed op smaak met peper, zout en wat extra citroendik. Houd warm.</p> |
|---|---|



MRIJ-sukade

1400 gr MRIJ-sukade
knoflookolie

ganzenvet
300 ml
zout en peper

400 gr doperwten,
geblanceerd
25 gr roomboter
23 gr olijfolie

PRESENTATIE

Kleine hoog ring
2 el zeer fijn gesneden
bieslook

MRIJ-SUKADE

Zorg ervoor dat de rauwe plakken MRIJ-sukade op kamertemperatuur zijn. Bestrooi met peper en zout. Verhit wat knoflookolie in een pan en bak het vlees blue. Blue houdt in dat het vlees van binnen nog rauw is, zo komt dit vlees het best tot zijn recht.

GEBAKKEN OPPERDOEZER

Snijdt de rest van de Opperdoezer in parten en bak deze in ganzenvet in een paar minuten rondom goudbruin. Laat ze uitlekken op papier en doe er peper en zout naar smaak op.

Zeef het ganzenvet en zet weg voor de volgende groep.

DOPERWTEN

Zet de sjalotten aan met boter en olijfolie en voeg toe de doperwten en verwam het geheel.

PRESENTATIE

Warm het aardappel-sukademengsel nog even door en bestrooi met de bieslook. Vul de ring op het bord.

Serveer in kleine diepe borden.

Snijdt het vlees (dwars op de draad) in mooie plakken. Schep de gebakken aardappels en de doperwten op het bord en leg het vlees hierop. Schep er wat saus bij en serveer uit





Terrine van geitenkaas kletzenbrot

Ingrediënten:

Voor 1 vorm van 1 kg inhoud.

Gemarineerde tomaten:

500 gr vleestomaten
10 gr kristal suiker
1 dl balsamico azijn
1 dl water
½ teentje knoflook (fijn gehakt)
Snuf gedroogde oregano
0,5 dl olijfolie

1 brede rol Franse geitenkaas van totaal 450 gr (bûche de chèvre)
30 gr heidehoning

300 gr kletzenbrot



40 gr geroosterde hazelnoten

Tomaten coulis:

125 gr tomaten
0,1 dl olijfolie
1 el versgeperst sinaasappelsap (gezeefd)
35 gr korianderblad

Presentatie

Bereidingswijze:

Het Zuid-Duitse en Oostenrijkse kletzenbrot is een stevig donker brood dat royaal is gevuld met gedroogde peren, vijgen, pruimen, verschillende noten, specerijen en rum. Het wordt in heel dunne plakjes gesneden en bij de thee opgediend of met kaas tot gerechten verwerkt.

Marineer eerst de tomaten. Blancheer ze 20 seconden in kokend water, giet ze af en leg ze in koud water en ontvel ze. Snijd ze doormidden en haal de pitjes en het vocht eruit. Snij de tomaten verder bruniose. Kook een goudbruine karamel van de suiker in een pan met een dikke bodem. Blus af met de balsamico en het water. Voeg de knoflook en oregano toe en kook de vloeistof in tot de helft. Schep de tomaten door de marinade in de schaal en voeg zoveel olijfolie toe dat ze net onderstaan. Vacumeer deze en laat ze marinieren, Alternatief marineer ze tenminste 12 uur (goed gesloten zijn ze maandenlang houdbaar).

Snijd de rollen geitenkaas in dunne plakjes. Verwarm in de honing in een grote koekenpan, leg de plakjes geitenkaas erin en laat ze op laag vuur een klein beetje smelten. Doe dit met alle plakjes geitenkaas

Snijd het kletzenbrot in vliedunne plakjes.

Vet de vorm dun in met olie en bekleed hem met plastic folie; laat dit ook ruim over de randen hangen. Vul de vorm laag om laag met geitenkaas met honing, kletzenbrot en opnieuw geitenkaas tot alle ingrediënten zijn gebruikt. Begin en eindig met geitenkaas. Sla de overhangende folie over de terrine en zet hem liefst 24 uur onder druk in de koeling.

Hak de noten fijn en rooster deze lichtbruin.

Dompel de tomaten 20 seconden in kokend water en direct daarna in ijskoud water. Ontvel ze en pureer ze glad in een blender. Voeg de overige ingrediënten toe en blender tot de coulis glad is.

Presentatie

Stort de terrine op een plank en snijd hem met een scherp mes in plakken. Serveer ze op een bordje, bestrooid met hazelnoten. Schenk er een beetje tomaten coulis omheen en de gemarineerde tomaten in een glaasje.



Zuccotto

Ingrediënten:

1 cake van 300 gr
3 el marasquin
3 el cognac

5 dl slagroom
100 gr poedersuiker
150 gr pure chocolade,
fijn gehakt
50 gr witte amandelen
25 gr gepelde
hazelnoten
25 gr sukade, fijn
gehakt

1 citroen
Water
50 gr suiker

Presentatie

Cacaopoeder om te
bestuiven
Poedersuiker om te
bestuiven

Bereidingswijze:

Snijd de cake in plakjes van 1 cm dik en snijd van elk plakje twee driehoekjes.
Meng de cognac en de marasquin en besprenkel de cake ermee.

Gebruik een ronde kom van 1,5 l inhoud en Ø 20 cm (RVS Ikea).
Bekleed deze met plasticfolie en vervolgens de plakjes cake. Leg de plakjes met de punt naar beneden, zodat er een stervormig patroon ontstaat en met de zijkant goed tegen elkaar aan.
Gebruik kleinere stukjes om de open stukken aan de bovenkant op te vullen en bewaar de rest van de cake voor de bovenkant.

Sla de slagroom stijf en klop de poedersuiker erdoor.
Voeg ca. een derde van de chocolade, de hazelnoten, de amandelen en de sukade toe. Meng alles goed door elkaar en vul de met cake beklede kom met de helft van het mengsel.
Maak daartoe een gat middenin en breng de vulling langs de zijkant aan. Zet de cake in de koelkast.

Smelt de rest van de chocolade in een kom boven een pan kokend water en schep het door de resterende room.
Lepel dit alles in de kom en bedek de bovenkant met een laagje van stukjes cake.
Bedek de kom met plastic folie en laat hem tot gebruik in de koelkast staan. (zo lang mogelijk)

Maak met een zeste van de citroenschil gekonfijte streepjes als versiering op de Zuccotto. Eerst de zeste koken in water, spoelen en weer koken in water en hierna suiker smelten met de zeste.

Presentatie

Haal de Zuccotto voor het serveren uit de vorm en gebruik een driehoekig stukje karton om de bovenkant om en om met de chocolade en de poedersuiker te bestrooien. Snij hierna er 14 punten er uit.





Wijnbeschrijving

| | | | |
|-------------------|---|-----------|-------------------|
| Productnum mer | 5709/13 | Producent | Casa D'arrochella |
| Naam | Arrochella Douro Grandes Quintas Colheita | Land | Portugal |
| Jaar | 2013 | Inhoud | 0.75 |
| Gebied | Douro | Subgebied | |
| Alcohol % | 13.5% | Barcode | |
| Kleur | Rood | | |

Arrochella Douro Grandes Quintas Colheita

De 1ste Graaf van Arrochella, Bernardo de Arrochella Alegria is de grote kracht achter dit 600ha groot gebied in de Douro, waarvan 115ha met wijnstokken beplant staan. In 2002 is Casa de Arrochella gestart met het produceren van zijn eigen olijfolie en Douro wijnen van de sub regio Douro Superior. Dit project is geboren vanuit Bernardo's passie voor de Douro vallei en om zijn verleden te eren en door te zetten voor de volgende generaties. Deze blend van Touriga Nacional, Tinto Cão, Touriga Franca en Tinta Roriz is intens rood van kleur met hints van wilde bessen in de neus. Op het pallet vol, met wat vanille van de eikenhouten vaten en vol van fruit.





| | | | |
|---------------|--|-----------|----------------------|
| Productnummer | 1823/15 | Producent | Domaine Paul Mas |
| mer | | | |
| Naam | Dom. Cres Ricards Marsanne / Roussanne IGP | Land | Frankrijk |
| Jaar | 2015 | Inhoud | 0.75 |
| Gebied | Zuid Frankrijk | Subgebied | Coteaux Du Languedoc |
| Alcohol % | 13.5% | Barcode | |
| Kleur | Wit | | |

Dom. Cres Ricards Marsanne / Roussanne IGP

Esprit de Crès Ricards is gestart in 1980 in het dorpje Ceyras in een gebied wat bekend staat als Crès Ricards. 50 jaar later zijn de 28 hectare wijnstokken, gelegen aan de voet van de mont Baudille, overgenomen door Jean- Claude Mas. De mooie combinatie van rode klei aarde met leisteen en kiezelstenen zorgt er voor dat uit dit gebied zijdezachte wijnen met een intense smaak voortkomen. De druiven worden zeer zorgvuldig geselecteerd op het relatief lage gebied, wat van essentieel belang is voor de smaak. In 2012 heeft Jean-Claude Mas de wijnvelden uitgebreid naar 39 hectare.

De druiven voor de Marsanne Rousanne worden zowel handmatig als mechanisch in het holst van de nacht geplukt om oxidatie te voorkomen. 15% van deze wijn heeft rijping in Franse eiken houten vaten, de overige 85% in roestwrijstalen vaten. Deze combinatie van 70% Marsanne en 30% Rousanne zorgt voor een heerlijk rijke en frisse wijn met tinten van passievrucht, witte bloemen en kamperfoelie. In de fantastische langdurende afdrank komt een vleugje vanille en abrikoos naar voren. Deze Esprit de Crès Ricards Marsanne/Rousanne is heerlijk zowel vóór als tijdens het eten en gaat zeer goed samen met bijvoorbeeld visgerechten, kip, salade en blauwe kazen.





| | | | |
|---------------|---------------------------------|-----------|-------------------|
| Productnummer | 6850/15 | Producent | Dgb |
| Naam | Franschoek Cellars Chenin Blanc | Land | Zuid-Afrika |
| Jaar | 2015 | Inhoud | 0.75 |
| Gebied | Western Cape | Subgebied | Franschoek Vallei |
| Alcohol % | 13.5% | Barcode | |
| Kleur | Wit | | |

Franschoek Cellars Chenin Blanc

300 Jaar geleden zijn de Franse Hugenoten voor het eerst met de condities van Franschoek in aanraking gekomen. Lange hete zomers, in de winter overvloedige regen, bergachtig landschap, en alluviale zandstenen grond. In 1945 zijn er 37 wijnmakers samen gaan werken in een grote coöperatie, in de loop van jaren is deze gegroeid tot 95 producenten en in 1984 perste ze 12000 ton druiven. Nu 30 jaar later zijn er enkele nieuwe actieve wijnkenners die samen goed zijn voor de productie van ongeveer 9000 ton per jaar. Deze druiven komen uit de gehele kust regio van de Kaap waarvan het overgrote deel uit Franschoek. Ware ervaring, investering en enthousiasme van de wijnmaker Stephan Joubert zorgt er sinds 2007 voor dat de wijnen van Franschoek cellar's significant verbeterd zijn in kwaliteit en het fruit met zorg behandeld wordt.

Oude molen huizen waren ooit een gemeenschappelijk kenmerk in het landschap van de vallei, en La Cotte is een van de originele molens die de tijd heeft overleefd. Net als Chenin Blanc, dat traditioneel werd gezien als werkpaard van de Zuid-Afrikaanse wijnindustrie, geniet deze nu van de reputatie en stijl van de renaissance, zo ook het ambachtelijke huis, dat gerestaureerd is in 1989 door het Franschoek Conservation Trust in samenwerking met Franschoek Vineyards, vandaag de dag bekend als Franschoek Cellar.

In de neus levendige ananas, vlezige perzik, nectarine en kamperfoelie aroma's die ondersteund worden door een zuivere lijn van heldere citrus en tropisch fruit, afgewerkt door een kruidige frisheid.

