



Menu mei 2016

Spaghetti van asperges / VOC specerijenolie

A+B+C

Salade van Noordzeekrab, boontjes en dukkah

A+B

Poon met grapefruit

A

Asperge risotto

A+B+C

Lamsrug

A+B+C

Rabarbersoep met Griekse yoghurt sorbet

A+B+C



Spaghetti van asperges / VOC specerijenolie

Ingrediënten:	Bereiding:
<p>1 tl. gem. nootmuskaat 2 tl. gem. kaneel 6 kruidnagels 1 tl. gem. zwarte peper 140 ml. druivenpitolie</p>	<p><u>VOC specerijenolie</u> Verhit een sauspan en doe vervolgens alle specerijen in de sauspan en verhit kort de specerijen (dit heet myoteren). Voeg daarna de druivenpitolie toe. Laat de olie met de specerijen in de warme pan afkoelen. Zeef met een fijne zeef daarna de olie en zet apart.</p>
<p>20 stuks witte asperges (grote dikke)</p>	<p><u>Asperge spaghetti</u> Uitgedroogde kontje van de asperges afsnijden op de overgang van hard naar zacht. Schil met een dunschiller de asperges rondom niet te dun schillen. Snijd daarna de kopjes eraf op 3 cm en bewaar de kopjes in een vochtige doek. Snijd met behulp van een mandoline spaghetti van de asperges. Stoom de spaghetti in 20 minuten gaar in een vergiet boven kokend water, laat dit uitwasemen en zet apart.</p>
<p>7 stuks witte asperges</p>	<p><u>Asperge lamellen</u> Uitgedroogde kontje van de asperges afsnijden. Schil met een dunschiller de asperges rondom. Zoals boven beschreven. Snijd daarna de kopjes eraf op 3 cm en bewaar de kopjes in een vochtige doek. Snijd met behulp van een dunschiller in de lengte van de asperges lamellen. Leg de lamellen dakpansgewijs naast elkaar de snijplank en steek met een steker 14 rondjes uit. Plaats de uitgestoken rondjes met behulp van een paletmes op bakplaat en dek vervolgens af met huishoudfolie en zet apart.</p>
<p>1 tl. aardappelzetmeel 110 gram room zout</p>	<p><u>Voor de coulis</u> Plaats alle afsnijdels van de asperges (spaghetti en lamellen) in een pan met deksel met wat water en 1% zout van de massa. Stoof de asperges gaar zonder deze te koken. Pureer stukken asperges helemaal fijn met de keukenmachine en bind deze met aardappelzetmeel en passeer het door een bolzeef. Afmonteren met room (25% van de massa).</p>
	<p><u>Aspergekoppen</u> Snij de kopjes in de lengte middendoor en snij de helften nogmaals in de lengte middendoor. Plaats de koppen van de asperges in een pannetje met wat olijfolie en zout en stoof deze met deksel op de pan beetgaar. (let op aanbranden)</p>



20 gram kaviaar

Serveren

Meng de spaghetti met de coulis en verwarm het geheel. Dresseer de asperge-spaghetti in een diep rond bord en leg de lamellen er bovenop. Werk de lamellen af met enkele aspergekopjes en een beetje kaviaar. Druppel naast de asperge-spaghetti druppels van de VOC-specerijenolie.





Salade van Noordzeekrab, boontjes en dukkah

Ingrediënten:

1.5 liter water
150 ml droge witte wijn
1 el witte wijnazijn
1 uien
1 wortels
½ prei
1 bos peterselie
1 laurierbladen
5 zwarte peperkorrels
½ venkel
1 tl zout

1.5 kilo
Noordzeekrabpoten
1.5 liter court-bouillon
70 gram crème fraîche
15 gram olijfolie
Sap en rasp van 1
citroen
1 gekookt ei, fijngenhakt
1 sjalotje fijngesnipperd
Peper en zout

1 gesneden ui
1 teentjes knoflook
gesneden
Peper en zout
½ liter kippenbouillon
3500 gram doperwten
90 gram room
35 gram boter
1 tl dukkah

500 gram yoghurt
50 gram half geslagen
room
30 gram olijfolie
Peper zout

750 gram snijbonen
2 Granny Smith
25 gram chardonnay-
azijn
12.5 gram sushiazijn

Bereidingswijze:

COURT-BOUILLON

Snipper de ui. Was de venkel, wortel en prei en snij in ringen. Doe het water en de wijn in een grote pan. Voeg alle ingrediënten toe. Laat dit zonder deksel 20-25 minuten net tegen de kook aan borrelen. Zeef de bouillon. De bouillon is nu klaar voor gebruik.

NOORDZEEKRAB

Breng de court-bouillon aan de kook. Voeg de krabpoten toe en laat deze 2 minuten koken. Haal de court-bouillon van het vuur en laat de krab 20 minuten rusten. Kook het ei ondertussen hard. Haal de krabpoten uit de bouillon en laat afkoelen. Haal het krabvlees uit de krabschalen en weeg 525 gram vlees af. Sla de crème fraîche lobbij en meng met de olijfolie. Maak het afgewogen krabvlees aan met crème fraîche, citroensap en -rasp, het ei, de sjalot. Breng op smaak met peper en zout. Zet in de koeling.

DOPERWTENCRÈME

Zet de ui en knoflook aan in de olie en kruid met peper en zout. Bevochtig met kippenbouillon en laat zachtjes koken tot de ui gaar is. Voeg de doperwten toe en kook deze tot ze gaar zijn. Giet de doperwten af en draai deze in de blender met room, boter en een scheutje kookvocht tot een crème. Passeer de crème door een fijne zeef en meng een halve theelepel dukkah onder de crème. Laat afkoelen en doe alles over in een spuitzak. Zet in de koeling.

YOGHURT HANGOP

Maak dit voor de brigade van de volgende avond.

Leg een zeef op een pot en leg er een natte doek in. Giet de yoghurt hierin, vouw de doek dicht en plaatst er gewichten op. Laat de yoghurt 1 nacht uitlekken in de koelkast. Weeg 400 gram yoghurt hangop af en meng met de room en olijfolie. Kruid met peper en zout. Doe alles over in een spuitzak. Zet in de koeling.

SNIJBONENJUS

Pers met behulp van de slow juicer het sap uit de snijbonen en de Granny Smith en weeg 600 gram af. Meng het afgewogen sap van de snijbonen en de Granny Smith met de chardonnay-azijn en sushiazijn en breng op smaak met peper en zout. Zet in de koeling.



Peper en zout

1 brood Grand-mère
(Frans bruin
zuurdesembrood)
Olijfolie
Fleur de sel

40 gram doperwten
40 gram tuinbonen
40 gram snijbonen
40 gram boontjes

Koriander cress
Viooltjes

CROSTINI (GRAND-MÈRE)

Verwarm de oven voor op 170 °C. Snij het brood met de snijmachine in dunne plakken en steek hier rondjes uit van ca. 40 mm. Leg de uitgestoken rondjes op een siliconenbakmat en besprenkel met olijfolie en kruid met fleur de sel. Leg nog een siliconen mat erop zodat ze mooi plat blijven. Bak de rondjes in 8 minuten in de voorverwarmde oven tot ze krokant en mooi bruin zijn. Laat afkoelen.

GROENTENCOMPONENTEN

Blancheer de doperwten. Blancheer de tuinbonen en dop deze nogmaals. Halveer de boontjes en halveer nogmaals in de lengte. Blancheer. Snij met behulp van de dunschiller slierten van de snijbonen. Blancheer. Zet alle groenten apart weg.

PRESENTATIE

Haal de krabsalade, de hangop en de snijbonenjus 15 minuten voor de dressering uit de koeling. Zet een streep op het bord met de doperwtencrème en plaats hiertegen evenwijdig een quenelle van krabsalade. Spuit twee dopjes hangop en werk één af met dukkah. Plaats de crostini en dresseer de geblancheerde groenten. Werk af met de cress en viooltje.

Giet aan tafel in een spiegel de snijbonenjus tegen de doperwtencrème en druppel in de jus enkele druppels dukkah olie.





Poon met grapefruit

Ingrediënten:	Bereidingswijze:
<p>7 stuks rode poon (heel en met ingewanden) 40 gram wortel 40 gr ui 40 gr prei 40 gr knolselderie 1 bol knoflook 2 ster anijs 8 draadjes saffraan 1 rode grapefruit 1dl Grand Marnier 30 gr tomatenpuree</p>	<p>Saus van poon: Maak de vis schoon en snijd de filets van de graat. Bewaar de filets in de koeling. Maak de groenten schoon en snijd in stukken. Halveer de bol knoflook. Zet de graten van de poon aan in wat hete olie en laat goed kleuren. Voeg tomatenpuree, de groenten en knoflook toe. Blus af met de grand marnier. Voeg nu saffraan toe en de schil van de grapefruit, zonder het wit. Voeg water toe zodat alles onder staat en laat circa ½ uur trekken. Vervolgens passeren door een fijne zeef en tot circa ¼ inkoken. Let op de smaak, wanneer de bouillon te lang kookt kan hij bitter worden.</p>
<p>600 gr venkel 2,25 dl Pernod 1,5 dl witte wijn 1,5 dl visbouillon 1,5 dl kippenbouillon</p>	<p>Basis voor sabayon: maak de venkel schoon en snijd in stukken. Zet deze aan in een beetje olie. Blus af met de vloeistoffen en kook in tot circa 1,5dl. Zeef het geheel en koel het vocht terug.</p>
<p>1 dl suikerwater (50 gr water 50 gr suiker) 2 rode grapefruits</p>	<p>Gekonfijte grapefruitschil: Schil 1 grapefruit. Snijd de schil in reepjes. Blancheer deze 3 keer door ze telkens met koud water aan de kook te brengen en weer koud te spoelen. Daarna onderzetten met suikerwater en rustig laten konfijten op laag vuur. Snijd uit de 3 grapefruits (1 van de saus) mooie partjes en houd apart.</p>
<p>2 stuks venkel 90 gr boter 1 dl Pernod 1 ster anijs</p>	<p>Gekookte venkel: Halveer de venkel in de lengte. Doe de venkel samen met de overige ingrediënten in een pan en zet het geheel onder water. Voeg peper en zout toe en kook de venkel gaar. Zodra deze gaar is, uit het vocht halen en af laten koelen. Bewaar het vocht. Hier kan de venkel in opgewarmd worden voor serveren. Als de venkel koud is deze in plakken snijden van ongeveer 0,5 cm.</p>
<p>4 stuks minivenkel</p>	<p>Mini venkel: Kook de minivenkel circa 2 tot 3 minuten. Spoel ze koud en snijd ze in kwarten (in de lengte). Na het koken het buitenste blad verwijderen (is Taai).</p>
<p>3 eidooiers 6 el visfond 1 dl witte wijn 1 dl slagroom</p>	<p>Sabayon: Doe de eidooier in een kom en plaats in een warmwaterbad. Klop de eidooiers en de fond met een garde of mixer tot een schuimige massa (± 8 minuten). Schenk dan nog steeds kloppend langzaam de witte wijn hierbij. Neem de kom uit het water en klop de slagroom erdoor.</p>



Serveren:

Warm de diverse venkelsoorten op (de minivenkel met een klontje boter en de plakken venkel in het eigen vocht) en bak de visfilets op de huid bruin en krokant. Warm de poonsaus op.

Maak een spiegel van de poonsaus op het bord. Plaats hierop de visfilet en een plak venkel en een stukje minivenkel. Werk af met wat grapefruitpartjes, sabayon en wat gekonfijte grapefruitschil.





Asperge Risotto

<p>Ingrediënten: 28 stuks witte asperges</p> <p>7 plakjes gedroogde ham</p> <p>400 gr risotto rijst ½ ltr kippenbouillon 5 dl witte wijn ½ ltr kookvocht van de asperges</p> <p>2 eieren 1 dl melk Panko 100 gr geklaarde boter</p> <p>150 gr verse geitenkaas Olijf olie Boter Peper en zout</p> <p>Het slaatje: 150 gr Rucola 15 stelen verse kervel(de blaadjes) 70 gr belegen kaas 3 thee lepels venkelzaad. olijfolie</p>	<p>Bereidingswijze: Schil de asperges en verwijder de houtachtige voet. Snijd de asperge op ongeveer 8 cm van de punt door. Kook de aspergepunten 2 minuten in voldoende gezouten water en haal de pan van het vuur. Laat de asperges in het kookvocht liggen. Door de resterende warmte zullen ze langzaam maar zeer gelijkmatig garen. Als ze naar de bodem zakken, zijn ze perfect gaar. <i>(Bewaar het kookvocht voor later)</i></p> <p>Droog de ham in de oven op 90°C . ca. 1 uur.</p> <p>Snijd het onderste gedeelte van de asperges in kleine blokjes.</p> <p>Verhit de kippenbouillon. Verwarm een scheutje olijfolie. Doe er de rijst bij en wentel alle korrels door de olie. Laat doorwarmen tot de rijst net te warm is om met de hand aan te raken. Voeg de aspergeblokjes toe en blus met de witte wijn. Laat die volledig verdampen en blus dan met een eerste pollepel het kippenbouillon. Doe er ook een pollepel van het kookvocht van de asperges bij. Laat telkens weer verdampen voor je nog een deel bouillon toevoegt. De rijst zal langzaam zijn zetmeel vrijgeven tot je een beetgaar, maar toch smeug geheel hebt. Na ongeveer 12 minuten is de rijst gaar.</p> <p>Paneer intussen de aspergepunt en Klop de eieren los met een scheutje melk en olijfolie. Haal de aspergepunten eerst door het ei en vervolgens door het broodkruim. Verhit de geklaarde boter en bak de aspergepunten goudgeel.</p> <p>Werk de risotto af met de verse geitenkaas, een flinke klont boter, een scheutje olijfolie en peper naar smaak.</p> <p>Meng de ingrediënten tot een frisse salade.</p>
--	--



Presentatie:

Serveer met een fris slaatje van rucola, verse kervel en gemalen kaas op smaak gebracht met olijfolie en venkelzaadjes. Een plakje gedroogde ham maakt het geheel af.





Gebraden lamsrug, taartje van spelt met gekonfijte paprika en gepofte aubergine

Ingrediënten:	Bereidingswijze:
<p>2 aubergines 2 teentjes knoflook 2 takjes tijm 1,5 dl olijfolie 1 blikje ansjovissen</p>	<p>De aubergines in de lengte halveren en het vruchtvlees met de punt van een scherp mes kruiselings inkerven. Een helft van de aubergine beleggen met een fijn gesnipperd teentje knoflook, een takje tijm, olijfolie en ansjovis. Hierop de andere auberginehelft leggen en alles in aluminiumfolie rollen. Gedurende 2 uur poffen in een oven op 190°C. De aubergines wat laten afkoelen en dan het vruchtvlees met een lepel uit de schil schrapen. Het vruchtvlees in een cutter fijn draaien en door een bolzeef wrijven.</p>
<p>2 gekonfijte rode paprika:</p>	<p>De paprika's aan het vuur zwart blakeren en onmiddellijk afkoelen in koud water. Het vruchtvlees in grove stukken snijden, in vacuümzak brengen en begieten met verwarmde olijfolie. Een teentje knoflook, een takje tijm en twee laurierblaadjes toevoegen. De paprika 30 minuten op 170°C en laten afkoelen. Hierna 20 minuten op 80°C in de <i>sous-vide</i> bak laten garen. Daarna in mini brunoise snijden.</p>
<p>Voor het taartje: 225 gr parel gort Olijfolie 1 courgette in mini brunoise Olijfolie 3 teentjes knoflook 3 takjes tijm 4 laurierblaadjes</p>	<p>De parel gort koken in ruim gezouten water. Als de gort gaar is, deze koud spoelen. Olijfolie verhitten in een braadpan en daarin kort de brunoise van courgette en gekonfijte paprika aanstoven. De gekookte gort toevoegen en ten slotte de auberginepuree, net zoveel totdat er een smeuijge massa ontstaat</p>
<p>4 lamsracks 10 teentjes knoflook in de schil poffen Zeezout 300 gr cantharellen</p>	<p>De lamsracks ontdoen van het vlies, been schoonkrabben en het vlees dichtschroeien in de pan. De lamsracks daarna rosé braden in de oven op 140°C gedurende 12 tot 15 minuten. Kerntemperatuur 53°C. De teentjes knoflook met schil met de punt van een scherp mes inkerven en gedurende 25 minuten op zeezout poffen in de oven op 190 °C. De cantharellen goed schoon maken en bakken.</p>
<p>1 pot lamsfond Koriander laurier</p>	<p>Saus: Lamsfond 1 potje op smaak brengen met koriander en laurier. Binden met een roux van boter en bloem en op smaak brengen met peper en zout en een beetje room</p>



Presentatie:

In een diep bord en steker plaatsen Ø 6 cm en vullen met het parelgort-groentemengsel.

De lamsracks in koteletjes snijden en ze op de groenten leggen.

Over het vlees lamsjus dresser.

Ten slotte de gepofte knoflook en de gebakken cantharellen erbij schikken.





Rabarber soep met Griekse yoghurt sorbet

Ingrediënten:

110 gr water
110 gr suiker
sap van 1 citroen
1 rabarberstengel

Rabarber:

6 rabarberstengels
50 gr suikerwater (1:1)
1 steranijs

Rabarberschuimpjes:

1.5 eiwitten (neem hiervoor het eiwit van de tonkabonen-mousse)
100 gr suiker
pocheervocht

Amandelcake:

amandelspijs (=1:1 / poedersuiker : amandelpoeder)
75 gr amandelpoeder
75 gr poedersuiker
1 eiwit
100 gr poedersuiker
60 gr bloem
1 vanillestokje
120 gr gesmolten boter
3 eiwitten

Tonkabonen mousse:

3 blaadjes gelatine
180 ml slagroom
3 tonkabonen
1.5 eieren
3 eidooiers

Bereidingswijze:

Verwarm de oven op 70 °C
Zet een schaal met ijswater klaar.
Breng water, suiker en citroensap aan de kook in een wijde pan. Verlaag de temperatuur van de warmtebron en niet laten sudderen. Halveer de rabarberstengel in tweeën en snijd dunne lamellen op de snijmachine, stand 2.

Pocheer steeds enkele stuks, maximaal 2 minuten in de siroop of tot ze transparant zijn. Koel direct in het ijswater. Droog voorzichtig en leg ze op een ingevette bakplaat of op de bakmat. Herhaal dit proces tot alle rabarber is verwerkt. Plaats in de oven en laat drogen, laat zo nu en dan even het vocht ontsnappen door kort de deur te openen. Houd dit proces goed in de gaten, want ze kunnen snel verbranden!!

Was en snijd de stengels in gelijke delen (niet schillen), reken op 3 stukken per persoon.
Doe deze stukken met het suikerwater en de steranijs in een vacuumzak en vacumeer.
Gaar in waterbad op 70°C gedurende 30 minuten.
Bewaar het pocheervocht voor de schuimpjes

Klop de eiwitten stijf met behulp van een mixer
Voeg de suiker toe, en klop deze mee
Klop een beetje pocheervocht mee voor de kleur en de smaak
maak mooie vormen van het schuim
Droog de schuimpjes in de oven op 100°C totdat ze droog zijn en vanbinnen nog zacht.

Verwarm de oven voor op 180°C
Meng voor de amandelspijs, de amandelpoeder met de poedersuiker en het eiwit.

Meng vervolgens de amandelspijs, poedersuiker, merg van vanillestokjes en gesmolten boter met elkaar.
Voeg de bloem toe
Sla de eiwitten op tot er pieken ontstaan en vouw dit door het bloemmengsel.
Stort in een cakevorm en bak in de oven ongeveer 25 minuten.

Week de gelatine in koud water. Breng de slagroom met tonkabonen aan de kook en laat circa 15 minuten trekken met deksel op de pan. Klop de eieren met de eidooiers en de suiker los. Breng de slagroom opnieuw aan de kook en giet op het eimengsel. Schenk de massa terug in de pan en gaar zonder te koken. Haal de pan van het vuur, giet de crème door een zeef en los de



60 g suiker

Rabarber soep:

sap van 8
rabarberstengels
25 gr vers geperst
citroensap
125 gr vers geperst
sinaasappelsap
200 gr suiker

Griekse Yoghurt

sorbet:

205 gr suiker
45 gr glucose
snufje zout
335 gr water
250 gr Griekse yoghurt

gelatine erin op. Giet de tonkaboonmousse voorzichtig in een siliconemal met kleine halve bolvorm, strijk met paletmes keurig glad en laat circa 1 uur opstijven in de vriezer. Haal uit de vorm en druk twee helften tegen elkaar om een bolletje te vormen. Leg gelijk op het bord. Reken op twee balletjes per persoon. Laat ontdooien.

Breng de rabarber-, citroen- en sinaasappelsap met de suiker aan de kook, tot de suiker gesmolten is en laat afkoelen tot kamertemperatuur. Dek af.

Doe suiker, glucose en zout in een pan met het water. Verwarm het water het geheel tot de suiker is gesmolten. Laat is afkoelen in ijswater. Wanneer het afgekoeld is, mengen met de griekse yoghurt en in de ijsmachine een sorbet van draaien.

Presentatie:

apple blossom en atsina cress, eetbare bloemen.

Plaats een stuk amandelcake in het centrum van een diepbord. Daarop een quenelle van de sorbet. Rondom tegen de buitenrand van het bord afwisselend de overige ingrediënten. Garneer met rabarber chip, apple blossom, atsina cress en eetbare bloemen.

Schenk de rabarbersoep aan tafel erbij.





Wijnbeschrijving

Productnummer	4612/14	Producent	Weingut Welter
mer			
Naam	Welter Dornfelder Rheinhessen Bio	Land	Duitsland
Jaar	2014	Inhoud	0.75
Gebied	Rheinhessen	Subgebied	
Alcohol %	12.0%	Barcode	
Kleur	Rood		

Welter Dornfelder Rheinhessen Bio

Weingut Welter is eigendom van de familie Welter. Het bedrijf is opgericht door Willy Welter in 1950. De lange wijntraditie is gebaseerd op het principe van kwaliteit en waarde, die tot nu toe door alle volgende generaties wordt voortgezet.

Deze Dornfelder is complex en vol. Een explosie in de neus met aroma's van bosbessen, frambozen en pruimen. Elegante kersen die samenkomen met frambozen op het palet.

Een volle rode wijn met veel fruit en zachte tannines.

Deze wijn gaat goed samen met geroosterd vlees, hertenvlees of met een kaasplankje.

Ook lekker in combinatie met harde kazen en vijgenmosterd.





Productnummer	4611/14	Producent	Weingut Welter
mer			
Naam	Welter Grauburgunder Rheinessen Bio	Land	Duitsland
Jaar	2014	Inhoud	0.75
Gebied	Rheinessen	Subgebied	
Alcohol %	12.5%	Barcode	
Kleur	Wit		

Welter Grauburgunder Rheinessen Bio

Weingut Welter is eigendom van de familie Welter. Het bedrijf is opgericht door Willy Welter in 1950. De lange wijntraditie is gebaseerd op het principe van kwaliteit en waarde, die tot nu toe door alle volgende generaties wordt voortgezet.

De bodem waar de druivenstokken groeien bestaat uit löss, met daarop kalksteen en leisteen. Deze Grauburgunder straalt veel complexiteit uit. Volle body met steenfruit en minerale tonen die herkenbaar zijn voor het terroir waar de druivenstokken groeien. Deze wijn gaat goed samen met witvlees, of roodvlees, zoals varkenslende met kruiden en roomsaus.





Productnum mer	4610/14	Producent	Weingut Welter
Naam	Welter Weissburgunder Rheinhessen Bio	Land	Duitsland
Jaar	2014	Inhoud	0.75
Gebied	Rheinhessen	Subgebied	
Alcohol %	13.0%	Barcode	
Kleur	Wit		

Welter Weissburgunder Rheinhessen Bio

Weingut Welter is eigendom van de familie Welter. Het bedrijf is opgericht door Willy Welter in 1950. De lange wijntraditie is gebaseerd op het principe van kwaliteit en waarde, die tot nu toe door alle volgende generaties wordt voortgezet.

De bodem waar de druivenstokken groeien bestaat uit löss, met daarop kalksteen en leisteen.

Die Weissburgunder is elegant met een volle body, een ideale metgezel - altijd fris en aantrekkelijk. De lichtgouden kleur met subtiele aroma's van steenfruit, kweepeer, peer en groene noten bevestigen haar geschiktheid als een veelzijdige eetwijn. Deze wijn is een ideale match voor zeevruchten, vis, kalfsvlees, varkensvlees en gevogelte. Ook zeer aan te bevelen gekoeld met vrienden op het terras.

