



**Menu januari 2017**

**Gebakken Gnocchi met tomatencompote**

**A+B+C**

**\*\*\***

**Op de huid gebakken schelvis met mosselen**

**A+B+C**

*Wijnadvies:*

*El Cayado Albarino Rias Baixas*

**\*\*\***

**Crème van pastinaak met gerookte eend**

**A**

*Wijnadvies:*

*Torre Raone Lucanto Organic Montepulciano*

**\*\*\***

**Peterseliebouillon met paddenstoelen**

**A+B**

**\*\*\***

**Sukadelappen met een kroket van rode biet, aardappel en knolselderij**

**A+B+C**

*Wijnadvies:*

*ContiSani Governo Rosso Toscano*

**\*\*\***

**Cremeux van chocolade**

**A+B+C**

**\*\*\***



## Gebakken Gnocchi met tomatencompote

Ingrediënten:	Bereidingswijze:
<p><b>Gnocchi</b>                      6 grote bloemige aardappelen bv. doré                      250 gr bloem gezeefd                      250 gr Parmezaan, vers                      Geraspt                      2 eieren                      4 dooiers                      6 el bieslook fijngesneden                      Zout</p> <p><b>Tomatencompote</b>                      10 grote pruimtomaten                      Takjes tijm                      Takjes rozemarijn                      8 el olijfolie                      1 ui fijngesneden                      4 knoflooktenen, gepeld en geplet                      Peper en zout</p> <p><b>Vinaigrette</b>                      1 el balsamico                      3 el olijfolie                      Peper en zout                      0,5 knoflookteen                      1 takje tijm                      1 takje rozemarijn</p> <p>60 gr bloem                      boter                      50 gr Parmezaan, geschaafd                      Rucola</p>	<p><b>Bereidingswijze:</b></p> <p>Verwarm de oven voor op 200°C, hete lucht 175°C.                      Was de aardappelen en stoom ze gaar. Laat afkoelen en pel ze. Druk de aardappelen door de pureeknijper. Voeg de bloem, Parmezaan, ei eidooiers en bieslook toe. Meng alles met een handmixer, voeg eventueel zout naar smaak toe.                      Leg een groot stuk vel folie op het werkvlak. Schep langs de voorste rand een 15-20 cm. lange reep gnocchimengsel en laat aan beide zijden een stuk vrij. Rol het mengsel stevig in de folie en draai de uiteinden van de folie en knop dicht. Maak nog enkele rollen. Breng een grote pan water aan de kook en kook de rollen 10 minuten. Daarna afkoelen in ijswater.</p> <p>Ontvel de tomaten en hak het vruchtvlees grof. Bind takjes kruiden met een stukje keukengaren samen. Verwarm olijfolie en voeg de ui, knoflook, de kruiden en een snufje zout, smoor dit in ongeveer 10 minuten in een gesloten pan totdat de ui glazig is. Doe de gehakt tomaten erbij. Laat ze 20 minuten zachtjes sudderen, roer af en toe tot de massa ingekookt en dik is. Verwijder de knoflook. Breng op smaak met peper en zout. Zet in warmhoudkast.</p> <p>Blancheer de knoflook, daarna kneuzen.                      Maak een vinaigrette met alle ingrediënten. Laat afgedekt staan tot gebruik. Verwijder de kruiden takjes.</p> <p><b>Presentatie</b>                      Wikkel de gnocchi uit de folie en snijd in schijfjes van 2 cm. Haal door de bloem. Bak rondom in boter goudbruin. Laat op keukenpapier uitlekken.</p> <p>Leg gnocchi-schijfjes op een bordje, schep de tomatencompote ernaast en haal de rucola door de vinaigrette en leg deze erbij. Garneer met geschaafde Parmezaan.</p>



## Op de huid gebakken schelvis met mosselen

Ingrediënten:	Bereidingswijze:
<p><b>Mosselen:</b> 200 gr uien 1½ kg mosselen (40/50) 1 fles droge witte wijn 3 el platte peterselie</p>	<p><b>Mosselen:</b> Snipper de uien en hak de peterselie grof. Spoel de mosselen in een bak met koud stromend water. Werk snel. Controleer ze door ze tussen duim en wijsvinger te wringen om eventuele zandmosselen eruit te halen en gooi die en kapotte exemplaren gelijk weg. Leg mosselen die dan nog open staan even terzijde. Zij sluiten wellicht na een ferme tik met de bolle kant van een lepel. Zo niet, gooi ze weg. Trek er, waar nodig, de baarden af en doe de gecontroleerde mosselen in een pan. Doe er de ui en de peterselie bij en giet er flink glas wijn over. Leg het deksel op de pan en stoom op een hoog vuur tot alle schelpen net open zijn. Niet langer, ze worden anders taai. Schud ze daarbij een keer om. Haal ze uit het kooknat en gooi de nog gesloten exemplaren weg. Zeef het mosselnat door een passeerdoek. Zet de mosselen koel weg.</p>
<p><b>Mosseltapioca:</b> 20 gr tapiocameel 10 saffraan draadjes 2 bosuitjes Optioneel beetje room</p>	<p><b>Mosseltapioca:</b> Breng het mosselnat met de rest van de wijn aan de kook. Kook het vocht in tot 6 dl en zet 1 dl van dit vocht, bestemd voor de garnering, apart. Breng de 5 dl mosselvocht weer aan de kook, los de tapioca op in een beetje koud water, voeg al roerend de tapioca toe laat gedurende 10 minuten doorkoken tot de gewenste dikte bereikt is. Week de saffraan in een beetje vocht. Voeg de saffraan toe. Snijd de bosuitjes in dunne ringetjes en doe die erbij. Voeg eventueel een scheutje room naar smaak toe. Zet de tapioca warm weg.</p>
<p><b>Garnering:</b> 1/3 charentais meloen 1/3 komkommer, 3 bosuitjes 1 bakje borage cress olijfolie</p>	<p><b>Garnering:</b> Draai met behulp van een parelboortje van Ø 1 cm, mooie bolletjes uit het meloenvlees en uit de ongeschilde komkommer. Blancheer de komkommerparels even tot beetgaar en giet af. Snijd de bosuitjes in dunne ringetjes. Snijd de blaadjes van het bakje borage cress klein. Doe beide bij de meloen- en komkommerparels, vermeng het met het bewaarde mossel/wijnvocht en met een scheutje olijfolie.</p>
<p><b>Afwerking</b> 800 gr schelvisfilet, dik met vel grof zeezout olijfolie 2 el rode grapefruit, sap van</p>	<p><b>Afwerking:</b> Portioneer de vis in gelijke moten. Bak de vis rustig op de huid aan in olijfolie en een klontje boter. Bestrooi de vis met wat zeezout en keer de moot op het laatste moment heel even om, zodat de andere kant warmte krijgt. Pers de grapefruit uit.</p>



2/3 bakje borage cress

**Presentatie:**

Stoom de mosselen warm, door een bodempje water in een grote pan aan de kook te brengen, dan de mosselen toe te voegen en kort te verwarmen.

Schep wat mosseltapioca op de bodem van warme middelgrote borden. Leg 6 mosselen in een halve schelp langs de buitenzijde van de mosseltapioca. Plaats de schelvis met de huid naar boven in het midden van het gerechtje.

Voeg vlak voor het uitserveren 2 flinke el grapefruitsap toe aan het meloen/komkommengsel en verwarm het mengsel in slechts enkele seconden in een hete koekenpan. Verdeel het direct daarna over de vis.





## Pastinaakcreme en croutons met eend

<p><b>Ingrediënten:</b></p> <p><b>Ei</b> 14 eieren- bio + 2 extra voor reserve</p> <p><b>Pastinakenchips</b> 1 kg Pastinaken</p> <p><b>Pastinakencreme</b> 4 Pastinaak 4 kleine ui 2 dl room</p> <p><b>Croutons met gerookte eend</b> 21 plakjes brood 1 eendenborst 350 gr gesiers gekonfijt 1 rode ui olie Kervel</p>	<p><b>Bereidingswijze:</b></p> <p>Leg de eieren in het sous vide apparaat op 63 graden voor 70 minuten. Mag langer, maar niet korter. Koel ze af en pel ze. Het eiwit is nog zacht en moet voorzichtig van de eierdooier gescheiden worden. Dit gaat gemakkelijker onder een heel dun straaltje water. Bestrijk de dooiers met de olie, dek ze af en zet apart.</p> <p>Schil de pastinaken. Snijd op de snijmachine, stand 1, 10 plakjes en snijd hieruit rechthoekjes van 1cm bij 5 tot 8 cm. Frituur deze op 160°C ca. 2-2,5 minuten. Laat op keukenpapier. (niet zouten)</p> <p>Snijd op stand 5, 10 plakjes en snijd hieruit rechthoekjes van 1 cm bij 6 cm. Doe deze met een scheutje olijfolie en peper en zout in een vacumeerzak. Laat deze bij de eieren ca. 1 uur iets garen. Snijd daarna in mooie driehoekjes.</p> <p>Snijd de rest van de pastinaken in stukken. Snipper de uit Sautéer de ui en pastinaak in ca. 50 gram roomboter en voeg room, melk en wat zout toe. Kook ongeveer 20 minuten. Giet overtollig vocht af - bewaar dit om eventueel de creme te verdunnen. Pureer in de magimix en breng eventueel op smaak met peper en zout. Bewaar in een spuitzak in de warmtekast</p> <p>Snijd het vel van de eendenborst(en) kruislings in tot het vlees. Smeer de borst in met olie. Leg bakpapier op het rooster van de rookpan. <b>Zie extra algemene info over roken in rookpan.</b> Leg de eendenborst op de vel kant op het papier en rook de borst 10 minuten. Haal uit pan en laat afkoelen. Bak de borst kort, eerst op de vel kant, keer daarna om. Leg in de oven van 95 ° C tot een kern temperatuur van 53°C. Laat het vlees voldoende rusten. Verwijder het vel. Snijd het in vierkantjes en bak dit verder uit tot "kaantjes" Snijd de eendenborst in reepjes</p> <p>Snijd de gesiers in reepjes.</p> <p>Snijd de rode ui in dunne halve maantjes. Bak deze eventueel in een beetje eendenvet.</p> <p>Verwarm de oven voor op 190°C. Verwijder de korst van het brood en rol met een deegroller tot 2 mm dikte. Steek rondjes van 9 cm. doorsnede. Bak deze tussen twee bakmatten goudbruin in de oven, ongeveer</p>
---	---



10 minuten.

Snijd de rondjes door de midden. 1,5 rondje per persoon.  
Restant in zeer kleine blokjes snijden en deze 5 minuten krokant bakken in een beetje eendenvet van de gesiers en zouten.  
De croutons laten uitlekken op bakpapier.

Besmeer de halve broodrondjes met zachte boter en beleg **alleen aan de ronde buitenzijde** met gesiers, ui, driehoekjes van pastinaak en eendenborststreepjes. Garneer met groene blaadjes van kervel

#### Presentatie

Schep pastinakencrème in een diep bord en plaats een eidooier in het midden van de crème.

Bestrooi de dooier met "Fleur de Sel" en één tour van de pepermolen. Leg de pastinakenchips naast de dooier.  
Leg op de rand van bord drie halve belegde broodrondjes.





## Peterseliebouillon met paddenstoelen

### Ingrediënten:

1,5 kg runder schenkels  
3 uien  
1 winterwortel  
1 kleine prei  
0,5 knolselderij  
4 laurierblaadjes  
14 peperkorrels  
30 gr platte peterselie

### garnituur

600 gr paddenstoelen  
melange,  
schoongemaakt  
4 el olijfolie

### Bereidingswijze:

Spoel de schenkels onder koud stromend water.  
Doe ze in de snelkookpan en schenker 4 liter koud water bij.  
Breng aan de bouillon langzaam aan de kook en schuim regelmatig af.  
Was de groenten en snijd deze zo klein mogelijk.  
Voeg deze toe samen met het laurierblad, peperkorrels.  
Pluk de blaadjes van de peterselie, dek af en zet in de koeling.  
Roer de peterseliestelen door de bouillon.  
Sluit de pan en breng onder druk laat een uur koken.  
Zeef de soep. Pluk het vlees van de runderschenkels en snijd het in kleine stukjes. Voeg weer toe aan de bouillon.

Snijd de paddenstoelen in reepjes. Verhit de olie en bak de paddenstoelen in 8 à 10 minuten goudbruin en gaar. Breng op smaak met peper en zout.

### Presentatie:

Hak de peterselieblaadjes fijn en verdeel over de soepkommen of borden.  
Verdeel de warme paddenstoelen ook.  
Schenk de hete bouillon erop en serveer direct uit.







## Sukadelappen met een kroket van rode biet, aardappel en knolselderij.

☆☆ of ☆☆☆

### Ingrediënten:

Runder sukade van ca.  
2.5 kg.  
1 prei, fijngesneden  
1 winterwortel,  
fijngesneden  
4 stengels  
bleekselderij,  
4 uien  
½ bol knoflook  
200 gr gerookte spek  
2 el tomatenpuree  
6 dl rode wijn  
3 laurierblaadjes  
4 takje tijm  
4 takje rozemarijn  
1 literpak runderfond  
peper en zout

### Kroketjes

6 bieten gekookt  
6 aardappelen  
vastkokend  
1 knolselderij  
Peper en zout  
Paneermeel  
panko

Deze receptuur geeft een tweetal bereidingen, zodat men de mogelijkheid heeft zelf een keuze te maken tussen deze twee. De kroket is een uitdagende bereiding en heeft daardoor een bepaalde moeilijkheidsgraad, wie het iets eenvoudiger wil houden, kiest voor de tweede/andere bereiding van de biet, knolselderij en aardappel. DUS kies één van de twee bereidingen!

### Bereidingswijze:

Was en snijd het navolgende klein; prei, winterwortel, bleekselderij, uien en de knoflook.  
Snijd de gerookte spek klein.

Snijd de sukade in de lengte doormidden en bak ze rondom mooi bruin in de snelkookpan. Haal het vlees uit de pan. Bak in dezelfde pan de prei, wortel, bleekselderij, ui, knoflook en spek. Voeg de tomatenpuree toe, bak deze even mee en blus af met de rode wijn. Voeg laurierblaadjes, tijm, rozemarijn en bouillon toe. Leg het vlees weer in de pan erbij.  
Sluit de pan en breng onder druk. Laat 40 minuten garen. Haal het vlees uit de pan en laat iets afkoelen.  
Zeef het kookvocht en laat dit inkoken tot gewenste smaak. Breng op smaak met peper en zout.  
Leg huishoudfolie op het aanrecht en leg daar de nog warme sukade op. Rol de folie strak om de sukade zodat er een rol ontstaat. Maak zo ook de tweede rol.  
Leg de rollen in de koeling/vriezer en laat ze koud worden. Snijd er mooie medaillons van en leg ze op bakpapier in een oven van 190°C tot ze heet zijn.

### ☆☆☆ *Uitdagende Bereiding*

LET OP: Snijd alle plakken op snijmachine, stand 6 en maak alle rondjes even groot van de biet, rauwe aardappel en knolselderij. Gebruik hiervoor een uitsteker met doorsnede 3 cm.

Haal indien nodig de buitenste laag van de biet en snijd in dunne plakken, steek dan mooie rondjes.

Was de aardappelen, snijd en stoom dan gaar. Steek rondjes.

Maak de knolselderij schoon, snijd en steek rondjes. Kook in zeer weinig water gaar met een beetje zout.

Breng de rondjes op smaak met peper en zout.

Maak kroketjes door dunne en kleine uitgestoken rondjes biet, aardappel en knolselderij te stapelen. Zorg dat ieder kroketje 5 rondjes van ieder heeft. Zet vast met twee prikkers.





6 bieten, gekookt  
2 rode uien  
3 el olijfolie  
3 el wijnazijn  
3 el  
honing/ahornstroop  
peper  
0,5 tl zout

Boter  
Peper en zout

9 Cantharellen  
bundelzwammen  
lente ui  
peper en zout

Paneer door ze te wentelen door de bloem, eiwit, paneermeel en panko. Bak ze goudbruin in de frituur van 180° C. Verwijder de prikkers.

☆☆ **Bereiding\* i.p.v. kroket**

**Bieten:**

Maak de bieten schoon en snijd in dunne plakken, steek mooie rondjes.

Uien pellen en kleinsnijden.

In pannetje met olie, azijn, honing, peper en zout verwarmen tot het vocht bijna is verdampt.

Leg ui en rondjes biet erin en laat marinieren tot zoetzure biet.

**Aardappelen:**

Schil de aardappelen en snijd in dunne plakken en steek mooie rondjes. Gebruik de resten bij de knolselderij puree.

Bak deze rondjes goudbruin.

**Knolselderij:**

Maak de knolselderij schoon en snijd in blokjes en kook deze met de resten van de aardappel in weinig melk gaar. Giet het vocht af, maar bewaar dit om eventueel de puree smeugig te maken.

Pureer, voeg boter toe en breng op smaak met peper en zout.

Doe in een spuitzak en bewaar in de warmtekast.

Maak de paddestoelen schoon en bak ze kort een beetje boter.

Breng op smaak met peper en zout

Snijd de lente ui in schuine stukken en sauteer deze gaar.

**Presentatie:**

Halveer het kroketje in de lengte en leg een halve, met de open kant naar boven op een medaillon.

Schep er jus omheen en serveer er de gebakken paddestoelen en lente-ui bij.

Indien GEEN kroket:

Plaats in een halve maancirkel de garnituren van knolselderijpuree, bieten- en aardappelrondjes, paddenstoelen en lente ui.

Plaats het sukade-medaillon midden op het bord en wat jus op de helft van het vlees.





## Cremeux van Chocolade

Ingrediënten:	Bereidingswijze:
<p><b>Cremeux</b>                      2,5 dl melk                      2,5 dl slagroom                      5 eidooiers                      50 gr suiker                      250 gr pure chocolade                      (callets Callebaut nr 811)</p>	<p>Zorg dat de eieren op kamertemperatuur zijn.</p> <p>Bij het scheiden van de eieren houd de eiwitten apart voor de merengue.                      Klop de eidooiers met de suiker licht, luchtig en romig.                      Breng melk en room aan de kook. Maak een crème, door een beetje warme melk-room bij de eidooiers te kloppen, dan langzaam de rest samen voegen. Terug in pan en al goed roerend te verwarmen tot maximaal 80°C. Giet dit over de chocolade en roer goed door tot een mooie homogene massa. Zet minimaal 1 uur in de koeling.</p>
<p><b>Meringue</b>                      3 eiwitten                      100 gr suiker</p>	<p>Klop de eiwitten, zodra deze ondoorzichtig worden, de suiker langzaam toevoegen en kloppen tot een zeer compacte massa. Lang en goed kloppen. Doe in een spuitzak en bewaar in de koeling.                      En spuit kleine bolletjes op de koekjes.</p>
<p><b>Saus van witte chocolade</b>                      1,25 dl melk                      0,6 dl room                      40 gr suiker                      75 gr witte chocolade                      (callets Callebaut nr W2)                      15 gr boter</p>	<p>Breng de melk, room en suiker tegen de kook aan en los de suiker op. Meng met de zachte boter en giet dit nog warme mengsel over de witte chocolade. Doe dit van het vuur.                      Meng tot een homogene massa. Laat rustig afkoelen, roer door en zet in de koeling.</p>
<p><b>Gelei van koffie</b>                      8 gr gelatine = 4 blaadjes                      40 gr suiker                      0,6 dl water                      2 dl espresso koffie</p>	<p>Week de gelatine in koud water.                      Breng de suiker met het water aan de kook en voeg de gelatine en de koffie toe.                      Smeer een plateau dun in met arachide olie.                      Giet het mengsel op het plateau en laat in de koeling opstijven.                      Steek 10 kleine rondjes per persoon, doorsnede 2 cm uit.</p>
<p><b>Koekje en Crumble</b>                      150 gr boter                      150 gr rietsuiker                      75 gr bloem                      75 gr hazelnoten poeder</p>	<p>Verwarm de oven op 180°C                      Meng de boter en rietsuiker in de keukenmachine met het blad.                      Voeg bloem en hazelnotenpoeder toe.                      Rol dun uit op bakmat. Leg desnoods een stuk bakpapier erop om alleen het uitrollen te vergemakkelijken.                      Bak in ca. 15 minuten goudbruin.                      Steek 3 rondjes per persoon uit met een uitsteker doorsnede 2,5 á 3 cm.                      Hetgeen er over blijft, verkruimelen tot een crumble.</p>



**Presentatie:**

Maak een streep van witte chocolade op het bord met behulp van een lepel, waarbij men een dot crème neerzet en deze met de onderkant/bolle kant van de lepel wegtrekt.

Maak van de cremeux 2 mooie quenellen of bolletjes met behulp van een ijslepel per persoon en leg deze op het bord.

Zet per bord 3 koekje erop en leg geleirondjes ertussen.

Doe een beetje crumble op de bollen cremeux strooien.





## Wijnbeschrijving

Productnummer	5285/15	Producent	Conti Sani
mer			
Naam	Conti Sani Governo Rosso Toscano	Land	Italië
Jaar	2015	Inhoud	0.75
Gebied	Toscane	Subgebied	Maremma
Alcohol %	13.5%	Barcode	
Kleur	Rood		

### Conti Sani Governo Rosso Toscano

Governo is een traditionele Toscaanse wijnmaakmethode, gelijk aan de Ripasso methode die gebruikt wordt in Veneto. De druivenstokken groeien op de heuvels in het zuiden van Toscane in Maremma. Deze wijn bestaat uit Sangiovese Toscano en Canaiolo Nero druiven. Een heldere robijnrode kleur en in de neus fruitige en florale aroma's met hints van morello druiven en viooltjes, goed in balans. Deze wijn is heerlijk bij risotto, pasta, wild, gegrild vlees en gerijpte kazen.





Productnummer	6410/14	Producent	Codax
Naam	El Cayado Albarino Rias Baixas	Land	Spanje
Jaar	2014	Inhoud	0.75
Gebied	Gallicié	Subgebied	Rias Baixas
Alcohol %	12.5%	Barcode	
Kleur	Wit		

### El Cayado Albarino Rias Baixas

Tijdens het lopen over de route naar Santiago ontdekt de pelgrim een vruchtbare, mooie en vriendelijke aarde die hem alle schatten biedt die door de eeuwen heen zijn achtergelaten door mensen van over de hele wereld.

Op die wijze ontwikkelt zich een gastvrij volk, traditionele wijngaarden en een eigen gastronomie die Rias Baixas en Monterrei verandert in een aards paradijs.

El Cayado (de staf), die in deze gebieden is ontstaan, begeleidt de pelgrim van het begin tot het eind als steun en hulp gedurende de voettocht.

Deze wijn komt uit Rias Baixas in Spanje, nabij de Portugese grens. Aromatisch, wit fruit, appel, verse groene kruiden in de neus, sappig, opwekkend en verfrissende droge witte wijn.





Productnummer	S471/15	Producent	Torre Raone
Naam	Torre Raone Lucanto Organic Montepulciano	Land	Italië
Jaar	2015	Inhoud	0.75
Gebied	Abruzzo	Subgebied	
Alcohol %	13.5%	Barcode	
Kleur	Rood		

#### Torre Raone Lucanto Organic Montepulciano

De boerderij Tenuta Torre Raone is gelegen in Abruzzo, op de zonnige heuvels van Loreto Aprutino op 350m boven zeeniveau. Het bedrijf is in 1997 overgenomen door twee vrienden. Het estate, met een gebied van 35 hectare is bio gecertificeerd. Er zijn 30 hectare wijngaarden en 3 hectare olijfgaarden en het gebied is bijzonder geschikt om biologisch te telen. In het centrum van het landgoed staat een fort dat het omliggende gebied domineert, genaamd Torre Raone, ter ere van Raone van Poliano die dit in de 11<sup>e</sup> eeuw gebouwd heeft. Het wijnhuis is gebouwd in 2006, met een huidige productie van ongeveer 100.000 flessen in Italië en daarbuiten. Bij Torre Raone komen methodes en tradities samen met moderne wijnmakerstechnieken, om een hoge kwaliteit wijnen te produceren.

Frisse en fruitige wijn gemaakt van 100% Montepulciano d'Abruzzo druiven. De druiven worden laat geoogst en in stalen tanks bewaard om zo de originele smaak van de Montepulciano druiven te behouden. In de neus aroma's van zacht rood fruit. Op het palet smaken van rode bessen, bramen, frambozen, zachte kersen en pruimen.

