



Menu maart 2017

Nougat van geitenkaas met gedroogd fruit

A+B+C

aaa

wijnsuggestie:

Moroki Grüner Veltiner

Zacht gegaarde Noordzee makreel met garnalen

A

aaa

wijnsuggestie:

Chateau de la Greffiere Macon Roch Vireuse

**Tartaar van Schots rund met ansjovis tapenade
vergezeld van een eierdooiermousseline**

A+B

aaa

Limoncello Espuma

A+B+C

aaa

wijnsuggestie:

Chateau de la Greffiere Macon Roch Vireuse

Rog met Coquilles

A+B+C

aaa

Terrine van 5 Hollandse Kazen

A+B+C

aaa



Nougat van geitenkaas met gedroogd fruit

Ingrediënten (14 st.)

150 gr zachte geitenkaas
25 gr walnoten
25 gr blanke hazelnoten
20 gr pistachenoten
25 gr amandelen
Piment d'espelette
Hazelnootolie
25 gr zachte gedroogde abrikozen
120 gr room
1,5 gelatineblaadje =3 gr
½ baquette

Bereiding:

- Leg de baquette in de vriezer
- Rooster de noten in een oven van 180°C, gedurende 6 a 7 minuten
- Hak de noten grof circa 4 - 5 mm.
- Week de gelatine in koud water.
- Klop de geitenkaas met een garde soepel.
- Voeg een scheutje hazelnootolie en een snuffje piment d'espelette naar smaak toe.
- Voeg de noten en de kleingesneden gedroogde abrikozen circa 2 mm. toe.
- Klop 2/3 van de room lobbig.
- Verwarm 1/3 van de room en los hierin de uitgeknepen gelatine in op.
- Klop dit door de geitenkaas.
- Voeg de geklopte slagroom toe.
- Giet een 2 cm dikke laag in een bak met folie ca. 6x10 cm en laat in de vriezer minimaal een halfuur opstijven, plaats daarna in de koeling.
- Snijd de baquette op de snijmachine in 3mm dunne ovale plakken, stand4...?
- Besprenkel met een beetje olie en zout ze licht.
- Leg de plakken over iets ronds en bak in de oven van 190°C, ongeveer 5 minuten. Gebruik een madeleine vorm.

Presentatie:

- Snijd m.b.v. een mes, ondergedompeld in heet water, blokjes van 2 x 2 cm.
- Leg een plakje brood op een klein schaalkje en zet daarop een blokje geitenkaas
- Bestrooi met pistachekruim (noten zeer fijngenhakt) en een takje shiso-purper-cress
- Decoreer met bv. een blaadje snijbiet

Cress: Shiso-purper





Tartaar van Schots rund met ansjovis tapenade vergezeld van een eierdooiermousseline

Ingrediënten:

14 flinterdunne plakjes
stokbrood
28 dunne plakjes spek
(langwerpig)

Tapenade

75 gr zwarte olijven
1 ½ tl Dijon mosterd
40 gr ansjovispuree
1 ½ tl gehakte tijm
2 teentjes knoflook
1 el citroensap
1 bakje limon cress
(Koppert Cress)
0.5 dl olijfolie (vierge)
Peper en zout

Rundvlees

850 gr diamant haas
2 ½ el olijfolie (extra
vierge)
2 ½ el olijfolie (vierge)
2 el fijngehakte
sjalotten
2 el fijn gehakte augurk

Eierdooiermousseline

80 gr eierdooier
0.5 dl dragonazijn
1 ½ el water
0.5 dl olijfolie (extra
vierge)

8 blaadjes
Pousseblette rouge

Bekijk het instructie filmpje op www.recepten.vantopchefs.nl

Bereidingswijze:

- Snijd het brood op de snijmachine stand 6 .
- Leg de plakjes stokbrood op een ovenplaat en besprenkel met olijfolie (extra vierge). Bak goudbruin en knapperig in een oven van 180° C.
- Leg de plakjes spek op bakpapier en laat deze op lage temperatuur bakken tot ze mooi krokant zijn
- Meng alle ingrediënten voor de tapenade, tezamen met de limon cress van Koppert Cress en de olijfolie en een snufje zout, in een keukenmachine totdat een gladde massa ontstaat.
- Laat het vlees in de vriezer licht aanvriezen.
- Kruid het rundvlees met peper en zout.
- Besprenkel royaal met beide olijf oliën.
- Snijd het vlees eerst in grove stukken en besprenkel dit nogmaals ruim met olijfolie. Snijd het vlees daarna voor de tweede keer in kleine blokjes tot een grove tartaar.
- Voeg de fijn gesneden sjalot en augurk toe.
- Probeer het rundvlees niet meer met de hand aan te raken.
- Meng de eierdooier met de dragonazijn plus de kleine hoeveelheid water 'au bain-marie' tot een luchtige mousseline (niet warmer dan 80°C.) en roer er vervolgens de olijfolie doorheen. Laat afkoelen op kamertemperatuur.

Presentatie:

Neem i.p.v. een bord een mooi wijd uitlopend glas.

Trek m.b.v. een theelepel strepen van de tapenade langs het glas naar boven.

Vul voorzichtig de glazen m.b.v. dezelfde theelepel met het vlees. Druppel de mousseline tussen het glas en de tartaar. Steek de plakjes stokbrood en de spekplakjes in de tartaar. Plaats als laatste de blaadjes (pousseblette rouge) tussen het stokbrood en het spek





Zacht gegaarde Noordzee makreel met garnalen

Bekijk het instructie filmpje op www.recepten.vantopchefs.nl

Ingrediënten:

Kurkumablokjes:

2 dl water
1 gr. zout
30 gr. suiker
2 gr. kurkuma
1 blaadje gelatine
3 gr. agar agar
5 gr. zoetstof (vloeistof)

Eidooier:

7 eieren

Makreel:

8 stuks makrelen
(7 voor 14 personen, 1 reserve, eventueel te gebruiken voor de mayonaise)
Olijfolie om te bakken
25 cl. Sushi azijn
100 cl. Olijfolie

Groene aspergetips:

42 aspergetips
3 el. Boter

Bereidingswijze:

Kurkumablokjes:

- Breng het water naar het kookpunt, voeg de suiker, het zout en de kurkuma toe.
- Laat maximaal 5 minuten trekken en daarna afkoelen op een schaal ijs. (snel afkoelen)
- Doe de afgekoelde vloeistof in een schaaltje en trek dit in een vacuumzak in de machine vacuum. (Doel: sneller marinieren)
- Laat dit 1 uur marinieren.
- Zeef de vloeistof en warm dit weer op met de agar agar en zoetstof tot 80 graden (dan heeft de agar pas zijn effect) Haal van het vuur en voeg de geweekte gelatine toe.

Giet op een plaat of schaal tot een dikte van ongeveer 3 mm. Plaats in de diepvries tot het geheel opgesteven is.

Eidooier:

- Vul de sous-vide koker met warm water en stel hem in op 64 graden.
- Pas als hij op temperatuur is mogen de eieren voorzichtig in het water toegevoegd worden.

Stel de tijd in op 80 minuten. Langer mag, korter niet. Sluit het deksel. De machine doet de rest!

Makreel:

- Verwijder de ingewanden van de makrelen.
- Was de makrelen. (daarna niet meer wassen i.v.m. smaakverlies)
- Fileer de makrelen.
- Verwijder van de buik de vliezen en de grote buikgraten (aan de kopzijde) Snijd de filets bij tot een egale vorm.
- Kort de filets in tot 2/3 van de lengte vanaf de staart.
- Bewaar de rest voor de mayonaise!
- Bak de filets alleen op de huidzijde kort in hete olijfolie. Niet doorgaren, maximaal 1-2 minuten! Heeft alleen tot doel de huid krokant te maken.
- Halveer de gebakken filets in de lengte waarbij tevens de middengraat er tussen uit gesneden wordt.
- Plaats de halve filets op de huidzijde op een silicone bakmat en marineer met het mengsel van de azijn en olie.
- Plaats in de koeling tot afwerking.

Groene aspergetips:

- Snijd de groene asperges op gelijke lengte.
- Breng eerst water aan de kook en voeg zout toe.
- Blancheer de asperges in het kokende water. (zo blijven de



Zeekraal:

200 gr. Zeekraal
Extra vierge olijfolie

Hollandse garnalen:

200 gr. grijze Noordzee
Garnalen.
Extra vierge olijfolie

Mayonaise:

4 stuks eidooiers
25 cl. Witte wijn
25 cl. Azijn
Pure olijfolie van
Olitalia naar behoefte
De 1/3 overblijfsel van
de makreelfilets

Radijs:

½ bosje radijs
Picudo olijfolie

Afwerking:

Borage Cress.
(smaak komkommer,
oester en zilt)
Haringkuit

asperges beter op kleur)

- Wanneer ze beetbaar zijn afgieten en terugkoelen op ijs. Zet apart.

Zeekraal:

- Ontdoe de zeekraal van de harde onderzijde.
- Blancheer maximaal 1 minuut in kokend water.
- Koel terug op ijs om kookproces te stoppen en marineer daarna met de olijfolie.
- Zet apart.

Hollandse garnalen:

- Besprenkel de garnalen met de olijfolie, meng ze door elkaar en zet apart.

Mayonaise:

- Eierdooiers loskloppen en azijn en witte wijn toevoegen.
- De olijfolie langzaam toevoegen terwijl de substantie met **de hand geklopt** wordt. (Olijfolie wordt bitter als het machinaal geklopt wordt) Wil je het toch machinaal doen dan zonnebloemolie gebruiken. –minder smaakvol!!-
- De overblijfsels van de makreel ontdoen van middengraten en huid en in een schaal peper en zout toevoegen en besprenkelen met een beetje olijfolie.
- Garen in een oven op 50 graden.
- Daarna dit af laten koelen en in de Kenwood mixer met de balongarde mengen met de mayonaise.

Radijs:

- Snijd de radijzen in dunne plakjes.
- Haal de plakjes door de Picudo en zet apart.

Afwerking:

- Verwarm de oven op 50 graden en gaar de makreelfilets tot 38 graden. (ze worden lauw/warm geserveerd.)
- Scheid de eieren en roer de dooiers glad in een schaaltje.
- Verwarm de asperges in een klont boter.
- Snijd blokjes van 3 bij 3 mm van de saffraangelei.
- Verwarm de borden goed.
- Bedek een bord met de makreelmayonaise in de vorm van de halve makreelfilets.
- Leg hierop de makreelfilet met de huid naar boven.
- Dresseer het gerecht met de 3 asperges, zeekraal, garnaaltjes, kurkumablokjes, een paar toefjes eierdooier, radijs, borage cress en de haringkuit. Cress en de haringkuit.





Limoncello Espuma

Ingrediënten:

Citroensorbetijs:

0.4 l water
250 gr. suiker
5 citroenen (schil fijn geraspt)
Sap van 5 citroenen
3 eiwitten

4 dl Limoncello
1 fles Prosecco
14 Munt blaadjes

Bereidingswijze:

- Doe de suiker en het water in een pan op hoog vuur. Roer tot de suiker is opgelost, haal dan de pan van het vuur.
- Roer er de citroenschil en het sap doorheen. Laat afkoelen, doe vervolgens in een container, dek af en zet gedurende 1 uur in de koelkast.
- Giet het afgekoelde mengsel in de ijsmachine en draai er ijs van.
- Na 30 minuten voeg je de eiwitten toe aan het sorbetmengsel. Laat de ijsmachine draaien tot de sorbet stevig is.
- Zet zonnodig het ijs in de vriezer.

Presentatie:

- Gebruik een champagneglas.
- Verdeel de limoncello over de glazen.
- Schep in elk glas 1 à 1 ½ bolletje sorbetijs.
- Voeg voorzichtig de Prosecco toe.
- Garneer met een blaadje munt.





Rog met Coquilles

<p>Ingrediënten:</p> <p>3 rogvleugels á ongeveer 1 kg</p> <p>Zoet-zure biet 8 kleine bieten 1,5 dl verde olie 0,2 dl balsamico</p> <p>Gekonfijte Aardappel 40 kleine vaste aardappelen 500 gr notenboter</p> <p>Bouillon</p> <p>1 wortel 1 ui 3 t knoflook 50 gr spekblokjes 1,5 dl droge witte wijn 5 takjes tijm 1 laurierblaadje 2 dl gevogelte bouillon</p>	<p>Bereidingswijze:</p> <p><i>Zie voor instructie voor fileren van rog: Zie clubfilmpje en foto('s)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Knip de kleine graatjes (zoals bij een schol) aan het uiteinde van de vleugel weg. Knip mooi rond • Proportioneer de rogvleugels is in 14 stukken á 120 gr. en 14 stukjes van 30 á 40 gr, waarbij de ruggengraat aan de zijde vast blijft. Zie foto; deze geven wel te grote stukken aan. De kleine stukjes komen van het uiteinde van de vleugel en zijn ongeveer 7 x 2 cm. Het dikste gedeelte wordt van de graat gefileerd voor deze kleine stukjes. <p>Zoet-zure biet</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kook de bietjes gaar en pel ze. Steek hoge cylinders (2 p.p.) doorsnede 2 cm en snijd 0,5 cm dikke plakken (7 st.) en halveer deze plakken. (0,5 plak p.p.) • Olie en balsamico langzaam op temperatuur brengen (stand 5) met de bieten. • Roer en schudt voldoende, zodat de bieten nat blijven als de olie op 100°C is, wegzetten in warmhoudkast en af en toe even omschudden. <p>Gekonfijte Aardappel</p> <ul style="list-style-type: none"> • Schil de aardappelen en snijd in plakjes van 2,5 cm dik. • Steek 42 cilinders van doorsnede 2 cm. (3 p.p.) • Maak van het restant een aardappelpuree. • Maak een licht bruine beurre noisette van 800 gr boter en zet de cylinders rechtop hierin. • Zet de pan in een oven van 120°C - 1 uur. • Zeef en zet apart in warmhoudkast <p>Bouillon om artisjokken in te koken https://www.youtube.com/watch?v=o0Qjvb84DBc</p> <ul style="list-style-type: none"> • Schil wortel, ui en knoflook, snijd zeer klein • In een braadpan de spek, uien, knoflook en wortel rustig aanbakken
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



Artisjokken

7 artisjokken

- Zet een schaal met water en citroensap klaar
- Werk snel, de artisjokken verkleuren zeer snel
- Haal de buitenste bladeren van de artisjok
- Tourneer het harde weg. Haal ook het buitenste van de steel weg.
- Snijd de punt van de binnenste bladeren recht eraf
- Snijd de artisjok doormidden en haal met een lepel het gras eruit.
- Leg gelijk in het water met citroen.
- Doe de artisjok in de braadpan erbij en sauteer kort
- Blus met de witte wijn
- Voeg de rest toe. (bouillon, tijm, laurierblad)
- Gaar de artisjokken
- Haal uit bouillon en snijd in mooie "driehoekjes"

Sjalotten-boter

4 sjalotten, gesnipperd
150 gr boter

Sjalotten-boter

- Snipper de sjalotten en fruit deze in bruine boter/beurre noisette.

Gepaneerde Rog

Panko
Ei
Bloem
Peper en zout

Gepaneerde Rog

- Paneer de stukjes rog van 30 á 40 gr éénmaal met ei, bloem met peper en zout, de Panko.
- Bewaar in de koeling tot gebruik.
- Kort voor uitserveren frituren op 180°C

Rog

Peper en zout
Bloem

Rog

- Peper en zout de rog en bestrooi lichtjes met bloem
- Verwarm de oven op 120°C
- Bak de Rog kort in hete boter en bedruip.
- Zet in de oven gedurende, kerntemperatuur 64 °C

Coquilles

14 coquilles

Coquilles

Gril de coquilles.

Presentatie:

Bietenblaadjes
2 d. Shiso purper,
kervel
70 kappertjes met
steeltje.

- Verwarm de groenten
- Leg een half plakje biet op het bord
- Een rogvleugel
- 3 Gekonfijte aardappelcilinders
- 2 Bietencylinders
- Artisjok
- 1 Coquille
- 2 Gefrituurde rog stukjes
- 5 kappertjes
- Lepel sjalottenboter erbij



- Garneer met shiso, bieten- en kervelblaadjes



Schoonmaken van artisjokken







Terrine van 5 Hollandse Kazen

Bekijk het instructie filmpje op www.recepten.vantopchefs.nl

<p>Ingrediënten:</p> <p>Portgelei: 3 dl Tawney port 2 dl runderbouillon 6 blaadjes gelatine</p> <p>Krokantje: 1 stuks loempiavel 1 stuks casave</p> <p>Crumble van chorizo: 200 gr chorizoworst (stukje) 3 el panco broodkruim 1 el tijm 1 el rozemarijn 2 el olijfolie</p> <p>De kazen: 150 gr N/H extra belegen 150 gr Doruval 150 gr N/H vol belegen 150 gr Brabants blauw belegen 150 gr Geitenstee belegen (mekkerstee Ouddorp) 150 gr rookvlees olijfolie</p>	<p>Bereidingswijze:</p> <p>Portgelei: Verwarm de Tawny port met de runderbouillon en laat kort koken. Haal van het vuur en laat iets afkoelen Los de geweekte gelatine op in het warme mengsel, laat afkoelen. Voor versneld geleren in de vriezer plaatsen.</p> <p>Krokantje: Rol het ontdoode loempiavel op, snijd deze in repen van 4 mm. Bewaar het wel tussen folie. Frituur de uitgerolde strookjes in de folie op 160°C. Schil de casavewortel, snijd hiervan dunne strookjes, frituur deze in dezelfde olie.</p> <p>Crumble van chorizo: Snijd de chorizoworst op de machine 13 mm dik en in een heel fijne brunoise, bak deze uit in de olijfolie. Voeg de panco en de kruiden toe.</p> <p>Gebruik hiervoor plakken van ± ½ cm per soort van ± 150 gram. Maak van elke kaas 2 plakken van 8 mm dik, 6 cm lang en 10 cm breed.</p> <p>Terrine: Span een plastic folie op het werkblad om op te werken. Snijd van alle kazen plakken van ongeveer 8 mm. Zoals hierboven beschreven. Begin met de Noord Hollands extra belegen. Snijd rookvlees in dunne plakken, haal deze even door de portgelei. Bedek nu als eerste de plak N/H extra belegen met de plakjes rookvlees. Haal de plak 'Doruval' door de portgelei en leg op de rookvlees laag. Ga zo door met laagjes van rookvlees, N/H vol belegen, rookvlees, Brabants blauw en nog eenmaal rookvlees De laatste plak slechts aan één zijde met portgelei bedruipen, dit is de plak belegen Geitenstee belegen. Trek de folie zo strak als mogelijk om de terrine, vouw dicht plaats tussen twee plankjes en zet gedurende een paar uur onder druk weg in de koeling. Verwijder de folie, snijd de terrine rondom strak bij en snijd plakken van 8 mm, haaks op de kazen.</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



Stroopje:

1 dl Pedro Ximenez
Sherry azijn Millán van
Valderrama

Mosterd dille saus:

1 el citroensap
1 el mosterd
2 el olijfolie extra vierge
1 el fijngehakte dille
1 ½ el honing

Red Mustard Cress
van Koppert Cress

Stroopje:

Kook een dl Pedro Ximenez Sherry Azijn in tot een 'bijna lichte stroop'.

Meng alle ingrediënten tot dressing.

Presentatie:

Leg een lijn crumble van chorizo op het bord.
Trek een lijn mosterddillesaus naast de crumble.
Leg een plak terrine ernaast, bedruppel deze met Ocal olijfolie.
Leg de mooie lintkrullen van loempiavel tegen de plakken terrine.
Plaats de casave krokantjes tegen de lintkrullen.
Strooi wat afgesneden Red Mustard Cress creatief over de lijn Mosterddillesaus.
Bedruppel het gerecht met een paar druppels van de gereduceerde Pedro Ximenez Sherry Azijn.
Home>dessert>Terrine van 5 Hollandse kazen – Hein Willemsen





Wijnbeschrijving

Productnum mer	2711/15	Producent	Chat De La Greffiere
Naam	Chateau de la Greffiere Macon Roche Vineuse	Land	Frankrijk
Jaar	2015	Inhoud	0.75
Gebied	Bourgogne	Subgebied	Macon
Alcohol %	13.0%	Barcode	
Kleur	Wit		

Chateau de la Greffiere Macon Roche Vineuse

Chateau de la Greffiere is sinds 1585 actief als wijnhuis. De kelder is gebouwd in 1789 en in 1830 is het kasteel gebouwd dat het succes laat zien van de wijnproductie. Op dit moment is de derde generatie aan zet bij Le Chateau de la Greffiere. De ervaring die ze hebben komt naar voren in de kwaliteit en de expressieve aroma's van de wijnen.

Het wijngoed ligt in La Roche-Vineuse, in Mâcon in het zuiden van de Bourgogne. Dit gebied is mooi en heuvelachtig. Het Chateau verbouwt 4 verschillende druivenrassen, Chardonnay, Aligoté, Pinot Noir en Gamay. Deze druivensoorten passen perfect bij de bodem en zorgen voor kwaliteitswijnen.

Meer dan de helft van de wijngaard bevindt zich rond het wijnhuis. De klei en kalkrijke bodem in combinatie met de ligging op het zuid-westen zorgt voor ronde en minerale wijnen.

De kleur van de wijn is intens goud en strogeel. In de neus komen de geuren van grapefruit en mandarijn je tegemoet. Op het palet is het een droge minerale wijn met in de afdronk hints van dennen en kweepeer.

Heerlijk als aperitief en met gevogelte, risotto, vis, escargot en geitenkaas.





Productnummer	4961/14	Producent	
Naam	Moroki Gruner Veltliner	Land	Nieuw-Zeeland
Jaar	2014	Inhoud	0.75
Gebied	Marlborough	Subgebied	Wairau Valley
Alcohol %	13.0%	Barcode	
Kleur	Wit		

Moroki Gruner Veltliner

Moroki Wine Co is een coöperatie die bestaat uit wijnboeren en distributeurs die samen, met hetzelfde doel, wijn maken. Ze willen een moderne wijn maken met druiven afkomstig van kleine wijngaarden uit de regio Marlborough met een hoge kwaliteit.

Moroki is een woord uit het Maori, en betekent "verder gaan, de gang, up-to-the-present". De wijn wordt dan ook gemaakt voor de moderne drinker.

De stijl van de wijn kan elk jaar worden aangepast aan de wensen van de importeur. Dit maakt de wijn dan ook bijzonder. Een modern concept waarbij Moroki eigen wijn is van de importeur die beslist wat er in de fles komt!

Tijden veranderen, smaken veranderen ... Geniet van Moroki, wijn gemaakt voor de moderne drinker!

De druiven die gebruikt worden voor deze Gruner Veltliner komen uit de Wairau Vallei. In de neus aroma's van groene appels, nectarines, bloemblaadjes en kruiden. Op het palet een volle smaak, maar een zachte textuur en smaken van steenvruchten.

