



Menu november 2019

In biet gemarineerde Zalm kubus met Yuzu Spoom

A+B+C

aaa

Velouté van mosselen, curry en limoen

A+B+C

aaa

Kwartel met pompoen, wortel en bleekselderij

Leth Duett Veltliner & Riesling

A+B

aaa

Wild saucijs met wildsaus en tartaar van tomaat

Les Allées du chateau La Grave

A

aaa

Hertenfilet met fruit en herfstgroenten

Bardos Romantica

A+B+C

aaa

Cake, frambozenmousse en Kersensorbet

A+B+C

aaa



In biet gemarineerde Zalm Kubus met Yuzu Sroom

Ingrediënten	Bereidingswijze
<p>Zalm Kubus 300 g zalmhaas 2 bieten 2 el korianderzaden 100 g grof zeezout 150 g rietsuiker Rasp van 2 sinaasappelen Peper versgemalen</p>	<p>Zalm Kubus</p> <ul style="list-style-type: none"> • Doe handschoenen aan en schil en rasp de bieten. • Kneus de korianderzaden en de vijzel. • Meng het grof zeezout, rietsuiker, korianderzaad, peper en sinaasappelrasp. • Voeg de bietenrasp toe en meng goed door. • Snijd de zalm in strakke vierkante blokjes van 2,5 - 3 cm. • Meng de marinade met de zalm en leg de zalmblokjes in een plastic bakje. • Schuif dit bakje in een vacumeerzak en vacumeer. • Laat minimaal 1 uur marinieren, liefst langer. • Haal de zalmblokjes uit de marinade en verwijder voorzichtig het kruidenmengsel. • Dep droog met keukenrol.
<p>Sorbet voor Sroom 200 g water 100 g suiker 50 g glucose 170 g Mandarijnenpuree 5 g yuzusap</p>	<p>Sorbet voor Sroom</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zet de glazen (kleine champagne glazen) in koeling. • Maak een siroop van water, suiker en glucose, verwarm deze tot de suiker gesmolten is. • Voeg het mandarijnenpuree en (naar smaak !) yuzusap toe. • Draai het ijs.
<p>Garnituur 60 g Philadelphia roomkaas 6 g yuzusap zout en peper</p> <p>30 g zachte boter 25 g bloem 3 g inktvis-inkt 90 g water Een beetje zout 1/2 Charentais* meloen</p>	<p>Garnituur</p> <ul style="list-style-type: none"> • Meng de roomkaas met het yuzusap. Let op Yuzusap kan erg zuur zijn. Voeg naar smaak zout en peper toe. • Bewaar in een kleine spuitzak. <p>• Meng au bain marie de boter met 90 g water, inktvis-inkt en de bloem.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bak in anti-aanbakpan zonder vet 14 kleine ronde tuilles (moet in verhouding zijn met de zalmkubus), door steeds een zeer klein beetje in de koekenpan te doen. • Haal voorzichtig met een spatel eruit zonder de pan te beschadigen! • Snijd van de meloen strakke cilindertjes met de appelboor van 2 x 1 cm.
<p>Presentatie 14 blauwe bloemblaadjes Sakura Cress Borage Cress 1 fles Cava</p>	<p>Presentatie</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zet de zalmkubus op een amuselepel. • Zet een kleine dot roomkaas op de zalmkubus. • Plaats een meloencilinder tegen het dotje roomkaas aan. • Leg een takje borage en sakura Cress erbij. • Plaats de tuille rechtop in de roomkaas (Let op tuille kan zacht worden, dus doe dit niet te vroeg). • Decoreer met bloemblaadje(s). • Schep klein bolletje sorbet in koud glas en schenk de Cava erop.



** Charentaismeloen*

De wat afgeplatte, bolvormige Charentaismeloen komt uit Frankrijk. Het is een lichtgroene meloen van de cantaloupefamilie met oranje, zoet, sappig en aromatisch vruchtvlees. Deze meloen is lekker in voorgerechten en in desserts. Bij aankoop hoort de charentaismeloen stevig aan te voelen. Hij mag geen zachte, beurse plekken vertonen. Je kunt een rijpe meloen herkennen aan zijn zoete geur. Ook moet de schil bij lichte vingerdruk iets meegeven. De charentaismeloen is het hele jaar door verkrijgbaar





Velouté van mosselen, curry en limoen

Ingrediënten

2 kg mosselen
4 sjalotjes
4 tenen knoflook
5 dl droge witte wijn
sap van 4 sinaasappels
sap van 1 limoen
3 tl curry madras
50 gr crème fraiche

2 tl curry Madras
3 eidooiers
3 dl room
Limoen cress

Bereiding

- Spoel de mosselen in royaal water.
- Fruit in wat boter de gehakte sjalotjes en de knoflook in een kookpan.
- Voeg drie tl curry madras toe en bak deze even mee.
- Leg de mosselen erop voeg de witte wijn en 6 dl water toe sluit de pan.
- Breng aan de kook en laat 2 minuten koken tot de mosselen open zijn. Mosselen die niet openen verwijderen.
- Haal de mosselen uit de schelp, bewaar 2 per persoon voor de presentatie. Doe de overige mosselen bij het kookvocht, voeg het sinaasappelsap en het limoensap toe. Pureer het geheel met een staafmixer en voeg de creme fraiche toe en zeef de soep
- Zeef de soep.
- Maak een liaison door 3 eidooiers met 3 dl room. Meng dit goed.
- Maak "familie" door een scheutje warme soep aan de liaison toevoegen en herhaal dit 2 keer.
- Voeg nu de gehele soep toe aan de liaison. Maak op smaak met curry madras en wat gemalen peper.
- Verwarm de apart gehouden mosselen.
- Schenk de velouté in een voorverwarmd soepbord.
- Decoreer met de mosselen limoen cress.





Kwartel met pompoen, wortel en bleekselderij

Ingrediënten	Bereidingswijze
<p>Kwartels 7 kwartels zout en peper ganzenvet</p> <p>2 potjes gevogeltefond 250 g worteltjes 3 stengels bleekselderij 2 tenen knoflook 2 takjes rozemarijn</p> <p>Pompoen 500 g flespompoen 30 g crème fraîche 1 teen knoflook</p> <p>Wortel 1 bos worteltjes 2 stengels bleekselderij</p> <p>2 tenen knoflook 14 plukjes rozemarijn van ca 7 naalden</p>	<p>Kwartels</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pootjes van de kwartels halen, 'midden' botje verwijderen, vlees van 'onder' botje afstropen en van het geheel een soort bitterbal met botje erin maken. Indien mogelijk het velletje over het velletje insnijden en over het botje trekken. • Bestrooi met zout en peper. • De pootjes zeker 2 – 2½ uur konfijten in ganzenvet op 80°C in de oven. • De filetjes van de karkassen snijden en afgedekt in de koelkast bewaren. • De vleugeltjes, nekjes en borstkas zonder bloederige ruggengraad met de in plakjes gesneden worteltjes, bleekselderij, knoflook en de takjes rozemarijn in de gevogeltefond 1 uur laten trekken. • Daarna zeven en de jus sterk inkoken tot een eetlepel of veertien. Breng op smaak met peper en zout. <p>Pompoen</p> <ul style="list-style-type: none"> • De flespompoen schillen, in blokjes snijden en koken met de in plakjes gesneden knoflook in gezouten water. • Afgieten en pureren met de crème fraîche. Eventueel passeren door een zeef. • Iets zout en peper toevoegen. Het moet een zalfje zijn. <p>Wortel</p> <ul style="list-style-type: none"> • De wortels schillen en in 42 schuine plakjes van 5-8 mm snijden. • De bleekselderij schillen en in 42 schuine plakjes van 7-8 mm snijden. • Wortels en bleekselderij beetgaar koken in gezouten water. • Afgieten en afgedekt warm bewaren. <ul style="list-style-type: none"> • Verwarm 14 borden voor. • Bak de gekonfijte pootjes in wat ganzenvet. Houd warm. • Bak nu de plakjes knoflook in het ganzenvet. Zorg ervoor dat de knoflook niet verbrand. Haal de knoflook uit het vet. • Bak de trosjes rozemarijn knapperig in het ganzenvet. • Na de rozemarijn bak je de kwartel filets, nadat je die met zout en peper hebt bestrooid. Houd de filets warm. • Glaceer de gekookte wortels en de bleekselderij in het vet van de filets.



Presentatie:

- Maak de bordjes op.
- Start met een mooie lepelveeg van 1 el pompoencrème.
- Leg de geglaceerde groenten (3 stukjes per soort) in de holte, plaats hierop/ertussen 1 filetje en 1 een pootje (deze rechtopstaand).
- Garneer tot slot met de gebakken plakjes knoflook en een plukje gebakken rozemarijn.
- Druppel tot slot nog wat jus over het gerechtje en draai een slag met de pepermolen over het gerecht.

Voor de volgende brigade:

Ganzenvet zeven en bewaren in de koelkast. De vleessappen, die onderin de pan zitten, weggoien!





Wild sauscijs met wildsaus en tartaar van tomaat

Ingrediënten

Wild sauscijsje

750 g wildragout (stukjes ree, hert, wild zwijn)
300 g buikspek
14 g zout
1 el tijmblaadjes
2 g gemalen kruidnagel (potje)
5 g witte peper
6 teentjes knoflook
1 fles rode wijn (kan meerdere keren worden gebruikt)
± 2,5 meter darm

Tomaat-Tartaar

800 g pomodorie tomaten
200 g gedroogde tomaten op olie (potje)
3 tenen knoflook
1 el sinaasappelrasp
2 el suiker
takje tijm
takje rozemarijn
zout
peper

Mierikswortelsaus

2 tl olijfolie
4 lente-uien
12 dl droge witte wijn
150 gr mierikswortelrasp
3 dl zure room
4 el citroensap
2 tl mosterd
3 el kervel
Heet water (eventueel)

Bereiding

Worst heeft binding nodig. Die binding ontstaat door myosines, eiwitten die in de spieren zitten. Deze eiwitten maak je los door te mengen. Technisch onder de 12 graden. Je bevordert het vrijkomen van myosines met zout. Om een worst met goede binding te maken, is het aan te bevelen het vlees, als je het hebt klein gesneden, alvast met zout te vermengen. Daarna ga je het malen.

Gouden regel is : MENG KOUD, ook tussen de bewerkingen koelen!!

Let op: gehakmolen van Kenwood in diepvries koelen!

Wild sauscijsje

- Snijdt het vlees in kleine stukken. Meng met het zout. Zet dit min 15 min in de koelkast.
- Maal het vlees door de vleesmolen. Snijplaat ca 4 mm. (Zie instructie filmpje: <https://www.youtube.com/watch?v=immHeObWXNQ>.)
- Meng het kruidenmengsel in een vijzel en werk dit met een lepel door het gehakt.
- Spoel de darm goed schoon onder de kraan. Zet de vulpijp op de molen en doe er de darm omheen. Vul de darm zo gelijkmatig mogelijk.
- Voor het braden de worstjes 2 min in gekookte rode wijn leggen. Ze worden dan een beetje dof. De rode wijn terug in de fles voor de volgende keer.
- Braden aan beide zijden 2 min in bruine boter op middelmatig vuur.
- Haal de worstjes uit de pan en laat max. 5 min. rusten onder aluminiumfolie.

Tomaat-Tartaar

- Kruis de tomaten in bij het kroontje en dompel ± 15 seconden in kokend water.
- In tweeën snijden en schilletjes en pitjes verwijderen.
- De tros tomaten op een bakplaat in oven van 160°C.
- Deze tomaatjes bestrooien met een beetje olijfolie, de geritste en gehakte tijm en rozemarijn, de gehakte knoflook en beetje zout en peper. 1 uur in de oven.
- De pomodorie tomaten brunoise snijden.
- Pureer de gedroogde tomaatjes.
- Meng dit alles en voeg de sinaasappelrasp toe en PROEF!
- Doe het mengsel in een zeef en laat overtollig vocht uitzakken.

Mierikswortelsaus

- Olie verhitten en gesneden lente-ui bakken.
- Wijn toevoegen en ½ inkoken.
- Mierikswortel (naar smaak) toevoegen, zure room, citroensap, mosterd. Blijf roeren tot saus heet is.
- Kervel toevoegen en eventueel als de saus te dik is wat heet water.



Presentatie

- Op bord een niet te grote ring plaatsen en een laagje tomaat-tartaar erin scheppen.
- Worstje schuin doormidden snijden en tegen de tartaar plaatsen.
- Tot slot een scheutje mierikswortelsaus.





Hertenfilet met fruit en herfstgroenten

Ingrediënten	Bereidingswijze
<p>Wildfond 3 el olijfolie 2 kg wildresten (botten ed.) 1 middelgrote winterwortel 2 uien 4 t knoflook, gekneusd 0,5 l volle rode wijn 1 pot runderfond (450ml) 6 jeneverbessen, gekneusd 2 t tijm 1 laurierblad 4 t peterselie 1 t salie</p>	<p>Wildfond</p> <ul style="list-style-type: none"> • In een snelkookpan de wildresten in de olijfolie bruinbakken. • Voeg de groenten - kleingesneden toe, schep alles goed door en fruit nog 5 minuten mee. • Blus met de rode wijn en kook deze in tot de helft. • Voeg 2 l lauwwarm water toe, breng aan de kook en schuim regelmatig af. • Voeg alle overige ingrediënten toe en breng de pan onder druk. • Laat 45 minuten koken en zet de pan op een rooster om van druk te komen. • Zeven en inkoken tot ongeveer 1/3 = 1 liter voor de saus.
<p>Garnituur Peertjes 5 Rode Peer Williams* 1 fles Licht Zoete Witte Wijn 50 g suiker 1 Citroen 5 Steranijsjes 3 cm stukje gember 14 witte pitloze druiven Klein snufje zout</p>	<p>Garnituur Peertjes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Schil de peertjes, pit de onderkant. • Verwarm de wijn met de suiker, 2 el citroensap (bewaar de rest voor de schorseneren) en citroenschil zonder het wit. • Voeg de gember in plakjes gesneden en de steranijs toe. • Voeg tevens een zeer klein snufje zout toe. • Doe de peertjes erbij en kook ca. 1 uur. • Voeg de laatste 10 minuten de druiven toe. • Haal met een schuimspa het fruit en de kruiden eruit. • Kook in tot licht stroperig. • Snijd de peertjes verticaal in 4-en, leg terug in de siroop en bewaar. • Snijd de druiven in tweeën en bewaar in een bakje.
<p>Hertenfilet Ca. 1400 g hertenfilet Boter olijfolie</p>	<p>Hertenfilet</p> <ul style="list-style-type: none"> • Laat het vlees eerst goed op "kamertemperatuur" komen • Verwarm middelste oven 90 °C • Ontvries (indien nodig) de filet en bestrooi flink met peper en wat zout. • Bak rondom in bruine boter en olijfolie om dicht te schroeien. • Plaats in de oven met kernthermometer, kerntemperatuur 53°C. • Haal uit de oven en laat minimaal 15 min. rusten onder folie. • Links onderin in de warmhoudkast met de deur een klein stukje open.



Groenten

7 mini rode bieten
7 mini gele bieten
8 schorseneren
1 l Gevogelte fond
Boter
10 spruitjes
5 Koningsoesterzwam

Saus

2 sjalotten, gesnipperd
100 g boter
25 g gekneusde pepers
60 g aalbessengelei
30 g Rode Wijnazijn
1 l wildfond
(bovenstaand)

Groenten

- Verwarm oven op 150°C.
- Gebruik handschoen bij het schillen van de schorseneren.
- Was alle groenten, ook de schorseneren.
- Leg de mini bietjes apart op een stuk folie, voeg 2 takjes tijm en 1 takje rozemarijn, 1 teentje knoflook toe.
- Besprenkel met olijfolie, peper en zout. Vouw goed dicht en gaar in de oven - 1 uur. Controleer of ze zeer goed gaar zijn.
- Haal schil eraf en pureer ze, breng op smaak met peper en zout en evt. wat fond van de mini rode bietjes. Bewaar in warmhoudkast.
- Zet een schaal met citroensap (restant van hierboven - de peertjes).
- Schil snel de schorseneren, snijd in gelijkmatige schuin stukken van ca. 4 cm en doe deze gelijk in het citroenwater om verkleuren te voorkomen.
- Kook in wat fond met boter en bewaar ze in het kookvocht in de warmhoudkast.
- Poets de Oesterzwammen en snijd in repen.
- Bak kort voor het uitserveren in weinig boter en breng op smaak met peper en zout.
- !! Zorg dat kort voor het uitserveren alle groenten goed warm zijn, door deze in wat boter te sauteren.

Saus

- In pan met dikke bodem (braadpannetje) fruit de sjalotten en pepers en overblijfsel, zoals vliezen ed. van de hertenfilet, in de boter.
- Voeg de aalbessengelei toe.
- Blus met de wijnazijn en wildfond.
- Kook in op smaak en zeef deze.
- Breng indien nodig verder op smaak met peper en zout en gelei.

Presentatie

- Snijd de filet in mooie plakjes 2-3 p.p.
- Maak een spiegel van de saus op het bord en leg het vlees erop.
- Plaats 2 stukjes schorseneer, 2 kwarten gele en 2 rode biet.
- Paar reepjes koningsoesterzwammen verdelen.
- Zet 1 kwart peer en leg 2 druiven helften op het bord.
- Garneer met wat cress.
- Druppel wat saus erbij.



**Patiofruitbomen 'Peer Rode Williams (Rote Williams)'
Pyrus communis 'Rote Williams'*

<http://www.fruitbomen.net/patiofruitbomen/rode-williams/>
Rode Williams is een rode mutatie van de bekende Williams peer. Een grote aromatische handpeer. Word ook wel Bartlett genoemd. Deze peer is zeer bekend om zijn gebruik in Poire Williams, een kleurloze brandewijn. (foto van fles) Maar ook voor andere vormen van verwerking is hij zeer geschikt.

De smaak is lekker zoet en blijft ook een lange tijd lekker sterk! De Williams-peer is voor tientallen jaren de belangrijkste productie-peer in Amerika geweest. Dit omdat hij geweldig is voor verwerking in andere producten. Williams is goed resistent tegen schimmelziekten. Patiobomen zijn zeer kleine fruitbomen in de vorm van een gewone boom. De bomen zijn op het moment van kopen 0,8m. hoog en worden maximaal 1,4m. Het zijn de gewone fruitrassen die u ook in de winkel vindt en geven, voor zo'n kleine boom, vrij goed vrucht.

Pas weer in de winter leverbaar

- **Pluktijd:** Augustus
- **Vruchtkleur:** Rood
- **Smaak:** Zoet, Aromatisch
- **Gebruik:** Consumptie, Verwerking
- **Bewaren:** Normaal te bewaren
- **Zelfbestuivend**





Cake, frambozenmousse en Kersensorbet

Ingrediënten	Bereidingswijze
<p>Cake 200 g zachte boter op kamertemperatuur 200 g cakemeel 200 g suiker 4 eieren</p>	<p>Cake</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verwarm de oven voor op 180°C. • Meng eerst alle droge ingrediënten in de kom van de keukenmachine. • Voeg dan de eieren en de boter toe. • Mix met de garde 6 minuten op hoge snelheid. • Bekleed een bakplaat met bakmat. • Beboter en bebloem 7 rechthoekige vormpjes (6x12 cm) en verdeel de mix erin tot max. 2/3. • Bak in 15 - 20 minuten goud bruin, controleer met een puntig mesje of de cakejes gaar zijn. • Laat afkoelen en snijd in de lengte door.
<p>Frambozenmousse 250 g frambozenpuree (Boiron) 60 g suiker 7,5 g gelatine 250 g slagroom, geklopt</p>	<p>Frambozenmousse</p> <ul style="list-style-type: none"> • Week de gelatine in koud water. • Verwarm de frambozenpuree met de suiker, laat niet koken! • Los de uitgeknepen gelatine erin op en laat afkoelen. • Meng met geklopte slagroom. • Laat opstijven in de koeling.
<p>Kersen gelei 150 g kerspuree (Boiron) 1,5 g agar agar 35 g suiker</p>	<p>Kersen gelei</p> <ul style="list-style-type: none"> • Breng alle ingrediënten aan de kook. • Laat afkoelen in de koeling. • Klop met mixer romig en soepel.
<p>Bramen meringue 90 g eiwit 150 g suiker 5 Bramen gepureerd en gezeefd Paarse kleurstof (voor de kleur)</p>	<p>Bramen meringue</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verwarm de oven op 90°C. • Klop het eiwit met de helft van de suiker tot pieken. • Voeg een beetje bij beetje de rest toe en doe kleurstof en bramenpuree erbij. • Spuit lange strepen op bakpapier en droog in de oven.
<p>Kersensorbet 95 g suiker 30 g glucose 15 g dextrose 2 g sorbet stabilisator (Sosa) 120 g water 400 g kersen uit pot (zonder pit) 125 gr kerspuree (Boiron)</p>	<p>Kersensorbet</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alle droge ingrediënten bij elkaar doen en mengen, daarna toevoegen aan het water, verwarmen tot 85°C en op laten lossen. Af laten koelen tot 20 °C. • Voeg de kerspuree toe en draai ijs.



Presentatie

21 bramen

28 frambozen

14 amarene kersen (Pot)

honeycress

limoencress

Presentatie

- Snijd 7 bramen verticaal door de midden.
- Maak een streep met de kersengelei op het bord.
- Plaats hierop een cakeje
- Leg enkel kleine quenelle/dotjes frambozenmouse links en rechts ervan.
- Plaats hier en daar, links en rechts bramen (2 p.p.), een halve bram (1 p.p.), amarene kers (1 p.p.) en frambozen (2 p.p.).
- Zet her en der een stengeltje van de merengue.
- Garneer met micro honey- en limoencress.
- Plaats als laatste een quenelle van de kersensorbet op het uiteinde van het cakeje.





Wijnbeschrijving:



WEINGUT LETH DUETT VELTLINER & RIESLING



Weingut Leth heeft zich ontwikkeld tot een van de toonaangevende producenten van Oostenrijk. De wijnmakerij stelt hoge eisen aan de kwaliteit van hun producten. Het doel is duurzame wijnbouw doordat er geen gebruik wordt gemaakt van bestrijdingsmiddelen sinds 25 jaar. Er worden alleen goeie druiven gebruikt om een heldere, lichte en jeugdige wijnen te creëren. Deze wijn is een blend van Riesling en Grüner Veltliner druiven. De fermentatie vindt plaats in roestvrijstalen tanks bij gecontroleerde temperatuur.

In de neus subtiele steenvruchten en nuances van citrus gecombineerd met kruidigheid in de neus. Verfrissend en sappig op het bouquet, aangenaam opgetild door een fijne zuurgraad. Mineralig in de finish.

Een heerlijke wijn als begeleider van licht eten.

14



LES ALLEES DU CHATEAU LA GRAVE MEDOC

De tweede wijn van Château La Grave, Les Allées du chateau La Grave, laat hetzelfde karakter zien als de eerste wijn, al heeft deze wijn een heel eigen persoonlijkheid. Door het gebruik van meer Merlot, specifieke wijngaarden en een andere manier van rijpen, is het mogelijk om deze wijn al jong te drinken. De wijn is gemaakt van 70% Merlot en 30% Cabernet Sauvignon druiven.

Les Allées de chateau La Grave is een jeugdige en frisse Medoc met tonen van heerlijk fruit. Zwarte bessen in de neus met een hint van rode bessen, een prachtige structuur en goede tannine.

Het palet is fruitig, mineralig en goed in balans. Het ronde mondgevoel, de frisheid en het zalvende karakter geven deze wijn een spannende personaliteit. Op het palet laat deze wijn tonen van rode bessen zien, met kersen en cassis gecombineerd met een hint van framboos, cassis en zoete specerijen. De tannine is licht krachtig.



BARDOS ROMANTICA CRIANZA RIBERA DEL DUERO

Deze wijn is gemaakt van Tinta del Pais druiven. De wijn rijpt gedurende 14 maanden in tweedehands Frans eiken vaten.

Een diepe kersenrode kleur met donker paarse randen. De neus is intens met aroma's van rijp fruit, donker fruit, zoete jam, tabak en leer. In de mond heeft de wijn een volle body en duidelijke structuur waarbij de frisheid niet gemist kan worden. Souplesse en elegantie worden gecompliceerd door zachte tannine en een aangename finish.

De wijn gaat heerlijk samen met lamskotelet, geroosterd vlees, gegrilde zalm, pasta en soep. Het is ook een geweldige wijn om te combineren met geroosterd lam.