



Menu september 2014

Gazpacho met olijventapenade

A + B

Gemarineerde coquille met tomatenchutney

A

**Parelhoen gevuld met Duxelles van paddestoelen,
Groente buideltje en risotto**

A + B + C

Peterselie-citroensorbet

A + B + C

Bouillabaise

A + B + C

Chocolate angelfoodcake

A + B + C



Gazpacho met olijven tapenade en wit tomatenschuim

<p>Ingrediënten:</p> <p>Olijventapenade: 1 gesnipperde sjalot 20 gr olijfolie 100 gr ontpitte zwarte olijven 2 gedroogde tomaten 35 cl gevogelte fond Zout, zwarte peper Mespunt chilipoeder 10 gr suiker 15 gr balsamico 2 takjes tijm 1 takje rozemarijn</p> <p>Gazpacho: 3 gele paprika's 3 vleestomaten 175 gr komkommer ½ citroen (sap) 2 teentjes knoflook 12 blaadjes basilicum 4 gr olijfolie (extra virgine) 7 druppels tabasco Witte peper en zeezout.</p> <p>Wit tomatenschuim: 6 trostomaten 12 blaadjes basilicum Zout Cayennepeper Zwarte peper 1 gr lecetine citroensap</p>	<p>Bereiding:</p> <p>De gesnipperde sjalot in de olijfolie aanbakken, de olijven en gedroogde tomaten toevoegen en het gevogelte fond erbij gieten. De fijn gehakte rozemarijn en tijm toevoegen. Met peper, zout, chilipeper en suiker even laten meekoken. Het tapenade mengsel in de keukenmachine fijn hakken. de aceto balsamico toevoegen. Het mengsel een uur in de koeling laten afkoelen.</p> <p>Paprika, tomaten en komkommers met de knoflook en basilicum pureren in de keukenmachine. De puree door een grove zeef wrijven, op smaak maken met zout, peper, tabasco, citroensap en olijfolie. De gazpacho goed koud laten worden.</p> <p>De tomaten in de keukenmachine pureren. De basilicum heel fijn snijden en door de puree roeren. De puree op smaak brengen met zout, peper en cayennepeper. De puree zeven, daarna nogmaals zeven door een met een natte passeer doek beklede zeef. Het tomatensap opvangen, de passer doek uitwringen om alle sap opvangen. Voor 14 personen is er 1,6 dl sap nodig. In een beetje opgewarmde tomatensap de lecetine oplossen en aan de rest van het sap toevoegen. Het sap tot schuim kloppen met staafmixer.</p> <p>Presentatie:</p> <p>In gekoelde glaasjes een bodempje tapenade scheppen, daarop voorzichtig de gazpacho schenken. Tot slot het tomatenschuim erop scheppen.</p>
---	--



Gemarineerde coquille met tomatenchutney

<p>Ingrediënten:</p> <p>Tomaten chutney:</p> <p>1 kg tomaten 1 ui, fijn gesnipperd 100 gr gemberbolletjes, fijn gehakt 1 el gembersiroop 100 gr rozijnen 1 dl azijn 4 kruidnagels 3 laurierblaadjes 2 kaneelstokjes 200 gr suiker</p> <p>2 dl olijf olie (vierge) 1 vanillestokjes, opengesneden en merg eruit geschraapt. Scheutje citroensap 1 sjalotje fijngesnipperd</p> <p>2 coquilles p.p. Zout</p> <p>1 rode biet in stukjes ± 7 groene asperges Wat ontvelde tomaat bieslook</p>	<p>Bereiding:</p> <p>Tomaten chutney:</p> <p>Ontvel de tomaten, snijd ze in vieren, verwijder zaad en zaadlijsten en snijd het vruchtvlees in kleine blokjes. Doe de tomatenblokjes, ui, gember, gembersiroop, rozijnen, azijn, kruidnagels, laurierblaadjes, kaneelstokjes en suiker in een pan en breng dit aan de kook. Laat dit 30 tot 45 minuten zachtjes koken. Als het mengsel te nat is kun je het binden met maïzena.</p> <p>Verwarm de olijfolie licht met het vanillestokje en merg, citroensap, sjalotje en een snufje zout. Laat dit 30 minuten trekken en zeef het hierna.</p> <p>Snijd de coquilles in flinterdunne plakjes en verdeel ze over de borden. Besprenkel de coquilles royaal met met de vanilleolie en laat 10 – 15 minuten intrekken.</p> <p>Presentatie:</p> <p>Schep een quenelle tomatenchutney in het midden. Garneer het bord met stukjes rode biet, topje groene asperges, ontvelde tomaat en bieslook.</p>
--	--



Parelhoenfilet gevuld met een Duxelles van paddestoelen, groente buideltje en risotto

<p>Ingrediënten:</p> <p>Duxelles: 7 parelhoenfilets 500 gram bos mix paddestoelen 1 teen knoflook 2 sjalotjes 100 gr geklaarde boter Scheutje cognac 4 el.kookroom 1 el witte truffeltapenade 2 pot kalfsfond (pot) 2 varkensnetten 100 gr koude boter</p> <p>Groente buideltje: 2 courgettes 3 sjalotjes 2 rode paprika's 2 groene paprika's 200 gr haricot verts 2 tenen knoflook 14 Wonton vellen (25 x 25 cm) 2 el tomatenketchup 1 prei</p>	<p>Bereiding:</p> <p>Duxelles: Maak de paddestoelen schoon en snijd in zeer fijne brunoise. Pel en snipper de sjalotjes fijn. Pers de knoflookteentjes uit. Zweet alles aan in wat olie en breng op smaak met peper en zout. Blus af met kookroom en laat een beetje binden. Laat afkoelen</p> <p>Varkensnet: Enkele malen spoelen in zout water.</p> <p>Parelhoenfilet: De filets plat slaan en vullen met de duxelles. Leg het varkensnet uit en snijd op de juiste maat. Pak er voorzichtig de gevulde filets in. Bak de filets in niet te hete geklaarde boter op kleur en braad daarna in de oven 150 graden tot een kerntemperatuur van 62°C. ca. 10 a 12 minuten.</p> <p>Saus: Uit de braadpan het overtollige vet verwijderen, blussen met een scheut cognac, kalfsfond toevoegen, meng goed door elkaar en laat het onder regelmatig roeren inkoken tot de gewenste dikte. Breng op smaak, voeg de truffel tapenade toe en monteer met de koude boter.</p> <p>Groente buideltje: Leg de paprika's in een hete oven van 240°C haal zodra het vel barst de paprika's uit de oven en dompel ze in koud water. Verwijder het vel. Snijd de paprika's door, verwijder de zaadlijsten. Snijd de gewassen courgettes, gepelde sjalotjes en paprika's tot een fijne brunoise. Snijd de haricot verts in kleine stukjes. Snijd de knoflook in dunne plakjes. Fruit alles aan in een beetje olie en bak beetgaar. Breng op smaak met peper en zout en de tomatenketchup. Laat het vocht van de ketchup verdampen. Maak 14 buideltjes en bind deze af met een geblancheerd preilintje. Laat de buideltjes direct na het vervaardigen 10 minuten garen in de oven op 180°C. Ruim het groene van de prei ca. 30 cm in slierten snijden, blancheren en koud spoelen.</p>
---	---



Risotto:

250 gr Arborio rijst
50 gr boter
100 gr gesnipperde
rode ui
2 plakjes pancetta in
stukjes
1 ½ l kippenbouillon
50 gr geraspte
Parmesaanse kaas
1 el gehakte platte
peterselie

50 gr veldsla

Risotto:

Smelt de helft van de boter in de olie op een middelhoog vuur en bak de ui en de pancetta, giet een deel van de bouillon toe en laat gedurende 10 minuten zachtjes sudderen. Voeg de rijst en de rest van de bouillon toe en laat langzaam sudderen zodat het vocht in kan koken, wanneer de rijst al dente is voeg dan de resterende boter en de Parmesaanse kaas toe om het mengsel steviger te maken.

Versier met de gehakte peterselie.

Presentatie:

Snijd de gevulde parelhoenfilets diagonaal door en verdeel over de warme borden. Schep er wat saus bij. Plaats het groente buideltje en de risotto er naast. Garneer af met een plukje veldsla.



Peterselie-citroensorbet

<p>Ingrediënten:</p> <p>3 citroenen 1,6 dl citroensap wat suiker 300 gr suiker 8 dl water 1 ½ bos peterselie 2 dl water 2 eiwitten</p> <p>14 peterseliekroontjes</p>	<p>Bereidingswijze:</p> <p>Zet 14 brede coupes in de koeling. Schil van de 3 citroenen de schil, zónder het wit, af. Snijd deze schil in ragfijne reepjes (allumettes) Blancheer deze kort in wat water. Konfijt ze vervolgens in een paar eetlepels water met 2 eetlepels suiker, op een niet te hoog vuur, tot de massa stroperig wordt.</p> <p>Zet 300 gr suiker met het water op het vuur en laat het zo lang koken tot alle suiker opgelost is. Voeg er van het vuur af het gezeefde citroensap van de 3 citroenen bij. Maak de peterselie schoon en verwijder de stelen. Houd 14 mooie kroontjes apart voor de garnering. Pureer de overige blaadjes met 2 dl water in de blender. Laat deze puree in een neteldoekse lap uitlekken en vang het sap op. Laat dit vocht enige tijd in een hoog glas staan,. De groene kleurstof zal nu naar beneden zakken. Giet dan het vocht nogmaals door de neteldoek en spoel dit uit in het suikerwater. Voeg het overgebleven groene peterseliesap bij de afgekoelde suikersiroop en laat het t.z.t. in de sorbetière tot een mooi, stevig sorbetijs draaien. Voeg halverwege de draaitijd het stijfgeklopte eiwit toe.</p> <p>Presentatie:</p> <p>Schep het sorbetijs in de koude , brede coupes. Garneer ze met reepjes gekonfijte citroen en een peterseliekroontje</p>
---	--



Bouillabaisse

<p>Ingrediënten:</p> <p>1 venkelknol Olijf olie (vierge) 1 kg soepkreeften 2 el tomaten puree 3 dl witte wijn 3 dl rode wijn 2 dl cognac 1 dl Pernod 5 teentjes knoflook Bouquet Garni van: Tijm, basilicum, dragon, 1 steranijs, 10 peperkorrels 15 korianderkorrels en de schil van 1 sinaasappel</p> <p>Garnituur:</p> <p>14 gamba's 14 st Jacobsvruchten 500 gr griet filet 500 gr zeebaarsfilet 2 courgettes 5 st bospeen</p> <p>1,5 el tomatenpuree</p>	<p>Bereidingswijze:</p> <p>Maak de venkel schoon en snijd deze in stukken. Verdeel de soepkreeften in stukken en kneus de poten en scharen. Verhit de olijfolie in een grote pan. Bak de kreeften goed aan. Voeg de tomatenpuree toe en laat even meebakken. Voeg de venkel toe. Blus met Pernod, wijn en cognac, voeg de gekneusde peper en koriander toe. Voeg de kruiden, knoflook en sinaasappelschil toe en laat tot de helft inkoken. Voeg 3 l water toe en laat ca. 2 à 3 uur trekken (regelmatig afschuimen). Zeef de soep door een haarzeef en laat nog ca. 30 minuten laten indampen tot 2/3 . Breng op smaak met peper en zout.</p> <p>Garnituur:</p> <p>Tourneer de courgette en de wortel zodat er 2 tot 3 stukjes per persoon van elk is. Blancheer deze beetgaar. Maak de gamba's schoon en zet koel weg. Verdeel de vis in 14 stukjes (ca. 30 gr per stuk). Gril de stukjes zeebaars, griet en de Jacobsschelpen aan 1 kant in een ingevette grillpan en zet koel weg.</p> <p>Serveren:</p> <p>Verwarm olijfolie in een ruime pan. Ontzuur 1,5 eetlepel tomatenpuree. Voeg de hete bouillon toe en warm goed goor. Verwarm een oven op 140 °C. verwarm de vis tot deze gaar is in de oven. Warm de wortels en de courgette op. Bak de gamba's en de St-Jacobsvruchten. Bouw op de borden een torentje van vis, gamba, St-Jacobsvrucht en garnituur en verdeel de soep rond de torentjes over de borden.</p>
---	--

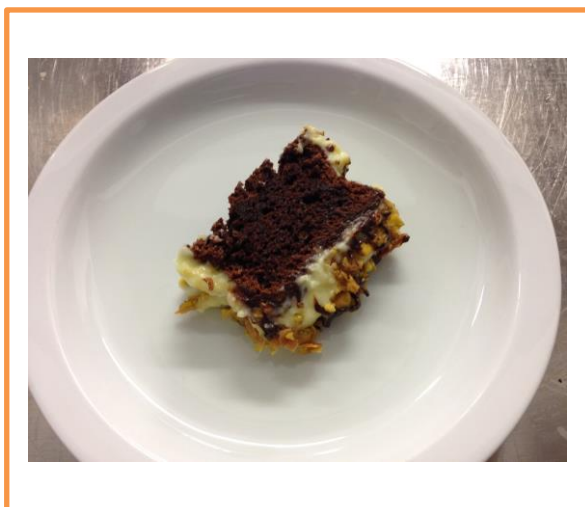
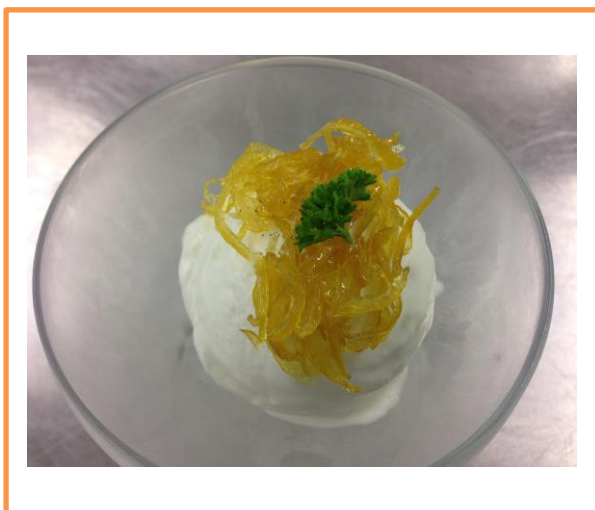


Chocolate angelfoodcake

<p>Ingrediënten:</p> <p>Chocolate angelfoodcake:</p> <p>1 vanille stokje 90 gr bloem 50 gr cacaopoeder 1 mespuntje zout 300 gr suiker 8 eiwitten</p> <p>Mascarpone-sinaasappelfrosting:</p> <p>1 blaadje gelatine 1 sinaasappel 400 gr mascarpone 140 gr poedersuiker</p> <p>Topping:</p> <p>50 gr geschaafde amandelen 2 el pistachenoten 2 el gekonfijte sinaasappelblokjes 50 gr pure chocolade</p> <p>Extra nodig: Tulbandvorm & boter om in te vetten Bloem om te bestuiven bakpapier</p>	<p>Bereidingswijze:</p> <p>Chocolate angelfoodcake:</p> <p>Verwarm de oven voor op 170°C. Halveer het vanillestokje in de lengte en schraap het merg eruit. Meng in een kom de bloem, vanillemerg, cacaopoeder, zout en de helft van de suiker. Klop de eiwitten met de rest van de suiker tot zachte pieken. Spatel het bloemmengsel door de eiwitten. Vet de tulbandvorm in en bestuif met bloem. Bak de cake in ca. 55 goudbruin en gaar. Laat de cake na het bakken in de vorm op zijn kop op een rekje afkoelen.</p> <p>Mascarpone-sinaasappelfrosting:</p> <p>Week de gelatine in koud water. Rasp de schil van de sinaasappel boven de mascarpone. Meng de poedersuiker erdoor. Los de gelatine met aanhangend water op in een pannetje en roer door de mascarpone. Bestrijk de chocolate angelfoodcake met de mascarpone-sinaasappelfrosting. Laat de cake in de koelkast ca. 5 minuten opstijven.</p> <p>Topping:</p> <p>Verwarm de oven voor op 180°C. rooster de geschaafde amandelen ca. 12 minuten op een met bakpapier beklede bakplaat en laat afkoelen. Hak de pistachenoten. Strooi de pistachenoten, gekonfijte sinaasappelblokjes en de geschaafde amandelen over de frosting.</p> <p>Smelt de chocolade au bain-marie in schenk twee derde uit op een marmerenplaat. Strijk de chocolade met een paletmes door elkaar tot hij ca 26°C is. Schep de afgekoelde chocolade door de resterende chocolade en meng goed en snel door elkaar. (zie video 24Kitchen Rudolph van Veen) Schenk de chocolade in een cornetje en spuit strepen chocolade over de chocolate angelfoodcake.</p> <p>Toevoegen vanille saus, spiegeltje maken Recht op presenteren.</p>
---	---



Foto's van de recepten



Helaas ontbreekt de foto van de Gazpacho met olijven tapenade.



Wijnbeschrijving

Productnummer	1632/13	Producent	Domaine Houchart
Naam	Domaine Houchart Provence Rosé	Land	Frankrijk
Jaar	2013	Inhoud	0.75
Gebied	Zuid Frankrijk	Subgebied	Provence
Alcohol %	13.0%	Barcode	334512000040
Kleur	Rose		

Domaine Houchart Provence Rosé

De oorsprong van de Provence wijnen ligt in een zeer ver verleden. De oude Grieken, stichters van de stad Marseille, hebben er de eerste druivenstokken geplant. Ook Julius Caesar vermeldt deze wijnen in zijn memoires over de verovering van Gallië. De wijn van de Provence wordt verbouwd in een gebied dat wordt begrensd door de kust van de Middellandse Zee, tussen Ciotat en Saint Raphael, en vanaf Sanary tot Carnoules, alsmede in het stroomgebied van de Var.

Domaine Houchart is eigendom van Geneviève Houchart, echtgenote van Jérôme Quiot (Châteauneuf du Pape). De bezitting van 50 ha is vrij recent, in 2002, uitgebreid met de aankoop van 35 ha belovende wijngaard. Het totaal van 80 ha strekt zich aaneengesloten uit vanaf Puylobier aan de voet van het machtige Sainte Victoire gebergte, tot 17 km ten oosten van Aix en Provence.

De wijn is een assemblage van 40% Grenache, 40% Cinsault, 10% Mourvedre, 5% Cabernet Sauvignon en 5% Syrah.

De wijn heeft een prachtige oranje roze kleur. De geur en smaak zijn fris fruitig met een volle, kruidige en sappige afdrank. Herkenbare invloeden van bloesem, cassis en frambozen.





Productnummer	5266/13	Producent	Santadi
Naam	Villa Solais Vermentino Cantina Santadi	Land	Italië
Jaar	2013	Inhoud	0.75
Gebied	Sardinië	Subgebied	
Alcohol %	13.0%	Barcode	
Kleur	Wit		

Villa Solais Vermentino Cantina Santadi

Santadi is een van de beste, zo niet de allerbeste coöperatie van het eiland Sardinië. Maar hoort ook tot de top van de coöperaties van heel Italië, al langer dan 20 jaar. Zo'n 600 hectare maar liefst aan wijngaarden met een jaarlijkse productie van ongeveer 1,5 miljoen flessen. Kwaliteit en karakter van een wijn zijn dus niet afhankelijk van de schaalgrootte. Santadi bewijst dit als geen ander. Nog altijd voorbeeldige kwaliteit en prijs en moeilijk te overtreffen in de breedte van de basiswijnen tot de topselecties.

Van wijngaarden gelegen in 5 gemeenten van de lagere regio Sulcis, de wijnstokken groeien op verschillende soorten bodems, van zand tot klei. Deze wijn bestaat uit 70% Vermentino en 30% Nuragus druiven. Deze Villa Solais heeft een strogele kleur, met groene en gouden tinten. In de neus is deze wijn fris en aangenaam. In de mond veel fruit met een frisse afdronk, samen met aantrekkelijke minerale tonen. Deze wijn past goed bij zeevruchten en witvlees. Heerlijk als aperitief als deze erg koud geserveerd wordt.

