



Menu april 2017

Wafel met kwartelei

A+B+C

aaa

Filet van forel

Wijnadvies:

Studier Weisburgunder

A+B

aaa

Vis met een tomaten tarte tatin

Wijnadvies:

Studier Grabunder

A+B

aaa

Karnemelkschuim met 43-likeur

A+C

aaa

Lamkotelette en gevulde conchiglioni

Wijnadvies:

Rioja Maset

A+B+C

aaa

Peren met kokos-gemberijs

A+B+C

aaa



Wafel met kwartelei

Ingrediënten:

14 kwarteleitjes

800 gr aardappel
10 gr vier kruidenmix
60 gr crème fraîche
2 ei
zout

250 gr jonge spinazie
15 gr boter
1 sjalot ragfijn
2 tenen knoflook ragfijn

1 prei
1/2 eiwit

Cress:
Vene cress

Bereiding:

Kwarteleitje:

- Kook de kwarteleitjes 2 minuten en koel direct in ijswater terug. Pel de eieren.

Wafel:

- Schil en rasp de aardappelen fijn.
- Droog met keukenpapier.
- Meng met de vier kruidenmix, zout, de crème fraîche en het ei.
- Bak wafels (3,5 x 10 cm) met behulp van het wafelijzer goudbruin en gaar.

Spinazie:

- Was, droog en ontsteel de spinazie.
- Sautéer samen met de knoflook en ui kort in boter en breng op smaak met zout.

Prei:

- Snijd het binnenste wit van de prei in fijne julienne (in de lengte).
- Vermeng met het eiwit.
- frituur in delen op 160°C in ca 1,5 minuten.

Presentatie:

- Verwarm eitje 1 minuut in warm water van 70°C.
- Droog eitje met keukenpapier.
- Leg op een wafel de julienne van prei, de spinazie en het kwarteleitje.
- Zet de cress-blaadje(s) rechtop erbij.





Filet van forel, gerookte paling

Ingrediënten:

7 forellen (dus 14 filets)
Peper/zout
Transglutamaat/Eiwit

Tartaar van erwtjes

500 gr verse erwten
100 gr gekonfijte
tomaten
20 verse muntblaadjes,
fijn gehakt
Olijfolie

2 uien, fijngesneden
2 dl port
4 dl blanke fond

7x 50 gr bloc de foie
gras

200 gr gerookte paling

Bereidingswijze:

- Fileer de forellen en verwijder de graten.
- Kruid ze met zout en peper aan de vleeskant.
- Bestrooi de vleeskant vervolgens met transglutamaat(eiwit) en plak ze netjes samen.
- Laat ze een halve dag (zo lang mogelijk) in de koelkast rusten.

Tartaar van erwtjes:

- dop de erwtjes (haal de erwten uit de peulen).
- Blancheer de erwten, koel ze terug en dop ze nogmaals.
- snijd de tomaat in kleine blokjes.
- Vermeng de erwtjes, de gekonfijte tomaten, de munt en wat olijfolie.
- Kruid met peper en zout.

Uienjus

- Bak de uien aan (licht bruin), bevochtig met port en blanke fond. Laat 2 uur inkoken en mix.
- passeer door een zeef.
- Breng op smaak.

Serveren

- Snijd de op elkaar geplakte forellen filets in vier gelijke delen (dus 28 stukjes totaal).
- Rooster ze gedurende 2 minuten aan de velkant.
- bebloem de foi gras aan beide kanten
- Bak de fois gras in een pan zonder vet aan beide kanten.
- snijd de in twee plakjes.
- Snijd de gerookte paling in blokjes.

Presentatie:

Lepel de lauwe tartaar van erwtjes in een keukenring.
Voeg er de ganzenlever, forel, paling en uienjus aan toe.





Tarte tatin van kerstomaat met rode mul en tapenade

Ingrediënten:

42 kerstomaten,
gehalveerd
14 plakjes bladerdeeg
3 el olijfolie
Peper/zout
1 teentje knoflook,
uitgeperst

Tapenade:

125 gr zwarte olijven
25 gr kappertjes
(uitgelekt)
3 ansjovisfilets
1 tl mosterd
1 el rum
1 tl tijmblaadjes
1 dl olijfolie

700 gr rode mul filets =
14 filets
Olijfolie/boter
Zout/peper

2 tl verse oregano

Bereidingswijze:

- Vet de mini quichevormen Ø 10 cm in met olijfolie.
- Bestrooi ze met peper en zout.
- Leg de kerstomaatje met de bolle kant naar beneden in de vormpjes. bestrooi met peper / zout, knoflook en gedroogde oregano.
- Snij of steek rondjes uit het bladerdeeg van Ø 10 cm. Prik veel gaatjes of perforer het bladerdeeg.
- Leg de rondjes over de tomaten en druk de randen goed aan.
- Bak de taartjes 20 minuten in een oven van 180° C.
- contoleer of het bladerdeeg gaar is.

Tapenade:

- Meng alle ingrediënten behalve de olijfolie in de keukenmachine.
- Giet tijdens het mengen de olie erbij.
- Draai niet te lang, zodat de tapenade een beetje grof van structuur blijft.

Rode mul:

- Snijd het vel van de rode mul met een scherp mes in.
- Bestrooi met zout en peper.
- Bak de filets in 3 el hete olijfolie+ 1 el boter ongeveer 3 minuten op de velkant en vervolgens nog 1 à 2 minuten op de vleeskant.

Presentatie:

Draai de tomatentaartjes uit het bakje om op een bord. Leg de visfilet er schuin bovenop. Schep met een lepel een bolletje tapenade op de rode mul.





Spoem van karnemelk en likeur 43 met granite van Granny Smith

Ingrediënten:

2,5 dl karnemelk
1,5 dl volle melk
50 gr poedersuiker
0,5 dl 43 likeur
3 blad gelatine

150 gr kristalsuiker
15 cl water
6 limoenen
6 appels Granny Smith

1 Fles Prosecco

Bereidingswijze:

Schuim van karnemelk :

- Verwarm de 43 likeur en los hierin de gelatine op.
- Vermeng de poedersuiker met de karnemelk en de volle melk.
- Voeg de 43 likeur met de opgeloste gelatine aan de melk toe.
- Vul een kidde (0,5 liter) met de vloeistof en plaats 2 patronen.
- Schudt de kidde en laat deze vervolgens 2 uur in de koelkast staan.

Granité van Granny Smith appel:

- Pers de limoenen en de appels.
- Voeg de suiker bij het water en breng aan de kook.
- Laat afkoelen.
- Meng het limoensap en het appelsap onder het suikerwater.
- Plaats het mengsel in de diepvries en roer er om het halfuur door met een vork tot je een korrelige ijsmassa krijgt.

Presentatie

- Gebruik champagneglazen. Vul de glazen als volgt:
- De granité
- Prosecco
- Schuim van karnemelk



De Pyreneese lamskoteletjes met gevulde conchiglioni

<p>Ingrediënten:</p> <p>4 lamsrack of equivalent voor 28 lamskoteletjes</p> <p>3 citroenen (geconfijt) 100 gr grof zout</p> <p>3 sjalotten 4 bosjes snijbiet 150 gr pijnboompitten 3 dl Gevogeltesfond 28 stuks conchiglioni 100 gr boter Zout Peper</p> <p>3 dl lamsfond 1 ½ bol knoflook 2 Winterpenen Selderijstengel 50 cl witte wijn 3 Laurierblad 3 takjes rozemarijn</p> <p>150 gram boter</p>	<p>Bereidingswijze:</p> <p>Lamsrack (methode1):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Snijd van ieder lamsrack 8 botjes los en maak de botjes schoon van vet- en vlees-resten. <p>Geconfijte citroen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Snijd sliertjes van de geconfijte citroen en snijd deze in brunoise en bewaar de helft voor opmaak. <p>Gevulde Conchiglioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hak de sjalot fijn. • Rooster de pijnboompitten in een hete pan. Leg een paar pijnboompitten apart voor de opmaak. • Was de snijbiet. • Verwijder de witte steeltjes van de snijbiet en bewaar deze. Snijd de steeltjes in kleine stukjes. • Hak de helft van de snijbietblaadjes in kleine stukjes. • Kook de stukjes van de steeltjes in een laagje boter. • Voeg de gesnipperde sjalot toe en bedek de pan met een deksels op laag vuur ongeveer 5 minuten. • Voeg de gevogeltebouillon toe en sudder 15 minuten zonder deksel op laag vuur. • Voeg de gehakte snijbietblaadjes toe en kook nog 5 minuten door • Haal de pan van het vuur en voeg de helft van de citroen en de geroosterde pijnboompitten toe • Kook de conchiglioni 15 minuten in gezouten water en spoel deze direct hierna met koud water. • Vul de conchiglioni met de het snijbiet en geconfijte citroenmengsel. <p>Saus:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maak een brunoise van de winterpeen en selderijstengel. • Plet de knoflook. • Zet de groenten met de knoflook in de olijfolie aan. • Blus af met witte wijn. • Voeg hierna de fond, laurierblad en rozemarijn toe. • Laat het geheel gedurende 1 uur op gematigd vuur trekken. • Zeef de vloeistof en laat deze tot stroopdikte inkoken. <p>Groene boter:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kook de resterende snijbietbladeren gedurende 5 minuten in een grote pan gezouten water en het restant van de gevogelte bouillon. • Koel de bladeren. • Blender de bladeren en meng deze met 150 gram boter.
--	--



Arachide olie
2 teentjes knoflook
3 takjes Tijn

1 bakje rode shiso

- Laat het mengsel op een laag vuur garen.
- Plaats de gevulde conchiglioni in een pan en bestrooi deze met de groene saus. breng op smaak met wat zout.
- Dek af en houdt het geheel lauw warm.

Lamsrack (methode 2):

- Bak het lamsvlees in arachide olie op hoog vuur ca. 1,5 minuut per kant..
- Zet als het lamsvlees bijna gaar is het vuur lager en voeg de boter, tijn en 2 teentjes geplette knoflook toe.
- Haal het lamsvlees na 3 minuten van het vuur het laat het geheel nog 8 minuten in de warmhoudkast.

Presentatie:

- Plaats 2 lamsracks en 2 gevulde conchiglioni op het bord.
- Garneer het geheel met de citroenblokjes, pijnboompitjes en napeer de saus.





Kamille peren en kokos-gemberijs

<p>Ingrediënten:</p> <p>Perenchips 5 peren 100 gr suiker 100 gr isomalt 400 gr water</p> <p>Kamillesiroop 1 lt water 100 gr suiker 20 gr gedroogde kamillebloemen</p> <p>Pâté Morte 250 gr bloem 5 gr zout 25 gr boter 100 gr water</p> <p>Perencompote 6 kleine stooferen</p> <p>Optioneel: Kamillesiroop Appelstroop</p> <p>Gepocheerde Peren 6 Doyenné de Comice</p>	<p>Bereidingswijze: Vul de sous-vide met warm water, stel de temperatuur van 80°C in.</p> <p>Perenchips:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maak een siroop van het water, suiker en isomalt • Giet op een plaat met opstaande rand • Was de peren • Snijd in dunne plakken op de snijmachine, stand 8. • Leg direct in de siroop - minimaal 1 uur • Droog in de oven 100°C - 1 uur <p>Kamillesiroop</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kook het water met de suiker • Giet over de kamillebloemen • Laat minimaal 1 uur afgesloten trekken <p>Pâté Morte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Meng de bloem in volgorde van de genoemde ingrediënten • Draai een deeg in de keukenmachine <p>Perencompote:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verwarm de oven - 180°C • Was en schil de peertje • Leg ze in een gietijzeren pan • Sluit deze goed met deeg "morte" • Zet in de oven ongeveer 30 minuten • Snijd de peertjes in tweeën en verwijder het klokhuis • Mix ze met het vocht welk de peertje hebben afgegeven * • Laat uitlekken op een vergiet tot een mooie textuur. • Doe in spuitzak met glad spuitmondje • * Indien de peertjes geen vocht hebben afgegeven, voeg dan een beetje kamillesiroop toe. • Breng op smaak met appelstroop <p>Gepocheerde Peren:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Schil de peren, snijd in tweeën en verwijder het klokhuis • Snijd de helften in 8 mooie gelijkmatige partjes • Doe in een vacuumzak met de kamillesiroop • Sous Vide 80°C - 10 minuten • Direct terugkoelen op ijswater • Haal de gepocheerde peren uit de zak, de • Kamillesiroop wordt voor de kamilleschuim gebruikt!
---	--



Kamilleschuim

400 gr kamillesiroop
8 gr gelatine
130 gr eiwit

Kokos-gemberijs

500 gr kokosmelk
60 gr gekonfijte
gember
50 gr suiker
22 gr eiwit
1 gr citroensap

Amandelkruimel

50 gr zachte boter
50 gr suiker
50 gr bloem
50 gr amandelpoeder

Kamilleschuim

- Verwarm de kamillesiroop van de gepocheerde peren.
- Los de geweekte gelatine hierin op.
- Laat afkoelen tot hooguit 35 °C.
- Meng met eiwit, niet opkloppen.
- Schenk door een zeef in de kleine kidde van een 1 ltr.
- Voeg 2 tot 3 gaspatronen toe.
- Schudden.
- Bewaar in de koeling.

Kokos-gemberijs:

- Meng kokosmelk met zeer fijngesneden gember en suiker.
- Voeg vervolgens het eiwit en citroensap toe.
- Draai ijs.

Amandelkruimel:

- Verwarm de oven op 160°C.
- Meng in een keukenmachine met blad alle ingrediënten.
- Bak een dunne plak in de oven - ongeveer 8 minuten.
- Breek in stukken.

Presentatie:

- Verwarm de gepocheerde peer ongeveer 5 minuten in een oven van 180°C.
- Opmaak: Halve maan.
- Spuit de compote op het bord (twee strepen).
- Leg amandelkruimel hier en daar erop.
- Leg 3 stukjes gepocheerde peer verdeeld op het bord in de halve maan.
- Zet 4 gedroogde perenschijfjes ertegen aan.
- Spuit kleine toefjes kamilleschuim.
- Leg 2 kleine quenelle of 1 grotere op het bord.





Wijnbeschrijving:

Productnum mer	4511/15	Producent	Studier
Naam	Studier Weissburgunder	Land	Duitsland
Jaar	2015	Inhoud	0.75
Gebied	Pfalz	Subgebied	Rheinland-pfalz
Alcohol %	13,0%	Barcode	
Kleur	Wit		

Studier Weissburgunder

Wijn als een manier van leven!

Dat is het motto van het toegewijde hart en ziel van de generaties van het wijn-domein Studier. Als een carrière wissel zijn Reinhard en Sibylle Studier sinds 1995 in de voetsporen getreden van het landgoed van de ouders in de stad Eller. Voortbouwend op de familie traditie slaan zij een brug naar het moderne wijnmaken. Hun passie brengt kennis, nieuwsgierigheid en uitdagingen samen.

De weissburgunder druiven (een Duitse benaming voor Pinot Blanc) voor deze wijn komen uit een 40-jaar oude wijngaard. Alleen de beste druiven bereiken na een zorgvuldige selectie de fles. Het zachte karakter van deze Weissburgunder wordt begeleid door een opvallende, maar prettige zuurgraad. Aroma's van citrus, ananas, maar ook hints van kweepeer geven deze wijn zijn interessante karakter.





Productnummer	4512/16	Producent	Studier
mer			
Naam	Studier Grauburgunder	Land	Duitsland
Jaar	2016	Inhoud	0.75
Gebied	Pfalz	Subgebied	Rheinland-pfalz
Alcohol %	12.5%	Barcode	
Kleur	Wit		

Studier Grauburgunder

Wijn als een manier van leven!

Dat is het motto van het toegewijde hart en ziel van de generaties van het wijn-domein Studier. Als een carrière wissel zijn Reinhard en Sibylle Studier sinds 1995 in de voetsporen getreden van het landgoed van de ouders in de stad Eller. Voortbouwend op de familie traditie slaan zij een brug naar het moderne wijnmaken. Hun passie brengt kennis, nieuwsgierigheid en uitdagingen samen.

Deze wijn is een zeer typische Pinot Gris met intense aroma's van amandel-bloesem en abrikoos. Aangenaam zacht op de tong, een aangename zuurgraad en nog steeds slank en levendig. Een elegante Bourgognestijl met fijne mineralen, aardse tonen, en expressief zonder overdadig volumineus te zijn.





Bodegas Maset heeft de nieuwe Maset Rioja winery gelanceerd in de gemeente Lapuebla de Labarca, in het hart van de provincie Rioja Alavesa, dat wordt gezien als een van de meest prestigieuze wijnmaakgebieden in de hele Rioja. Het project begon vorm te krijgen in 2012 en bereikte zijn hoogtepunt in het najaar 2016 met de productie van de eerste flessen wijn.

Tweeduizend vierkante meter is ontworpen om het meeste uit elke druif te halen en maakt het mogelijk dat de wijn kan rijpen in de nieuwe kelder met 400 Franse eikenhouten vaten. Sinds het begin heeft Bodegas Maset zich altijd ingezet voor onderzoek, ontwikkeling en innovatie als belangrijke factor voor het verbeteren van de kwaliteit van haar producten. De voortdurende inzet voor deze drie aspecten is een van de kenmerken van het bedrijf dat tijdens elke fase van het wijnmaakproces aanwezig is.

Kwaliteit boven alles, is het fundament waarop alle inspanningen van Maset Rioja staan. Het hele proces wordt zorgvuldig geanalyseerd tot de wijn geproduceerd is.

Het gebied rond de winery is de thuisbasis van 30 hectare wijngaarden die aangesloten zijn bij Maset Rioja. De druivenstokken leveren allemaal een zeer lage opbrengst en hebben een uitstekende kwaliteit. De druiven worden duurzaam geteeld, in harmonie met de natuurlijke omgeving en met de hand geoogst om ervoor te zorgen dat alleen de beste druiven worden uitgekozen. Regelmatig wordt er een volledige evaluatie uitgevoerd van de wijngaarden, om ervoor te zorgen dat de kwaliteit elk jaar hoog is.

Een klassieke tempranillo die op de traditionele manier gemaakt is, waarbij de levendigheid van vers fruit gecombineerd wordt met een 4 tot 6 maanden rijping in Frans eikenhouten vaten om te zorgen voor complexiteit en elegantie. Deze 'zachte' manier van rijping wordt ook wel 'kelderrijping' genoemd. Deze wijn heeft een intense, kersenrode kleur. In de neus aroma's van zwart fruit en een hint van kruiden. Op het palet elegant en zijdezacht.



