



## Menu Maart 2011

1. (a) **Luchtige crème van eendenlever met wolk van appelstroop en loempia met appel en gekonfijte sjalot**
2. (a/b) **Heilbot op een spiegel van rode biet en een gepocheerd ei in wilde spinazie**

**Oestersoep met waterkers en wortel**

3. (a/b) **Kalfszwezerik met bloemkoolzalf, rösti en kalfsjus met cognac**
4. (a) **Sorbet van bloedsinaasappel**
5. (a/b) **Varkenslende met mosterdsaus, gevuld tomaatje en een radicchiostamppotje**
6. (a/b) **Baba met limoncello en limoenroom met rood fruit en mascarpone/vanille ijs**

## 1. Luchtige crème van eendenlever met wolk van appelstroop en loempia met appel en gekonfijte sjalot

### Ingrediënten:

250 gr rauwe eendenlever  
1 dl gevogeltesfond  
1½ dl slagroom  
peper & zout

1 bl gelatine  
½ dl water  
55 gr appelstroop

2 sjalotjes  
boter  
suiker  
1 dl rode port  
2 appels goudrenet  
25 gr boter  
1 el suiker  
5 loempiavellen  
Eiwit

JB

### Bereidingswijze:

Verwarm de fond tot kookpunt en voeg de in stukken gesneden en schoongemaakte eendenlever toe, haal pan van het vuur en pureer met de staafmixer.  
Breng op smaak en laat afkoelen. Klop slagroom iets verder dan yoghurt dikte en spatel dit door koude massa.  
Vul brede glaasjes met crème en zet ze koel weg.

Week de gelatine in koud water.  
Verwarm water en stroop tot alles opgelost is.  
Zet hiervan 85 gr stroopwater in de diepvries en koel dit terug tot ± 1°C. Bewaar de rest van het stroopwater voor verdere bewerking.  
Als de massa koud is, verwarm dan deze rest van het stroopwater, knijp gelatine uit en los deze erin op.  
Klop dit stroop/gelatine mengsel op met de mixer en voeg geleidelijk de ijskoude stroop toe.  
Klop tot ± 8 maal oorspronkelijke hoeveelheid.  
Zet in de koeling.

Snijd sjalot in ringen en fruit aan in een steek boter .  
Bestrooi dit met wat suiker en laat op laag vuur karameliseren. Blus af met port en laat zachtjes inkoken tot vocht verdampt is. Laat afkoelen.  
Schil de appels en snijd deze brunoise. Laat suiker in boter karameliseren tot lichtbruin, voeg de appelbrunoise toe en laat kort meebakken. Laat afkoelen.  
Halveer de loempiavellen, bestrijk ze met eiwit, beleg met appel en met wat van de gekonfijte sjalot.  
Rol de loempia vanuit 1 kant op, klap de zijanten naar binnen en rol nog een keer rond. Verwijder overmaat deeg.  
Bak de loempiaatjes in arachideolie van 180°C ong. 3 min en laat ze uitlekken op keukenpapier.

### Presentatie:

Schep een lepel appelstroopwolk op de crème in het glaasje en leg de loempia ernaast.  
Eendenlevercrème en wolk dienen als dip voor de loempia.



## 2. Heilbot op een spiegel van rode biet en een gepocheerd ei in wilde spinazie

### **Ingrediënten:**

1 dl frambozenazijn  
½ dl aceto balsamico  
1 el honing  
200 gr rode bietjes,  
gekookt  
peper/zout  
citroensap (vers)

30 grote spinaziebladeren  
(Belgische)  
olijfolie  
10 kwarteleitjes

10 x 80 gr heilbotfilets  
peper & zout

JB

### **Bereiding:**

Kook de aceto, frambozenazijn en honing in tot een siroop. Snijd de biet klein, pureer met de siroop van azijn/honing en passeer door **fijne** zeef. Breng op smaak met peper en zout en eventueel wat citroensap. Zet in de warmhoudkast.

Blancheer de spinaziebladeren kort tot zij soepel zijn, schrik af in ijswater. Droog de spinazie en verwijder dikke stelen. Neem de flexpan met kleine vormen (3 cm). Spray deze in met olie. Bekleed in 10 vormen met 2 of 3 spinaziebladeren, tik hier een eitje in, kruid met iets bouillonpoeder en vouw de spinazie er voorzichtig over. Stoom de oven 5 min voor en plaats daarna de flexpan 2-3 min in de stoomoven. Droog de filets en strijk ruim in met olie. Neem een pan met antiaanbaklaag. Bak de filets en kruid met peper en zout.

### **Presentatie:**

Maak een spiegel van de lauwwarme biet op een warm bord, leg er de gegrilde filet op. Leg het ei-pakketje op de filet.

## 3. Oestersoep met waterkers en wortel (voor 15 personen)

### **Ingrediënten:**

### **Bereiding:**



2 uien  
250 gr knolselderij  
2 el roomboter  
2 aardappels, kruimig  
2½ dl droge witte wijn  
7 dl visbouillon  
5 dl halfvolle melk  
cayennepeper  
2 wortels  
30 oesters Fine Clair NR2

150 gr waterkers  
peper (witte) & zout

1 el gehakte bieslook  
Hongaarse  
paprikapoeder, mild

Snijd de ui en knolselderij klein.  
Fruit deze in de roomboter.  
Snijd de aardappel in kleine stukjes.  
Voeg wijn, visbouillon en aardappelstukjes toe en laat 30 min. garen tot alles zacht is.  
Pureer dan.  
Voeg hier de melk bij en breng op smaak met zout en peper en een **klein** snuffje cayenne.  
Snijd de wortel in mooie julienne en blancheer 2½ min. in licht gezouten kokend water.  
Haal de oesters uit de schelp, zeef het nat door een doek.  
Doe ze met het oesternat in een pan.  
Laat ze op matig vuur 3 á 4 min garen tot de randen van de oesters gaan omkrullen.  
Giet het gezeefde oesternat bij de soep en pureer met staafmixer.  
Neem van de waterkers alleen de blaadjes en voeg deze toe aan de soep en laat deze in 3 min garen.  
Breng soep verder op smaak met kippenbouillonpoeder.  
Let op; niet meer laten koken!

**Presentatie:**

Verdeel de warme oesters en de worteljulienne over de hete soepkoppen en voeg de warme soep toe.  
Bestrooi met bieslook en paprikapoeder.  
Uitserveren !

#### 4. Kalfszwezerik met bloemkoolzalf, rösti en kalfsjus met cognac

##### **Ingrediënten:**

800 gr kalfszwezerik  
4 dl kalfsfond

100 gr rookspek  
2 sjalotjes  
300 gr bloemkool  
(roosjes)  
75 gr melk  
50 gr zure room

2 dl room  
½ dl cognac  
peper/zout  
koude boter

150 gr vastkokende  
aardappel  
1 tl aardappelzetmeel  
zout  
olijfolie

bloem  
peper/zout  
boter/olijfolie

##### **Bereiding:**

Zet de kalfsfond op het vuur en laat de gespoelde zwezerik hierin 5 min. Blancheren.  
Haal ze eruit, ontvlies en ontvet de zwezeriken. Leg in een schaal en leg er gewicht op, laat afkoelen. Gebruik de fond voor de saus.

Hak sjalot en rookspek en fruit aan. Voeg bloemkool, melk en zure room toe en laat op laag vuur garen tot zalf.  
Breng op smaak.

Kook de kalfsfond en koksroom in tot 1a1½ dl, voeg de cognac toe en breng op smaak.  
Monteer af met koude boter.

Schil de aardappel en schaaf in dunne plakjes.  
Snijd deze plakjes in fijne julienne.  
Niet spoelen!  
Meng met aardappelzetmeel en bak er in een tefalpan in wat olie en op een laag vuur 10 röstikoekjes van.  
Kruid rösti met zout.

Snijd de zwezerik in 20 plakjes.  
Kruid ze en haal ze vlak voor het bakken door de bloem.  
Bak ze kort in een beetje boter/olijfolie mengsel knapperig.

##### **Presentatie:**

Schep wat bloemkoolzalf op een warm bord.  
Leg zwezerik er half tegen aan, steek er de rösti achter en nappeer met saus.



## 5. Sorbet van bloedsinaasappel voor 15 personen

### **Ingrediënten**

10 bloedsinaasappels  
230 gr fijne suiker  
50 gr dextrose  
4 gr pectine ( bindmiddel )  
1 dl water  
2 el citroensap (vers)  
5 gr cortina ( emulgator )

JB

### **Bereiding:**

Pers de sinaasappelen uit, je hebt 7½ dl nodig.  
Suiker, dextrose en pectine mengen.  
Verwarm het water, citroensap, suikermengsel met een beetje van de bloedsinaasappel jus tot het suikermengsel opgelost is.  
Meng dit met de rest van de jus en voeg dan de cortina toe.  
Draai tot een sorbet.

ps. de kleur van het sap kan variëren van geel/oranje tot soms rood, afhankelijk van soort bloedsinaasappel.

## 6. Varkenslende met mosterdsaus, gevuld tomaatje en een radicchiostamppotje

### Ingrediënten:

800 gr varkenslende  
zonder vel en ruggengraat  
boter  
peper/zout

2 sjalotten  
2 tenen knoflook  
50 gr boter  
5 dl kalfsfond  
2 dl room  
mosterd, naar smaak  
peper en zout

tomaten  
olijfolie  
65 gr paneermeel  
1 ui  
4 ansjovisfilets ( uitgelekt )  
1 el peterselie  
1 el kappertjes  
peper/zout  
panco

250 gr tuinbonen  
melk  
300 gr aardappelen  
1 tl tijmblaadjes  
1 teen knoflook  
melk  
olijfolie  
½ krop radicchio  
peper & zout

### Bereidingswijze:

Maak de varkenslende droog en braad rondom bruin in boter. Kruid het vlees met peper en zout. Verwarm de oven op 120°C. Doe het vlees in een schaal, breng een kerntemperatuurmeter aan in het vlees en gaar het vlees tot kerntemperatuur van 60-64°C. Laat het vlees 15 min afgedekt rusten voor het aansnijden.

Maak sjalot en knoflook schoon en snijd beide klein. Fruit in boter en blus af met fond. Laat op laag vuur reduceren tot 2 dl. Pureer de massa in een keukenmachine. Voeg room toe en laat alles verder inkoken tot ong. 2 dl. Breng saus op smaak met mosterd, peper en zout. Bind saus eventueel met mengsel van aardappelmeel en beetje water.

Halveer de tomaten, schep de pitjes eruit, bestrooi ze met wat zout en laat ze 1 uur omgekeerd op keukenpapier uitlekken. Verhit 1 el olijfolie en bak hier het paneermeel goudbruin in. Snijd de ui klein en bak die even in olijfolie, voeg de fijngehakte ansjovis en 1 el gehakte peterselie toe en neem de pan van het vuur. Meng er nu de gespoelde en gehakte kappertjes door en het gebakken paneermeel. Vul de tomatenhelften, bestrooi met panco en wat olijfolie en laat ze in een oven van 160°C goudbruin worden.

Dop de tuinbonen nogmaals en kook ze in water met een flinke scheut melk en wat zout in ca 10 min gaar. Kook, apart hiervan, de aardappelen met de tijm en de fijn gehakte knoflook gaar. Giet af en maak er een grove smeulige puree van met melk en olijfolie. Snijd de radicchio in vieren en snijd deze parten in smalle reepjes. Voeg de tuinbonen en radicchio toe aan de puree, verwarm en breng op smaak.

### Presentatie:

Snijd het vlees in dunne plakjes. Lepel wat puree op een warm bord en leg er plakjes vlees tegenaan. Napeer de kotelet met saus en zet er het tomaatje naast.

## 7. Baba met limoncello en limoenroom met rood fruit en mascarpone/vanille ijs

### **Ingrediënten:**

10 gr gedroogde gist  
4 el lauwe melk  
35 gr patentbloem  
15 gr suiker (poeder)  
2 eieren  
80 gr boter (zachte)  
115 gr patentbloem  
4 gr zout  
1 tl sinaasappelrasp

5 dl water  
200 gr suiker  
1 dl limoncello  
citroenrasp van 1 citroen

300 gr bosvruchten  
(diepvries)  
40 gr suiker  
lets citroensap  
maïzena

7 dl melk  
1 dl slagroom  
150 gr mascarpone  
1 ½ vanillestokjes  
50 gr eigeel  
165 gr suiker  
50 gr dextrose  
4 gr cortina

1 limoen  
30 gr gepasteuriseerd  
eiwit  
30 gr poedersuiker  
½ dl slagroom  
1 el witte rum  
70 gr mascarpone

### **Bereiding: Baba's:**

Verwarm de oven voor op 200°C .  
Meng de gist met de melk en laat 10 min staan. Meng er dan 35 gr van de bloem door. Laat dit op een warme plek staan tot het schuimt. Smit de vormpjes van de kleinste flexpan in met de spuitbus met vetstof. Maak een beslag van het gistmengsel met bloem, suiker, zout, boter, eieren en de sinaasappelrasp. Vul de vormpjes tot de helft met beslag en dek af met alu-folie. Laat rijzen tot het beslag bijna verdubbeld is. Bak de baba's in 30 tot 35 min gaar, los ze en laat ze afkoelen op een rekje.

### **Limoncellosiroop:**

Maak suikerstroop door water, suiker en citroenrasp aan de kook te brengen. Haal van het vuur, voeg de limoncello toe en laat snel afkoelen. Leg de baba's in de suikerstroop tot ze doortrokken zijn. Bewaar de siroop.

### **Bosvruchten:**

Verwarm de ontdooide bosvruchten met de suiker en citroensap op matig vuur, bind iets met een papje van water met maïzena. Warm serveren!

### **Mascarpone-vanilleijs:**

Splits de vanillestokjes, schrap het merg eruit en voeg beide toe aan de melk. Laat de melk met vanillestokjes, slagroom, mascarpone op laag vuur ½ uur trekken. Verwijder na afloop de vanillestokjes.  
Meng eigeel, suiker, dextrose en cortina tot een papje. Voeg het warme melkmengsel hieraan toe en verwarm al roerende au bain marie tot 70°C. Af laten koelen en dan tot ijs draaien.

### **Limoenroom:**

Rasp de limoen en pers ze uit.  
Klop het eiwit met de poedersuiker luchtig en klop de slagroom stijf.  
Roer de rum, het limoensap en rasp door de mascarpone. Spatel er dan voorzichtig eerst de slagroom door en daarna het luchtige eiwit.

### **Presentatie:**

Doe de warme bosvruchten in een warm amuse glas.  
Snijd de baba net niet helemaal doormidden en leg ze geopend op een koud bord. Smit er wat limoenroom op. Schep er een mooie bol mascarpone-vanille ijs bij en schenk hieromheen wat limoncellosiroop van de baba.



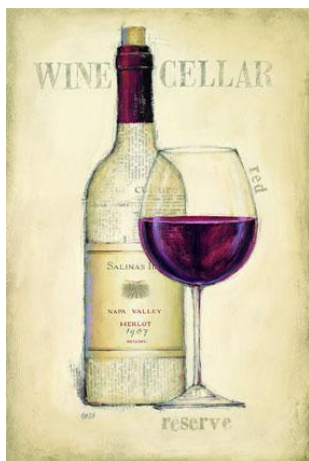
**WIJNPRAATJE maart 2010 door Fred Plöenes**  
**Wijnadvies**

**Maandmenu**

Luchtige crème van eendenlever met een wolk van appelstroop en loempia met appel en gekonfijte sjalot

Heilbot op een spiegel van rode biet en een gepocheerd ei in wilde spinazie

Oestersoep  
Kalfszwezerik met etc.  
Sorbet van Bloedsinaasappel  
In melk gesmoorde varkenslende met een radicchiostamppotje



Baba met limoncello en limoenroom met rood fruit en mascarpone/vanille ijs

**Gewurztraminer 2007 Greiner Schleret**

Uit de Elzas komen de beste Gewurztraminers. Hier kan deze wijn in handen van getalenteerde telers en producenten tot een van 's werelds meest verrassende, geurige wijnstijlen leiden. De intensiteit wordt elders zelden verkregen. Hoewel de soort overal ter wereld met wisselend succes wordt geteeld. De aanplant van deze druif in dit gebied bedraagt hier gemiddeld tussen de 4.400 tot 4.800 wijnstokken per ha. De opbrengst per wijnstok ligt hoger, vergeleken met bv de Côte d'Or, met 10.000 stokken per ha. Machinaal oogsten is onder de nieuwe wijnwetgeving verboden. Overproductie is echter in de Elzas ook een probleem. Zelfs voor de Gewürztraminer, en daarom zijn hiervoor maatregelen getroffen om dit te beperken.

**prijs: € 14,75 (La France au Limbourg)**

**Macon Villages Blason de Bourgogne** De Mâconnais, tussen Sennecey-le-grand en Saint-Vérand, is hét domein van 'snelle' charmeurs. Om een grote wijn in de Bourgogne te maken heeft men op zijn minst 4 elementen nodig : de zon, het klimaat, de druivensoort en enfin, de mens met al zijn kennis. Deze mooie Mâcon Villages gemaakt van de chardonnaydruif, bevat alle elementen die een goede wijn moet hebben. Een mooie neus, een lichtgele kleur en een zalige afdronk.

**prijs: € 11,50 (Gall&Gall)**

-  
**idem**

-  
**Pegovino grenache/syrah 2006, Pays d'Ôc** De familie Féraud maakt al 150 jaar wijn in Châteauneuf du Pape het wereldberoemde huis Château Pégau. Daarnaast maakt dochter Laurence ook wijn in de omgeving van Nîmes, het herkomstgebied van onze Pegovino. Hij heeft een mooi helderrode kleur met een paarse rand. De geur heeft rood en zwart fruit (aardbei, kers, bramen), de smaak chocolade en specerijen (laurier, kruidnagel).

**prijs: €10,75 (Slijterij en wijnhandel Bert Dielen) OP is OP**

Of

**Valpolicella Classico, Santa Sofia 2006 Italië** Al in de Romeinse tijd genoten de wijnen van Valpolicella een grote faam. De wijnen worden gemaakt van o.a. corvina veronese, rondinella, molinara aangevuld met wat trentino, sangiovese, barbera of negrara.

De wijnen zijn licht robijnrood van kleur, neigend naar granaatrood bij het ouder worden. De geur is fris, fruitig en soms een beetje kruidig. De smaak is droog, fluweelzacht, fruitig en vleugje geroosterde bittere amandeltjes in de afdronk.

**€14,50 (Slijterij en wijnhandel Bert Dielen) OP is OP**

Of

**Pater, sangiovese, Toscane 2006** Sangiovese heeft in de Toscane de afgelopen drie decennia een ontwikkeling doorgemaakt. Wie sangiovese zegt, zegt chianti, maar deze druif heeft zoveel facetten in smaak dat hij in de hele Toscane gebruikt wordt voor zowel cepage wijnen als mengwijnen. In de afdronk zult u wat vanille aantreffen, dit komt door het gebruik van kastagnehout.

Al met al een mooi glas wijn.

**prijs: € 11,50 (Hanos)**

**Brachetto Spumante Cascina Fonda Piemonte 2008** Brachetto is een lichtrode, zoete schuimwijn afkomstig uit Asti, gelegen in Piemonte in het noordwesten van Italië. De wijn kenmerkt zich, behalve door de frisse mousse, vooral door invloeden van aardbeien, rozen, viooltjes en muscat. Prachtige mousserende wijn vooral geschikt ter begeleiding van het dessert.

**prijs: € 16,50 (Wijnhuis Blerick)**