



## Menu maart 2013

▲▲▲▲

**Hamburger van garnalen met zoetzure groenten, Japanse mayonaise en oestersaus**

**A + B + C**

▲▲▲▲

**Gemarineerd rundvlees met mesclun, mangochutney, pijnboompitten pompoenpit olie en een dressing van notenolie en sherry-azijn**

**A**

▲▲▲▲

**Soep van gerookte knoflook en peterselie**

**A + B**

▲▲▲▲

**Visfilet omwikkeld met courgette met zeekraal, linguini en groene kruidensaus**

**A + B**

▲▲▲▲

**Ragout van konijn met pruimedanten, stampotje van groene kool, roergebakken groene kool en spruitjes**

**A + B + C**

▲▲▲▲

**Bluff van mocca**

**A + B + C**

▲▲▲▲



## Hamburger van garnalen met zoetzure groenten, Japanse mayonaise en oestersaus

### Ingrediënten:

- 500 gr gepelde rauwe garnalen, goed ontdooid
- peper, zout
- 40 gr eiwit
- panko, fijn
- arachideolie

- 1 courgette (schillen van 1 ½ mm van het tussengerecht)
- 1 gele paprika
- arachideolie
- 2 el rijstazijn
- 2 el mirin
- peper en zout

- 40 gr mayonaise
- 1 tl mirin
- 1 – cm wasabipasta
- 1 – 2 tl yuzu
- Zout, eventueel peper

- oestersaus

### Bereidingswijze:

Controleer de garnalen op aanwezigheid van resten van het darmkanaal en schaal.  
Droog de garnalen met keukenpapier.  
Hak de garnalen fijn tot tartaar en meng dit met een eetlepel eiwit en breng op smaak met peper en zout.  
Alles goed mengen verdeel in 10 porties en vorm “hamburgertjes” in een ring van 6 cm Ø.  
Zet afgedekt in de koeling/vriezer..  
Haal vlak voor het bakken de hamburgers door losgeklopt eiwit en daarna door de panko 2x.  
Bak ze net gaar in de arachideolie.

Was en schaf de schil van de courgette 1 ½ mm dik.  
Snijd deze schil in korte smalle reepjes.  
Schil de paprika en snijd in reepjes van dezelfde grootte als de courgetteschil.  
Bereid de groenten à la minute.  
Wok ze eerst 1 minuut in arachideolie en voeg daarna rijstazijn en Mirin toe.  
Laat het vocht verdampen.  
Kruid met zout en peper.  
Controleer of de smaak zoetzuur is en corrigeer eventueel met mirin of rijstazijn.

Breng de mayonaise op smaak met de overige ingrediënten.  
Doe de mayonaise in een kleine spuitzak of cornetje.

### Presentatie:

Neem een lauwwarm bord.  
Trek wat dunne strepen mayonaise over het bord.  
Leg hierop een beetje groenten.  
Leg de hamburger half op de groenten.  
Garneer met een paar druppels oestersaus.



## **Gemarineerd rundvlees met mesclun, mangochutney, pijnboompitten, pompoenpit olie en een dressing van notenolie en sherryazijn**

### **Ingrediënten:**

- 3 teentjes knoflook
- 3 el peterselie
- 1 el verse oregano
- 1 laurierblad
- 2 el olijfolie extra vierge
- 1 ¼ dl droge rode wijn
- ½ tl zwarte peper
- 400 gr achtermuis van rund
- scheut olijfolie
  
- ½ half rijpe mango
- 1/8 rode paprika
- 1 sjalotje
- ½ dl droge witte wijn
- Suiker
- Zout, peper
- Maïzena
  
- 75 gr mesclun
- 25 gr pijnboompitten
  
- 1 el sherry-azijn
- 2 el notenolie
- 2 el olijfolie, extra vierge
- Peper, zout
- Poedersuiker
- Citroensap, verse
  
- 1 stokbrood
  
- 2 el pompoenpit olie

### **Bereidingswijze:**

Voor de volgende brigade:  
Hak de kruiden fijn. Breek het laurierblad in stukken.  
Maak van de ingrediënten een marinade.  
Dep het vlees droog, doe het met de marinade in een zak van dik plastic en maak deze dicht, zorg de zak strak om het vlees zit.  
Laat dit een dag marinieren in de koeling; draai dit enkele keren om.

Laat het vlees ½ uur voor het bakken op kamertemperatuur komen, dep het vlees droog en bak het aan iedere zijde enkele minuten aan in de olijfolie. Zout het vlees en gaar het verder in een oven van 120° (hete lucht) tot een kern temperatuur van 52°. Laat het vlees tenminste 15 minuten rusten onder aluminiumfolie en snijd op de snijmachine in plakjes: stand 1.5.

### **Mangochutney**

Schil de mango en paprika en snijd ze in brunoise van 3 mm bij 3 mm. Maak de sjalot schoon en snipper deze.  
Fruit de sjalot met de mango en paprika op laag vuur.  
Voeg de wijn toe en laat op klein vuur inkoken tot de mango beetgaar is. Breng alles op smaak met suiker\*) , peper en zout.  
Bind eventueel met iets maïzena opgelost in een beetje water en laat alles afkoelen.

\*) de hoeveelheid suiker is afhankelijk van de rijpheid van de mango.

Maak de mesclun schoon en verwijder de dikke en lange stelen.

Rooster de pijnboompitten lichtbruin in een droge pan.

Klop van de ingrediënten een dressing.

Maak de dressing op smaak met een beetje poedersuiker en citroensap.

Bak stokbrood af

### **Presentatie**

Leg wat mesclun op een groot lauw bord en nappeer met wat dressing.

Snij het vlees in dunne plakjes op de snijmachine (stand 3 ).

Leg plakjes vlees half op de sla en garneer af met chutney, pijnboompitten en wat druppels pompoenpit olie.

Serveer met een partje stokbrood..



## Soep van gerookte knoflook en peterselieolie

### Ingrediënten:

#### Soep

- 3 bollen knoflook
- 250 gr gerookt buikspek
- 3 sjalotten
- 4 el olie
- 4 laurierblaadjes
- 5 takje tijm van 3 cm
- 3 potten gevogeltefond
- 5 dl room
- Bouillonpoeder (kip)
- Peper, zout

#### Peterselieolie

- 20 gr peterselieblaadjes
- 3 tenen knoflook
- 2 dl olijfolie
- peper, zout

#### Croutons

- 2 sneden meergranen bruinbrood
- Olijfolie

### Bereidingswijze:

Verwijder van de knoflook de wortelaanzet en snij de bollen eenmaal horizontaal doormidden en plaats ze in de rookpan en rook ca. 10 min.  
Snijd het buikspek grof.  
Maak de sjalotten schoon en snijd deze grof.  
Doe de olie in een pan en bak de knoflook, buikspek en sjalot tot de sjalot glazig is. Bewaar de gebakken spek. Voeg laurier en tijm toe, blus af met de gevogeltefond en laat dit 45 minuten trekken.  
Voeg daarna de room toe en laat alles op laag vuur nogmaals 30 minuten trekken.  
Passeer de soep door een zeef en druk goed uit (niet door drukken), Laat de soep indampen tot 1 liter en breng ze daarna op smaak met wat bouillonpoeder, peper en zout.

Hak de peterselieblaadjes fijn.  
Maak de knoflook schoon en snijd ze klein.  
Doe de peterselie, knoflook en olie in een keukenmachine en draai dit tot een gladde massa.  
Breng het op smaak met peper en zout.

Croutons kunnen in de pan of in de oven worden bereid.

In de pan:

Verwijder de korst van het brood en snijd het brood in croutons van ± 1 cm. Bak deze in een beetje olijfolie licht bruin en krokant. Laat ze uitlekken op keukenpapier en bestrooi ze met zout.

In de oven:

Bestrijk de sneetjes licht met olijfolie, snijd ze in croutons van ± 1 cm en bak die in een oven van 200° (hete lucht) licht bruin en krokant.

#### Presentatie

Neem kleine hete soepkommen.

Verdeel hierover de bouillon en garneer met een dessertlepel peterselieolie en krokant gebakken spek met wat croutons..



## Visfilet omwikkeld met courgette met zeekraal, linguini en groene kruidensaus

### Ingrediënten:

- 2 courgettes
- olijfolie
- peper, zout
- 100 gr zeekraal
- 2 tasty tom tomaten Ø 6 cm
- 10 heilbot filets van 80 gr.

### Bereidingswijze:

Was de courgette. Snijd de courgette op de snijmachine in de lengte in plakken; in totaal 20 plakken (**de eerste en de laatste plakken met alleen schil zijn nodig voor de amuse**). Bestrijk de plakken met olijfolie en grill ze aan een kant in een grillpan tot een lichtbruine arcering ontstaat. Kruid ze met peper en zout. Leg ze afgedekt weg op een snijplank tot gebruik. Maak de zeekraal schoon, verwijder de harde stukken en spoel af in een zeef. Droog de zeekraal. Ontvel en ontpit de tomaten en snijd ze in smalle reepjes. Controleer de heilbot op graat en vel. Droog met keukenpapier. Kruid de filets met peper en zout. Leg op elke heilbot filet 1/10 van de zeekraal en omwikkel met 2 plakken courgette, die elkaar overlappen. Zorg dat de "naad" van de courgette aan de onderzijde van de heilbot zit. Leg op de courgette wat reepjes tomaat en kruid deze met peper en zout. Stoom de vis op 100° (hete lucht) gaar in de oven, bij dunne filets 6-8 minuten, bij dikkere iets langer. Controleer of de vis gaar is.

### Groene kruidensaus

- 30 gr kervelblaadjes
- 1 ½ dl visfond
- 75 gr eigeel
- peper, zout
- 100 gr boter
- citroensap, vers

Overgiet de kervelblaadjes met kokend wat en maak zo droog. Kook de visfond in tot 1 dl. Doe de kervelblaadjes en de afgekoelde visfond in een keukenmachine en pureer dit tot een egale massa. Voeg het eigeel, beetje zout en peper toe en meng alles nog even in de keukenmachine. Verwarm de boter tot deze gesmolten is. Voeg daarna al draaiend de boter bij de massa. Verwarm de saus vlak voor het uitserveren op **laag** vuur tot de saus gaat binden max. 80 °C. Pas op voor schiften! Breng verder op voorzichtig op smaak met iets citroensap, peper en zout.

- 100 gr linguini di sepiia (Zwarte pasta)
- olijfolie

Kook de linguini beetgaar in licht gezouten water voor het uitserveren; zie op de verpakking voor de kooktijd. Besprenkel na het afgieten me een beetje olijfolie en roer dit even door elkaar.

### Presentatie

Leg op een groot warm bord speels wat linguini. Maak een klein spiegeltjes met een spuitfles van saus en leg de heilbot hierop.



## Ragout van konijn met pruimedanten, stampotje van roergebakken groene kool en spruitjes

### Ingrediënten:

#### Konijn, pruimen en saus

- 1 dl rode wijn
- ½ el suiker
- 20 gedroogde, ontpitte zwarte pruimen
  
- 5 bouten van tam konijn
- 50 gr boter, geklaard
- Zout en peper
- 125 gr ui
- 2 tenen knoflook
- 2 takjes tijm
- 4 kruidnagels
- 2 laurierblaadjes
- ½ dl Armagnac
- 4 dl kalfsfond
- 1 ½ dl room

### Bereidingswijze:

Breng de wijn met de suiker aan de kook.

Blijf roeren tot de suiker is opgelost, doe de pruimen erbij en voeg eventueel wat water toe tot de pruimen net onder staan.

Laat 3 minuten zachtjes koken, haal de pan van het vuur en leg er een deksel op.

Dep de bouten droog.

En braad in de boter egaal bruin. Kruid met peper en zout.

Snipper de ui en de knoflook fijn. Voeg de tijm, kruidnagels, laurierblad, ui en knoflook toe en fruit het geheel 5 minuten.

Flambeer met Armagnac. Giet het vocht van de pruimen en de fond erbij, breng aan de kook en laat **minstens 1,5 uur, maar liefst langer** stoven met de deksel op de pan op laag vuur.

Voeg tussendoor eventueel wat fond of water toe.

Haal hierna de bouten uit de pan en houd deze warm.

Verwijder de tijm, kruidnagel en laurierblad en pureer de saus.

Passeer de saus door een zeef, doe terug in een pan en voeg fond toe. Kook de saus in tot deze stroperig wordt.

Voeg de room toe en kook de saus nogmaals in tot de gewenste dikte. Breng de saus op smaak. Haal het vlees van de bouten en leg dit in de saus. Warm de pruimen even mee in de ragout.

### Stampot en kool

- 600 gr aardappelen, kruimig
- 500 gr groene kool
- 30 bospeentjes
- Olijfolie
- Zout, peper
- 2 dl kalfsfond
- ½ dl melk
- ½ dl room
- 50 gr boter

Schil de aardappelen en kook ze gaar in water.

Giet af en pureer ze met de puree knijper.

Snijd de kool in dunne reepjes, roerbak deze in olijfolie en voeg fond toe.

Laat de kool garen terwijl de fond verdampt.

Breng de kool op smaak met peper en zout.

Tourneer de bospeentjes en kook ze beetgaar.

Maak met de aardappelen, melk, room, boter en de helft van de groene kool een stampot..

### Spruitjes

- 30 spruitje
- Peper, zout
- boter

Maak de spruitjes schoon en verwijder de buitenste blaadjes tot de spruiten ongeveer even groot zijn. Kook ze beetgaar in gezouten water. Giet ze af en koel ze in ijswater.

Glaceer ze vlak voor het uitserveren in een beetje boter en kruid ze met peper en eventueel nog wat zout.

### Presentatie:

Neem een ring van 6 cm Ø, zet deze in het midden van een groot warm bord en vul deze met stampot; laag van ca. 1 ½ cm. Verdeel de ragout over de stampot.

Garneer met 2 pruimen, 3 spruitjes en een beetje kool.



## Bluff van mokka

**voor 14 personen**

### **Ingrediënten:**

#### **Vanille compositie**

- 0,8 lt slagroom
- 2 dl melk
- 250 gr suiker
- 3 stokjes vanille
- 250 gr eidooier

#### **espressogranite**

- 4 dl water
- 180 gr suiker
- rasp van 1 citroen
- 5 dl sterke koffie

#### **Vanille ijs**

- 0,5 dl Grand Marnier
- 1lt van de vanille compositie

#### **Bluf van mokka**

- 1 dl Tia Maria
- 1 dl whisky
- Resterende vanille compositie
- Mokka extract naar smaak
- 2 gaspatronen

#### **Whisky karamel**

- 2 dl water
- 300 gr. suiker
- 1 dl slagroom
- enkele druppels mokka extract
- 0,6 dl whisky

#### **Amandel crunch**

- 150 gr amandelschaafsel
- 1 dl eiwit
- 50 ml water
- 50 gr suiker
- 50 gr poedersuiker

#### **Mokka extract**

- 1 dl water
- 25 gr oploskoffie

### **Bereidingswijze:**

#### **Vanille compositie:**

Breng de slagroom, melk, suiker en vanille (zaadjes uit de stokjes geschraapt) aan de kook en laat met gesloten deksel ± 30 minuten trekken. Bind het geheel met de eidooier verwarm tot max. 80 °C.. Het mengsel mag dan niet meer koken. Blijf roeren na toevoegen van de eidooiers, koud kloppen in “: baine Marie”in ijswater. Passeer door een zeef en laat afkoelen.

#### **Espresso granité:**

Breng het water met suiker aan de kook. Voeg de citroenrasp toe en laat ± 30 minuten trekken onder een deksel. Passeer door een zeef en voeg de koffie toe, koud spoelen.. Schep het geheel in een ondiepe bak en plaats in de vriezer. Roer regelmatig door (elke 5 – 10 minuten) totdat een fijn korrelige massa ontstaat met een vork in rvsbak daarna in vriezer zetten.

#### **Vanille ijs:**

Doe 1 lt van de vanille compositie met de Grand Marnier in een ijsmachine en draai het ijs.

#### **Bluf van mokka:**

Meng alle ingrediënten samen met de resterende vanille compositie en doe dit in een kidde van 1 liter met 2 gaspatronen. Plaats de kidde in de koeling.

#### **Whisky karamel:**

Kook water en suiker tot karamel. Voeg warme room toe en breng weer aan de kook. Voeg het mokka-extract met de whisky toe en doe in een plastic spuitfles.

#### **Amandel crunch:**

Maak suikerwater door 50 gr suiker in 50 ml water op te lossen. Laat afkoelen. Klop het eiwit los. Meng alle ingrediënten met elkaar en verspreidt de mix over een met vetvrij papier bekleedde bakplaat. Bak de crunch op 150° in ± 30 minuten bruin.

#### **Mokkaextract**

Breng het water aan de kook. Los zoveel koffie op totdat het water niets meer opneemt en vul een spuitfles. Gebruik druppelsgewijs.

#### **Presentatie:**

Spuit een beetje van de whisky karamel in een amuseglas. Spuit hierop wat van de bluff (eerst goed schudden met de kidde). Vul het glas verder met wat bluff en karamel. Schep hierop een mooie bol ijs op een bord. Plaats wat granité om het ijs. Garneer af met de amandel crunch. Plaats amuse glas op het bord.

**Receptuur is voor 10 personen (tenzij anders omschreven in kop)**



## Ch. les Tuileries Entre-deux-Mers

### Bijgerechten de

- Hamburger van garnalen met zoetzure groenten, Japanse mayonaise en oestersaus-
- Visfilet omwikkeld met courgette met zeekraal, linguini en groene kruidensaus

	<p><b>Nummer</b> 2281/11 <b>Producent</b> Chat. Les Tuileries <b>Naam</b> Ch. les Tuileries Entre-deux-Mers <b>Land</b> Frankrijk <b>Jaar</b> 2011 <b>Inhoud</b> 0.75 <b>Gebied</b> Bordeaux <b>Subgebied</b> Entre Deux Mers <b>Alcohol</b> 12.0% <b>Barcode</b> <b>Kleur</b> Wit</p> <p><b>Ch. les Tuileries Entre-deux-Mers</b></p> <p>Chateau les Tuileries ligt in het hart van de appellation Entre deux Mers, in de gemeente Arbis. Tuilerie betekent letterlijk 'dakpan' en met deze benaming wordt verwezen naar de bodem van dit prachtige terroir die voornamelijk uit klei bestaat. De wijngaarden liggen op een zuid / zuid west georiënteerde heuvelrug en door deze ideale ligging komen de druiven hier volledig tot rijpheid. Met respect voor de omgeving gebruikt men hier alleen natuur vriendelijke producten in de wijngaarden.</p> <p>Door diverse investeringen in productiemiddelen en technieken is het nu mogelijk geworden om zeer goede witte wijnen te produceren met behoud van hun frisse en fruitige aroma's.</p> <p>Belangrijk voor de kwaliteit van deze witte wijn zijn tevens de druiven Sauvignon Blanc en Semillon, die elkaar prachtig completeren tot het uiteindelijke resultaat. Het bouquet van de wijn is fijn en delicaat, met aroma's van witte bloemen en citrus fruit. In de mond ontwikkelt de wijn zich zeer fris, levendig en is rijk van smaak. De afdrank is intens en volmondig.</p>
--	---

**Gemarineerd rundvlees met mesclun, mangochutney, pijnboompitten pompoenpit olie en een dressing van notenolie en sherry-azijn**

ST 66 Dornfelder-Merlot (Pfalz-Duitsland) licht gekoeld serveren!!

	<p><b>Product beschrijving</b></p> <p>De afgelopen jaren is in Duitsland veel geïnvesteerd in kwaliteit mede daardoor zit Duitse wijn in de lift. Met als gevolg dat op de Nederlandse markt Duitsland zich steeds meer los weet te waken van het "goedkope zoete witte wijn" imago. De genummerde Cuvées van Weinhaus Steffen hebben tot doel de beste wijnen uit het beste gebied te halen. Dit is een wijn samengesteld van de druivenrassen Dornfelder en Merlot. De Merlot kent natuurlijk iedereen maar Dornfelder? Het is de tweede meest aangeplante druivenras in Duitsland hij is vroeg rijp en kan hogere natuurlijke alcohol genereren dan de meeste andere Duitse blauwe druivensoorten. Het resulteert in een mooie volle rode kleur en fris fruitige en zwoele neus. Een karaktervolle donkerrode wijn met in de smaak een hint van kersen. Deze wijn is een goede begeleider van lamsvlees, wild of bij een mooi stuk gebraden vlees. Mooi fruit en vriendelijk en zacht. Koel serveren kan ook.</p>
---	--

**Receptuur is voor 10 personen (tenzij anders omschreven in kop)**





## **Chat. Fontenelles en Futs de Chene ROUGE**

Ragout van konijn met pruimedanten, stamppotje van groene kool, roergebakken groene kool en spruitjes



**Nummer** 2008/09 **Producent** Les Fontenelles

**Naam** Chat. Fontenelles en Futs de Chene ROUGE **Land** Frankrijk

**Jaar** 2009 **Inhoud** 0.75

**Gebied** Bordeaux **Subgebied** Bergerac

**Alcohol** 14.0% **Barcode**

**Kleur** Rood

### **Chat. Fontenelles en Futs de Chene ROUGE**

Bergerac heeft zijn eigen herkomstbenaming sinds 1936. Hier worden dezelfde druivensoorten verbouwd als in het Bordeaux gebied, incidenteel aangevuld met enkele lokale druivensoorten. De gelijkenis met de wijnen uit Bordeaux is dus bijna logisch te noemen, al hebben veel Bergerac wijnen iets minder finesse en diepgang dan de grote broer. Er zijn echter Chateaux die een kwalitatief dusdanig hoogwaardig product kunnen maken, waar velen Bordeaux wijnen niet tegenop kunnen en vaak nog veel aantrekkelijker geprijsd. Zo'n Chateau is Fontenelles.

Chateau Fontenelles is gelegen, in het centrum van de pittoreske regio van Perigord, op een magnifiek plateau in het zuidwesten van Thenac. Men verbouwt hier al wijn sinds 1827.

Hierdoor beschikt het Chateau over een zeer groot arsenaal van wijnstokken van 50 jaar en ouder en kan zo wijnen produceren van een hogere kwaliteit dan gemiddeld. 60% Merlot en 40% Cabernet Sauvignon, 6 maanden gerijpt op eiken vaten.

Mooie granaatrode kleur. Veel souplesse en rondeur in de neus, rijk van geur met een zekere elegantie. In de mond elegant van structuur met de nodige complexiteit. Zachte tannines en een hint van vanille verraden de lichte houttoets. Zwart en rood rijp fruit domineren.