



Menu februari 2013

Toastjes Triara

A+B



Kalfsblanguette met ragoutbakje

A+B+C



3 kleuren paprikasoep

A+B



Tongrolletjes met rivierkreeftjes

A+B+C



Kaasterrine

A



Lemoncurd, merengue, mascarponecrème

A+B+C



Toastjes “Tritara”

<p>Ingrediënten:</p> <p>225 gr. tartaar zeer fijn gemalen.</p> <p>Toastjes</p> <p>1/3 Casino witbrood ongesneden.</p> <p>Pesto tartaar</p> <p>30 gr. Parmezaanse kaas 2 knoflooktenen 20 gr. pijnboompitten 20 gr. gemalen amandelen 2 el. grof gesneden bieslook 20 gr. basilicum mispuntje zwarte peper 0.5 dl. olijfolie 1 el. mayonaise</p> <p>Knoflook tartaar</p> <p>2 knoflooktenen 1 el. mayonaise 5 zwarte olijven zonder pit 1 takje dille 3 takjes kervel 3 sprietjes bieslook Zout en peper</p> <p>Kruiden tartaar</p> <p>40 gr. kruiden Boursin 2 el. peterselie 1 el. mayonaise</p> <p>Garnering</p> <p>3 el. peterselie 2 radijsjes</p>	<p>Bereidingswijze:</p> <p>Een amuse van 3 toastjes geserveerd met verschillende smaken tartaar van rundvlees en gearneerd met tuinkruiden.</p> <p>Snijdt op de machine 10 plakken brood van 0.5 cm. dikte. Druk deze plakken rondjes van ongeveer 4 cm. Rooster deze licht in de oven (175°) of onder de salamander.</p> <p>Maak en pesto door alle ingrediënten m.u.v. de olie in een vijzel te pletten. Giet tijdens het pletten regelmatig een scheutje olijfolie bij. Meng 75 g. tartaar zeer goed met deze pesto. Breng op smaak met zout en peper. Voeg, gelet op de consistentie, eventueel wat mayonaise toe.</p> <p>Pers de knoflook uit. Meng 75 gr. tartaar in de keukenmachine met de uitgeperste knoflook, de olijven, dille, kervel, gehakte bieslook en een mispuntje zout en peper. Voeg, gelet op de consistentie, eventueel wat mayonaise toe.</p> <p>Meng 75 gr. tartaar zeer goed met de kruiden Boursin en de fijn gesneden peterselie. Voeg, gelet op de consistentie, eventueel wat mayonaise toevoegen.</p> <p>Presentatie</p> <p>Bespikkel de kleine bordjes met wat zeer fijn gesneden peterselie. Beleg (of gebruik een spuitzak met groot mondstuk) de toastjes royaal met de tartaar mengsels en plaats 3 toastjes op de kleine bordjes. Snijdt kleine dunne maantjes uit de radijsjes en versier de knoflook tartaar hiermee.</p>
--	--



Blanguette de veau à l'ancienne

Ingrediënten: 375 gr. stevige kleine champignons 1.5 cl. Citroensap 4 cl. Water 30 gr. boter 1.5 kg. magere kalfsriblappen (2 cm. dik) 3 middel grote wortelen (geschild) 2 grote uien 10 kruidnagels 1 el. gedroogde thijm Bouquet garni (3 takjes peterselie, 1 stang bleekselderij en 2 laurierblaadjes) 48 stuks verse zilveruitjes 95 gr. bloem 95 gr. roomboter 1 dl. room 6 eierdooiers 1/3 bosje gehakte peterselie 9 plakken bladerdeeg 1 ei water	Bereidingswijze: Meng de schoongeborstelde champignons met 2/3 van het citroensap, het water en 30 gr. boter, wat peper en zout en kook ze 2 minuten met een deksel op de pan. Bewaar de champignons; houdt het kookvocht apart. Snijdt het vlees in grove stukken; schik ze in een pan met dikke bodem dicht tegen elkaar. Giet het kookvocht van de champignons bij het vlees met zoveel water dat het vlees 1 cm. onder staat. Voeg een snuf zout toe, breng aan de kook en schuim regelmatig af, 2 à 3 keer. Voeg telkens een beetje koud water toe. Voeg de wortels, gesneden in 2 cm. gelijke stukken, de uien waarin de kruidnagels gestoken zijn, het bouquet garni en de thijm toe. Roer alles goed door elkaar en laat het 1 ½ uur zachtjes sudderen. (snelkookpan) Giet de bouillon door een fijne zeef, verwijder het bouquet garni en de uien. Houdt de bouillon apart en zet deze in de koeling en ontvet de bouillon. Doe het vlees en de wortelen terug in de pan. Maak de zilveruitjes schoon en zet ze aan in wat boter in een gesloten pan, roer ze regelmatig om zodat ze geleidelijk goudbruin worden. Doe de uien zonder het bakvocht en de champignons bij het vlees en zet weg. (bewaar het bakvocht) Gebruik het bakvocht van de uien met de rest van de boter en de bloem en maak hier een blanke Roux van, eventueel extra bloem toevoegen, langzaam laten garen. Gebruik zoveel ontvette bouillon om er een saus van yoghurt dikte van te maken. Maak af met vers gemalen nootmuskaat. Sla de room met de eierdooiers even los en voeg dit bij de saus en roer het door. Voeg de saus bij het vlees en roer dit voorzichtig om tot er een mooie ragout ontstaat. Het geheel mag <u>niet</u> koken. Maximaal 70°. Zet de ragout in de warm houdkast. Presentatie: Vul de ragoutbakje royaal en strooi er de peterselie overheen en leg het kapje terug. Ragoutbakjes (10 stuks) Verwarm de oven voor op 170 °. Snijd de plakken bladerdeeg in 4 gelijke vierkanten. Steek hieruit 4 ringen van ca. 6 cm. Leg de eerste ring op een met vetvrij papier bekleedde bakplaat en besmeer deze met water. Snijdt uit de overige ringen het middendeel los (niet verwijderen) zorg dat de randen 0.5 - 1 cm. breed zijn Leg dit plakje op het eerste ring en besmeer deze met water en leg daar nog een plakje op tweede ring. Besmeer de bovenste ring met losgeklopt ei. Leg vetvrij papier over de te bakken bakjes (<i>dit zorgt ervoor dat ze gelijkmatig omhoog komen.</i>) Schakel na ca. 15 min (als de bakjes goudbruin zijn) de oven terug naar 100 ° C en laat de bakjes ca. 15 min verder drogen. Daarna kan het middelste rondje verwijderd worden.
---	---



Bladerdeeg (Hollandse Korst)

Brigade met A menu zal bladerdeeg zelf bereiden.

Ingrediënten

Voor 250 gram
bladerdeeg

- 125 gr bloem
- 125 gr boter
- 2 gr. zout
- ruim ½ dl. water
- ½ ei

Bereidingswijze

1. Zeef 80 gram van de bloem. Bewaar de rest om te gebruiken bij het rollen van het deeg).doe het zout erbij en de koude boter.

Verdeel de boter met twee messen in grove stukken.

2. Kneed de boter met bloem, het ei en wat water tot het een gladde massa wordt.

3. Bestuif het deeg en rol het luchtig uit tot een dikke lap over een bebloemde plank of aanrecht.

4. Vouw het deeg in drie of in vieren en rol dit opnieuw in de richting van de vouw uit. Herhaal dit een aantal keer.

5. Laat het gevouwen deeg ongeveer een half uur in de koelkast rusten, 1^e toer. Herhaal vervolgens het vouwen nog twee keer en laat het ongeveer een half rusten in de koelkast elke keer.

6. Laat het deeg vervolgens weer een half uur in de koelkast rusten, 3^e toer.

Bereiding Pasteitjes

Korstdeeg uitrollen dik 5 mm.

Plakken stekken van 8 cm rond

Helft van de plakken uitstekken met steker 5 cm rond

Plakken bevochtigen met water en ringen er op plaatsen

Op besprenkelde bakplaat zetten in verband

Bovenzijde ring bestrijken met eistrijksel
30 minuten laten rusten

Vel vetvrij papier er overheen leggen (gelijk rijzen)

Afbakken op 200 °C ca. 30 minuten

Uithollen en drogen

Voor dekseltjes stukjes korst (afsnijdsel) apart uitrollen (1 mm) en uitsteken

Receptuur voor 10 personen



Paprikasoep in drie kleuren

<p>Ingrediënten:</p> <p>10 ml. olijfolie 3 sjalotjes 5 grote rode paprika's 10 dl. Gevogeltesfond* 2 st. steranijs * mengen 30 gr voor 1 liter</p> <p>10 ml. olijfolie 4 fijngesneden lente uitjes 2 fijngesneden teentjes knoflook 4 grote groene paprika's 10 dl. Runderfond* 2 blaadjes laurier</p> <p>10 ml. olijfolie 25 gr. geraspte gemberwortel 5 grote gele paprika's 10 dl. Kalfsfond* 1 tl. gedroogde oregano</p> <p>Garnituur</p> <p>Crème fraîche</p>	<p>Bereidingswijze:</p> <p><u>Rode paprikasoep</u> De sjalotjes en de kleingesneden paprika ± 5 minuten aanfruiten. Fond *) en steranijs toevoegen, afgedekt 15 minuten zachtjes laten koken. Steranijs verwijderen. Het mengsel pureren, door een bolzeef wrijven, verder in laten koken tot 7.5 dl. op smaak brengen met peper en zout.</p> <p><u>Groene paprikasoep</u> De olijfolie verhitten; de lente uitjes, knoflook en de klein gesneden paprika fruiten. De runderfond *) en laurier toevoegen; afgedekt 15 minuten zachtjes laten koken. Laurierblaadjes verwijderen en het mengsel pureren, door een bolzeef wrijven, verder laten inkoken tot 7,5 dl. op smaak brengen met zout en peper.</p> <p><u>Gele Paprikasoep</u> De olijfolie verhitten, de gemberwortel en de kleingesneden paprika zachtjes bakken, de kalfsfond *) toevoegen en de gedroogde oregano, afgedekt 15 minuten zachtjes koken. Het mengsel pureren en door een bolzeef wrijven, verder in laten koken tot 7,5 dl. op smaak maken met zout en peper.</p> <p><u>Presentatie</u> Diepe borden verwarmen, gebruik een pollepel van 75 ml. Houdt het bord voor de eerste schep een beetje schuin, ook voor de tweede schep, dan het bord plat neerzetten en op de lege plek de laatste soep schenken. In het midden van het bord een theelepeltje crème fraîche toevoegen.</p>
---	---



Tongrolletjes met rivierkreeftjes

Ingrediënten:	Bereidingswijze:
Saus 200 gr. boter 1 kg. spinazie (grove)* 1 el. crème fraîche zout en peper	Smelt de boter op een zacht vuur Voeg de gewassen spinazie toe (houd enkele spinazieblaadjes *) achter om op de dun gesneden zalm te leggen) Roer de spinazie goed door de boter, zodat de spinazie de boter geheel opneemt. Doe dit mengsel in de blender en maal het fijn in ca. 50 sec. Wrijf de puree door een fijne zeef. Roer er voorzichtig de crème fraîche door en breng op smaak met zout en peper.
Tongrolletjes 8 tongen (max. 350 gr.) 500 gr. verse zalm 50 rivierkreeftjes (diepvries niet gekookt)	Fileer de vissen en reken 3 filets per persoon. Leg de tongfilets met de huidzijde naar boven. Snijd de rauwe zalm in zeer dunne plakken en leg deze op de tongfilets. Leg op de zalm een dun laagje spinazieblaadjes. Rol het geheel op vanaf de breedste kant naar de smalste. Controleer of de graatzijden van de filets naar buiten wijzen (<i>als de huidzijde naar buiten wijst zullen de filets tijdens het koken scheuren</i>). Steek er een cocktailprikker door. Pocheer de rivierkreeftjes 2 minuten in de hete bouillon. Maak de rivierkreeftjes schoon en haal het pantser van de staartjes. Pocheer de rolletjes ca. 5 minuten in de hete bouillon. Haal ze eruit en laat ze afkoelen tot kamertemperatuur. Snijdt de rolletjes overdwars.
1 ltr. Groentebouillon *30 spinazie blaadjes	Aardappel/venkel roosjes De venkel doorsnijden en in zeer dunne ringen snijden. De olijfolie verwarmen en de venkelringen hierin laten garen op een laag vuur (mag niet kleuren)
2 venkel knollen (350 gr.) 1 dl. olijfolie	De aardappelen op zetten in gezouten water, gaar koken, droog stomen en door de puree knijper persen. De venkel in de blender fijnmalen en door een zeef wrijven en bij de puree voegen, de olie en de melk toevoegen; de massa door scheppen en de eierdooiers toevoegen en deze ook doorscheppen. Op smaak maken. In een spuitzak met een kleine kartel doen en op een bakblik met een matje 40 kleine roosjes spuiten. Voor het uitserveren in een hete oven plaatsen van 185° tot ze goudbruin zijn.
1 kg. kruimige aardappelen 1 dl. volle melk 3 eierdooiers	Presentatie Giet de vrijwel koude saus over de borden, zodat er een groene spiegel ontstaat. Leg hierop in een ring de plakjes vis, afgewisseld met 5 stuks rivierkreeftjes en 4 roosje verdelen tussen de vis.
Presentatie:	



Terrine van Hollandse kaassoorten

Ingrediënten:	Bereidingswijze:
250 gr. geienkaas; zachte 1-2 el. fijngesneden blad- selderij 1-2 tl. kerriepoeder	10 PVC-ringen licht invetten of ringen rvs rond 60 mm. Geitenkaas losroeren en mengen met de selderij en kerriepoeder.
250 gr. roomkaas; verse 1.5 tl. mosterdzaadjes, gekneusd 1.5 tl. komijnzaadjes, gekneusd	Verse roomkaas losroeren en mengen met mosterd- en komijnzaadjes.
10 pl. Edammer kaas 10 pl. schapen kaas 10 pl. Friese nagelkaas 2 pl. Roggebrood	Leg 2 plakjes Edammerkaas in elke ring. De geitenkaasmousse erop scheppen en glad strijken. Leg in elke ring 2 plakjes schapenkaas (op de geitenkaasmousse) en daarop de roomkaasmousse strijken. Afdekken met plakjes Friese nagelkaas. Plaats de terrines in de koelkast zodat ze kunnen opstijven tot gebruik.
3.5 dl. rode wijn	Voeg 2 lepels suiker aan de wijn toe en kook deze in op stroopdikte.
	Presentatie: Stort d terrine midden op het bord en garneer met een veeg ingedikte rode wijn. Leg er een plakje roggebrood naast.



Lemoncurd, merengue, mascarponecrème

<p>Ingrediënten:</p> <p>Voor de lemoncurd sap van 7 citroenen rasp van 3 citroenen 250 gr. rietsuiker 180 gr. roomboter 5 scharreleieren 5 eierdooiers van scharreleieren 7 blaadjes gelatine, Geweekt a 1,6 gr.</p> <p>voor de merengue 140 gr. eiwit 300 gr. basterdsuiker Snufje zout 15 blaadjes basilicum, geblancheerd en gepureerd.</p> <p>Voor de mascarponecrème 2 eiwitten 85 gr. basterdsuiker Rasp van 1 limoen ¼ vanillestokje, alleen het merg 200 gr. mascarpone 60 ml. slagroom, halfgeslagen</p> <p>Voor de citroensorbet 6 citroenen 1 limoen 300 gr. suiker 4 del water 2 kleine gelatineblaadjes a 1,6 gr.</p> <p>Voor de portsiroop 250 ml. rode port 150 gr. rietsuiker ¼ vanillestokje, alleen het merg 1 takje tijm</p> <p>Voor de presentatie Atsina Cress ter garnering</p>	<p>Bereidingswijze:</p> <p>Breng voor de Lemoncurd al roerend alle ingrediënten, behalve de gelatine, aan de kook. Meng vervolgens de gelatine erdoor. Passeer het geheel door een zeef en stort het op een plateau. Laat het afkoelen in plaats in de koeling.</p> <p>Meng voor de merengue eiwit, suiker en zout au bain-marie. Verwarm het tot 60° en doe de basilicum erbij. Klop het geheel in een mengmachine totdat het koud wordt. Doe de merengue in een spuitzak en spuit het in de gewenste (staafjes)vorm op een bakplaat, bedekt met vervrij papier. Droog het in de oven op 150°, gedurende 30-40 minuten.</p> <p>Klop voor de mascarponecrème het eiwit op met suiker, rasp en vanillemerg. Klop vervolgens de mascarpone los en meng hier het opgeklopte eiwit en de slagroom door. Doe de crème over in een spuitzak en bewaar deze in de koeling.</p> <p>Pers de citroenen en limoen uit. Los op het vuur de suiker in het water op. Haal de pan van het vuur af, laat even afkoelen, los er dab de voorgeweekte en uitgeknepen gelatine in op. Voeg het citroensap toe. Laat het mengsel afkoelen en draai vervolgens in een sorbetiere tot ijs.</p> <p>Kook voor de portsiroop alle ingrediënten in tot er een siroop ontstaat.</p> <p>Presentatie Snijd linten van de lemoncurd en leg deze speels op het bord. Spuit kleine dotjes mascarponecrème op de lemoncurd en doe de er een bolletje citroensorbet bij. Plaats de merengue op het bolletje ijs. Garneer af met de eventueel gezeefde portsiroop en cress.</p>
--	--



**Omschrijving van de wijnen februari van de Wijnkelder
Dave ten Toom**



**❖ Toastjes Triara
❖ Blanguette de veau à l'ancienne**

Paul Mas Estate Viognier

De geschiedenis van Domaine Paul Mas begint ruim een eeuw geleden, toen Auguste

Mas 9 hectare wijngaard bewerkte in de Midi. In 1934 kocht zijn zoon Raymond Mas het Domaine de Montredon aan en in de jaren daarna werd het domein door diens zoons Paul en Maxime uitgebreid tot ruim 120 hectare.

Tegenwoordig wordt het Domaine bestuurd door de twee zoons van Paul: Jean Claude en Michel. De wijngaarden vormen geen aaneengesloten blok, maar bevinden zich in enkele dicht opeen gelegen, klimatologisch en bodemtechnisch zeer verschillende zones in de Midi.

De filosofie van 'Les Domaines Paul Mas' is er op gericht de typiciteit van bodem en druivenras te behouden, en tegelijkertijd een wijn te presenteren die aansluit bij wat de consument vandaag de dag vraagt: veel fruit, concentratie, kleur, geur en smaak. Alle wijnen worden gemaakt door Michel Mas, in samenwerking met de Australische oenoloog Richard Osborne, die speciaal is aangetrokken voor het vinifiëren van de witte wijnen; als Australische wijnmaker heeft hij ruime ervaring in het maken van frisse witte wijn in een warm, zeg maar gerust heet klimaat.

De allerbeste wijnen van Paul Mas komen van het estate, met druiven van de eigen wijngaarden, zoals deze Viognier met zijn aromatische, volle stijl die hem zowel bij vollere visgerechten geschikt maakt als kaas. Intens strogeel, met een rijp parfum van witte perzik, appelbloesem en tropische ananas. In de smaak ook veel perziken, abrikozen en peren, mollig maar met voldoende fraîcheur in de afdrank. Een wijn om gul te drinken en niet te koud te serveren.

Nummer 1701/11 **Producent** Domaine Paul Mas

Naam Paul Mas Estate Viognier **Land** Frankrijk

Jaar 2011 **Inhoud** 0.75

Gebied Zuid Frankrijk **Subgebied** Vin De Pays D'oc

Alcohol 13.5% **Barcode** 3760040422978

Kleur Wit





❖ Tongrolletjes met rivierkreeftjes

Vincent Vignaud Macon Aze Blanc

Het gebied van Macon wordt traditioneel tot de Bourgogne gerekend. Ruim 60% van alle witte Bourgogne is afkomstig uit dit gebied. Het gebied ligt ten zuiden van de Cote Chalonnaise en ten noorden van de Beaujolais.

Zo'n 70% van de productie is witte wijn en deze is kwalitatief ook interessanter dan de rode. De beste witte wijn worden voor 100% uit Chardonnay gewonnen.

Macon Aze is een benaming die bij wet alleen geldt voor witte wijnen en deze zijn van een hogere kwaliteit dan de 'normale' Macon Blanc. Slechts enkele gemeenten is het bij wet toegestaan de naam van de gemeente op het etiket te vermelden en daarvan is Aze er een.

Deze wijn van Vignaud is zeer rijk en elegant van structuur en bezit aroma's van appel, rijpe vijgen, meloen, noten en iets zuivelachtigs. Nu reeds zeer lekker, maar absoluut nog enige jaren op te leggen.

Nummer 2709/09 **Producent** Vincent Vignaud
Naam Vincent Vignaud Macon Aze Blanc **Land** Frankrijk
Jaar 2009 **Inhoud** 0.75
Gebied Bourgogne **Subgebied** Mâcon Azé
Alcohol 13.0% **Barcode**
Kleur Wit



Terrine van Hollandse kaassoorten

Vicente Gandia ▶ Bo, 100% Bobal



Product info

▶ Artikelnummer	41147
▶ Product	Wijn
▶ Inhoud	0.75L.
▶ Alcoholpercentage	13,5%
▶ Land	Spanje
▶ Streek	Utiel requena
▶ Kleur	Rode wijn
▶ Druivensoorten	Bobal
▶ Jaar	2009

Omschrijving

Dit is een moderne, elegante wijn met een intense kleur van kersen. In de neus presenteert zich een scala van wilde vruchten, in de mond een perfecte mix van vers fruit en getoaste noten. Soepel, gebalanceerd met een karaktervolle afdrank.

Receptuur voor 10 personen