



Menu oktober 2019

Bonbon Duxelles

Atlantis by Maetierra 2018

A+B+C

aaa

Black tiger Cappucino

Atlantis by Maetierra 2018

A

aaa

Broccolipuree met gemarmerd ei

Atlantis by Maetierra 2018

A+B

aaa

Zeebaars met spinazie, groene asperges en burrata

Studier, Grauburgunder 2017

A+B+C

aaa

Ganzenfilet met chutney en blauwe druiven

La Garnacha Salvaje 2017

A+B+C

aaa

Pruimentaartje (Tarte Tatin) met steranijs-ijs

A+B+C

aaa



Bonbon Duxelles

<p>Ingrediënten</p> <p>Bonbon 4 grote sjalotten 4 teentjes knoflook olijfolie 250 g kastanje champignons 250 g oesterzwammen 15 dl droge witte wijn 10 takjes bladpeterselie 3 el zure room 14 plakken serranoham</p> <p>Olijvenvinaigrette 30 pitloze olijven 3 el kappertjes 6 el aceto balsamico 2 dl fruitige olijfolie 25 stengels bieslook</p> <p>Appelschijfje 4 appels (Granny Smith)</p>	<p>Bereidingswijze</p> <p>Bonbon</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pel en snipper de sjalotten en knoflook ragfijn. Fruit glazig in olijfolie in circa 2 minuten. • Haal de stelen van de kastanjechampignons. Hak de paddenstoelen in kleine stukjes. • Voeg dit toe en verwarm dit circa 5 minuten. Blus af met witte wijn en blijf verwarmen tot al het vocht is verdampt. Breng op smaak met zeezout en peper uit de molen. Laat circa 5 minuten afkoelen. • Pluk en hak intussen de bladpeterselie ragfijn en meng samen met de zure room door het mengsel. • Spreid per 'bonbon' 1 plak Serranoham uit op een vel plasticfolie. Leg dit over een klein bakje, kopje of muffinmal. • Schep in het midden een lepel vulling en vouw er de ham over. Vorm de folie eromheen en draai tot een strak balletje. Leg de balletjes in de koeling. <p>Olijvenvinaigrette</p> <ul style="list-style-type: none"> • Spoel de kappertjes af onder koud water, laat uitlekken • Hak de olijven met de kappertjes in een keukenmachine fijn. • Spoel de kappertjes af onder koud water, laat uitlekken en hak grof. • Meng de olijvenpuree met aceto balsamico en olijfolie. • Snijd de bieslook in stukjes van 0,5 centimeter en voeg samen met de kappertjes toe aan de vinaigrette. <p>Appelschijfje</p> <ul style="list-style-type: none"> • Snijd de appels in plakken van ca. 0,1 cm. Steek rondjes uit van ca. 1,5 cm. Bak even in een beetje boter. Deze "toastjes" vormen de basis voor de bonbon. <p>Presentatie</p> <ul style="list-style-type: none"> • Haal het plasticfolie van de bonbon en leg de bonbon in de appelschijf. Lepel er de olijvenvinaigrette langs.
--	--





Black tiger Cappucino

Ingrediënten

Saus

1kg garnalenpulp
8 el olijfolie
2 uien
1 winterwortel
1 prei (wit)
100 g tomatenpuree
7,5 dl droge witte wijn
scheutje cognac
enkele druppels vanille-essence
5 el ketchup
2,5 dl room
zout

Black Tiger spiesje

7 st black Tiger garnalen
100 gr tempurameel
ijskoud water
bloem
frituur

Presentatie

2 dl latte (friesche vlag)

Bereiding

De gelijkenis met cappuccino is erg treffend. De geklopte melk zorgt net als bij een echte cappuccino voor de schuim.

Saus

Snijd de ui, wortel en prei in grove stukken. Verhit olijfolie en bak de schalen, ui, wortel, prei. Voeg na een paar minuten de tomatenpuree toe en bak even door (ontzuren).
Schenk de wijn, vanille-essence en wat tomatenketchup erbij en kook tot ongeveer 2/3 in. Maak op smaak met snufje zout en cognac. Indien nodig binden met aardappelzetmeel.
Door een zeef wrijven en room toevoegen.

Black Tiger spiesje

Snijdt de garnaal in d lengte doormidden. Meng het tempurameel met zoveel ijskoud water dat er klontvrij beslag ontstaat.
Haal de black Tiger helften door de bloem en daarna in het beslag en frituren in 180°C graden. Tot slot aan een spiesje rijgen .

Presentatie

Vlak voor het opdienen de melk opschuimen met de opschuimer. Doe de saus in een kommetje. Schenk daarover de geklopte melk en leg het spiesje op het kommetje/kopje.





Broccolipuree met gemarmerd ei

Ingrediënten	Bereidingswijze
<p>Vorbereiding Broccoli 2 broccolistronken</p>	<p>Vorbereiding Broccoli Snijd roosjes van circa 5 centimeter van de broccoli. Houd de stonken apart voor de garnering. Snijd de roosjes in plakjes van 3 à 4 millimeter. Ze krijgen de vorm van boompjes. Wat hiervan overblijft (restjes) wordt gebruikt voor de puree. Zet deze apart.</p>
<p>Rood water 2 grote rode uien ¼ dl rode bietensap 1 l water</p>	<p>Rood water Haal de schillen van de uien . Breng de rode-uienschillen in 1 liter water tegen de kook en laat 15 minuten zachtjes trekken. Zeef en voeg het bietensap toe. Bewaar het vocht voor het kleuren van de eieren. Gebruik de geschilde uien voor de garnering.</p>
<p>Gemarmerde eieren 14 kleine hoeve-eieren</p>	<p>Gemarmerde eieren Kook de eieren in 5 minuten halfzacht. Dompel kort in koud water. Maak er barsten in met de NIET-snijkant van een mes. Laat ze een uur staan in het warme, rode gekleurde water.</p>
<p>Broccolipuree 600 g kruimige aardappelen, in blokjes 1½ dl room 50 g boter</p>	<p>Broccolipuree Snijd alle restjes broccoli (niet de stonk!) in kleine stukken. Schil de aardappelen, was en snijd in blokjes. Kook de aardappelblokjes met de broccoli in een bodempje water met zout. Kook in circa 15 minuten zacht en gaar. Giet af en pureer met de stamper. Breng de room en boter aan de kook en roer door de puree. Breng op smaak met peper en zout</p>
<p>Garnering 1 tl venkelzaadjes, geroosterd en gevijzeld 3 el suiker 3 el witte wijnazijn ½ el rode peper, fijngehakt olie 250 g tempurabloem 1 blikje bier Peper en zout</p>	<p>Garnering Snijd de broccolistronk in 5mm brunoise. Snipper 1 rode ui (van de roodwater bereiding) Fruit deze met de broccoli-brunoise in een beetje olie. Voeg de suiker, azijn en rode peper toe. Bak tot het vocht verdampt is. Voeg de gevijzelde venkelzaadjes toe. Schep de relish in een kom. Meng de bloem met een beetje peper en zout. Maak een beslag van deze bloem met het bier. Snijd de andere rode ui in ringen. Haal de ringen door het beslag. Frituur de ringen op 170°C goudbruin. Laat uitlekken op keukepapier.</p>
<p>300 g beukenzwammen</p>	<p>Bak de beukenzwammen op hoog vuur in een beetje olie. Breng op smaak met versgemalen peper en zout. Bak de broccoliboompjes in een paar eetlepels olie aan beide kanten bruin.</p>



Presentatie

Uienpoeder
paar takjes kervel

Presentatie

Maak timbaaltjes van de broccolipuree op de borden.
Zet er een gepeld ei in.
Serveer de brocoliboompjes,
Rode-uienringen, beukzwammen en relish erbij.
Garneer met takjes kervel en strooi er wat uienpoeder bij/over.





Zeebaars met spinazie, groene asperges en burrata

Ingrediënten

4 zeebaarsfilet *ca.* 50g
p.p.

4 dl visbouillon (*zelf
maken van graten, ui, wit
van prei handvol
peterselie en wortel*)

1 kg wilde spinazie

42 groene mini asperges
(3 p.p.)
6 bosui

1 dl room

Presentatie

bolletje burrata (kaas)
waterkers
rode peper

Bereiding

Voor de bouillon de graten wassen in koud water en bouillon trekken (max 20 min).

Spinazie wassen en ontdoen van middennerf. Houd 14 kleinere blaadjes apart om later te frituren als garnering. Kook de spinazie in visbouillon. Laat uitlekken en daarna in de blender, samen 1 el bouillon, pureren.

Haal het kontje van de asperges. Blancheer in de visbouillon

Snijd de bosuitjes in stukken van ongeveer 4 cm en bak even in de hete boter.

Kook het restant van de visbouillon in tot de helft en voeg de room toe.

Verdeel de visfilets in stukken van ongeveer 50 g. Bak de filets op de huid in een weinig gesmolten boter onder een deksel. Als de randen gaan garen vuur uit en vis omdraaien. Op smaak brengen met p&z..

Presentatie

Frituur de 14 blaadjes spinazie.

“Spiegeltje” van lauw warme spinaziemousse.

Leg er een stukje burrata op. De vis met huid naar boven.

Garneren met bos-ui, asperge.

Waterkers blaadjes strooien en eventueel rode peper.

En de gefrituurde blaadjes spinazie.

Op





Ganzenfilet met chutney en blauwe druiven

Ingrediënten	Bereidingswijze
<p>Ganzen borstfilet 7 ganzenborstfilets Rookmot olie/geklaarde boter</p>	<p>Ganzen borstfilet Droog de ganzenborstfilets en kruid ze met peper. Rook de filets 30 minuten in de rookoven. (gebruik een dun laagje rookmot op de bodem van de rookoven). Bak daarna de filets in roomboter tot een kerntemperatuur van 60°C. Haal uit de pan en laat ze daarna rusten in folie in de warmhoudkast. <i>N.B. voor de liefhebbers: de ganzenfilets om en om bakken als biefstuk.</i></p>
<p>Aardappelen 7 middelgrote frites aardappelen 7 Kruidige aardappelen 1/3 knolselderij</p>	<p>Aardappelen Spaghetti draaien van de aardappelen, <i>m.b.v. de elektrische aardappelspaghetti-snijder van WMF.</i> Droog de spaghetti. De spaghetti frituren. Schil de aardappelen, kook ze gaar. snijd de knolselderij in blokjes. kook ze gaar en maak van de aardappelen met de knolselderij een puree. Maak op smaak met peper en zout.</p>
<p>Chutney 2 venkelknollen 1 rijpe mango's 1 dl mangopuree 1 dl witte wijn 1 dl verse jus d'orange 15 gram acacia honing ½ dl sherry azijn 2 steranijs 1 dl Pernod 1 laurierblad 100 gram suiker 1 citroen (sap ervan)</p>	<p>Chutney Snijd de venkelknollen in kleine dobbelsteentjes en kook ze in gezouten water beetgaar. Giet af en doe de venkel weer in de pan, Schil de mango en snijd in kleine blokjes. Voeg alle ingrediënten in de pan met de venkel en breng aan de kook. Laat zachtjes sudderen tot alle vocht is opgenomen. Roer regelmatig om aanbranden te vermijden. Verwijder de steranijs en de laurier. Houd warm.</p>
<p>Druiven 500 gr pitloze blauwe druiven 2 eetlepels balsamicoazijn 10 gram verse groene peperbolletjes</p>	<p>Druiven Spoel de druiven, dep ze droog en haal ze van de steeltjes. Bak de druiven vlak voor het uitserveren in de pan waarin de ganzenborstfilets zijn gebakken. Voeg de gekneusde peperbollen toe en blus af met de balsamicoazijn. Laat nog even stoven. Warm de saus op, monteer met de roomboter.</p>
	<p>Presentatie Leg in het midden van het bord een dotje aardappel/knolselderij puree. Daarbovenop een vogelnestje van aardappelspaghetti. Leg daarnaast een drietal plakjes gansfilet. Leg hiernaast een aantal blauwe druiven. Drapeer om het geheel een aantal dotjes chutney.</p>





Pruimentaartje (Tarte Tatin)

Ingrediënten

200 g suiker
50 ml water
50 ml Grand Marnier
1 vanillestokje (merg)
14 (ca 5 cm) ronde bakjes
700 gr stooftpriemen,
ontpit en gehalveerd
14 plakjes bladerdeeg

Steranijs-ijs

3 dl slagroom
3 dl melk
8 stuks steranijs
10 zwarte peperkorrels
120 gr suiker
120 gr eigeel -
gepasteuriseerd (pak)
120 gr witte chocolade

Presentatie

Honing cress

Bereidingswijze

Maak van de suiker en het water een karamel.

<http://www.ah.nl/allerhande/video/R-V1324752/karamelliseren>

Blus af met Grand Marnier.

Als de karamel bruin wordt kun je het proces stoppen door het in een bak koud water te zetten.

Wanneer karamel enigszins is afgekoeld, het vanillemerg toevoegen.

Vet de vormpjes in met boter en giet daarin per bakje ca 1 el karamel.

Drapeer nu per bakje 3 a 4 halve pruimen met de vruchtvleeskant naar beneden op de karamel. Afdekken met een plakje bladerdeeg waarin je gaatjes hebt geprikt.

In een voorverwarmde oven op 220°C afbakken gedurende 15 minuten.

Steranijs- ijs

Vijzel de steranijs en de zwarte peper en 'brand' dit. Dit betekent in een droge pan even aanzetten.

Breng slagroom, melk, steranijs en peper tegen de kook

Haal van het vuur en laat minimaal 15 min trekken met deksel op de pan. Zeef het geheel.

Klop suiker met eigeel tot witte crème.

Giet de **hete** slagroom met melk al roerend over de crème. Voeg de witte chocolade toe, roer 5 min goed door tot de chocolade volledig is opgelost.

Laat afkoelen. Draai er ijs van in de ijsmachine

Presentatie

Zet het taartje met een bolletje ijs op een bord en garneer met een paar blaadjes honing-cress.





Wijnbeschrijving:



ATLANTIS ALBARINO RIAS BAIXAS

Deze wijn, gemaakt van 100% Albariño druiven, komt uit de Rias Baixas regio in Spanje. De druiven groeien op een bodem van zand en graniet. De wijn rijpt 10 weken in RVS tanks.

Een heerlijke combinatie met oesters, verse witte krab, verse garnalen en gamba's, gerechten met schaaldieren, gestoomde mosselen, gegrilde vis zoals zeebaars, inktvis of sardines, licht romige kazen als Burrata of verse geitenkaas, pasta en risotto met zeevruchten, ceviche, sushi en sashimi.

9



STUDIER GRAUBURGUNDER

Een erg mooi voorbeeld van de wijnbouw in Palts van de wijngaard Studier. Deze prachtige witte wijn wordt gemaakt van Grauburgunder druiven.

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

Deze wijn is een uitstekende Grauburgunder met fris fruit en een hele goede begeleider bij gebraden en gegrild vlees, kruidige groenteschotels en pittige kazen zoals Emmentaler.



GARNACHA SALVAJE MONCAYO

Deze wijn is een eerbetoon aan de Garnacha druif.

Gaat heerlijk samen met gevogelte, varkensvlees en vis. Ook bij de barbecue is deze wijn een echte aanrader.