



MENU Juni 2004

Theo Prinsen

- * TORENTJE VAN ZALM EN AARDAPPELSCHIJFJES MET “KAVIAAR” *
- * GEBAKKEN CROTTINS DE CAVIGNOL op FRISSEE en AARDBEIEN *
- * GEVOGELTE BOUILLON MET ASPERGES EN FLEURONS *
- * OSSEHAAS IN MADEIRASAU MET ASPERGES EN KRIELAARDAPPELEN *
- * APPEL/PRUIMEN GRATIN MET CITROEN/YOGHURT IJS EN KANEELCRACKERS *

TORENTJE VAN ZALM EN AARDAPPELSCHIJFJES MET “KAVIAAR”.

15 pers.

Ingredienten:

6 grote vastkokende aardappels
1 gerookte zalm 1 kg.
180 gr. Boter
150 gr fijn gehakte peterselie
3 dl creme fraiche
2 eetl fijngehakte merikswortel
150 gr zwart viskuid (voor gebruik afspoelen)
1 bos dille.
honing
1 dl. room

Bereiding:

Was en schil de aardappels.
Snijd er 45 schijven van met een dikte van 1 ½ mm.
Tailleer ze met een steekvorm tot rondjes van 4 cm doorsnede.
Kook ze knapperig gaar met een beetje zout.
Spoel af en dep droog.
Snijd van de licht aangevoren zalm plakken van 2 mm dikte .
Steek ook hieruit plakken van 4 cm doorsnede.
Smeer de aardappelschijfjes in met boter en gehakte peterselie.
Maak er 15 stapeltjes van met om en om aardappel en zalm.
Zet de stapeltjes op een beboterde bakplaat gedurende 3 min. in een oven van 170C.
Maak van de zure room, de mierikswortel, honing, peper en zout een saus.
Maak van de restanten zalm in de magimix met wat creme fraiche en 1 dl licht geslagen room een zalmmousse.
Peper toevoegen naar smaak.

Opmaak:

Leg op elk bord een taartje met erop iets viskuid.
Spuut op het bord enkele toefjes zalmmousse en schep de saus rondom het taartje.
Garneren met dille.

GEBAKKEN CROTTINS DE CAVIGNOL op FRISSEE en AARDBEIEN.

15

pers.

Ingredienten:

Bereiding:

8 tl verse dragon
900 gr verse aardbeien
5 el citroensap
1,5 el poedersuiker
150 gr geroosterde
pijnboompitten
8 st Crottins de
Cavignol
3 el honing
2 krop frissee
300 gr sesamzaad
4 eieren
cayenne peper
bakpapier

Dressing:

Opmaak:

Rooster de pijnboompitten. De azijn tot 1/5 laten inkoken, afkoelen en met de de olie en kalfsfond mengen. Met peper en zout op smaak maken. De dragon fijn hakken. De aarbeien halveren en marinieren met citroensap, gehakte dragon, en poedersuiker.

2 Eieren loskloppen en pittig maken met cayennepeper.

De kaasjes horizontaal halveren. De halve kaasjes door het ei rollen en daarna geheel paneren met sesamzaad. Terugzetten in de koeling. Ondertussen de oven voorverwarmen op 180 C.

Zet ze 5 tot 8 min. in het midden van de warme oven.

Ze mogen niet gaan lopen!!!! Neem de crottins uit de oven en bedruppel ze met een theelepeltje honing. Grill ze 1 min onder de salamander(voorzichtig honing kan branden).

500 ml balsamico azijn, 100 ml hazelnootolie, 100 ml kalfsfond

Leg het binnenste van de frissee op de borden en garneer met de

halve aardbeien aan de buitenzijde. Verdeel de pijnboompitten

erover en besprenkel royaal met dressing. Leg het geitenkaasje in het midden.

Serveer er stokbrood bij.

GEVOGELTE BOUILLON MET ASPERGES EN FLEURONS .

15 pers.

Ingredienten:

3 L kipbouillon
1,5 L aspergevocht
400 gr kippenborstfile
in blokjes gesneden
700 gr asperges AA
1 bosje kervel
peper, zout en
nootmuskaat.

Bereiding:

Schil de asperges en kook ze gaar. Bewaar het vocht.

Giet de bouillon met het aspergevocht in een pan en voeg de blokjes gesneden kip toe.

Breng dit aan de kook en schuim af.

Zachtjes koken tot het vlees gaar is.

Snijdt de asperges in stukjes voor in de soep en verwarm ze in een beetje bouillon.

Maak de bouillon af met peper ,zout en nootmuskaat.

Fleurons:

1 pakje diepvries
bladerdeeg
3 eieren
50 gr gepelde
amandelen

Rol het deeg iets uit en steek er halve maantjes uit.

Leg deze op een nat gemaakte bakplaat.

Bestrijk deze met eigeel en leg er twee noten op.

Laat ze een half uurtje rusten en bak ze af op 225C.

Kipbouillon:

Bouillon thuis maken, ontvetten en zeven.

2,5 kg soepkippen, 150 gr wortel zonder kern, 150 gr ui, 150 gr prei
4 blaadjes foulie, 20 gekneusde peperkorrels, ½ bosje peterselie
3 L water.

Opmaak: Verdeel de stukken vlees en asperges over de borden en giet er de soep bij. Opmaken met fleurons.

OSSEHAAS IN MADEIRASOUS MET ASPERGES EN KRIELAARDAPPELEN

15 pers.

Ingredienten:

2 kg ossehaas
200 gr geklaarde boter
peper en zout

Bereiding:

Bestrooi het vlees met peper en zout. De uiteinden van het vlees opbinden met een touwtje zodat het overal even dik is. Bak het vlees in hete boter rondom aan en zet het daarna in een hete oven van 200C gedurende 15 min. Houd het vlees warm in alufolie.

Madeirasaus:

5 dl
runderbouillon(potjes)
4 dl madeira
100 gr uien,60 gr prei
60 gr wortelen
2 blaadjes laurier
2 takjes thijm
4 kruidnagelen
2 stukjes foelie
gemalen witte peper

Fruit de fijngesneden ui, prei en wortel. Doe er daarna de kruiden bij en blus af met bouillon en madeira. Dit even laten trekken en daarna zeven.

Op dikte brengen met aangengelgd aardappelzetmeel.

Krielaardappelen in peterselie.

1,5 kg minikrieltjes
1 bos peterselie

Kook de krieltjes met een beetje zout gaar.

Hak de peterselie fijn en schudt dit door de krieltjes.

Asperges:

75 asperges(AAA)

Schil de asperges en maak eerst van de schillen een bouillon. Zet de asperges in een passende pan en giet er het kookvocht bij tot ze net onder staan. Kook ze in 15 min. gaar.

Boter met een beetje warm water met de mixer opkloppen.

150 gr geweldde boter

Leg op het bord 125 gr gesneden ossehaas met de saus ervoor, ernaast de 5 asperges met een klontje geweldde boter erbovenop.

Opmaak:

Aan de zijkant van het bord de krieltjes.

APPEL/PRUIMEN GRATIN MET CITROEN/YOGHURT IJS EN

KANEELCRACKERS 15 pers.

Ingredienten:

kapsel:

150 gr bloem
150 gr boter
150 gr basterdsuiker
4 eieren.

Bereiding:

Verwarm eieren en suiker tot 37C. Luchtig kloppen. Verwarm boter en roer het luchtig door het Ei/suiker mengsel; niet meer kloppen. Spatel de bloem erdoor. Laat het afkoelen. Leg bakpapier op een bakplaat en strijk hierop het mengsel dun uit. Afbakken in 50 min. op 160C.

Bestrijk de binnenkant van 15 metalen ringen met boter en bloem.

pruimen:

10 pruimen
750 gr zoete appels
250 gr boerenjongens
10 eetl. brandewijn van
de boerenjongens
30 gr suiker
1 theel kaneelpoeder
paneermeel

gratin: (kruimeldeeg)

200 gr patisseriebloem
115 gr gemalen
amandelen
115 gr suiker
115 gr pistachenoten
150 gr boter

ijs:

7,5 dl volle yoghurt
525 gr basterdsuiker
5.3 dl slagroom
sap van 1 citroen

crackers:

150 gr poedersuiker
½ dl volle melk
37 gr bloem
60 gr gesmolten boter
1 theel kaneel

vanillesaus:

½ l melk
2 vanillestokjes
mespuntje zout
4 eieren
15 gr maizena
60 gr suiker.

Opmaak:

Steek met de ringen een rondje uit de kapselplaat.

Zet de ringen, met onderin het kapsel, op een met bakpapier beklede ovenplaat.

Halveer de pruimen verwijder de pit, en snijd er partjes van. Schil de appels en rasp ze(geen klokhuis), en meng de appel met de boerenjongens, brandewijn, suiker, kaneel en paneermeel. (voeg zoveel paneermeel toe, tot de massa niet meer te vochtig is.)

Maal eerst de noten fijn in de magimix, voeg daarna de suiker en de boter toe en maal verder tot een fijne massa. Doe de massa in een kom en voeg dan de bloem toe en kneed het tot een los kruimeldeeg. Schik de partjes pruimen dakpansgewijs met de schil naar buiten op het kapsel in de ringen.

Schep appelmengsel op de pruimen, tot ½ cm onder de rand, en goed aandrukken, daarna met het kruimeldeeg afvullen dit ook iets aan drukken. Afbakken op 170C in de oven, ongeveer 30-40 min.

Laat de yoghurt eerst even iets uitlekken in een doek.

Meng daarna de ingredienten en draai er in de ijsmachine ijs van.

Meng de ingredienten en smeer het mengsel dun uit op een bakplaat met bakpapier, afbakken 190C gedurende 6-8 min.

Af laten koelen en in grove stukken breken.

Roer de eieren maizena, en suiker door elkaar

Breng de melk met iets zout aan de kook en laat het gespleten vanillestokje erin meetrokken.

Giet al roerend de hete melk bij het eiermengsel, breng de saus weer aan de kook om te laten binden.

Afgedekt met folie laten afkoelen

Druk de gratin uit de ring op het bord, leg er een bolletje ijs naast en schenk iets vanillesaus bij de gratin. Steek enkele stukken crackers in het ijs.

Bagordi Rioja 2003

DOCA

Bodegas Bacordi – Andozilla – Spanje.

In 1991 werd Rioja, als enig wijnbouwgebied de Denominaciôn de Origen Calificada

(DOCA) verleend, het allerhoogste appellatieniveau van Spanje.

Het teeltgebied aan de bovenloop van de rivier de Ebro heeft verschillende natuurlijke omstandigheden, waardoor het voorbestemd lijkt voor de productie van uitstekende wijnen. Hier ligt ook de basis van de vatrijping die de wijnen houdbaar maakt.

Voornaamste rode druif is natuurlijk de trotse fruitige Tempranillo die geldt als de rode edelsoort van Spanje. Hij wordt aangevuld door de Garnacha, de druif waarvan deze Rosé gemaakt is. Mooi van kleur, heel veel fruit, koel gedronken het beste.

TWH

Bourgogne Rouge AC

Domaine Guy Didier

Nuits St. Georges – Frankrijk.

Het plaatsje ligt in de veelbesproken Cote de Nuits die begint bij Dijon en eindigt een eindje onder Nuits St. Georges. Geografisch kan men de streek in een half uur doorrijden. De verschillen zijn echter groot. In het noorden minder gunstige locaties als Marsannay en Fixin, in het zuiden Nuits, Comblanchien en Gercoloin .

In het midden vindt men de trotse Cru's – Gevrey Chambertin ,Vosne-Romanée, Morey St. Denis etc.

De wijn is er rood en de druif heet Pinot Noir. Gezien de grote verscheidenheid van grondsoorten blijkt het altijd weer moeilijk om een goede Bourgogne alleen op het etiket uit te zoeken. De onderhavige wijn is van 1997 en heeft 4 jaren in onze kelder gerust.

Thyssen - Maastricht