



MENU November 2005

Frits Sjoerdsma

Gevulde mosselen met mosselsabayon en mosseltartaar met dragonsaus.

Komkommersoep met waterkers

Stoverij van wild konijn met bier,rozijnen en groentecrumble en stoofpeer

Mandarijnen bavarois met chocolade-ijs

Gevulde mosselen met mosselsabayon en mosseltartaar met dragonsaus.

15 pers.

Ingredienten:

Mosselen koken:

4 kg mosselen
1 ui in ringen
wit van één prei in
ringen
1 uitgeperst teentje
knoflook

½ bos
bladselderie,gehakt

4 dl witte
wijn,peper

**Gevulde
mosselen:**

20 plakjes
gekookte ham(ca 9
cm breed)

8 sjalotjes
8 lente uitjes

16 champignons
120 gram zeekraal

4 el olijfolie
8 el witte wijn
4 el gehakte
dragon

60 gekookte
Jumbo mosselen,
peper en zout

Sabayon:

8 eidooiers
4 el ingekookt
mosselvocht
4 el witte wijn

Tartaar:

800 gram gekookte
mosselen, 8
sjalotjes
400 gram wortel
200 gram
champignons
4 el olijfolie

Bereiding: Mosselen:

Maak de mosselen goed schoon door er eerst de baard af te trekken en ze vervolgens enkele wassen; verwijder openstaande exemplaren.

Fruit de ui, prei, knoflook en bladselderie tot de groenten geslonken zijn.Voeg peper en witte v geheel koken, voeg de mosselen toe en kook ongeveer 8 minuten, onder enkele malen omscl Als de mosselen open staan,zijn ze gaar.

Bewaar het mosselvocht en de mosselschelpen.

Gevulde mosselen:

Snijd ieder plakje ham in 3 repen van ca 3 cm. Hak de sjalotjes, lente uitjes en champignons i blokjes.

Snijd de zeekraal in kleine stukjes. Fruit de sjalot en champignons in de hete olie en voeg de : Blus af met witte wijn en roer de dragon en lente ui door het mengsel.

Verdeel dit mengsel over de hamrepen, leg hierop een warme mossel en rol het geheel op.

Leg de rolletjes in een mosselschelp en houdt ze warm.

Sabayon:

Klop de eidooiers met het mosselvocht en de wijn au bain marie luchtig en gaar en breng op s en peper. Schep de sabayon over de gevulde rolletjes.

Tartaar:

Snijd mossel, sjalot, wortel en champignons in kleine blokjes. Fruit de groente in de hete olie e mossel even mee. Maak op smaak met peper en zout.

Saus:

Kook het mosselkookvocht met de room in tot een derde. Maak de saus op smaak af met drag en zout en klop er vlak voor het serveren de koude boter door.

Opmaak:

Verdeel de mosseltartaar met behulp van ringen in het midden van het warme bord. Leg de g hieromheen en schenk de dragonsaus tussen de gevulde mosselen.

Saus:

12 dl

mosselkookvocht

4 dl room

8 el gehakte

dragon

scheutje witte wijn

4 el koude boter

Opmaak:**Komkommersoep met waterkers**

15 pers.

Ingredienten:

4 komkommers

3 flinke bossen

waterkers

4 eierdooiers

4 dl room

3 liter

kippenbouillon

40 gram boter

4 theelepels

kerriepoeder

4 dl droge witte

wijn

Bereiding:

Was de komkommers goed, maak ze droog en snijdt de uiteinden er af.

Snijdt ze in de lengte doormidden en verwijder de zaadlijsten zorgvuldig.

Boor met een klein pommes Parisienne boortje 75 bolletjes uit de schilkant van de komkommer en bewaar voor de garnering.

Snijdt ook 45 reepjes schil (ca. 1/2 x 5 cm) dun af, pocheer ze even in wat bouillon, leg in elk reepje een "losse" knoop en bewaar ook die voor de garnering.

Was de waterkers, verwijder de steeltjes en bewaar ook wat roosjes voor de garnering. Draai van de komkommers en de waterkers een fijne puree in de keukenmachine. Doe de eierdooiers, room in een kom en roer deze los(liason). Smelt de boter in de pan en fruit de kerrie hierin zachtjes. Voeg de witte wijn toe en laat dit tot de helft inkoken. Voeg er de kippenbouillon en de puree bij en breng geheel op een laag vuur ca. 10 minuten trekken. Passeer de bouillon door een fijne zeef en breng de soep op de kook.

Neem de pan van het vuur en voeg, al roerend met een klein straaltje de liason toe. Breng zo nodig op smaak met zout en peper. De soep mag niet meer koken!

Kippenbouillon: Bereid de kippenbouillon op de gebruikelijke wijze een dag van tevoren, of

Uitserveren:

Verdeel de warme soep over 15 voorverwarmde borden, verdeel 3 “knoopjes” (op de rand) en 5 l komkommer over elk bord en strooi er wat waterkersblaadjes over.

Direct uitserveren met warm stokbrood (zelf maken).

Opmaak:

Alle ingrediënten in een mengkom doen **(2x de helft, anders teveel voor de mengmachine)** en deeg van draaien, tot er een bol ontstaat.

Pas op dat het zout niet direct in aanraking komt met gist, zout heeft een negatieve invloed op gist activeert gist.

1^e rijs ongeveer 30 minuten, deegbal is dan verdubbeld.

2^e rijs 15 minuten. Afwegen in stukken van 180 gram.

Opbollen, enkele minuten laten rijzen, dan stevig oprollen, op een plaat zetten, laten rijzen. Als vc gerezen is met een scherp mes over de gehele lengte insnijden. Matig hete oven afbakken met w

Recept voor brood:

1000 gram
bloem
580 gram water
40 gram verse
gist of
3 zakjes
gedroogde gist
20 gram zout
10 gram suiker
20 gram
boter/margarine



Vollrads Riesling Halbtrocken Schloss Vollrads Rheingau – Dld.

In de buurt van Rüdesheim direct bij Oestrich-Winkel ligt het oudste duitse wijngoed, Schloss Vollrads. De geschiedenis ervan gaat terug tot in de vroege middeleeuwen. Volgens een oorkonde uit het Mainzer Stadtarchiv werden er reeds in 1211 wijnen aan het klooster St. Viktorstift verkocht. Als kostbare handelswaar werden de wijnen van Vollrads al in de middeleeuwen naar de Nederrijn en Noord-Duitsland geëxporteerd. De druiven groeiden destijds op de zelfde zuidhellingen die ook nu nog in gebruik zijn. 55 Hectaren, alleen Rieslingdruiven. Er wordt zéér zorgvuldig met de druiven omgegaan hetgeen resulteert in wijnen van topkwaliteit. Het kasteel beschikt ook over een prima restaurant, een aanrader om eens te bezoeken.

Anoranza – Crianza La Mancha – Spanje.

“ La Mancha “ gelegen ten zuiden van Madrid is het grootste aanéengesloten wijnaanbouwgebied van de wereld. Bij de toetreding van Spanje in de toenmalige EG was dit gebied één van de grote discussiepunten . Het heeft geleid tot het stilleggen van een bepaald gedeelte van de wijnbouwgronden, uiteraard tegen forse schadeloosstellingen ! Desondanks brengt het gebied nog de helft van alle Spaanse wijnen op.

De witte druiven overheersen hier, de rode bedekken slechts 1/5 van het oppervlak.

Dé rode druif is de “Tempranillo” (of Cencibel), een vroegrijpe druif, “temprano” betekent “vroeg”.

Ze levert na “crianza”rijping op barrique, een zachte geurige wijn op met lichte aardse tonen.

U kunt ook de namen – Tinto de Torro – Tinto Fino – Tinto de Pais – Jacibera

Ojo de Liebra - tegenkomen, het zijn alle Tempranillo wijnen.



MENU Oktober 2005

Frits Sjoerdsma

Stoverij van wild konijn met bier,rozijnen en groentecrumble en stoofpeer

15 pers.

Ingredienten:

voor de stoverij:

200 gram pitloze rozijnen
150 gram vetspek blokjes
15 bouten van wild konijn
5 flesjes Grolsch herfstbok
4 el honing
2 laurierbladen
2 tl jeneverbessen
2 tl karwijzaad
50 gram boter
50 gram bloem
3 takjes salie
zout,peper

Bereiding:

Overgiet de rozijnen met 1 fles bier. Laat tot vlak voor het serveren wellen.
Bak de spekjes uit in een ruime braadpan en bruin de konijnenbouten in het spekvet. Haal de poten even uit het vet, schenk het bier in de pan en voeg honing, jeneverbessen, laurierbladen en karwijzaad toe. Doe de poten terug in de pan, breng alles aan de kook, doe het deksel op de pan en temper het gas. Laat de bouten ca.2- 2,5 uur zachtjes stoven.
Snij de salieblaadjes fijn, maar bewaar 15 blaadjes voor de garnering.
Kneed gelijke delen boter en bloem door elkaar tot er een stevige massa ontstaat om straks de saus mee te binden.

voor de crumble

2 kg knolselderijknollen
450 gr. winterwortels
4 pastinaken
4 dl crème fraîche
1-2 el mierikswortel vers
geraspt, peper,zout
6 el bloem
75 gram koude boter in
blokjes
125 gram Parmezaanse
kaas

Schil de groenten en snijdt in stukken. Kook de groenten in 15 minuten gaar.
Stamp de groenten grof en schep de crème fraîche en mierikswortel erdoor.
Breng op smaak met zout en peper.
Doe de crumble in een ovenschaal, 3 cm hoog. Verwarm de oven op 200 °.
Doe bloem en boter in een kom en kneed tot een korrelige massa.
Schep de helft van de kaas erdoor en strooi over de groenten.
Strooi de rest van de kaas erover. Bewaar tot gebruik afgedekt in de warmhoudkast. Zet de crumble 20 minuten in de oven tot de bovenkant bruin en knapperig is.

voor de stoofpeer

15 Gieser Wildeman peren
van ongeveer gelijk formaat
1 citroen,
1 sinaasappel van
nagerecht
300 gr. suiker
2 dl rode bessensap
3 dl rode wijn
4 kaneelstokjes
5 zakjes vanillesuiker

Opmaak:

Schil de peren en laat het steeltje eraan zitten.

Zet op met kokend water tot ze voor ca. driekwart onder staan.

Voeg de wijn, de bessensap, de in stukken gesneden citroen en sinaasappel samen met de kaneelstokjes, suiker en de vanillesuiker toe.

Op laag vuur ca. 1 uur laten stoven

Uitserveren:

Neem de konijnenbouten uit de pan en houdt ze warm onder aluminiumfolie.

Zeef het stoofvocht. Bindt met de beurre manié tot een mooie gladde saus.

Roer de gewelde rozijnen en zonodig wat vocht door de saus en breng op smaak met wat salie, zout en peper.

Schep op elk voorverwarmd bord wat groentencrumble en een stoofpeer, leg er een konijnenbout bij en giet er wat saus overheen.

Garneer met een blaadje salie



Mandarijnen bavarois met chocolade-ijs

15 pers.

Ingredienten:

Bavarois:

12 blaadjes bladgelatine
25 mandarijnen, het sap 1 ltr.
200 gr. suiker
citroensap ½, naar smaak
1 dl Mandarine Napoleon
6 dl room

Saus:

3,5 theelepel water
170 gram suiker
8 mandarijnen, het sap ervan
2 sinaasappels de zeste van
1,5 dl witte wijn
1,5 dl Mandarine Napoleon

10 mandarijnen, de partjes ervan

Chocolade-ijs

8 eierdooiers
3,5 dl room
2,7 dl volle melk
2 vanillestokjes, open gesneden
200 gram suiker

140 gram bittere chocolade
2,7 dl melk
3,4 dl room
2 eetlepels rum

Opmaak:

15 blaadjes munt

Bereiding:

Week de gelatine in ruim koud water. Verwarm het mandarijnensap, breng het op smaak met suiker en citroensap en los de gelatine er in op. Als het vocht gaat geleren de Mandarine Napoleon toevoegen. Klop de room op en spatel deze erdoor. Doe de bavarois in vormpjes van ca 100 cc en laat in de koeling opstijven.

Snijd zeste van 2 sinaasappels af. Pers alle acht mandarijnen uit. Verwarm het water en de suiker in een pannetje. Zet hierin zachtjes de zeste aan en laat ze versuikeren. Blus ze af met het mandarijnensap, witte wijn en de Mandarine Napoleon. Kook de saus in. Laten afkoelen.

Snijd 90 partjes tussen de velletjes uit en zet apart

Doe de room en de melk in een pan en voeg er de vanillestokjes bij. Verwarm het mengsel tot ca 70 graden. Laat het even trekken. Neem de vanillestokjes uit de massa en doe het merg terug in de massa. Doe de eierdooiers en de suiker in een kom, klop het los. Voeg er onder voortdurend roeren het nog warme mengsel bij. Giet het geheel terug in de pan en verwarm onder voortdurend roeren, tot het geheel gaat binden. Laat de crème volledig afkoelen.

Breek de chocolade in stukjes en doe met de melk in een pannetje. Smelt de chocolade in de melk op een klein vuur. Laat de chocolademelk afkoelen. Vermeng de crème met de chocolademelk. Sla de room stijf en schep dit door de koude chocoladecrème. Draai er ijs van. Halverwege de rum toevoegen.

Opmaak

Stort de bavarois net tegen de rechterbovenzijde van het bord. Garneer elk bord van boven naar beneden links met 6 partjes ontvliesde mandarijn. Giet de saus als een spiegel naast de bavarois en de partjes. Leg tussen de bavarois en de partjes mandarijn een bolletje chocolade-ijs. Garneer met een blaadje munt.

