



MENU Februari 2006

Theo Prinsen

Eendenborst met salie en sinaasappel

Wild bouillon met bospaddestoelen

Kalfsgebraad met lamvulling, Worteltjes met rozemarijn, Gevulde courgette, Knolselderijpuree

Citrusvruchten in verse limoengelei margaritasorbet

Eendenborst met salie en sinaasappel

15 pers.

Ingrediënten:

5 eendenborst filets 400 gr,
vet kruislings ingesneden
7 sinaasappelen
1 bos salie
1 dl. witte wijn
400 ml gevogeltefond
4 el. olijfolie
300 gr. rucola-sla
1 borrelglas Grand Marnier

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 50° C.
Pers 2 sinaasappels uit en verdeel de overigen in partjes.
Bak de eendenborsten op de vetkant aan; zorg dat het vet dat vrij komt niet het vlees van de eendenborst raakt door het regelmatig te verwijderen. Als het mooi krokant is uitgebakken, bak dan ook de andere kant van de filets kort aan. Peper en zout de eend tijdens het bakken.
Leg de eend in een ovenschaal, leg op elke filet blaadjes salie, en zet de schaal nog 10 minuten in de oven, 50° C, zorg voor een mooie rosé garing.
Giet het resterende vet uit de bakpan en roer het aanbaksel los met een scheut witte wijn. Voeg vervolgens het sinaasappelsap, het gevogeltefond en de rest van de salie(fijn hakken) toe. Laat dit, terwijl de eend gaart (denk aan het rosé zijn), inkoken. Saus op smaak maken met een glas Grand Marnier, zout en peper en eventueel wat binden met maizena.

Dressing:

Olijfolie en Notenolie
Ciderazijn en framb.azijn
Honing, zout en peper

meng voor de dressing alle ingredienten in een kom.
verhouding olie/azijn: 3 delen olie tegen 1 deel azijn.
Maak op smaak met peper, zout en honing.

Opmaak:

Snij de eendenfilets in dunne plakken. Maak een klein bedje van rucola-sla op het bord, besprenkel met wat dressing en leg hierop de plakjes eendenfilet. Verdeel de partjes sinaasappel rond de sla en doe de saus over de partjes sinaasappel.



MENU Februari 2006

Theo Prinsen

Wild bouillon met bospaddestoelen

15 pers.

Ingredienten:

5 kg botten van wild, bij voorkeur ree, haas of eend
500 gr prei
500 gr winterwortel (zonder kern)
350 gr knolselderij
4 takjes tijm
2 gr gekneusde zwarte peperkorrels
3 bl. foelie
4 bl. laurier
4 jeneverbessen
puntje cayenne peper
stukje gemberwortel
5 l water
2 blikjes tomatenpuree

Bereiding:

Doe de botten in de braadslee en smeer ze in met tomatenpuree. Zet deze in een hete oven, 240 °C, en laat de inhoud bruin worden zonder toevoeging van vet. Haal de botten vervolgens uit de braadslee en zet ze in een pan met 5 l water op het vuur. Breng het geheel aan de kook en schuim het oppervlak regelmatig af. Voeg daarna de groenten en kruiden toe. Laat de bouillon ca 5 uur zachtjes trekken. Laat de bouillon daarna afkoelen en zeef de bouillon op het laatst door een dubbele puntzeef of neteldoek.
Houdt 1 ltr bouillon apart voor het hoofdgerecht.

150 gr
kastanjechampignons
150 gr cantharellen
150 gr knolselderij, brunoise
gesneden
250 gr haasje van ree

Garnituur: snij het haasje van ree in zeer dunne reepjes.

Maak de paddestoelen schoon en snijd ze in dunne plakjes.

Snijd de knolselderij in kleine blokjes en gaar deze vervolgens in de bouillon tot beetgaar.

Opmaak:

Breng de bouillon vlak voor serveren weer aan de kook. Doe de bouillon in voorverwarmde soepkoppen en voeg als laatste de paddestoelen en de reepjes haas in de soep. Uitserveren met stokbrood

Cuvée Classic 2004 Weingut Krug

Gumpoldskirchen – Thermenregion

OOSTENRIJK.

In het verleden waren de beroemdste wijnen uit de omgeving van Wenen afkomstig van de zuidelijk voortzetting van de hellingen van de Kahlberg.

De wijnen uit dit gehele gebied werden destijds verkocht onder de naam "Gumpoldskirchen" en waren in heel Oostenrijk beroemd en geliefd.

In 1985 kreeg het gebied echter een nieuwe naam, te weten "Thermenregion".

Afgeleid van de vele thermische bronnen die hier voorkomen en die reeds door de Romeinen werden benut. Het gebied raakte door de naamsverandering wat in de anonimiteit.

Dit is nu weer drastisch veranderd, er worden mooie wijnen gemaakt van de o.a. de Zirfandel en Rotgipfler naast andere variëteiten.

De beste wijnen van de regio zijn krachtig en expressief en zijn zeer gevraagd.



MENU Februari 2006

Theo Prinsen

Kalfsgebraad met lamvulling, Worteltjes met rozemarijn, Gevulde courgette, Knolselderijpuree

15 pers.

Ingrediënten:

Vlees:

1,5 kg kalfsvlees
500 gr lamblende, ontbeend
100 gr rauwe ham, vet, in plakjes
1 ui
500 gr cantharellen
1 potje kappertjes ingelegd in zout
fijngehakte kruiden: ½ bosje peterselie, tijm, majoraan, ½ eetlepel salie
0.5 l droge witte wijn
1 ltr. Wildbouillon of 2 potten kalfsfond
extra vergine olijfolie
zout en peper

Bereiding:

Kruid de lamblende met zout en peper en wikkel hem in de ham. Maak een diepe inkerving in het kalfsvlees, klap het open als een boek en sla het vlees een beetje plat. Kruid het met zout, peper, de fijngehakte kruiden en een eetlepel afgespoelde en fijngehakte kappertjes. Leg het lamsvlees in het midden van de lap kalfsvlees en vouw het kalfsvlees er omheen. Bind daarna het geheel op met keukentouw en strooi er een beetje zout en peper over.
Bak het vlees snel op een hoog vuur aan alle kanten bruin in een scheut olijfolie met de in partjes gesneden ui. Schenk er, zodra het vlees bruin is, ongeveer de helft van de wijn bij. Zet het vlees vervolgens in de oven, maximaal 150 ° C en laat het vlees een uur garen tot kerntemperatuur 48-50° C onder regelmatig draaien en bevochtigen van het vlees. Is de kerntemperatuur bereikt dan het vlees in aluminiumfolie wegzetten. De rest van de wijn aan het braadvocht toevoegen en het aanbaksel uit de pan losmaken. Dit vervolgens zeven door een puntzeef. Vervolgens de wildbouillon of kalfsfond toevoegen en saus verder inkoken en zo nodig verder op smaak maken. Maak de cantharellen schoon en snij grote exemplaren in kleinere stukken. Bak ze in een koekenpan in wat boter en op heet vuur 2 tot 3 minuten (*a la minute*); op smaak brengen met wat zout en peper en gemalen tijm. De cantharellen op zijn laatst aan de saus toevoegen.

Wortelen en courgettes:

700 gr bospeen/ worteltjes
0.5 dl slagroom
2 takjes rozemarijn
1 vanillestokje
50 gr boter
Zout, peper en suiker
2 courgettes
1 bosje peterselie

Snij het vanillestokje over de lengte in en laat het in de slagroom gedurende een half uur trekken op laag vuur. Schraap de worteltjes en toerneer ze (zo nodig). Kook de wortels gaar in 5-8 min. met het vanillestokje, een takje rozemarijn en wat zout en weinig suiker. Wortels daarna uit de pan en warm houden. Het kookvocht tot de helft inkoken, zeven. Het tweede takje rozemarijn heel fijn snijden en aan de saus toevoegen. Als laatste wat koude boter toevoegen en daarna de worteltjes weer in de saus opwarmen.
Snij de courgettes in plakken en bak deze in olijfolie met wat zout en peper.

Knolselderijpuree:

1 kg knolselderij
250 gr (bloemige) aardappel
selderijzout
0,2 l crème fraîche
2 eidooiers

Maak de knolselderij schoon en snij in kleine blokjes. Kook deze met twee theelepels selderijzout gaar en laat ze uitlekken.
Kook de aardappels gaar, en stoom ze op. Maak van de aardappels en de knolselderij een puree en voeg de crème fraîche en de eidooiers toe. Maak verder op smaak met witte peper, zout en selderijzout. Spuit op ieder bord twee toefjes.

Opmaak:

Leg in het midden van een voorverwarmd bord een toef knolselderijpuree. Snijd de rollade in plakken. Leg een plak ½ op de puree en lepel er wat saus op en omheen. De wortels, desnoods in kleine stukjes snijden, en de plakjes courgette over het bord verdelen en bestrooien met wat gehakte peterselie.



MENU Februari 2006

Theo Prinsen

Citrusvruchten in verse limoengelei margaritasorbet

15 pers.

Ingrediënten:

Bereiding: Zet de borden koud!!!!

Sorbet:

200 g fijne tafelsuiker
300 g glucosesiroop
30 g melkpoeder
6 el tequila
5 dl limoensiroop
2 limoenen

Rasp de schil van 2 limoenen en pers ze uit.

Doe 9 deciliter water, de suiker, glucose, de limoenrasp, limoensap in een pan, breng aan de kook en laat tot siroop inkoken. Neem van het vuur en schep er het melkpoeder, de tequila en de limoensiroop door. Laat afkoelen.

Draai in de ijsmachine.

Gelei:

600 g fijne tafelsuiker
6 limoenen
4 citroen
6 blaadjes gelatine

Maak voor de gelei eerst een suikersiroop door de suiker in 4 deciliter water te verhitten en al roerend de suiker te laten oplossen en te laten inkoken tot stroperig. Doe de siroop zo nodig in een grotere pan, leg er de limoenen en citroenen (in stukken gesneden, met schil) in en laat 30 minuten op het allerlaagste vuur trekken. Laat iets afkoelen en schep er het fruit uit alvorens de (geweekte en uitgeknepen) gelatine toe te voegen

Fruit:

8 roze grapefruits (hard)
11 handsinaasappels (hard)

Snijd 15 plakken, ½ cm dik, van 3 sinaasappels.

Verwijder schil en al het wit van de grapefruits en sinaasappels.

Snij de partjes één voor één los langs de tussenschotjes. Snij elk partje in de lengte in 2 of 3 zeer dunne plakjes en leg ze reeds op de borden (zie opmaak)

Meringue:

6 eiwitten
180 g fijne tafelsuiker
2 theelepels kaneel
2 el. geraspte
sinaasappelschil

Verwarm voor de meringue de gasoven voor op 85°. Klop de eiwitten met een handmixer (hoge stand) stijf. Voeg onder voortdurend kloppen (middelste stand) in drie gedeelten de tafelsuiker toe en blijf daarna doorkloppen (circa 5 minuten op de hoogste stand) tot alle suiker is opgelost en het eiwit in glanzende pieken blijft staan.

Eiwitschuim kan niet al te lang blijven staan, verwerk het daarom direct!

Zet de sinaasappelrasp aan met wat suiker. Verdeel het eiwit in tweeën. Schep door de ene helft het kaneel en door de andere de rasp. Spuit staafjes (in totaal 20) op een bakplaat bekleed met bakpapier en droog ze in de warme oven tot ze volkomen droog en bros zijn.

Opmaak:

Leg een plak sinaasappel in het midden op het bord en schik de plakjes citrusfruit iets overlappend daaromheen en bedek ze met een dun laagje limoengelei. Zet de borden nadien ongeveer 15 minuten koud weg.

Schep daarna een quenelle van de margaritasorbet op het midden van het bord en leg er twee staafjes meringue naast.

Barbera d'Alba 2003 Otin Maté Alba - Italië.

In het noordwesten van Italië ligt de region Piemonte met als beroemdste wijnstad Alba.

Alba ligt op dezelfde breedtegraad als Bordeaux, toch heersen er volledig verschillende klimaten.

In Bordeaux een uitgesproken mild zeeklimaat, in Piemonte een continentaal klimaat met droge, hete zomers.

Het succes van Piemonte is gebaseerd op de Barolo druif maar in navolging van de Barolo kreeg ook de Barbera een nieuwe glans en het zijn thans wijnen met een grote naam.

Ook de Dolcetta en de Nebbiola d'Alba verheugen zich in nieuwe kwaliteiten.