



MENU Maart 2007 Jan Voorhuis

Fromage de chevre et fruits

Coquilles de Normandie

Filet gevuld met lever en gehakt

Mango op drie wijzen met cassisjs

Fromage de chevre et fruits

15 pers.

per persoon :

zachte geitekaas ± 50
gram pp. bv. Picandou (1
pp.)

Staat voor u klaar en u maakt het voor de volgende groep!!!

De rozijnen wassen en plaats in een mengsel van fijn gehakte ui, azijn ,
witte wijn en gember. Hiermee beginnen en dit mengsel zolang mogelijk
laten staan.

voorts :

300 gram rozijnen
3 rode uien zeer
fijngenhakt (± 180 gram)
15 plakjes bacon (niet te
veel vetrand)
150 gr veldsla
1 lollo rosso
200 gram witte druiven
0.5dl frambozenazijn
1 dl gembersap
4 dl witte wijn
200 gram walnoten (grof
hakken)
10 snee witbrood (waaruit
rondjes te steken)

De noten grof hakken.

De sla reinigen. De slablade - verkleinen- op een groot bord in een kring
plaatsen afwisselend de veldsla en de ander soort.

Dressing : het vocht dat vrijkomt bij het afgieten van de rozijnen Evt. wat
peper, zout (suiker ?) toevoegen.

De sla hiermee besprenkelen, vlak voor het serveren.

De rozijnen en de noten mengen. De stukjes brood besprenkelen met
enkele druppels olijfolie dan de kaas leggen op het stukje brood, rondom
een reepje bacon draperen.

Voorverwarmde oven (180*). Een ovenblik met olijfolie insmeren (of
bakpapier) en de stukjes brood-kaas onder de grill tot de kaas iets begint
uit te lopen of het schijfje brood bruin gaat verkleuren.

Vervolgens de gehalveerde druiven er op leggen (en dan even onder de
grill.)

Compote van rode ui

4-5 rode uien (niet te klein
gewicht ± 350 gram)
3 dl water
1.5 dl witte wijn
0,8 dl gembernat
20 rose peperkorrels

Pel de rode ui en snij deze in flinterdunne plakjes.

De plakken uitdrukken tot ringen.

Doe alle andere ingrediënten in een pan , leg de uiringen erin. Breng het
geheel tegen de kook aan en laat het vervolgens (net niet kokend) garen
tot alle vocht verdampt is.

Proef op smaak. Evt. Nog wat zou toevoegen en/of een lepel gembernat.

Maak met een vork quenelles van de uiringen en plaats deze in de ring.

uitserveren :

Plaats een ring op het bord en breng hierin een laagje van de (droge)
compote van rode uien, breng rondom het rozijnenmengsel aan en plaats
rondom de sla. Verwijder de ring en plaats centraal de geitenkaas.



Ritterhof Weissburgunder 2004 Kaltern – Südtirol Italië.

Ingeklemd tussen de bergen in de Dolomieten en langs de Südtiroler Weinstrasse ligt het wijngoed Ritterhof, in Kaltern (Caldaro). Dit kleine wijngoed, gelegen aan de hoofdweg, wordt geleid door de familie Roner uit Tramin dat iets zuidelijker ligt. Bij Ritterhof is veel geïnvesteerd in de kelder en dat kun je proeven. De wijnen zijn nu enorm zuiver en sappig, gebottelde berglucht zegt men wel eens. De wijn dient gedronken te worden bij het eerste voorgerecht. (ricotto-rozijnen)

Coquilles de Normandie

15 pers.

Ingrediënten :

45 verse Coquilles
4 sjalotjes (schoon ± 60 gr)
200 gr. Crème fraiche
1250 ml droge cider
boter , vers gemalen zeezout
en peper

De Coquilles bij voorkeur in de schelp en dus zelf openen.
Eventueel verse Coquilles, doch geen Coquilles uit de diepvries.

Hak de sjalotjes zeer fijn.
Gebruik twee pannen.

Laat in elke pan wat boter (± 15 gram) smelten en fruit de uien op een laag vuur. Voeg de cider toe en breng deze tegen de kook aan. In koken tot ± 2/3 resteert. Met een garde de crème fraiche er door roeren en opnieuw aan de kook brengen. Op smaak brengen met zeezout en peper (niet te veel peper)
Leg vervolgens de Coquilles in het vocht, tegen de kook aan. **NIET KOKEN!!**
Na vier minuten de Coquilles omkeren en drie minuten later eruit nemen.

Zeker niet langer!!!

Zet ondertussen de voorverwarmde diepe borden gereed op de warmhoudbrug. De coquilles op een verwarmde schaal onder de warmhoudbrug bewaren , bedek elke Coquille met enkele druppels van het kookvocht, wat zeezout en afdekken met alu.folie.

Saus aan de kook brengen, nu in een pan. Wat boter toevoegen tot een mooie glanzende saus (100 – 120 gram) .

Garnering

100 gram sugersnaps

Breng water met zout aan de kook . Kook de snaps al dente.

Snijden in ruitvormige stukjes 1 x 1 cm

Begin hier op tijd mee , het mag het opmaken van het bord niet vertragen.

Eventueel de magnetron gebruiken om de snaps op te warmen.

Uitserveren :

Warm diep bord

Op elk bord een spiegel saus waarin 3 coquilles (bestrooien met een minimale hoeveelheid zeezout) , rondom enkele groene snaps

Stokbrood erbij serveren.



Montes Classic Sauvignon Blanc 2006 Casablanca-Curico Valley – Chili.

Het Chileense Vina Montes S.A werd opgericht in 1988 met de ambitie om uit te groeien tot het beste dat Chili op wijng gebied kon presteren. Men zegt dat gelukt is en dat Montes nu gezien wordt als het absolute tophuis van Chili. Een blend van wijnen uit twee valleien, t.w. Casablanca en Curico vallei met een korte houtlagering (2 – 3 maanden.) Te drinken bij de in Cider gepocheerde Coquilles. (gerecht 2)

Filet gevuld met lever en gehakt

15 pers.

Ingrediënten:

- 400 gram kalfslever
- 400 gram rundergehakt
- 1/2 bos lenteuitjes
- 200 gram (magere) ham reepjes, blokjes van 2cm.
- 3 t knoflook
- 2 kg varkensfilet (niet te dik) twee stukken
- 50 gram ontbijtspek
- keukentouw met naald
- 1 potje kalfsbouillon
- madeira
- koksroom

Snij de kalfslever in blokjes van ruim 1 cm, bak de leverblokjes op een vrij hoog vuur kort rondom aan. Wegzetten

het gehakt De lenteuitjes in kleine ringetjes snijden, aanzetten tot glazig in een pan met olie. In een andere pan de hamreepjes kort aanbakken en dan het gehakt toevoegen. Het gehakt aanbakken tot bijna gaar. Tijdens het bakken op smaak maken met de t. knoflook , peper en zout. Het geheel plaatsen in een schaal en mengen met de lenteuitjes en de leverstukjes. Koud wegzetten , zolang mogelijk.

bereiden van het vlees Met een scherp mes aan een van de korte zijden een snede maken tot aan de ander kant , het mes draaien en de ruimte zo groot mogelijk maken. Vervolgens de ontstane ruimte oprekken (bv. gehandschoende vingers) De vulling in de holte aanbrengen, goed aandrukken op het einde enkele lapjes spek plaatsen en hierover een sluiting met het keukentouw aanbrengen.

Braadprocedure Goed verwarmde pan met olijfolie. het vlees rondom (ook de uiteinden) scherp aanbraden, bestrooien met wat zout en peper. Daarna op een lager vuur laten garen (evt. de oven gebruiken). Bij een kerntemperatuur van 56 * stoppen, uit de oven nemen en afgedekt wegzetten.

Het overtollige vet in de pan verwijderen en het aanbaksel in de pan losmaken met de voorverwarmde bouillon en een scheutje madeira. Overgieten in een sauspan. Tegen de kook aan brengen. Evt. wat opgeloste maizena toevoegen om de saus wat dikker te maken en gebruik maken van een scheutje koksroom.

Courgette met bloemkool

- 3 courgette's (recht) niet te dik
- 1 bloemkool
- 100 gram amandelsnippers
- 1 dl creme fraiche
- vers geraspte nootmuskaat
- 1 L groentebouillon (blokje)

Canalleer de courgettes , verdeel in schijven van max. 3 cm hoogte. Hol de schijven uit met een pasesienne-lepel. Plaats ze in porties in de kokende bouillon en houd de bouillon tegen de kook aan, 3-4 min., de schijven dienen al dente te zijn. Dan direct afspoelen met koud water, omgekeerd wegzetten.

Kook de bloemkool (ontdaan van) al dente. Snij de bloemkool in stukjes en plaats deze met de cremefraiche in een keuken machine. Draai tot een wat grove substantie. Overbrengen in een schaal. Op smaak maken met nootmuskaat, evt. peper en zout Voeg de even in een warme pan aangezette amandelsnippers toe (al spatelend)

Kort voor het uitserveren de courgettes vullen met de bloemkool, plaatsen op een ingevet bakblik. Voorverwarmde oven 150* 5-6- min.

Draag er zorg voor dat de, gekookte, aardappels geen vocht meer bevatten. Pureer de

Quenelles de pommes de terre

0,7 Kg bloemige gekookte aardappels
70 g gesmolten boter
3 eigeel
220 gram bloem
1 L groentebouillon

aardappels > voeg de boter en het eigeel toe, goed roeren. Dan de gezeefde bloem toevoegen, peper, zout en royaal nootmuskaat. Met de hand kneden tot een pasta-achtige massa. Mocht de massa te vochtig zijn dan nog wat bloem toevoegen. Vorm met de hand langgerekte bolletjes, ter grootte van een (ongepelde) amandelnoot. Breng de bouillon aan de kook en laat ± 1/3 deel van de bolletjes in de bouillon glijden. Zet een pan met koud water klaar. Als de bolletjes boven komen drijven met schuimspaan eruit halen en direct in het koude water plaatsen. Voor de tweede sessie nieuw koud water nemen. Wegzetten tot gebruik in de koelkast.

Bakprocedure: Half uur vooraf de bolletjes uit de koelkast halen. Olie of boter in een pan goed heet laten worden en de bolletjes (niet teveel tegelijk) rondom aanbakken. Ook kan frituren een goed resultaat geven.

Alternatieve toevoeging: lepel fijn gehakte peterselie door de aardappelmassa mengen warm bord centraal een schijf vlees, rondom wat saus draperen. ter linkerzijde enkele aardappelbolletjes. rechts de gevulde courgette

uitserveren:



Lindenhof Cabernet/Shiraz 2005 Paarl – Zuid-Afrika.

De druiven voor de Lindenhof wijnen komen uit de regio Paarl. Deze wijnstreek ligt ten noord-oosten van Kaapstad, net boven de legendarische Stellenbosch. Lindenhof is de naam voor een serie vakkundig gemaakte wijnen waaronder deze Cabernet/Shiraz met de zo kenmerkende Zuid-Afrikaanse aroma's. Rijping vindt plaats op kleine eikenhouten fusten waaraan een groot deel van de afgeronde smaak te wijten is.

Gemaakt is de wijn door Altus le Roux, wijnmaker van het jaar in 2002 bij de Wine and Spirit Competition.

Mango op drie wijzen met cassisjs

15 pers.

Ingrediënten:

6 mango's
1,8 dl witte wijn
(waarin 6 bl gelatine)
1 dl witte wijn
(waarin 1 bl. gelatine)
100 gram suiker
3 dl slagroom
8 bigarreux (rood of groen)

Taartje van mango bavarois

De mango's mogen niet te rijp zijn alsook niet te hard. Schil de mango's. Van 1 mango met de kaasschaaf dunne plakken schaven (om vormpjes te bekleden). Vervolgens van de andere mango's schijven van ± 2 mm. dikte snijden, te gebruiken voor de gegrilde en de gebakken mangoschijfjes. (voor de verwerking van de gegrilde of gebakken mangoschijfjes en de bereiding hiervan zie verderop).

Vorbereiding van de vormpjes:

Plaats de vormpjes voor de taartjes in de koelkast, cq vriezer. Week 6 bl gelatine, voor de bavarois, in koud water en ook 2 bl gelatine, voor de vormpjes, in koud water. Breng beide porties wijn tegen de kook aan en los hierin de gelatine op. Laat afkoelen. Gebruik de 1 dl witte wijn om elk vormpje te bevochtigen, bodem is belangrijk de wanden van het vormpje minder. Weer in de koeling plaatsen. Na 10-15 min. uitnemen en beginnen met het plaatsen van een halve bigarreux. Dan de dunne (zeer dunne) mangoschijven, die dienen om de vormpjes te bekleden alleen de onderste helft.

De bereiding van het mangotaartje:

De restanten van het mangovlees verkleinen en in de keuken machine (zeer kort) laten draaien zodat de structuur nog net herkenbaar is. Te gebruiken voor de bavarois 400 gram en het overtollige gaat naar de saus.

De slagroom kloppen met de suiker . Spatel door de mangopuree de slagroom en dan mengen met de 1,8 dl.afgekoelde witte wijn. Op smaak proeven, waarschijnlijk wat citroensap gewenst. Plaats in de koelkast totdat geleren optreedt, vanaf dat moment in de vormpjes. Minstens drie uur in de koeling plaatsen.

Gebakken mangoschijven

(Bij het snijden de restanten bewaren voor de mangocoulis)

schijven snijden met broodmes (± 2mm. dik grootte 2x4 cm of evt. wat afgeronde vormen) , draag zorg voor een egaal "snij"oppervlak 2 pp.

De mangoschijven plaatsen in een oven van 100* 15-20 min. om ze wat te drogen
Daarna de schijven door suikerwater halen

(200 gram suiker + 2 dl water , vooraf te maken door te beginnen met het water aan de kook te brengen, dan de suiker en daarna laten afkoelen).

De mangoschijven afbakken in een oven van 160* ± 6 minuten.

1 dl sinaasappelsap
2 el honing
3 thl. kaneelpoeder

Gegrileerde Mangoschijven

meng alle ingredienten goed met elkaar en meng dit met de 15 schijven mango (± 2 mm dik grootte 2x4 cm of evt. ronde vormen)

Plaats op een platte ovenplaat de15 schijven mango.Laat niet teveel ruimte tussen de schijven, bestrijk alle schijven met nog eens wat sinaasappelsap

Plaatsen onder de gril ± 10 min tot goudbruine verkleuring

Mangocoulis

de restanten van het vruchtvlees gebruiken , fijnsnijden en kort in de keukenmachine pureren samen met een deel van het suikerwater.

Gebruiken voor garnering op het bord

50 roomboter
100 griessuiker
30 bloem
1/2 dl sinaasappelsap
2 eiwitten

sinaasappelkoekjes

Meng de boter met de suiker , tot een wat korrelige massa voeg dan de bloem al zevende toe. Goed mengen dan het sap.

Sla de eiwitten iets stijf en spatel deze door de massa.

Half uur plaatsen (afgedekt) in de koelkast, evt. nog een keer met de spatel doorroeren. Zeer dun uitspreiden op bakpapier

voorverwarmde oven 160* . Baktijd 5-6 min. Het bakblik uit de oven halen en met een spatel in repen snijden van ± 5 cm breed . Opnieuw in de oven plaatsen , kort voor de koek bruin verkleurd de koekjes (oprollen of) snijden in driehoeksvorm, daarna wederom kort in de oven plaatsen - omkeren - en dan laten drogen

Deze koekjes dienen dus voor de garnering van het torentje

400 gram Cassis coulis
1/2 L volle melk
1 van stokje
8 eidooiers
200 gram suiker
3 dl slagroom
evt. wat citroensap
1bg crème de cassis

CRÈME DE CASSIS IJS

Breng de melk met het gespleten van.stokje aan de kook . Laat een half uur tegen de kook aan trekken en voeg dan , al roerend , de helft van de suiker toe.

De eidooiers Au Bain Marie loskloppen en geleidelijk de helft van de suiker toevoegen. Dan wat van de melk toevoegen en blijven kloppen. Uiteindelijk alle melk toevoegen en op temp. brengen tot er een binding van de massa optreedt (± 80*).

De cassis coulis en de creme de cassis toevoegen aan de iets afgekoelde eimassa. Afkoelen en ijs draaien in de machine. Halverwege de iets geslagen slagroom toevoegen

uitserveren:

Centraal het mangotaartje, hierop het sinaasappelkoekje, Links en rechts van het taartje een klein bolletje cassisijs. Aan de bovenkant van het bolletje ijs een gebakken

mangoschijf en aan de andere zijde een gegrilde mangoschijf.
Druppel wat coulis rondom

Opmerking :
Bij te weinig mangopuree : in de koelkast staat een reserve-voorraad

