



MENU December 2008

Hans Enke

Kerstmenu 2008.

Eiercrème met gerookte paling en schuim van zoetzure komkommer.

Gegrilde brie op appel met een krul eendenlever en een saus van appelstroop en Chartreuse.

Gamba's en roquefortcrème, witlof met geraspte sinaas-appelschil en schaaldierensaus.

Basilicum – kiwispoom

Gebakken nootjes van hertenkalf met shii-take, andijvie met amandel en chocoladetoetsen.

Gepocheerde peer met sinaasappelsabayon en chocolade ijs.

Wijnen :

Reichsrat von Bühl Spätburgunder Rosé Brut 2006 Deidesheim Pfalz Duitsland.

Het gebied tussen Bad Turckheim en Neustadt wordt als het beste wijngedebied van de Pfalz (RijnlandPalts beschouwd) De wijngaarden en hun zandsteenbodem behoren tot de besten van de Pfalz met plaatsen als Ruppertsberg, Deidessheim en Forst. In Deidesheim vinden wij het wijnhuis Reichsrat von Bühl, ontstaan in de tijd van Napoleon.

Deze Brut Rosé is een Spätburgunder Sekt, een loepzuivere mousserende wijn, volgens traditionele manier gemaakt. Een feestelijk apératief die het goed doet bij gerookte visgerechtjes. TWH - Vasse

Torres San Valentin Parrellada 2007 Catalunya – Barcelona Spanje.

Eén van de voornaamste wijnproducenten van Spanje is Miguel Torres. Het gigantische wijngedebied van Catalonië bevindt zich ten noord-westen van Barcelona. Archeologische vondsten hebben aangetoond dat de oude Grieken hier al druiven persten. De romeinse keizers dronken al wijn uit het DO gebied Alella. De Parralelle druif, één van de druiven voor de Cava's geeft als cépagewijn een mooie, lichte wijn, passend bij vis en combi voorgerechten. Lev. Henny Berendsen - E'de

JosMeyer Pinot gris 2006 - 13 % Wintzenheim Elzas - Frankrijk

Het plaatsje Wintzenheim ligt op de hoogte van Colmar in de Haut Rhin in de Elzas. Waar mooie plaatsen als Riquewhir, Ribeauville en Equisheim drommen toeristen trekken is Wintzenheim een saai dorp waar niets te beleven valt.

De wijn van JosMeyer maakt een hoop goed. Waar veel Elzas wijnen nogal zoetig zijn zet Jos zich daar sterk tegen af en houdt hij vast aan een droge stijl. Biologisch werkend produceert hij fraaie droge wijnen van hoge zuiverheid.

TWH - Vasse

Domaine Bouvachon Nominé AC Domaine Chateau du Pape 2005 Orange - Frankrijk

In Zuid-Frankrijk tussen Montelimar en Valance bevinden zich o.a. de wijngedebieden Lirac-Vaqueras-Gigondas en het prestigieuze appellation Chateau Neuf du Pape. Hier ligt ook het Domaine Bouvachon. Een klein, nog vrij onbekend domaine van een jonge wijnboer die in 1998 hier enkele wijngaarden aankocht. Niet gehinderd door enige traditie koos Bouvachon Nominé als ex-hotelier voor het maken van volle en vooral soepel smakende rode wijnen die wel om een stevige begeleiding vragen.

TWH-Vasse.

Amuse : Rosé Bühl
Voorgerecht : Torres San Valentino
Tussengerecht : Pinot Gris
Hoofdgerecht : Chateau Neuf du Pape

Amuse; Eiercrème met gerookte paling en schuim van zoetzure komkommer. 15 pers.

Ingrediënten:

400 gr. palingfilet
komkommerschuim:
4 komkommers
8 el. sushiazijn
4 dl. witte-wijnazijn
100 gr. suiker
8 el. olijfolie
4 blaadjes gelatine
zout en peper
Eiercrème.
8 eieren
4 el. mayonaise
2 el. crème fraîche
2 limoenen

Bereiding: Om 6 uur starten!!! De sjifons in de koeling leggen.

Snijd voor het schuim de geschilde komkommers overlangs doormidden en schep de kern eruit.
Snijd de komkommers in stukjes en marineer ze circa 1 ½ uur in de sushi- de wijnazijn, suiker, olijfolie, zout en peper.
Week de gelatine in koud water.
Giet de komkommers af, pureer ze fijn in de blender tot puree en verwarm een beetje puree met de uitgeknepen gelatine totdat deze is opgelost.
Roer het door de rest van de puree, giet de massa in drie sifons, zet er een gaspatroon in en leg alles koel weg.
Kook de eieren 5 min., spoel ze koud, pel ze en pureer ze in de blender samen met de mayonaise en de crème fraîche.
Breng de crème op smaak met limoensap, zout en peper.
Snijd de palingfilets in kleine blokjes.

Presentatie.

Spuit, m.b.v een spuitzak, een beetje eiercrème in de lage glazen en verdeel er de blokjes paling op. Spuit het komkommerschuim op de paling en dien de glazen direct op.



Gegrilde brie op appel met een krul eendenlever en een saus van appelstroop en Chartreuse.

15 pers.

Ingrediënten:

600 gr. boerenbrie
4 granny smith appels
2 citroenen
16 el. Witte wijn
16 el. Chartreuse
1 blikje rinse appelstroop
1 eendenlever (voor 15 krullen)

Bereiding:

Schil de appels, snijd ze met de mandoline tot staafjes en vermeng ze met het citroensap.
Verwarm de witte wijn en Chartreuse, los er de appelstroop in op en laat reduceren tot de gewenste dikte.
Leg de puntjes brie op een siliconenmatje en kleur ze aan één zijde met een brandertje.
Dresseer de appelstaafjes in het midden van het bord, leg daarop de brie met daar weer op een krul eendenlever. Lepel de saus er langs en dien op.



Gamba's en roquefortcrème, witlof met een geraspte sinaasappelschil en schaaldierenjus. 15 pers.

Ingrediënten:

45 grote garnalen (16-20)
4 dl Ocal olijfolie
4 tl. geraspte sinaasappelschil
van 2 sinaasappels
4 dl. ingekookte schaaldierenjus

Saus.

12 struikjes witlof
3 dl. room
8 dl. gevogelte fond (2 potjes)
90 gr. roquefort
20 gr. gembersap
200 gr. koude boter

Schaaldierenjus:

1 kg rivierkreeftjes ,75 gr. wortel
1 dl olijfolie ,75 gr. knolselderij
40 gr. Tomatenpuree
50 gr. venkel
½ dl. Armagnac ,50 gr. prei wit
1,5 dl. Witte wijn
25 gr. bleekselderij
1,5 l. Visbouillon, 2 takjes tijm
evt. 1 el. kreeftenpasta
2 takjes rozemarijn

Visbouillon:

1 kg visgraten
25 gr. boter
900 gr. groenten(wit van prei,
bleekselderij, ui en venkel
3 dl. droge witte wijn.
Sap van 1 citroen
2 l. water
bouquet garni,
peterselie,tijm,laurierblad

Uitserveren:

Bereiding:

Maak de grote garnalen schoon (panters kunnen gebruikt worden in de schaaldierenjus) en verwijder het darmkanaal.

Haal 45 blaadjes van de witlofstruikjes, snijd ze in smalle reepjes en houd ze apart. Kook de resterende witlof gaar op een zacht vuur in de room en de gevogelte fond. Voeg de roquefort en het gembersap toe, pureer alles in de keukenmachine, zeef de saus en roer er de blokjes koude boter door. Giet de saus in de schoongemaakte ½ l. kiddespuitten van de amuse en zet er een gaspatroon in. Houd de inhoud warm door ze in warm water te zetten.

Hak de rivierkreeft panters, na ze van hun inhoud te hebben ontdaan, fijn in de keukenmachine. Zet zowel de panters als het visvlees aan in de olijfolie. Doe de tomatenpuree erbij en blus af met de Armagnac. Flambeer de alcohol en voeg dan de witte wijn, de schoongemaakte groenten en de kruiden toe. Als het vocht verdampt is de visbouillon toevoegen en 20 min. zachtjes laten trekken.

Daarna zeven en tot de gewenste hoeveelheid (4 dl.) laten inkoken.

Spoel de graten schoon onder de koude kraan. Was de groenten en snijd ze in kleine stukken.

Verhit de boter in een ruime pan en zweet de groenten aan, blus af met de witte wijn.

Laat de wijn tot de helft inkoken voeg daarna water en citroensap toe. Leg de graten hierop en laat de vloeistof aan de kook komen, schuim regelmatig af. Voeg na circa 5 min het bouquet garni toe en laat 20 min zachtjes trekken. Zeef hem door een doek en kook in tot 1,5

Bak de garnalen kort op een matig vuur in ruim 1 dl. olijfolie.

Bak de reepjes witlof goudbruin in ruim 1 dl. olijfolie en strooi er de geraspte sinaasappelschil over.

Leg op elk voorverwarmd bord 3 gebakken garnalen en verdeel de gebakken witlof reepjes over de garnalen. Spuit de warme roquefortcrème m.b.v. de kiddespuitten rondom.

Meng de schaaldierenjus met de restant olijfolie en lepel deze over de garnalen



Basilicum – kiwispoom.

Ingrediënten:

3,5 dl droge witte wijn
10 kiwi's voor 3,5 dl puree
300 gr. suiker
2 kiwi's voor garnering
3,5 dl kiwilikeur
1 eiwit
50 gr. verse basilicum

15 pers.

Bereiding:

Verwarm de witte wijn met de suiker tot die is opgelost. Leg 15 basilicum blaadjes apart voor de garnering. Voeg de rest van de basilicum en de kiwilikeur toe aan het wijn-suikermengsel en zet alles afgedekt enige uren in de koeling.
Schil de rest van de kiwi's, snijd ze in stukken en druk ze door een zeef zodat de zwarte pitjes achterblijven. Zeef de wijnsiroop en vermeng dit met de kiwipuree.
Zeef het mengsel nog één keer, doe het vervolgens in de ijsmachine en draai er sorbetijs van.
Klop het eiwit los en voeg dit toe als de sorbetmassa wat dikker begint te worden.

Opdiene

Doe twee à drie kleine bolletjes in een coupe, garneer met een blaadje basilicum en een schijfje kiwi



Gebakken nootjes van hertebief met shii-take, andijvie met amandel en chocolade toetsen.

15 pers.

Ingrediënten:

1800 gr. hertekalfsvlees
 3 nootjes van 40 gr. p.p.
 3 struiken andijvie à 500 gr.
 45 grote platte amandelen zonder vlies.
 800 gr. shii-take
 boter
 notenolie
 cacao poeder
 40 gr. bittere chocolade Callebout
 peper en zout
 1 liter wildsaus.

wildsaus

1 kg. Wildbotten en afval
 70 gr. tomaten puree
 3 el. plantaardige olie
 8 laurierblaadjes
 Bouquet garni van;
 8 jeneverbessen
 200 gr. prei
 4 kruidnagels
 200 gr. uien
 12 takjes tijm
 100 gr. Wortel
 200 gr. grotchampignons
 200 gr. knolselderij
 1 teentje knoflook
 1 flesje bruin Leffe bier
 1 kalfsknie
 4 liter water
 peper en zout

Bereiding:

Bak de grote platte amandelen zonder vlies even in een koekenpan met een beetje olie en laat licht kleuren. Voeg wat notenolie en zout toe en laat ze afkoelen.
 Maak de andijvie schoon door de lelijke bladen te verwijderen alsook de wortelstronk .
 Snij de bladen in de breedte in repen van 3 cm. Was de andijvie en doe de groente met aanhangend vocht in een grote pan. Laat de kook er even over gaan en giet de groente af.
 Stoof daarna de massa in wat boter en breng op smaak.
 Snijd de shii-take paddestoelen in blokjes en stoof deze in boter en wat water. Kruid met peper, zout en kleine hoeveelheid cacao poeder.
 Bak de hertenootjes in de boter en laat het vlees rusten, maar houd het wel warm.
 Deglaceer de braadpannen met de wildsaus en werk deze af met de bittere chocolade, monteer met koude boter.

Kleur de botten en afval mooi bruin in een ruime pan in de olie, voeg het fijngesneden bouquet toe en laat meekleuren. Voeg de tomatenpuree toe en ontzuur deze op een laag vuur.
 Blus het geheel af met 1 fles bruin Leffe bier en water en voeg de overige ingrediënten toe.
 Breng het geheel aan de kook en laat het circa 4 uur trekken, schuim regelmatig af.
 Passeer het geheel door een fijne zeef en laat het tot de gewenste hoeveelheid inkoken.
 breng op smaak met peper en zout. Eventueel kun je de saus licht binden.

Opdiene.

Verdeel de andijvie in kleine hoopjes en leg boven op ieder voorverwarmd bord met een kleine tussenruimte drie afgeplatte hoopjes met daar bovenop een amandel.
 Midden op het bord recht onder de hoopjes andijvie, worden drie hertenootjes gelegd.
 Daar weer onder, als laatste, komen drie hoopjes shii-take paddestoelen. Tot slot worden de hertenootjes met de warme wildsaus bevochtigd en kan het uitgeserveerd worden.



Gepocheerde peer met sinaasappelsabayon en chocolade ijs.

15 pers.

Ingrediënten:

1 fles witte wijn(zoet)
water
2 citroenen
2 vanille stokjes
150 gr. suiker
8 peren (Doyenne du Comice)
100 gr. Bittere chocolade
Callebout
bosje mint

Bereiding:

Wijn, water, suiker, opengesneden vanillestokjes, citroenschillen en sap in een pan aan de kook brengen. De niet al te rijpe peren dun en gelijkmatig schillen en in de lengterichting halveren, van steel en klokhuis ontdoen en elke helft direct in het suikerwater leggen.

Het suikerwater moet de peren volledig bedekken, zonodig iets water toevoegen. Aan de kook brengen en op een matig vuur in ongeveer 10 min. beetgaar! pocheren. Pan van het vuur nemen en de peren in het vocht laten afkoelen.

Chocolade krullen.

Smelt de bittere chocolade en stort deze op het koude graniet, laat afkoelen. Schraap hiervan met een groot mes krullen vanaf.

Sabayon.

12 eierdooiers
200 cl. Grand Marnier
200 cl. Sinaasappelsap (vers)
160 gr. Suiker

Sabayon.

Klop de eierdooiers, Grand Marnier, sinaasappelsap en de suiker aubain – marie op tot een luchtige maar tevens stevige sabayon.

Chocolade ijs.

8 dl. volle melk
2 dl. room
6 eierdooiers
70 gr. griessuiker
50 gr glucose
140 gr. Bittere chocolade
Callebout

Chocolade ijs.

Crème Anglaise maken van de eierdooiers, griessuiker, glucose, melk en room. Giet deze warm uit over in stukjes gehakte chocolade. Laat de chocolade hierin smelten en spatel het dooreen tot een homogeen mengsel. Haal het door een zeef laat het afkoelen tot lauw en draai er ijs van.

Opdiene.

Snijdt de halve peren schuin in en drapeer ze in een waaiervorm in een diep bord.

Verdeel hierover de sabayon, leg hierop een bol chocolade ijs en garneer af met de chocolade krullen en een toefje mint. Serveer uit.

TIP: u kunt het vocht van de peren, wat extra suiker toevoegen, inkoken tot een stroperige massa. En over de peren doen bij het uitserveren.

