

Menu april
Naam chef: Hans Enke

Bavarois van gerookte forel, met dille, grijze garnalen en een coulis van waterkers

Wilde zalm met kastanjechampignons

Gesauteerde lamsfilet met een compositie van coquilles, aardpeergratin, groene asperges en jonge bospeen.

Tiramisu met koffiebonen roomijs en een macaron

Bavarois van gerookte forel, met dille, grijze garnalen en een coulis van waterkers.

<p>Ingrediënten: 300 gr. gerookte forel 3 dl. gevogelte fond 8 gr. gelatine 4 dl. room 1 citroen peper en zout 15 timbaaltjes van 1 dl inhoud.</p> <p>4 bossen waterkers 125 gr. peterselie peper en zout</p> <p>Garnering: 2 bossen waterkers 200 gr. grijze garnalen 15 dille toefjes potje zwarte imitatie kaviaar</p> <p>stokbrood</p>	<p>Bereiding Mix de gerookte forelfilets en wrijf ze door een zeef. Week de gelatine in koud water. Verwarm de gevogelte fond tot handwarm en los er de gelatine in op. Laat dit licht afkoelen en mix dit samen met de forel in de keukenmachine. Kruid met peper en zout, voeg naar smaak het citroensap toe alsook de op yoghurt dikte geslagen room. Verdeel dit mengsel over de timbaaltjes en plaats deze in de koeling. (zet eventueel een tijdje in de vriezer)</p> <p>Verwijder de stengels van de waterkers en peterselie. Blancheer de waterkers- en peterselieblaadjes kort in kokend gezouten water. Verfris meteen in ijswater. Mix en wrijf de massa door een zeef. Kruid deze coulis en laat hem indien noodzakelijk inkoken tot de gewenste dikte.</p> <p>Verwijder de stelen van de waterkers en blancheer de blaadjes zeer kort in heet water en dep ze droog met keukenpapier.</p> <p>Presentatie. Verdeel de waterkers/peterselie coulis in een spiegelkje in het midden over 15 diepe borden. Beleg de randen van de spiegel met de geblancheerde waterkers. Stort de forelbavarois en plaats deze in het midden van de coulis. Leg een aantal garnalen boven op de bavarois, Leg in het midden daarvan een toefje imitatie kaviaar en plaats als laatst het dille takje er op. Verdeel de rest van de garnalen over de borden.</p>
--	---



Serveren met stokbrood!!



Wilde zalm met kastanjechampignons

Ingrediënten:

1600 gr. kleine kastanjechampignons.
 200 gr. fijngehakte sjalot.
 375 gr. boter
 peper en zout
 0,6 dl. witte wijn
 2 ½ dl. visfond
 0,5 dl. room

15 moten wilde zalm
 van 100 gr. met vel.
 olijfolie

Bereiding:

Snijd de steeltjes van de paddenstoelen bij. Borstel ze indien noodzakelijk schoon, maar was ze niet!!
 Smelt 90 gr. boter en laat de sjalot daarin aanzweten. Doe er wanneer ze zacht zijn de paddenstoelen bij. Breng ze op smaak met peper en zout. Laat ze zachtjes 5 min. fruiten, of tot de paddenstoelen hun vocht gaan afgeven. Giet de wijn en de visfond erbij en laat 3 min koken. Roer er dan de room door, gevolgd door de in klontjes gesneden rest van de boter tot je een glanzende saus hebt.

Verwarm de oven voor op 190 gr. C.
 Bak de zalm krokant (ongeveer 3 min.) met de velkant onder in wat olijfolie op een hoog vuur. Plaats wanneer het vel mooi bruin is de moten op een bakblik en doe deze voor 6 min. in de oven.
 Zo blijft het visvlees rood en vochtig.

<p>15 pruimtomaten 1 citroen. 2 teentjes knoflook tijmblaadjes peper en zout olijfolie</p>	<p><u>Direct mee beginnen!!</u> De pruimtomaten ontvellen, halveren en het zaad er uit scheppen. Maak een papje van wat peper en zout, olijfolie, sap van 1 citroen, gehakte knoflook en tijmblaadjes. Verdeel het over de halve tomaten, plaats ze op een rooster in een op 100 gr. C. voorverwarmde oven. Laat ze daarin circa 1 ½ u. drogen. Verdeel ze dan in reepjes.</p>
<p>15 middeldikke preien</p>	<p>Snijd de preien bij, was ze en snijd het witte deel in 15 stukken van 10 cm lengte. Spoel ze in koud water en kook ze beetgaar in gezouten kokend water. Laat ze goed uitlekken, snijd ze dan dan in de lengte in vieren en schik ze op de warme borden.</p> <p>Doe de reepjes tomaat in de paddenstoelensaus en breng deze verder op smaak met wat citroensap. Laat het geheel even doorwarmen.</p> <p><u>Presentatie.</u> Leg de zalm op de warme prei en verdeel de paddenstoelensaus rond de vis.</p>



Gesauteerde lamsfilet met een compositie van coquilles, aardpeergratin, groene asperges en jonge bospeen.

<p>Ingrediënten: 1400 gr. lamsfilet</p> <p>14 coquilles 1 tl. zout 2 eiwitten ½ dl. Noilly Prat mespunt cayennepeper peper 150 gr. <u>wilde</u> spinazie 2 dl slagroom</p> <p>15 timbaaltjes van ½ dl.</p> <p>1 lage vuurvaste schaal 1 ½ kg. aardpeer 1 citroen 1 teen knoflook 4 el. boter 1 tl zout peper 3 dl. room 200 gr. gruyère, gerasp</p> <p>45 groene asperges 1 bos jonge bospeen</p>	<p>Bereiding: Verwijder eventuele zeentjes en vet en verdeel het vlees in 15 gelijke delen van 15 x 4 cm. Leg tot gebruik in de koeling.</p> <p>Pureer de coquilles met het zout in de keukenmachine tot een homogene massa. Laat even afkoelen, voeg het eiwit toe en schakel de machine in tot het mengsel luchtig is. Wrijf het door een zeef. Klop de vermout, de peper, de cayennepeper en de room er door en blijf kloppen tot de mousse gaat glanzen. Voeg alleen extra room toe als de mousse te stijf is.</p> <p>Was de spinazie, verwijder de stelen. Blancheer de blaadjes zeer kort in kokend gezouten water. Spoel ze koud onder stromend water. Dep ze naast elkaar droog op keukenpapier.</p> <p>Verwarm de oven voor op 180 gr. C.</p> <p>Vet 15 timbaaltjes van ½ dl inhoud met wat olie in. Bekleed ze met blaadjes spinazie, waarbij je een deel over de rand laat hangen. Verdeel de mousse over de timbaaltjes, stoot met de vormpjes enkele keren op een harde ondergrond en sluit ze af met de overhangende spinazieblaadjes. Dek elk vormpje af met een stukje beboterde alu. folie. Zet ze in een braadslede, giet er heet water bij en pocheer ze 8 tot 10 min in de voorverwarmde oven. Neem ze daarna uit het water.</p> <p>Was en schil de aardperen en snijd ze met de mandoline in dunne plakjes en leg ze in water waaraan citroensap is toegevoegd. Wrijf de schaal in met de doorgesneden teen knoflook. Bestrijk de binnenkant van de schaal met 1 el. boter. Laat de aardpeerplakjes uitlekken en dep ze droog met een doek. Verdeel de helft over de bodem van de schaal en bestrooi ze met zout, peper, een deel van de kaas en boter. Dek af met de resterende plakjes en bestrooi ook deze met zout, peper, kaas en stukjes boter. Schenk er de opgewarmde room over. Zet de schaal 20 – 30 min in een op 220 gr. C. voorverwarmde oven.</p> <p>Was de asperges en schil het onderste deel. Kook ze daarna in gezouten water beetgaar. Houd ze warm en bestrijk ze vlak voor het opdienen met wat olie. De bospeen wassen, schrappen en in kleinere stukken</p>
--	--

<p>15 grote coquilles</p> <p>2 el. olijfolie 30 gr. boter peper en zout</p> <p>4 dl. witte wijn 3 dl. kalfsfond (demi glace) 3 dl water 1 zakje dragon 4 dl. room</p>	<p>tourneren zodat er 30 stuks zijn. Beetgaar koken. Op het laatste moment de bospeen opwarmen in roomboter met eventueel iets honing.</p> <p>Snijd de coquilles horizontaal in twee. Verhit kort voor het uitserveren boter en olie in een braadpan en bak de plakjes coquilles enkele minuten</p> <p>Verhit de olie in een braadpan, voeg de boter toe. Wrijf het vlees in met zout en versgemalen peper. Bak het vlees aan alle kanten bruin, maar zorg dat het van binnen roze blijft. Neem het na circa 4 min. uit de pan en houd het afgedekt met alu. folie warm.</p> <p>Giet het vet uit de pan en schenk er de witte wijn in en kook deze in tot er bijna niets meer over is. Voeg de kalfsfond en het water toe. Hak de dragon grof en voeg deze toe en laat alles tot de helft inkoken.</p> <p>Giet de room erbij en kook de saus al roerend in tot de gewenste dikte. Breng de saus op smaak en zeef hem.</p> <p><u>Presentatie.</u> Zorg dat de te serveren ingrediënten warm zijn !! Stort de timbaaltjes en plaats op elk warm bord links boven de inhoud van een timbaaltje Verdeel de saus over de warme borden. Snijd het vlees in niet te dikke plakjes. Leg een rij plakjes aan de zijkant van het bord. Leg daar evenwijdig aan twee plakjes coquilles. Plaats de glimmende groene asperges schuin overheen. Tegen de onderkant van de asperges, twee stukjes wortel. daarnaast een klein vierkantje aardpeergratin.</p>
---	---



Tiramisu met koffiebonen roomijs en een macaron

Ingrediënten:

Bodem:

6 middelgrote eieren
 165 gr. suiker
 165 gr. bloem
 40 gr. boter
 1 dl. espresso
 4 el amaretto
 15 ringen van 7 cm.
 doorsnede

Koffiebonen roomijs

½ l. melk
 ½ l. room
 300 gr. suiker
 8 eidooiers
 45 gr. koffiebonen

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 160 gr. C.
 Klop de eieren stijf met de suiker. Spatel de bloem er door. Bestrijk een bakplaat licht met boter en beleg hem met bakpapier. (zorg dat de goede kant boven ligt!!)
 Strijk het beslag egaal over de bakplaat uit en bak het in 25 – 30 min gaar. Haal het uit de oven, laat het afkoelen en besprenkel het met espresso en amaretto.
 Steek 15 cirkels van 7 cm. uit en laat het deeg in de ring.

Kneus de koffiebonen. Zet de melk samen met de room op in een pan en breng het aan de kook. Voeg vervolgens de gekneusde koffiebonen toe en laat de massa tenminste een half uur trekken op een heel matig vuur. Af en toe roeren, niet laten koken!!

Doe eidooiers in een bekken en klop dit samen met de suiker tot er een mooie witte luchtige massa ontstaat. Voeg vervolgens de roommassa toe en meng voorzichtig. Laat de massa au bain marie langzaam garen en als het geheel mooi gebonden is door een fijne zeef passeren. Af laten koelen en tot ijs draaien in de ijsmachine.



<p>Tiramisu: 750 gr. mascarpone 1 ½ dl room 150 gr suiker 1 zakje vanillesuiker 6 dooiers 3 eiwitten 50 gr poedersuiker scheut amaretto</p> <p>Pâte decor 80 gr bloem 80 gr poedersuiker 2 eiwitten</p> <p>Macarons 100 gr. eiwitten 125 gr. amandelpoeder 225 gr. poedersuiker</p>	<p>Klop de dooiers met de suiker en vanillesuiker tot een dikke luchtige massa. Klop de eiwitten met de poedersuiker tot stijve pieken. Klop de room stijf en spatel deze door de mascarpone en spatel achtereenvolgens ook het dooiermengsel en de eiwitten er voorzichtig onder. Doe er tot slot een scheut amaretto door. Verdeel de tiramisu over de ringen met de cakebodem en zet koel weg om op te stijven.</p> <p>Verwarm de oven voor op 150 gr. C. Beleg een bakplaat met bakpapier. Doe alle ingrediënten in een kom en roer het tot een glad mengsel. Voorzie een spuitzak van een spuitmondje met een kleine opening. Breng het mengsel over in de spuitzak en spuit de gewenste vormen op het bakpapier. Bak ze goudbruin af in de oven en bewaar ze.</p> <p>Meng de suiker met de amandelpoeder. Zeef het geheel. Klop de eiwitten heel stevig op in een ontvette kom. Spatel voorzichtig het suiker/amandelpoeder mengsel er door. Doe dit in een spuitzak met een gekarteld mondstuk. Plaats een siliconenmatje op een rooster dat in de oven past. Spuit er cirkels op. (Maak gebruik van de grote stoomoven.) Zet het geheel in de koude oven. Bak 20 min. op 50 graden. Stel de oven dan in op 150 graden en bak de macarons in 20 min. af</p> <p><u>Presentatie.</u> Zet de ringen op de koude borden en ontdoe ze van de cake/tiramisu inhoud. Bestrooi ze met cacao poeder. Schep een bolletje koffiebonen roomijs op de tiramisu. Serveer daarop een pâte decor vormpje en leg een of twee macarons daar weer tegen aan. Serveer uit.</p>
--	--



Wijnbeschrijving menu april 2012

1e witte wijn: Agape Riesling Expression 2009 – Vincent Sipp

Leverancier: Twentsch Wijnhuis

Het wijnbedrijf van Vincent Sipp ligt in het hart van de Elzas in het dorpje Riquewih. Met wijngaarden op de hellingen met kalkrijke bodem heeft hij een basis voor wijnen met mineraliteit en lange houdbaarheid. In totaal bewerkt Vincent 8,5 hectare eigen wijngaard waaronder drie Grand Cru percelen. De wijnen hebben allemaal een opvallende mineraliteit. Agape is te vinden op de wijnkaart van 3 restaurants met 3 Michelinsterren en exclusief te proeven bij het Twentsch Wijnhuis.

Proefnotitie voor Domaine Agape Riesling Expression: dit is de nieuwe Elzas. Een wat frisse en elegante Franse Riesling. Vincent Sipp heeft gekozen voor een strakdroge stijl en slaagt er in om de wijn spanning te geven. Vincent heeft voor het maken van deze Riesling de hulp ingeroepen van een Duitse consultant, vandaar die elegantie en frisheid. Prettige ontdekking van dit kleine en nieuwe wijnhuis uit het toeristische Riquewir.

2e witte wijn: Domaine Usseglio - Rayon Cotes du Rhone

Leverancier: Sligro

Kwaliteitsaanduiding van deze wijn is AOC (Appellation d'Origine Contrôlée), dit is een verplichte aanduiding op het etiket. Het komt niet zoveel voor dat witte wijnen vanuit de Cotes du Rhone worden geserveerd. Het typische van deze witte wijn is dat het als een blend is samengesteld uit een combinatie van de 6 wettelijk

toegestane witte druivenrassen. Deze druiven worden geteeld op een terroir bestaande uit grove kiezelbodem op rode klei. Hierdoor houdt de oppervlakte van kiezel de zonnewarmte vast tot ver in de avond/nacht. Het rijpingsproces is derhalve een basis voor een intense smaak.

Deze wijn is goed te vergelijken met een witte Chateuaneuf de Pape Reserve Rousanne waarvoor al gauw een prijs wordt gerekend van € 30,== per fles.

Derhalve een handtekening voor een grote witte wijn. Voor witte wijn een zeer hoog alcohol percentage van 14%. Omdat de vis niet te overheersend is past deze wijn uitstekend. Bouquet zeldzaam mooi en een smaak die niet te plaatsen is tussen de wijnen gebotteld uit de veel voorkomende witte druiven rassen.

Rode wijn: Pinotage kleine Zalze - Zuid Afrika

Leverancier: Sligro

Classificatie(niet bij wet geregeld) Cellar Selection. Kleine Zalze is een luxe Estate net buiten het wijng gebied Stellenbosch. Men heeft zich hier met name toegelegd op de Pinotage Druif. Dit is een kruising ontstaan door een experiment van de Duitse scheikundige Prof.Perold. Het betreft een kruising tussen de rassen Cinsault en Pinot Noir. Dit druiven ras komt in Europa niet voor.

Door steeds betere vinificatie is er na jaren een wijn geproduceerd met een stevige vlezige smaak. De meest bekende is de Kanonkop. De wijn voor vanavond kan zeer goed concurreren met de veel duurdere Kanonkop. Past uitstekend bij het hoofdgerecht omdat door de vroege rijping van de druif een wijn ontstaat die niet te zwaar is maar wel kracht heeft.