

## Menu januari 2012

Theo Prinsen

**Parmezaan kletskopjes met geitenkaasmousse**

**Gebakken coquilles, chips van chorizo en madeleines**

**Bouillon van houtduif**

**Hertenfilets met gemengde paddenstoelen, knolselderij en stoofpeertje**

**Opgedorde chocoladecake met kumquats en kokossorbet**

**Receptuur voor 15 personen.**

**Parmezaan kletskopjes met geitenkaasmousse.**

<b>Ingrediënten:</b>	<b>Bereiding</b>
<b>Kletskopjes:</b> 500 g Parmezaanse kaas	Warm de oven voor tot 160 graden. Rasp de Parmezaanse kaas. Plaats een ring van 6 cm op een siliconenmatje en doe een eetlepel geraspte kaas in de ring. Verspreid de kaas met je vinger in de ring. Bak 8 à 10 minuten in een oven van 160 graden goudbruin. Haal ze uit de oven en laat ze afkoelen.
<b>Geitenkaasmousse:</b> 300 g geitenkaas naturel (Zuivelhoeve) 8 el slagroom 2 el platte peterselie	Doe de geitenkaas in de Magimix en draai tot het zacht is. Voeg de slagroom toe en draai verder tot een zachte mousse is ontstaan. Roer de gesneden peterselie erdoor en breng op smaak met zout en peper. Doe de massa over in een spuitzak met kartelmond.
<b>Uitserveren:</b> 2 el gesneden bieslook	Verdeel de mousse over de kletskopjes. Garneer het gerecht met de gesneden bieslook.



### Gebakken coquilles, chips van chorizo en madeleines.

<p><b>Ingrediënten:</b></p> <p><b>Madeleines:</b>          Voor 30 madeleines:          100 g fijn polentameel          100 g tarwebloem          1 tl suiker          4 g zout          8 g bakpoeder          3 el truffel tapenade          2 dl karnemelk          2 eieren          20 g gesmolten boter</p> <p><b>Chips van chorizo:</b>          300 gram chorizo (één stuk)</p> <p><b>Chorizo puree:</b>          rest van de chorizo          5 dl gevogeltebouillon (van de bouillon van</p>	<p><b>Bereiding:</b></p> <p>Verwarm de oven voor tot 180 graden.          Meng het polentameel, de tarwebloem, de suiker, het zout en het bakpoeder.          Roer de truffel tapenade, de karnemelk, het ei en de gesmolten boter door elkaar. Doe het natte mengsel bij het droge en klop tot een beslag.          Doe het beslag in een spuitzak.          Spuit het beslag in de mini madeleine-vormpjes en bak ze 10 minuten.</p> <p>Verwarm de oven voor tot 100 graden.          Snijd 30 flinterdunne plakjes met de snijmachine op stand 4. Leg ze op een stuk bakpapier op een rooster. Laat ze ongeveer 10 minuten in de oven krokant worden. Draai de plakjes om en bak ze nog 5 minuten. Laat uitlekken op keukenpapier.</p> <p>Snijd de rest van de chorizo in kleine blokjes. Warm de gevogeltebouillon op, voeg de blokjes chorizo, de olijfolie en het paprikapoeder toe en laat 10 minuten zachtjes koken. Haal de chorizo uit het vocht, pureer met de staafmixer. Voeg zoveel vocht toe tot een dunne puree is verkregen. Houd de puree warm.</p>
--	---

<p>houtduif)  1 tl paprikapoeder  1 ½ dl olijfolie</p> <p><b>Coquilles:</b>  30 verse coquilles  Geklaarde boter</p> <p><b>Uitserveren:</b>  30 ontpitte zwarte  olijven (kalamati)</p>	<p>Bak vlak voor het uitserveren de coquilles in een anti-aanbak pan heel kort aan beide kanten in ruim geklaarde boter. Breng op smaak met peper en zout.</p> <p>Verdeel 2 coquilles en 3 madeleintjes op een warm bord, leg tegen de coquille aan de chips van chorizo. Maak het gerecht af met de chorizo puree en de gehalveerde olijven.</p>
---	---



## Bouillon van houtduif

<p><b>Ingrediënten:</b></p> <p><b>Kippenbouillon:</b> 1 soepkip 3 ½ liter water 1 stengel bleekselderij 2 uien 1 venkel 1 tl zeezout 10 peterseliestelen 5 peperkorrels 2 stukjes foelie</p> <p><b>Bouillon van houtduif:</b> 3 liter kippenbouillon 10 houtduiven 250 g prei 3 laurierblaadjes peperkorrels blaadjes foelie 1 blikje tomatenpuree 1 teentje knoflook scheut Madeira</p> <p><b>Afwerking en presentatie:</b> 20 duivenfilets (zie boven) ½ bos peterselie 10 zwarte olijven (kalamati)  1 fles Madeira</p>	<p><b>Bereiding: De kippenbouillon thuis voorbereiden</b></p> <p>Doe de kip met koud water en zout in de pan, breng aan de kook en schuim regelmatig af. Snijd alle groenten grof. Voeg de groenten en de kruiden toe en laat minimaal 2 uur tegen de kook aan op een zacht vuur trekken. Zeef de bouillon om een heldere bouillon te verkrijgen.</p> <p>Geef 5 dl kippenbouillon door aan het gerecht met de coquilles.</p> <p>Verwarm de oven voor tot 240 graden. Ontdoe de houtduiven van de borstfilets en bewaar deze voor de afwerking. Maak de rest van de houtduiven klein, smeer ze in met tomatenpuree en olijfolie. Kleur ze vrij donker in de oven. Fruit de fijngesneden prei en laurier in roomboter in een grote soeppan. Voeg de houtduiven toe. Voeg daarna een scheut Madeira en 3 liter kippenbouillon toe. Voeg nu alle kruiden en het knoflookteentje toe. Laat het minstens 45 minuten koken. Zeef de bouillon door een fijne zeef.</p> <p>Bak de duivenfilets heel even aan (ze garen na in de hete bouillon) en snijd de filets in smalle reepjes en vervolgens in blokjes. Hak de peterselie fijn. Hak de olijven grof. Doe de heldere bouillon in warme soepkoppen en garneer met de blokjes houtduif, de peterselie en de olijfjes. Serveer hierbij een glaasje Madeira.</p>
--	--



### **Hertenfilets met gemengde paddenstoelen, knolselderij en stoofpeertje.**

#### **Ingrediënten:**

##### **Hertenfilets:**

15 tournedos van  
hertenfilets à 120 g

##### **Stoofpeertjes:**

15 (Gieser Wildeman)  
300 g suiker  
3 dl water  
75 g hele blanke  
amandelen  
75 g suiker  
30 g boter  
3 el cacao  
½ tl 5 spices poeder

##### **Paddenstoelen en knolselderij:**

800 g gemengde  
paddenstoelen  
peper  
fleur de sel  
½ bos platte peterselie

#### **Bereiding:**

Braad de hertenfilets aan en kruid met peper en zout. Zet ze afgedekt met alu-folie in de warmhoudkast

Breng het water met de suiker aan de kook tot de suiker opgelost is. Schil de peertjes en pocheer ze in het suikerwater bijna gaar. Laat ze iets afkoelen en verwijder met een appelboor het klokhuis aan de steelzijde, de onderkant van de peer moet gesloten blijven. Maal de amandelen en de suiker fijn in de keukenmachine. Meng deze massa met de boter, de cacao en de 5 spices poeder. Vul de peertjes met dit mengsel. Verwarm op het laatste moment de gevulde peren in een oven van 160 graden.

Maak de paddenstoelen schoon en maak de grotere paddenstoelen kleiner. Bak de paddenstoelen kort aan vlak voor het uitserveren.

Snijd de knolselderij op de snijmachine in plakken van 2 mm dik. Snijd hieruit kleine staafjes van 15 mm lang.

<p>½ knolselderij</p> <p><b>Saus:</b>  2 sjalotten  50 g wortel  1 stuk prei  1 laurierblad  12 peperkorrels  1 takje tijm  20 g boter  70 g demi-glace van wild  1 l water  scheutje Madeira</p> <p><b>Gefrituurde schorseneren:</b>  ½ kg schorseneren  1 citroen  olie om te frituren  selderijzout</p> <p><b>Uitserveren:</b></p>	<p>Stoom de knolselderijstaafjes 6 minuten in de stoomoven op 100 graden met 100 % vocht.  Voeg de knolselderijstaafjes vlak voor het uitserveren bij de gemengde paddenstoelen en laat even meestoven.  Breng op smaak met peper en fleur de sel. Voeg op het laatste moment de bladpeterselie toe.</p> <p>Pel en snipper de sjalotjes, schil de wortel en verwijder de kern ervan. Snijd de wortel klein. Was de prei en snijd klein. Kneus de peperkorrels.  Fruit de groenten licht aan in wat boter, voeg de kruiden toe, schep om. Blus af met een scheutje Madeira.  Voeg de wild demi-glace en het water toe en laat het geheel inkoken.  Passeer de saus door een fijne zeef.  Monteer de saus eventueel met ijskoude boter.</p> <p>Spoel het zand van de schorseneren en schil ze met de kaasschaaf. Maak er repen van met behulp van de kaasschaaf. Leg de repen direct in water met het sap van 1 citroen en wat zout.  Dep de schorseneren droog en frituur ze in olie.  Bestrooi met selderijzout.</p> <p>Serveer het gerecht op warme vierkante borden.  Verdeel midden in het bord in een ring de paddenstoelen met de knolselderij. Leg daarop 2 repen gefrituurde schorseneren. Leg in de rechterbovenhoek een hertenfilet, nappeer deze met de saus.  Leg in de linkerhoek een gevuld stoofpeertje.</p>
---	--



### Opgerolde chocoladecake met kumquats en kokossorbet

<p><b>Ingrediënten:</b></p> <p><b>Witte wijn room:</b>  250 g kumquats  12 dl witte wijn  4 tl 5 spices poeder  130 g suiker  1 ½ dl kumquat likeur  8 gelatineblaadjes</p> <p>9 dl slagroom</p> <p><b>Biscuit:</b>  6 hele eieren  8 eidooiers  250 g suiker  1 citroen (rasp ervan)</p>	<p><b>Bereiding:</b></p> <p>Was de kumquats en laat ze uitlekken. Snijd de kumquats doormidden.  Breng de wijn met het 5 spices poeder, de suiker en de likeur aan de kook. Voeg de kumquats toe en laat 10 minuten koken. Giet het door een zeef en laat het uitlekken. Houd de kumquats voor de garnering.  Kook de wijn in tot 8 dl. Laat de gelatineblaadjes weken in koud water. Los de gelatine op in de warme wijn en laat het in de koelkast opstijven.  Wrijf vlak voor gebruik de gelei 2 maal door een zeef.</p> <p>Klop de room op. Meng de room met de gezeefde witte wijn gelei.  Rol de biscuit open, bestrijk het met het roommengsel en rol het weer op.  Snijd het in stukken van 6 cm. Zorg ervoor dat 1 zijde een hoek van 45 graden heeft.</p> <p>Verwarm de oven voor op 210 graden.  Klop de eieren, de eidooiers, de suiker, het zout en de citroenrasp au bain-marie tot 37 graden. Van het vuur af koud kloppen. De bloem en het cacao poeder er voorzichtig door spatellen. De gesmolten boter toevoegen.</p>
---	--



<p>250 g bloem 6 g zout 30 g cacao poeder 100 g boter</p>	<p>Verdeel dit mengsel over 2 ovenplaten die bedekt zijn met bakpapier en strijk de biscuit glad (dikte van het deeg 1 cm). Bak de biscuit 10 à 12 minuten op 210 graden. Keer de biscuit meteen om op een schoon vel beboterd bakpapier, haal het eerste bakpapier er af en rol de biscuit op en laat afkoelen.</p>
<p><b>Kokossorbet:</b> 2 dl water 80 g suiker 800 g kokospuree 80 g yoghurt 2 dl limoncello</p>	<p>Breng 2 dl water aan de kook en los de suiker hierin op. Laat 3 minuten doorkoken en laat het vervolgens afkoelen. Voeg alle andere ingrediënten toe en draai er een sorbet van.</p>
<p><b>Uitserveren:</b> 200 g speculaas</p>	<p>Verkruimel de speculaas. Leg in het midden van een langwerpig bord de biscuit. Links en rechts daarvan een hoopje speculaaskruimels met daarop een bolletje sorbet. Maak het gerecht af met de kumquats.</p>



## Wijnbeschrijving

Voor de 1e 2 gerechten

**Révélation Chardonnay 2010**, Vins de Pays D'oc-Languedoc . Badet-Clément & Co - Frankrijk



Deze op en top Chardonnay wordt gemaakt van druiven die op verschillende wijngaarden in de Languedoc worden geoogst. Dankzij een goede selectie van de druif, een koele vergisting en rijping op eikenhouten vaten is dit een typische Chardonnay met veel romigheid en frisheid. Deze geurige witte wijn heeft rijp geel fruit en fraaie houttonen in het aroma. De volle, romige smaak is lekker sappig en heeft een fris aanhoudende afdronk. Hierdoor is dit een perfecte wijn om te schenken bij een romige pasta's, stevige risotto, gebakken gamba's of gegrilde zalm. Ook buiten de maaltijd om een heerlijk volle witte wijn om van te genieten.

Nu op dronk, tot begin 2013 te bewaren.

Leverancier: Twentsch Wijnhuis.

Voor het hoofdgerecht:

**Domaine de L'Arnesque Plan de Dieu 2008**, Côtes du Rhône Villages. Frankrijk

Grenache & Syrah

Een wijn die in het glas nog jong oogt met een rood/paarse rand. In de neus mooi fris kersenfruit met een vleugje specerijen. In de mond lekker mondvullend en boordevol rood fruit van voornamelijk kersen. Soepel in de mond met zachte tannine en een goede frisheid. Het kersenaroma blijft goed stand houden ook in de afdronk die behoorlijk lang is. Dit is een goed gemaakt glas Rhône wijn die niet al te stevig, maar wel mooi vol is.

Nu op dronk, tot 2014 te bewaren.

Leverancier: Eigenwijzewijn - Charles Donkerwolle Enschede.