



*Menu februari 2013*

Tompoes van aubergine, tomaat en scamorza in papillottes

Gevulde rogvleugel met paksoi, shiitake en kervel-tomatensaus

Gebakken Dorade met auberginezalf en Tasty Tom tomaat

Bonbonnetje van gerookte eendenborst, gamba's en feta

Duivenborst met appelstroop, gekaramelliseerde appel,  
rösti, witlof en een saus van calvados

Appelbeignet met boerenjongensijs,  
sabayon en een kaneelkoekje

Wijnen

# Tomatoes van aubergine, tomaat en scamorza in papillottes

VEGETARISCH VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Uitserveren: 20.00 uur

Oven voorverwarmen op 180°C

## BENODIGDHEDEN:

### VOOR DE AUBERGINES:

2 grote aubergines  
zout

(de 15 plakken aubergine)  
paprikapoeder  
komijnpoeder  
vadouvan poeder  
olijfolie  
bosje basilicum

### VOOR DE SCAMORZA:

3 mozzarella's à 250 gr  
5 à 6 tomaten  
olijfolie  
fleur de sel  
chili peper  
15 blaadjes basilicum  
bakpapier  
2 dl groenten bouillon  
8 vellen bakpapier  
eigeel

## BEREIDING:

Snijd de aubergines in (in ieder geval 15) ronde plakken van een ½ cm, bestrooi met zout en laat ze een kwartiertje in een vergiet uitlekken.

Dep de plakjes droog, marineer ze in olijfolie, wat paprikapoeder en komijnpoeder en 1 tl vadouvan kruiden

Hak van 5 takken basilicum de blaadjes fijn en vermeng met de aubergine. Laat minimaal 15 minuten in de koeling marinieren.

Halveer de mozzarella en rook een paar minuten in de rookoven. (niet laten smelten !!). Zo krijg je een soort scamorza.

Snijd de tomaten en scamorza's in even dikke plakken (elk 15 stuks).

Halveer de vellen bakpapier. Leg op elk vel een plak aubergine, een drupje olijfolie, een plak tomaat, een drupje olijfolie, een plak scamorza en weer een drupje olijfolie.

Bestrooi met fleur de sel en wat verse (chili)peper en leg hierop een blaadje basilicum.

Besprenkel met een klein beetje groentebouillon.

## AFWERKING EN UITSERVEREN:

Vouw het bakpapier als pakketjes dicht (zie hieronder), leg ze op een bakplaat en bak ze in ca. 15 minuten in de oven. Serveer uit en laat aan tafel zelf openmaken door met een schaar in te knippen.

Pakketjes maken: een papillotje moet perfect gevouwen zijn, hij moet hermetisch gesloten zijn. Houd een rand van 5-6 cm vrij rond de ingrediënten en besmeer met eigeel, leg de ingrediënten in het midden, vouw de lange zijden over de inhoud, plak dicht, bestrijk de uiteinden weer met eigeel en vouw de uiteinden en de zijkanten weer een keer dicht.

Eet smakelijk (PvD, AvE, RW, CW, HL)

Am2013-02-01

# Gevulde rogvleugel met paksoi, shiitake en kervel-tomatensaus

VOORGERECHT 15 PERSONEN

Uitvoering: 3 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Uitserveren: 20.30 uur

## *Fileren van rog:*

*Leg een rogvleugel op een plank en snijd met een klein mes langs de harde beenkant in. Ga nu met een zeer flexibel fileermes langzaam met lange halen het visvlees lossnijden. Draai vervolgens de vis om en doe de andere kant. Zorg voor scherpe messen!*

## BENODIGDHEDEN:

De vulling:

3 kleine of 2 grote paksoi  
5 cm (verse) gember  
3 teentjes knoflook  
500 gr shiitakes  
5 el vissaus (nam pla)  
arachideolie  
2 el maïzena

## DE ROGVLEUGELS-1:

4 grote rogvleugels

## DE SAUS:

2 sjalotjes  
4 dl witte wijn  
4 dl room  
6 dl visfond  
2 volle tl tomatenpuree

## DE KERVEL EN TOMATEN:

5 Romatomaten  
1 bos kervel

## DE ROGVLEUGELS-2:

de gefileerde rogvleugels  
de afgekoelde vulling  
4 stuks stevige plastic folie

## DE PAKSOIBLAADJES:

de apart gelegde jonge  
blaadjes  
boter

## AFWERKING:

de rogvleugels  
de saus  
de gesnipperde kervel en  
tomatenblokjes  
fleur de sel

## UITSERVEREN:

## BEREIDING:

Snijd paksoi in *julienne*, houd wat kleine blaadjes apart voor de afwerking.

Snijd de shiitakes in plakjes.

Schil en rasp de gember en knoflook fijn. Verhit de olie in een wok, voeg gember en knoflook toe, bak heel kort en voeg vervolgens de paksoi en de shiitakes toe, roerbak ongeveer 2 minuten, breng op smaak met vissaus en wat peper. Spreid alles uit op een schaal, bestrooi lichtjes met wat maïzena en meng. Laat afkoelen.

Fileer de rogvleugels en controleer of er geen kraakbeen meer op het visvlees zit en zet koel weg.

Maak sjalotjes schoon, snipper klein, stoof ze op zacht vuur in wat olie glazig, voeg dan tomatenpuree toe en laat 2 minuten zachtjes stoven.

Voeg witte wijn toe en kook tot de helft in.

Voeg visbouillon toe en laat tot  $\frac{1}{3}$  inkoken.

Voeg dan de room toe en laat tot sausdikte inkoken.

Mondeer (ontvel) de tomaten, snijd de tomaten in vieren, haal de zaadjes eruit en snijd in blokjes.

Verwijder de steeltjes van de kervel, houd toefjes apart voor bij het uitserveren.

Snijd de overige kervel fijn voor de saus.

Laat mengsel van de paksoi en shiitake in een vergiet uitlekken, druk overtollig vocht eruit. Verdeel dan in 4 porties. Leg op elk stuk folie 2 rogvleugelfilets en vul dit met het groente mengsel. (Gebruik evt. meerdere stuks folie als deze te zwak blijkt bij het oprollen)

Rol dit stevig op en maak dicht als een toffee.

Snijd de jonge blaadjes in reepjes en stoof ze kort aan in wat boter en breng op smaak met peper en zout.

Stoom de rogvleugels in ca. 14 minuten in een stoompan, controleer met een satépen of ze van binnen heet zijn, neem dan uit de stoom en laat nog 5 minuten op een warme plaats rusten.

Warm de saus op, zonder te laten koken, en werk af met de gesnipperde kervel, tomatenblokjes en breng op smaak met fleur de sel.

Verwijder de folie van de rogvleugels en snijd in dikke plakken, lepel wat saus over de borden, schik er de rogvleugel op en werk af met een plukje kervel en de kort gestoofde paksoi.

# Gebakken Dorade met auberginezalf en Tasty Tom tomaat

**VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN**

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Uitserveren: 21.00 uur

Oven voorverwarmen op 180°C

## BENODIGDHEDEN:

### DE VIS:

*8 kleine dorades*  
*1 briochebrood*

### DE AUBERGINEZALF:

*5 aubergines*  
*olijfolie*  
*5 takjes tijm*  
*3 tenen knoflook*  
*1 dl room*  
*zeezout*  
*aluminiumfolie*

### DE TOMAAT:

*15 Tasty Tom tomaatjes*  
*olijfolie*  
*tijm*  
*zeezout*

### BASILICUMOLIE:

*1 bosje basilicum*  
*1 dl olijfolie*  
*xantana*

### AFWERKING EN UITSERVEREN:

## BEREIDING:

Fileer de dorades, verwijder de graten maar laat het vel zitten. Portioneer in 15 gelijke stukken.

Snij het briochebrood in 15 zeer dunne plakken.

Halveer in de lengte de aubergines, besprenkel met olijfolie en zeezout. Voeg geperste knoflook, peper en wat tijm toe, wikkel in aluminiumfolie en gaar de aubergines in circa 40 minuten in een oven van 180°C.

Schraap de aubergines, als ze gaar zijn, leeg en laat ze samen met de, in gedeelten, toe te voegen room in de Magimix of thermoblender minimaal 10 minuten draaien tot een mooie licht vloeibare zalf.

Laat de kroontjes aan de tomaten en besprenkel de tomaten met olijfolie, wat tijm, peper en zeezout en laat ze vervolgens ongeveer 8 minuten in de oven van 180°C poffen.

Haal de basilicumblaadjes van de takjes, verwarm de olijfolie tot lauw en blender met een ½ theelepeltje xantana de blaadjes met de olie gedurende 10 minuten.

Giet alles over in een zeer fijne (bol)zeef en vang de uit te lekken olie op. Druk de massa goed uit.

Besprenkel de plakjes briochebrood met olijfolie, leg op de visvleeskant, bak ze op de huid krokant en laat verder een minuut of 4 verder garen in de oven.

Maak boven aan het bord een mooie streep warme auberginezalf, rechts daaronder een tomaatje breng dan een streep basilicumolie als afscheiding in het midden aan en leg links daarvan de dorade, met de velkant naar boven

# Bonbonnetje van gerookte eendenborst, gamba's en feta

**TUSSENGERECHTJE VOOR 15 PERSONEN**

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Uitserveren: 21.30 uur

Oven voorverwarmen op 120°C

## **BENODIGDHEDEN:**

### **DE EENDENBORSTEN:**

*8 canettes (4x2)  
rookoven  
plasticfolie*

### **DE SALADE:**

*40 gr pijnboompitjes  
1 krop friseesla  
200 gr fetakaas  
olijfolie*

### **DE DRESSING:**

*3 dl rode port  
2 el suikerstroop  
1 el perenlikeur  
2 el balsamico azijn*

### **DE GAMBA'S:**

*30 gamba's  
olijfolie*

### **AFWERKING EN UITSERVEREN:**

*1 bosje kervel  
150 gr taugé*

## **BEREIDING:**

Kruid de eendenborsten met zout en peper, rook ze 15 minuten in de rookoven, bak daarna 10 minuten zachtjes op de velkant in de koekenpan en nog ca. 3 minuten op de vleeskant.

Laat 10 minuten afgedekt rusten, verwijder het vette vel.

Snijdt met de snijmachine (stand 2) in zeer dunne langwerpige plakjes. Houd de 30 kortste plakjes apart en droog deze op een rooster in een oven van 120°C tot ze krokant zijn.

Neem 15 kleine, lage ringen, bekleed met een velletje overhangend plasticfolie en beleg de binnenkant van de ringen dakpansgewijs met eendenborst. Zorg dat de bodem bedekt is en laat de plakjes goed over de rand hangen zodat ze later dichtgevouwen kunnen worden.

Rooster de pijnboompitjes in een droge pan en laat afkoelen.

Was de sla, droog ze en scheur met de hand in kleine stukjes, snijd de kaas in kleine blokjes, vermeng met de sla, voeg de pijnboompitjes toe en druppel er wat olijfolie over. Meng goed en breng op smaak.

Vul de eendenborstringen met deze sla, stamp wat aan met een tonicstamper, vouw dicht en draai de folie als een bonbon dicht.

Doe alle ingrediënten in een sauspan en laat tot een stroperige saus inkoken. Laat afkoelen.

Ontdooi de gamba's. Controleer of het darmkanaal verwijderd is, verwijder het pantser maar laat het staartje zitten.

Bak ze vlak voor het uitserveren in 3 à 4 koekenpannen in olie en breng op smaak.

Plaats de ringen op de borden, verwijder de ringen en de folie, schik de gamba's er tegen aan en leg een plukje gewassen en gedroogde kervel op de bonbon. Maak een streep of veeg dressing diagonaal over het bord, leg daarnaast wat taugé en leg daar 2 plakjes gedroogde eendenborst op.

Serveer uit.

# Duivenborst met appelstroop, gekaramelliseerde appel, rösti, witlof en een saus van calvados

## HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 3 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Uitserveren: 22.00 uur

Oven voorverwarmen op 180°C

### BENODIGDHEDEN:

#### DE DUIVEN:

8 hout- of bosduiven met vel  
2 el rinse appelstroop  
1 prei  
1 winterpeen  
bos bladpeterselie  
1 ui  
2 stengels bleekselderij  
takje rozemarijn  
takje tijm  
1 laurierblad  
10 korianderkorrels  
10 zwarte peperkorrels  
1 l kippenbouillon  
1 l water

#### DE RÖSTI:

6 grote vastkokende  
aardappelen  
3 teentjes knoflook  
7 takjes tijm  
2 blaadjes laurier  
2 el aardappelzetmeel  
zonnebloemolie  
lage ringen

#### DE CALVADOSSAUS:

1 jonagold appel  
1 ui  
½ bol knoflook  
1 lt. duivenfond (zie  
hierboven)  
3 dl Calvados  
2,5 dl jus de veau (Knorr  
prof.)

#### GEKARAMELLISEERDE APPELS:

8 jonagold appels  
200 gr suiker  
2 dl witte port

### BEREIDING:

Kijk de duiven na op ongerechtigheden op het vel, fileer de borsten, bestrijk met appelstroop en zet ze 6 minuten in de oven van 180°C.

Laat rusten op een warme plaats of in een oven van 50°C (niet afdekken).

Hak de karkassen in 2 stukken en zet aan in wat olie.

Snij alle groenten en kruiden fijn voor het bouquet en laat even meebakken. Blus af met de kippenbouillon en het water en laat minimaal 2 uur trekken op zacht vuur.

Zeef het geheel en gebruik deze duivenfond geheel of gedeeltelijk voor de calvadossaus.

HET BESTE RESULTAAT KRIJG JE ALS JE DE RÖSTI PAS OP HET  
LAATST AFBAKT. ZE ZIJN DAN NOG KNAPPERIG.

Kook de aardappels in de schil met geplette knoflookteentjes, zout, tijm en de laurier tot ze niet helemaal gaar zijn. (8 minuten).

Giet af en laat ze wat afkoelen, pel dan de aardappelen.

Rasp ze nu op een grove rasp en maak aan met het aardappelzetmeel.

Laat wat arachideolie in een 2-tal koekenpannen met antiaanbaklaag lopen, verwarm de olie en zet er dan per pan 3 à 4 ringen in.

Doe daar de aardappelrasp in en druk eventueel aan met een tonicstamper. Let op de hoeveelheden, totaal moeten er 15 porties gemaakt worden.

Bak ze aan beide kanten goudbruin.

Maak appel, ui en knoflook schoon, snij in stukken en bak in een beetje arachideolie-olie aan tot alles bruin is.

Blus af met duivenfond en kook tot ½ in. Voeg nu de calvados toe en laat weer tot ½ inkoken, voeg nu de jus de veau toe en laat tot gewenste sausdikte inkoken en passeer door een haarzeef.

Snij de appels (afhankelijk van grootte) in 6 of 8 stukken. Schil ze en tourneer in mooie gelijke stukken.

Verwarm een of twee pannen met antiaanbaklaag op een middelhoog vuur. Strooi de suiker erin en laat karamelliseren tot hij lichtbruin is (niet roeren in de pan, alleen de pan bewegen).

Doe er nu de appels in en laat ze even in de gebruikte suiker meebakken, blus daarna af met de witte port, flambeer, en laat verder op het vuur staan tot alle suiker is opgelost. Giet over in een zeef.

*Vervolg duivenborst met appelstroop*

**DE GEKARAMELLISEERDE WITLOF:**

*8 stronkjes witlof  
8 el honing  
1 dl balsamico azijn*

Haal de blaadjes los, laat in een pan de honing karamelliseren en bak hierin kort de blaadjes witlof. Blus af met de balsamico azijn en breng op smaak met peper en zout

**DE DUIVENBORST:**

*de voorbereide duiven  
fleur de sel*

Zet de duivenborst in de oven en laat een minuut of 3 verder garen.  
Controleer op gaarheid en trancheer de borstjes.

**AFWERKING EN UITSERVEREN:**

Plaats in het midden van het bord de aardappel rösti, maak af met wat zout. Leg hierop de witlofblaadjes en leg de appeltjes rond de rösti, snijd de duivenborst een keer schuin doormidden en dresseer deze op de witlof en bestrooi met wat fleur de sel. Nappeer wat saus rond het gerecht en serveer uit.

*Eet smakelijk (PvD, AvE, RW, CW, HL)*

*Am2013-02-05*

# Appelbeignet met boerenjongensijs, sabayon en een kaneelkoekje

**NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN**

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Uitserveren: 22.30 uur

Oven voorverwarmen op 200°C

## BENODIGDHEDEN:

### BOERENJONGENSIJS:

*½ l slagroom*  
*½ l volle melk*  
*2 vanillestokjes*  
*250 gr suiker*  
*4 eigelen*  
*200 gr boerenjongens*  
*20 gr dextrose*

### APPELCOMPOTE:

*200 gr boerenjongens op brandewijn*  
*4 stevige appels (b.v. Jonagold of Granny Smith)*  
*1,5 dl Beerenburger*

### KANEELKOEKJES:

*6 plakken bladerdeeg*  
*180 gr suiker*  
*20 gr kaneelpoeder*  
*2 eigelen*

### APPELBEIGNETS:

*4 appels*  
*3 à 4 eieren*  
*150 gr panko steker*  
*kaneelsuiker*  
*zonnebloemolie*

### DE SABAYON:

*6 eigelen*  
*5 el suiker (witte basterd)*  
*6 el Beerenburger*

### AFWERKING EN UITSERVEREN:

## BEREIDING:

### Boerenjongensijs:

Splits de vanillestokjes, schraap de vanille eruit en breng de melk en room met de vanille en de stokjes aan de kook. Laat een half uur zachtjes trekken. Verwijder de stokjes. Klop de eidooiers met de suiker en de dextrose tot de suiker gesmolten is en er een wit-gele massa is ontstaan.

Meng de melk beetje bij beetje door het eigeel en laat al roerend *au bain marie* binden. Laat versneld afkoelen en draai er in de sorbetière ijs van.

Meng, als het ijs nog zacht, is de uitgelekte boerenjongens erdoor en laat nog verder draaien.

Schil de appels, verwijder klokhuis en snijd in blokjes, totaal 500 gram, verwarm Beerenburger en brandewijn tot tegen de kook.

Neem van het vuur en laat de appelblokjes erin wellen.

Roer op het laatst de boerenjongens erdoor. Laat afkoelen.

Leg bladerdeeg 2 aan 2 op elkaar. Rol met deegroller goed aan elkaar zodat er 3 dikkere plakken overblijven. Snijd in repen (ca. 2 cm breed en ca. 25 cm lang) en leg 10 minuten in de vriezer.

Maak intussen kaneelsuiker door suiker en kaneel te mengen. Bekleed een bakplaat met bakpapier of neem siliconematje.

Rol de reep bladerdeeg in de lengte een keer op en draai met linkerhand de rol naar links en met rechterhand naar rechts.

Bestrijk met losgeklopt eigeel en met kaneelsuiker. Bak in ca. 15 minuten in de oven af.

Zo krijg je een gedraaide langwerpige stengel

Schil de appels, snij in plakken en steek klokhuis uit zodat een mooie ronde opening ontstaat.

Verwarm de olie tot 190°C (wok of frituurpan).

Klop de eieren los en wentel de plakken eerst in het eimengsel, daarna door de panko.

Frituur ze goudgeel en wentel ze door de kaneelsuiker.

À la minute: Klop de eigelen met de suiker, in een ronde kom, tot een wit-gele massa. Verwarm *au bain-marie* onder toevoeging van de Beerenburger tot een luchtige massa en blijf kloppen tot de sabayon is afgekoeld.

Schep in borden of glazen een portie appelcompote, giet de sabayon erover. Steek door de beignets een kaneelkoekje en leg over het bord of glas. Serveer het ijs apart in een glas of schoteltje naar eigen inzicht.



# Wijnen

<b>Witte wijn I</b>	
Land van herkomst:	Duitsland
Regio:	Pfaltz
Domein / Château:	Weingut Werner Anselman
Jaar van productie:	2010
Druivensoort(en):	Cabernet Blanc
Serveertemperatuur:	Tussen de 8 en 10°C.
Notitie wijncie.:	<p>Uw wijncie is op speurtocht geweest en kwam met iets bijzonders thuis! Een Cabernet Blanc!! Bestaat dat? Ja zeker, het is een kruising tussen de Cabernet Sauvignon en een "geheim" druivenras, ontwikkeld in 1991 door de Zwitser Valentin Blattner en wordt deze maand voor het eerst in het bestaan van LAdC gedronken! De wijnboer Herr Anselman vindt het een zomerwijn, de wijncie (en Onno Kleyn) vinden het een wijn die in elk seizoen gedronken kan worden. De wijn bevat aroma's van kruisbessen en (groene) paprika en de smaak kan vergeleken worden met Riesling en de Sauvignon Blanc.</p> <p>Een wijn met veel concentraat. Normaal heeft een Duitse wijn wat zoetigs, maar dat wordt in deze wijn ruimschoots gecompenseerd door de aanwezige fruitzuren. Deze wijn kan gedronken worden bij de gevulde rogvlugel.</p>

<b>Witte wijn II</b>	
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Departement Hérault
Domein / Château:	Château de la Clapière
Jaar van productie:	2011
Druivensoort(en):	Chardonnay en Viognier
Serveertemperatuur:	± 15°C.
Notitie wijncie.:	<p>Het echtpaar Palatsi concentreerde zich tot voor enkele jaren op uitsluitend rode en rosé wijnen. Sinds kort maken ze nu ook deze witte wijn die zich uitstekend staande kan houden bij de Dorade. De Chardonnay druif geeft kracht aan de wijn en de Viognier druif zorgt voor de élégance. Deze cépage waarvan de helft van de wijn een vinificatie heeft ondergaan in rvs vaten en de andere helft in eikenhouten barrels kan als aperitief en als begeleider van de gebakken dorade worden gedronken. Tonen van abrikozen en rijpe peren zullen herkenbaar zijn.</p>

<b>Rode wijn</b>	
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Bordeaux
Domein / Château:	Château Cazeau
Jaar van productie:	2009
Druivensoort(en):	Cabernet Sauvignon en Merlot (50/50)
Serveertemperatuur:	16 tot 18°C.
Notitie wijncie.:	<p>Eindelijk weer eens een Bordeaux als rode wijn! En genoemd in de beroemde Guide Hachette.</p> <p>Het eerste contact in de mond voelt misschien wat stroef aan maar als begeleider van het bonbonnetje van gerookte eendenborst en het hoofdgerecht wordt dat gevoel weggenomen.</p> <p>Deze wijn is op eikenhout gelagerd en heeft smaken van rijp zwart fruit.</p>

## Kookschema februari 2013

	Ma. Avond	Di. Avond	Wo. Avond	Do. Avond	Vrij. Middag	Vrij. Avond
I	–	5	6	7	–	8
II	11	12	13	14	15	15
III	–	19	20	21	–	22
IV	25	26	27	28	–	–

