



Menu januari 2014

Millefeuille van gerookte forel met mierikswortel

Soupe à l'oignon Alsacienne met Flammkuchen

Courgettemedailon met bietensaus

Elzasser fazant met choucroute

Gâteau moelleux au chocolat
met frambozen en vanille-ijs

Wijnen

Millefeuille van gerookte forel met mierikswortel

VISGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 3 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitserveren: 20.00 uur

Oven voorverwarmen: 180 - 220°C

BENODIGDHEDEN:

BEREIDING:

GEROOKTE FOREL

6 forellen
zout 100 gr / Liter
2 dessertlepels rookmot per rookoven

Spoel de forellen schoon. 45 minuten in pekellus leggen (100 gr zout/liter water). Alvast 5 stengels bleekselderij schillen. (De rest + snij-schilafval is voor de bouillon van uiensoep). Forellen afspoelen, droogdeppen, 10 minuten in rookoven roken. 2 Dessertlepels rookmot per rookoven gebruiken. Na 10 minuten roken in aluminiumfolie rollen en max. 15 minuten op 180°C in de oven nagaren. 5 minuten in folie laten afkoelen, forelfilets er afhalen, controleren op graatjes en verder laten afkoelen.

MILLEFEUILLE

8 blaadjes bladerdeeg
maanzaad
scheutje heel ei

Blaadjes bladerdeeg in 2 gelijke repen snijden (1 reep bladerdeeg per persoon). Bovenzijde insmeren met ei en met maanzaad bestrooien. De blaadjes bladerdeeg afbakken volgens verpakking en laten afkoelen. Het afgebakken bladerdeeg doormidden snijden (zodat je een boven en onderkant hebt).

MAYONAISE

2 eigeel = 40 gr
1 el citroensap
1 el witte balsamicoazijn
1 el dijonmosterd
200 ml druivenpitolie
peper en zout naar smaak

Alle ingrediënten ruim van te voren uit de koeling leggen, ze dienen op kamertemperatuur te zijn.

Meng in een hoge smalle kan met een staafmixer het eigeel, citroensap, azijn, mosterd, peper en zout goed door. Voeg druppelsgewijs de olie toe. Als er wat binding is, met een dun straaltje de olie toevoegen.

Tip: Hoe meer olie je toevoegt, hoe dikker de mayonaise wordt.

SALADE

5 stengels bleekselderij
6 eieren
4 el kappertjes
4 el mayonaise

Schil met dunschiller de vezels van de bleekselderij, snij hele kleine brunoise (blokjes van 3 mm). De rest + snij-schilafval is voor de bouillon van uiensoep.

Eieren "hard" koken en in kleine stukjes snijden.

Meng de bleekselderij, ei, kappertjes en de mayonaise.

Bewaar in de koeling.

VOOR DE MIERIKSWORTELSAUS EN SALADE

250 gr zure room
1 potje mierikswortelpasta
peper en zout

Mierikswortelsaus

Meng de zure room met de mierikswortel, breng op smaak met peper en zout.

125 gr waterkers
3 el extra vierge olijfolie
3 el witte balsamicoazijn
peper en zout naar smaak

Salade

Klop een dressing van de olie en azijn.

Pluk de blaadjes van de waterkers en meng er net voor uitserveren wat dressing doorheen.

takje dille
½ potje zalmkuit

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Net voor uitserveren opmaken, anders wordt bladerdeeg zacht.

Op onderste stukje bladerdeeg bleekselderij-salade doen, daarop stuk forelfilet, wat zalmkuit erop, dan stukje bladerdeeg met maanzaad er schuin bovenop, takje dille ter decoratie. 1 millefeuille per persoon. Naast de millefeuille een toefje mierikswortelsaus en een beetje waterkers.

Eet smakelijk (PS, JvdB, CW, JvK, RW)



Am 2014-01-01

Soupe à l'oignon Alsacienne met Flammkuchen

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen (suggestie: tot bouillon opstaat met 3 personen)

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitserveren: 20.30 uur

Oven voorverwarmen: 230°C

BENODIGDHEDEN:

UIENSOEP

snelkookpan
3 kilo schenkel
scheut olijfolie
1 grote winterwortel
3 prei
5 grote uien
1 bleekselderij (die is over
van millefeuille
gerookte forel).
1 bosje platte peterselie
(15 blaadjes bewaren
voor garnering)
5 Laurierblaadjes
15 peperkorrels
8 takjes tijm
6 tenen knoflook
3,5 liter water

1 kilo kleine uien
scheut olijf olie

peper en zout op eind naar
smaak toevoegen

FLAMMKUCHEN

300 gr patentbloem
0,5 zakje gedroogde gist
1,5 el olijfolie
175 ml water
1 tl zout

0,25 kilo sjalotten
150 gr spekblokjes
150 gr crème fraîche
1 kleine Münsterkaas

15 blaadjes peterselie

BEREIDING:

Direct beginnen, de bouillon moet om 18.45 koken.

Snij het vlees van de schenkel in blokjes. Bak deze lichtbruin in de snelkookpan. 3 liter koud water toevoegen en aan de kook brengen. Schuim afscheppen. Snij alle groente klein. Groente en de kruiden toevoegen. Snelkookpan met deksel afsluiten en 1 uur laten koken (de tijd gaat in zodra de pan op druk is, temper het vuur zodat de pan net op druk blijft). Na 1 uur koken de druk van de pan halen De bouillon zeven in een fijne zeef (zonder uitdrukken). De bouillon in een smalle hoge kan schenken en even laten staan. Het opdrijvende vet er afscheppen.

Apart de groente en schenkel in de zeef uitdrukken (wordt troebeler) en in een smalle hoge kan het vet laten opdrijven. Vet afscheppen en in totaal 0,8 liter bouillon apart houden voor de saus bij de fazant (hoofdgerecht), het fazantgerecht heeft om 20.00 uur de bouillon nodig.

De uien schoonmaken en julienne snijden. Bak de uien in 10 minuten glazig. Zet het vuur hoger en bak de uien al roerend tot ze wat kleur krijgen. Voeg de uien aan de bouillon toe en laat alles zachtjes koken tot de uien door en door gaar zijn. Breng de soep als laatste met zout en peper op smaak.

Kneed de bloem, olie, water, gist en zout door elkaar tot deeg. Laat 45 min. op warme plek rijzen.

Sjalotten schoonmaken, doormidden snijden en in de lengte in dunne julienne snijden. De sjalotten licht aanfruiten. Spekjes licht uitbakken. Münsterkaas in kleine stukjes snijden.

Rol het deeg heel dun uit en leg op bakplaat. Smeer royaal in met crème fraîche. Verdeel de sjalotten, spekjes en brokjes Münsterkaas er over. Bak de Flammkuchen in circa 10 min. op 230°C af.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Soep in koppen op bordjes klaarzetten terwijl Flammkuchen bijna klaar is. Naast de soep een stuk Flammkuchen serveren. Op de soep een blaadje peterselie.

Courgettemedailon met bietensaus

VEGETARISCH GERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍳

Uitserveren: 21.00 uur

Oven voorverwarmen: 180°C

BENODIGDHEDEN:

COURGETTEMEDAILLON

keukenpapier

5 courgettes

3 rode uien

200 gr kastanje champignon

100 gr geroosterde witte

hazelnoten

*160 gr oude brokkel komijn-
kaas*

scheutje heelei

1 bosje bieslook

olijfolie

peper en zout naar smaak

eventueel paneermeel

BEREIDING:

Snij de uiteinden van de courgette. Snij alle courgettes in de lengte in plakken (mandoline / snijmachine), met een dikte van circa 2 millimeter.

Bak de courgetteplakken in olijfolie (elke zijde 1 minuut). Zet apart op keukenpapier.

Snij ui, paddenstoelen en 230 gr overgebleven courgette in zeer fijne brunoise (3 millimeter). Hak de hazelnoten in kleine stukjes.

Fruit de uien aan, voeg later de paddenstoelen toe en bak gaar. Voeg daarna de 80 gr hazelnoten en brunoise van courgette toe en bak het mengsel even rondom aan.

Giet mengsel over in een schaal en meng 130 gr geraspte komijnekaas erdoor. Naar smaak peper en zout toevoegen. Als het mengsel een beetje is afgekoeld wat heel ei doormengen tot 'het net nat' is. De fijn gesneden bieslook erdoor mengen (30 sprietjes bieslook bewaren voor garnering). Mocht de vulling wat te vochtig zijn dan wat paneermeel toevoegen om te binden.

Leg 2 plakken courgette in een kruis en leg in het midden een flinke lepel vulling. Klap de uiteinden over de vulling terug en leg de pakketjes op een bakplaat (met de uiteinden naar beneden).

Strooi een beetje geraspte komijnekaas (30 gr over) en stukjes hazelnoot (20 gr over) op het pakketje.

Net voor uitserveren de pakketjes 10 minuten in de oven op 180°C bakken.

BIETENSAUS

2 voorgekookte rode bieten

20 ml witte balsamicoazijn

20 ml extra vierge olijfolie

Snij bieten in grove stukken. Doe samen met de azijn in hoge mengbeker en pureer met staafmixer tot een gladde saus.

Olijfolie in een dun straaltje met de staafmixer doormengen, tot de saus helemaal glad is.

Breng op smaak met peper en zout. Warm de saus op (niet koken).

VOOR DE GARNERING:

30 sprietjes bieslook

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Leg het pakketje op een bord en serveer er wat bietensaus bij. Sprietjes bieslook ter garnering.

Eet smakelijk (PS, JvdB, CW, JvK, RW)

Am 2014-01-03



Elzasser fazant met choucroute

HOOFDGERECHT VLEES VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 4 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍷🍷🍷

Uitserveren: 21.30 uur

Oven voorverwarmen: 210 – 180°C

BENODIGDHEDEN:**FAZANT**

6 fazanten
60 plakjes gerookt spek
500 gr ganzenvet
peper en zout

SAUS

karkassen van de fazant
800 ml bouillon (van de
uiensoep)
200 ml cognac
1 fles witte wijn
75 gr klontjes koude boter

ZUURKOOL

1,5 kilo wijnzuurkool
4 sjalotjes
2 zure appels
10 jeneverbessen
10 kruidnagels
4 laurierblaadjes
2 glazen witte wijn

AARDAPPELEN

2,5 kilo vastkokende
aardappelen
ganzenvet
peper en zout naar smaak

BEREIDING:

Controleer of de fazanten binnen en buiten schoon zijn (spoel eventueel af en droog met papier).

Verwijder de pootjes. (breek uit de kom en snij door gewricht heen). Het vlees van de pootjes snijden. Botten voor de saus bewaren.

Voor de bereiding van de fazantenborsten kan men het beste gebruik maken van een kernthermometer.

Een kerntemperatuur van 58 - 60°C aanhouden (circa 10 - 13 minuten in de oven, afhankelijk van de dikte van de fazant).

De oven op 210°C, om het spek te "bruineren".

500 gr ganzenvet in een smalle hoge pan op 80°C brengen. Stukjes vlees van de pootjes op smaak brengen en heel kort aanbraden. Minimaal 1,5 uur in het ganzenvet op 80°C gaar konfijten. Alles moet onder staan. Het ganzenvet niet heter dan 90°C, gebruik de thermometer.

Verwijder het "wensbeentje" van de fazant, zie bijlage op 2^e blad.

Van de fazant het rugdeel verwijderen, maar de filets op de borstkap laten zitten (voorzichtig snijden / knippen zonder de filets te beschadigen). Het vel op de filets laten zitten.

Het rugdeel van de fazant en de botten van de pootjes voor de saus gebruiken.

Van de karkassen en botten het vet en de huid verwijderen. De karkassen en botten in stukken hakken. De karkassen en botten aanbraden met ganzenvet (uit de pan van de achterpootjes). Voeg de cognac toe en flambeer, voeg daarna de witte wijn en de ontvette bouillon toe (achtergehouden van de uiensoep). Het depot van de bouillon niet mee schenken, deze kan gaan verbranden.

Laat geheel 1 uur trekken. Zeven en indampen tot 1/5 (= 350 ml) en monteer net voor uitserveren met 75 gr koude klontjes boter (één voor één toevoegen en niet meer op het vuur).

Peper en zout naar smaak toevoegen.

Laat de zuurkool uitlekken (niet afspoelen).

Snij kleine brunoise van sjalotjes en appel. Deze samen met de wijn en de kruiden aan de zuurkool toevoegen.

Gaar de zuurkool in 30 minuten op laag vuur, indien noodzakelijk klein beetje witte wijn extra toevoegen.

Kook de aardappelen max. 15 min in schil (indien grote aardappel circa 20 min) (niet te gaar, ze moeten nog wel stevig zijn), afgieten, laten uit dampen, de schil eraf pellen. Snij in niet te kleine blokjes.

Bak de aardappelen met een beetje ganzenvet (van de pootjes) tot ze goudbruin zijn (circa 25 minuten). Probeer 1 laag aardappelblokjes in de pan te hebben, gebruik desnoods meerdere pannen. Eventueel gedurende bakken extra ganzenvet toevoegen.

Zie vervolg op 2^e pagina

Vervolg Elzasser fazant

FAZANT FILET GAREN

Fleur de sel

Bestrooi buikholte en de filets met peper en weinig zout.

Beleg de borstkap van de fazant met 10 plakken spek (bedek de gehele filets).

De fazant borstkap op een rooster boven een braadslee leggen. In de braadslee 0,5 cm kokend water. (dit vangt het vet op en voorkomt dat het vrijgekomen vet gaat roken).

Zet de borstkap 9 minuten in de oven op 210°C, hierna 9 minuten op 180°C. Dan 10 minuten afgedekt onder aluminiumfolie laten rusten.

Net voor uitserveren het vlees van de pootjes uit laten lekken en warm houden.

Verwijder het spek van de filets. Snij net voor uitserveren de filets van de borstkap, verwijder het vel en nazouten met 'fleur de sel'.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Maak een bedje van zuurkool, leg de filet er op.

Ernaast het vlees van de pootjes, 4 plakjes spek, wat saus en wat gebakken aardappelen. Serveer overgebleven saus en aardappelen in schaaltes op tafel.

Eet smakelijk (PS, JvdB, CW, JvK, RW)

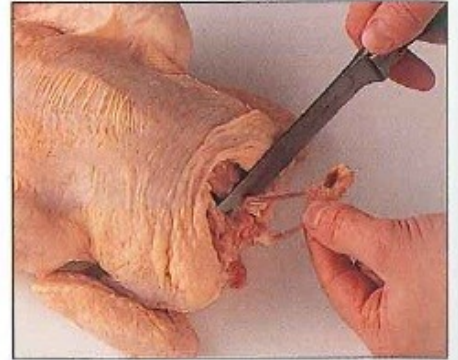
Am 2014-01-04

WENSBEENTJE VERWIJDEREN

Dit gaffelvormige beentje zit in het onderste gedeelte van de nek van gevogelte. Het is niet noodzakelijk om het te verwijderen, maar het vergemakkelijkt het doorsnijden van de borstfilets. Vooral bij een flinke kip of een kalkoen is dit belangrijk. Gebruik een klein, puntig mes.



1 Trek het vel vanaf de halsopening terug. Snijd het vlees rondom het wensbeentje in.



2 Schrap het vlees van het botje en snijd dit er vervolgens uit.

Gâteau moelleux au chocolat met frambozen en vanille-ijs

NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering : 3 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍳🍳

Uitserveren: 22.00 uur

Oven voorverwarmen: 180°C

BENODIGDHEDEN:

VANILLE-IJS

1,1 l melk
1,8 dl room
100 gr melkpoeder (Nestlé
Nido)
160 gr dextrose
(druivensuiker)
30 gr "golden syrup"
(invert suiker)
35 gr gewone suiker
200 gr eierdooier
2 vanillestokjes
snufje zout

GÂTEAU MOELLEUX AU CHOCOLAT

110 gr eigeel (=7 eier-
dooiers)
350 gr heelei (=7 hele
eieren)
175 gr fijne suiker
400 gr roomboter
420 gr pure chocolade (55%)
175 gr bloem
45 stuks bevroren frambozen
bakpapier
15 kookringen met een
diameter van 7 cm

BEREIDING:

Vanille-ijs:

Verwarm de melk, room, melkpoeder, "golden syrup", dextrose en de vanillestokjes (vanillemerg uit de stokjes schrapen en beide toevoegen). Laat tenminste 15 minuten trekken, niet laten koken.

Klop het eigeel met de gewone suiker luchtig.

Maak een *crème anglaise*. Voeg het eigeelmengsel onder voortdurend met een garde kloppen toe aan de warme melk.

Warm onder voortdurend kloppen op tot maximaal 83°C (heel laag vuur, goed over de gehele bodem van de pan met de garde want anders krijgt men roerei).

Bij bereiken van 83°C de pan in koud water direct terug koelen.

De *crème anglaise* terug koelen in koelkast / vriezer.

Verwijder de vanillestokjes en draai vanille-ijs.

Knip van bakpapier stukken van 30 x 7 cm. Bekleed de binnenkant van de ringen met het bakpapier en besmeer deze met gesmolten boter.

Zet de ringen op een bakplaat met bakpapier. De ringen niet tegen elkaar plaatsen, maar met ruime tussenafstand.

Verwarm de boter. Giet de warme boter op de chocolade, roer zodat er een glad mengsel ontstaat.

Verwarm kloppend met een mixer het eigeel, heelei en de suiker *au bain-marie* tot een handwarme zeer luchtige massa. Spatel het luchtige eimengsel door het chocolade/boter mengsel en daarna de bloem (gezeefd en beetje voor beetje) door de massa spatelen. Niet de lucht eruit slaan!

Schep het beslag in een spuitzak. Dit kan van te voren gemaakt worden, op kamertemperatuur bewaren.

De gâteaux moelleux dienen net voor uitserveren gebakken te worden.

Spuit een laag beslag in elke ring. Leg in het midden 3 frambozen en spuit de rest van het beslag tot de frambozen onder staan (Circa 4 cm beslag in de ring).

Bak de gâteaux moelleux 10 minuten op 180°C en serveer meteen uit. De vulling dient van binnen vloeibaar zijn.

De gâteaux moelleux met ring en al op de borden zetten (met spatel), daarna pas de bakring en het papier verwijderen.

Tip maak er 1-2 extra, dan kan je tijdens het bakken testen hoe het met de garing staat.

Zie 2e pagina voor vervolg.

FRAMBOZENCOULIS

250 gr (bevroren) frambozen
coulis
1 gr agar-agar
suiker naar smaak

poedersuiker

Verwarm de coulis in een pan. Naar smaak suiker toevoegen. Voeg 1 gr agar-agar toe. Onder goed roeren 1 minuut laten koken. Giet in een schaal dun uit, laat in koelkast opstijven. Schep de opgesteven coulis in de 'staafmixer hakmolen' en draai fijn tot een gelei (circa 1 minuut). Schep in kleine spuitfles en zet koud weg.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Voor serveren ijs uit de vriezer halen. Per persoon 2 bolletjes vanille-ijs, spuit ter decoratie kleine toefjes frambozen coulis op de borden. Zodra de gâteau moelleux gereed is, met zeef poedersuiker erover. Dan met bakring op het bord zetten en daarna pas de bakring en het bakpapier verwijderen.



Wijnen

Witte wijn	Purist	
Land van herkomst:	Duitsland	
Regio:	Rheingau	
Domein / Château:	Thomas en Christoph Eser	
Jaar van productie:	2012	
Druivensoort(en):	Riesling	
Serveertemperatuur:	8-10°C	°C
Notitie wijncie.:	<p>Deze Purist is een uitgesproken Riesling. Kleur en geur zijn aantrekkelijk en doen verlangen naar een slok. Krachtig in de mond met een intens fruitig en kruidig begin en de levendige mineraliteit en frisheid in de smaak met een lange rijke afdronk. Een karaktervolle harmonisch droge wijn.</p> <p>Van de 3^e generatie topwijnbouwers uit de Rheingau, langs de oevers van de Rijn.</p> <p>Combineert uitstekend bij de forel en de Flammkuchen en kan ook bij de courgettemedaillon en de fazant gedronken worden.</p>	

Rode wijn	Brouilly Cru Classé	
Land van herkomst:	Frankrijk	
Regio:	Beaujolais	
Domein / Château:	Manoir du Carra	
Jaar van productie:	2012	
Druivensoort(en):	Gamay	
Serveertemperatuur:	17°C	°C
Notitie wijncie.:	<p>Gemaakt van druivenstokken van 50 jaar oud.</p> <p>Rijping in roestvrijstalen vaten.</p> <p>Mooie paarse kleur. Ruikt naar frambozen, bosbessen en bloemen.</p> <p>Mondvullende smaak en soepele tannines. Kan goed jong gedronken worden.</p> <p>Past goed bij de courgettemedaillon en de fazant.</p>	

Kookschema januari 2014

	Ma. Avond	Di. Avond	Wo. Avond	Do. Avond	Vrij. Middag	Vrij. Avond
I	–	7	8	9	–	10
II	13	14	15	16	17	17
III	–	21	22	–	–	24
IV	–	28	29	30	–	–

