

PAASMENU 2013

4-gangen keuzemenu met receptuur en bijpassende wijnen
samengesteld door Uw Topslijter Frans Muthert.



- ★ SLIJTERIJ
- ★ WIJNHANDEL
- ★ GROOTHANDEL

Menu

Voorgerecht

Lauwwarme eendenborstfilet met gegrilde paprika vinaigrette
of
Koninginnesoep

Tussengerecht

Gazpacho van groene tomaat en komkommer
of
Gestoomde oesters met limoen en soja

Hoofdgerecht

Forelfilet met krieltjes
of
Gegrilde entrecote met gepofte aardappel en venkel

Dessert

Mango Trifle
of
Rabarbergeleitjes met vanille yoghurt

Voorgerecht - Lauw warme eendenborstfilet met gegrilde paprikavinaigrette



Ingrediënten (4 personen):

- 2 eendenborstfilets
- Zout
- Versgemalen peper
- 4 el frambozenazijn
- ½ gepureerd knoflookteentje
- 30 gr gesnipperde sjalotjes
- 100 gr gele paprika
- 100 gr rode paprika
- 3 el plantaardige olie
- 1 klein kropje veldsla

Bereidingswijze:

Snijd de eendenborstfilets wanneer nodig aan verschillende kanten een beetje bij en snijd de vetlaag kruislings in. Braad de eendenfilets in een koekenpan aan in de olie. Begin altijd met de vette kant onder.

Kruid af met zout en peper en bak op het laatst de gesnipperde sjalot mee en blus als deze glazig zijn af met een klein beetje gevogeltefond of bouillon. Zet daarna de pan in een voorverwarmde oven van 180 graden gedurende 20 minuten of totdat de eendenborst mooi roze en gaar is.

Gril voor de vinaigrette eerst de 2 paprika's op een BBQ of in het vuur totdat ze aan alle kanten helemaal zwart en zacht zijn. Doe ze beide apart in een plastic zakje en sluit deze af. Haal na 2 minuten de paprika's weer uit het zakje. De schil heeft nu losgelaten en kun je makkelijk afpellen. Snijd de zachte (gare) stukken van de paprika's totdat je van beide ongeveer 100 gr hebt. Mix dit met het gepureerde ½ knoflook teentje en de frambozenazijn en breng op smaak met zout en peper. Pureer dit mengsel hierna nog even goed tot een egale massa en voeg eventueel een paar druppeltjes olijfolie toe.

Laat de eendenborstfilets na de garing afkoelen totdat ze lauw warm zijn en trancheer ze dan in mooie gelijke plakken en verdeel ze in een rondje over 4 borden. Snijd de veldsla in flinterdunne reepjes en strooi deze er vervolgens overheen. Verdeel als laatste de paprika vinaigrette druppelsgewijs over de borden.

Wijnadvies:

Serveer bij dit gerecht een mooie fruitige rosé uit Franschhoek in de Zuid-Afrikaanse kuststreek. Deze rosé, de Boschendal Blanc de Noir, is een blend van Merlot, Shiraz en Cabernet Sauvignon, heeft een lichte kersenrode kleur en in de geur aroma's van rijp zomerfruit zoals rode kersen en aardbeien. Deze wijn combineert goed met lauw warme bereidingen van eend en inktvis in combinatie met een vinaigrette en/of een zomerse salade.

Voorgerecht - Koninginnesoep



Ingrediënten (4 personen):

- 50 gr boter
- 1 ui, gesnipperd
- 1 prei, gewassen en in ringen
- 250 gr winterpeen, geraspt
- 700 ml kippenbouillon
- 2 el bloem
- 1 ei, gesplitst
- 125 ml slagroom

Bereidingswijze:

Verhit 25 gr boter in een pan. Fruit de ui 3 min. en voeg de prei en winterpeen toe. Laat 10 min. op laag vuur met de deksel op de pan stoven. Schenk ondertussen de bouillon door een zeef en houd de kip apart. Voeg de bloem toe aan het ui -prei mengsel en bak al roerend 3 min.

Schenk de bouillon en 300 ml water erbij en breng aan de kook. Laat nog 5 min. doorkoken. Pureer de soep met de staafmixer zo glad mogelijk.

Klop het eiwit los met 1 kopje soep. Doe in de pan en voeg 25 gr boter en 100 ml slagroom toe.

Warm door, maar breng niet aan de kook. Verdeel de soep over 4 diepe borden en voeg de kip en resterende slagroom toe. Lekker met fijngesneden bieslook of ringetjes bosui en toast.

Wijadvies:

Serveer bij deze Koninklijke soep een glas Pieter Cruythoff Chardonnay. Een naar tropisch fruit geurende Zuid-Afrikaanse Chardonnay die mooi droog, maar niet te strak is waardoor deze goed combineert met de romigheid van de koninginnesoep.



Tussengerecht - Gazpacho van groene tomaat en komkommer



Ingrediënten (4 personen):

- 1 groene paprika, in stukjes
- 1 sjalotje, gesnipperd
- 1 kleine komkommer, ontpit en in blokjes
- 400 gr gepelde tomaatstukjes
- 2 teentjes knoflook, geperst
- 250 ml tomatensap
- 1 tl dragon
- ½ tl suiker

Bereidingswijze:

Doe de paprika, sjalot en komkommer, tomaatstukjes en knoflook in de keukenmachine en pureer tot een glad mengsel. Meng het tomatensap erdoor en roer de dragon en suiker erdoor. Breng de soep op smaak met zout en peper. Laat de soep in de koelkast door en door koud worden.

Wijnadvies:

Serveer met een glas Tierra del Fuego Carmenere rosé. Een licht fruitige en zoete rosé uit het legendarische zuiden van Chili. Heeft een lichte geur van frambozen en past goed bij de zachte tomaten en komkommer smaak.



Tussengerecht - Gestoomde oesters met limoen en soja



Ingrediënten (4 personen):

- 1 limoen
- 12 oesters
- 1 bosuitje in flinterdunne ringetjes
- ¼ rode paprika in heel kleine stukjes
- 2 el sojasaus

Bereidingswijze:

Rasp van de limoen ½ eetlepel groene schil af. Pers de limoen uit en meng de geraspte schil met de uiringetjes, paprika en sojasaus erdoor.

Leg de oesters in een wijde pan en verwarm ze afgedekt 3-4 minuten. De schelpen staan nu iets open. Breek de bovenste platte schelp eraf en maak de oesters van de andere schelpheft los, maar laat ze er wel in liggen.

Leg de oesters in de schelpen op een schaal en schep het limoen-sojamengsel erover.

Wijnadvies:

Dit voorgerecht gaat goed samen met een glas Turckheim Muscat d'Alsace. Deze wijn heeft intense aroma's maar komt toch ook als licht over. Daardoor combineert het perfect met deze delicate gestoomde oesters.



Hoofdgerecht - Forelfilet met krieltjes



Ingrediënten (4 personen):

- 500 gr krieltjes
- 4 forelfilets
- 250 ml droge witte wijn
- 25 gr boter
- 2 tenen knoflook, in plakjes
- 3 el olijfolie
- 3 gesnipperde sjalotten
- 1 el grove mosterd
- 2 el kappertjes
- 3 el zure room

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Kook ondertussen circa 15 minuten in water met zout totdat ze gaar zijn. Dep de forelfilets droog met keukenpapier en leg ze met de huidkant naar onderen in een braadslee of ovenschaal. Schenk hier 200 ml witte wijn bij en verdeel de knoflook en boter erover. Bestrooi daarna met peper en zout en zet de forel ongeveer 10 minuten in de oven.

Verhit ondertussen de olie in een steelpan en fruit de sjalot op een laag vuur. Voeg hieraan de rest van de wijn toe en laat 2 minuten koken. Zet het vuur uit en voeg de mosterd, kappertjes en zure room toe en breng op smaak met peper en zout.

Giet de krieltjes af en neem de forel met een schuimspaan uit de braadslee. Verdun de saus met 3 el kookvocht van de forel en schenk het hier overheen. Serveer met de krieltjes en eventueel met geroerbakte peultjes.

Wijadvies:

Serveer met een glas Domaine de la Thibaude Sancerre rose. Een uiterst verfijnde rosé van een kleine productie met een licht rosé kleur. Elegant met opvallend veel diepgang en nuances van rode vruchten en mineralen. Pittige, fris-droge smaak met een accent op rood fruit en mineralen.



Hoofdgerecht - Lamskoteletjes met blauwe bessensaus



Ingrediënten (4 personen):

- 600 gr lamskoteletjes of 2 p.p.
- 4 dl wildfond
- 2 dl bessensap
- ½ borrelglas cognac
- 2 el olijfolie
- Zout
- Peper
- 1 sinaasappel
- Verse gemberwortel
- 250 gr blauwe bessen

Bereidingswijze:

Boen de sinaasappel schoon en rasp de helft van de schil. Snijd de rest van de schil in dunne reepjes. Schil de gemberwortel, rasp de wortel (ongeveer 3 cm) en voeg dit met de sinaasappelrasp bij de olijfolie en breng op smaak met peper en zout.

Bestrijk de koteletjes aan beide kanten met dit mengsel. Breng ondertussen ook de wildfond met de bessensap en 200 gr blauwe bessen aan de kook en laat dit tot ongeveer 1/3 deel inkoken. Pureer deze saus en grill ondertussen de lamskoteletten 2 tot 3 minuten per kant in een hete grillpan of op een BBQ.

Haal het vlees uit de pan en laat kort rusten onder aluminiumfolie. Voeg dan de bessensaus bij het bakvet en voeg ook de cognac toe. Breng kort aan de kook en voeg als de saus te dun is eventueel een klein beetje alles -binder toe. Voor een kruidige smaak is het ook leuker om op dit moment 2 takjes fijngehakte tijm toe te voegen.

Serveer de koteletjes met de saus gegarneerd met blauwe bessen en sinaasappelschilletjes.

Wijnadvies:

Serveer bij dit gerecht een glas Boschendal Lanoy Cabernet Sauvignon Merlot. Een Afrikaanse wijn uit ons assortiment en een blend van Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc en Malbec die gedeeltelijk voor een jaar op eikenhout heeft gerijpt.

Een geurige en smaakvolle rode wijn met een uitbarsting van rijk rood en zwart fruit gevolgd door zachte en ronde tannine met discrete mint tonen.

Bij dit gerecht versterken de wijn en de saus elkaar mooi waardoor ze de perfecte tegenhanger zijn voor een mooie roze lamskotelet. Serveer op 16 à 18 graden!



Dessert - Mango trifle



Ingrediënten (4 personen):

- 1 mango, in kleine blokjes
- 4 plakjes cake, in blokjes
- 100 ml cream Sherry
- 200 ml vanille vla
- 150 ml slagroom
- 2 el witte basterdsuiker
- 6 groene Bigarreaux (gekonfijte vruchtjes)

Bereidingswijze:

Verdeel de helft van de blokjes mango over twee grote coupes. Verdeel de blokjes cake over de mango in de coupes. Sprenkel de sherry erover. Schep de vanillevla over de blokjes cake en verdeel hierover de rest van de blokjes mango. Klop de slagroom met de witte basterdsuiker stijf en strijk dit over de mango uit. Halveer de bigarreaux en zet ze op de slagroom.

Wijnadvies:

Schenk bij dit zomerse nagerecht een glas Essensia Orange Muscat. Een mooie muskaat wijn met een vleug van oranjebloesem en abrikoos die nog het best vergelijkbaar is met een witte port. Maar dan wel fruitiger en verfrissende. Combineert erg goed met tropisch fruit als mango maar past ook goed bij desserts met appel, amandel, perzik en abrikoos.



Dessert - vanillekwark met in Port gestoofde pruimen



Ingrediënten (2 personen):

- 100 ml rode Port
- 1 el vloeibare honing
- 1 kaneelstokje
- 6 geweekte gedroogde pruimen
- 250 gr halfvolle vanillekwark

Bereidingswijze:

Verwarm de port met de honing, het kaneelstokje en de pruimen in een klein pannetje zonder deksel. Laat ze in ca. 10 minuten zachtjes gaar worden. Verdeel de vanillekwark over twee schaaltes en schep de warme pruimen met wat vocht in het midden op de kwark.

Wijnadvies:

Schenk bij dit gerecht een glas Elysium Black Muscat. Een rode dessertwijn die per toeval is ontstaan. Nadat de wijnmakers een restpartij Black Muscat druiven kochten, boekten ze hiermee een ongeëvenaard resultaat. Een dessertwijn met een prachtig boeket van rozen en een fruitige smaak met mooie zuren. Naast de combinatie met vanille past deze dessertwijn ook erg goed bij (pure) chocolade.

