



KERSTMENU 2017



VOORWOORD

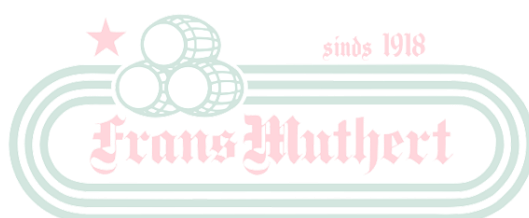
Al drie jaar is het traditie, eind november/begin december zoeken we de lekkerste en meest trendy kerstgerechten uit voor een 4 of 5 gangen menu met bijpassende wijnen. Uiteraard inclusief de receptuur zodat het een makkelijke en smaakvolle kerst wordt.

In 2018 bestaan we 100 jaar dus als opmaat naar ons jubileumjaar is er zelfs ruimte voor 6 gangen, veel champagne, bier advies en meer! Geniet ook dit jaar weer van de kerst met een lekker diner en goede wijnen!

Maak je dit jaar iets anders lekkers maar wil je wel passend wijn advies? Loop bij ons binnen of stuur ons een mailtje en we helpen je graag!

Fijne feestdagen!

Aeilke & Tom-Roderick Muthert



MENU

Amuses

Amuse hoorntjes
Oester Rockefeller
Hartige Macarons
Gevulde tomaat met basilicum olie
Octopus spies

Voorgerechten

Mini Flammkuchen
Rouleau van courgette en aubergine
Tataki van tonijn
Avocado geitenkaastruffel

Tussengerechten

Bloemkoolsoep met hazelnoot
Christmas Clam Chowder
Lofsalade met rode grapefruit

Hoofdgerechten

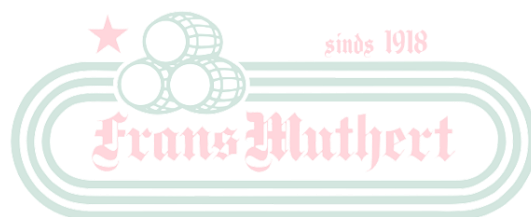
Champignon Wellington
Zalm en papilotte
Hert met bloedworst, rode kool en spruiten
Tarbot met asperges, bloemkool couscous en beurre blanc

Desserts

Citroentaartje met appel munt salade
Crème brûlée van thee
Taartje met karnemelkschuim & cranberry's

**Kaas**
Lauwwarme camembert met vijgentopping
Kaasplankje

AMUSES



AMUSE HOORNTJES

Ingrediënten (4 personen):

- 12 st. Minicones /Mini ijs hoorntjes
- 50 gr filet Americain
- 2tl piccalilly
- 4 topjes kervel
- 1 zoetzure augurk
- 100 gr gerookte zalm
- ¼ komkommer
- 50 gr crème fraîche
- 2tl wasabi
- 4tl humus
- 4 topjes koriander
- 4 tl kikkererwten uit blik (uitgelekt)
- mespuntje gerookt paprikapoeder
- olijfolie
- 1 zak zwarte linzen



Bereidingswijze:

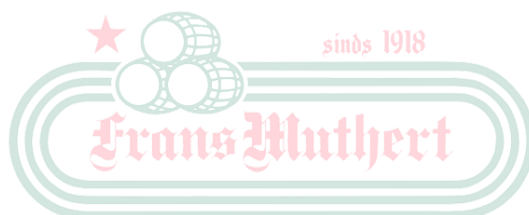
Strooi de zwarte linzen in een mooie schaal of kom en steek daar de hoorntjes (cones) in. Indien je de hoorntjes niet kant en klaar kunt kopen kun je ook altijd een wafelijzer en een licht gezoet kniepertjes beslag gebruiken om ze zelf te maken.

Snijd de uitgelekte augurk in dunne, lange reepjes, schaf de komkommer in dunne linten, rol deze strak op en marineer met het uitlekvocht van de komkommer. Laat de kikkererwten ondertussen goed uitlekken en bak deze vervolgens goudbruin in een druppeltje olijfolie met een mespuntje gerookte paprikapoeder, zout en peper.

Kruid de crème fraîche met zout en peper en snijd de gerookte zalm als een tartaar en meng er een klein beetje creme fraiche door. Spuit dit mengsel in 4 hoorntjes en garneer met een komkommer rolletje, een drupje creme fraiche, een mespuntje wasabi en eventueel wat kaviaar of zalm eitjes. Vul 4 andere hoorntjes met de filet American en top deze af met een klein beetje piccalilly met daarop reepjes augurk en kervel. De laatste 4 hoorntjes vul je met de humus en garneer je met de krokante kikkererwten, verse koriander en een drupje olijfolie.

Wijnadvies:

Bij dit gerecht past zowel een hele dikke als hele lichte rode wijn. Wij kiezen voor de laatste en wel voor de Pinotage Rouge Des Deux Cerfs. Een lichte Pinot Noir met een lichte rode fruit smaak.



OESTER ROCKEFELLER

Ingrediënten (4 personen):

- 12 oesters (Fin Clair nr. 3 of Gilardeau)
- 200 gr gewassen spinazie
- 1 klontje roomboter
- 2 eidooiers
- scheutje mousserende wijn
- grof zeezout

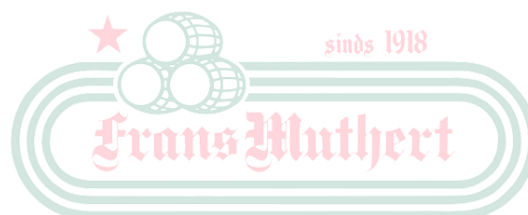
Bereidingswijze:

Steek de oesters voorzichtig open met behulp van een oestermes en haal de oesters los. Dep de onderste (holle) schelp helften en leg deze op het grove zeezout op een schaal. Vang het oestervocht op in een schaaltje en leg de oesters op een plaat. Verwarm ondertussen in een hapjespan de roomboter en smoor hier kort de spinazie in. Kruid met zout en peper en laat goed uitlekken. Verdeel de spinazie over de oesterschelpen en leg er voorzichtig de oesters op.

Giet het oestervocht met een scheutje mousserende wijn, de eidooiers en versgemalen peper in een kom en plaats deze op een pan met kokend water. Klop deze massa tot een luchtige sabayon door het geheel te blijven kloppen tot de kleine bubbels zijn verdwenen en het steeds steviger wordt. Breng dit eventueel op smaak met peper en een snufje zout. Schep de sabayon over de oesters en brand mooi goudbruin af met een brandertje of gratineer kort in de oven op de grillstand.

Wijnadvies:

Oesters en champagne, een gouden huwelijk. Wij kiezen voor de Veuve Clicquot Brut maar de ultieme combinatie is wat ons betreft de Ruinart Blanc des Blancs.



HARTIGE MACARONS

Ingrediënten (4 personen):

- 8 vanille macarons
- 100 gr ricotta
- 8 takjes bieslook
- 4 plakjes gerookte zalm
- 4 mespuntjes kaviaar/zalm eitjes
- 4 plakjes Serrano ham
- 4 tl vijgenchutney
- Citroen rasp

Bereidingswijze:

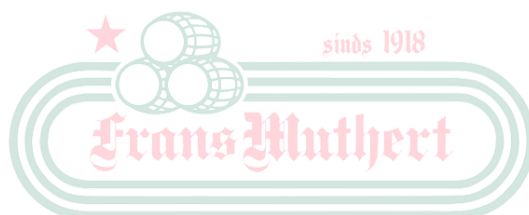
Snijd met een mesje voorzichtig door de vulling van de macarons, zodat je twee helften krijgt en krab er de vulling uit. Leg de halve macarons vervolgens met de platte kant naar boven op een snijplank.

Snijd de bieslook zeer fijn en roer deze door de ricotta en breng op smaak met zout en peper en schep het in een spuitzakje.

Snijd de gerookte zalm in de lengte door en rol er fijne rolletjes van. Doe hetzelfde met de Serrano ham en spuit vervolgens op 8 halve macarons de ricotta. Beleg vier daarvan met de rolletjes zalm en vier met de Serrano ham. Garneer de gerookte zalm met de kaviaar/zalm eitjes en wat geraspte citroen en garneer de Serrano ham met de vijgen chutney. Leg vervolgens de onbelegde macarons met de platte kant op de vulling en presenteer alles op een mooie schaal of plank.

Wijnadvies:

Voor deze licht gezoete amuse geldt eigenlijk hetzelfde als bij de oesters, zij het om een compleet andere reden. Hou je van een droge tegenhanger dan kun je ook hier voor de Veuve Clicquot Brut kiezen maar ben je een echte zoetekauw dan past de Demi Sec variant beter. Deze versterkt de zoete vanille aroma's en biedt een mooi tegenwicht aan de ziltige en rokerige zalm. Geen wijn of champagne? Kies dan voor een Karmeliet Tripel.



OCTOPUS SPIES

Ingrediënten (4 personen):

- 1 octopus à ca. 1 kilo, schoongemaakt en ingevroren
- 1 wortel, in plakken
- 1 ui, in ringen
- 2 tenen knoflook
- 2 takjes rozemarijn
- 200 ml rode wijn
- 1 liter groentebouillon
- 1 el olie
- Sap van 1 limoen
- sechuan-peperolie
- chili flakes



Bereidingswijze:

Dompel de bevroren octopus onder in kokend water tot ie zacht genoeg is om te snijden. Snijd dan de tentakels eraf en de rest in stukken. Doe de inktvis vervolgens samen met de wortel, ui, knoflook, rozemarijn en rode wijn in een pan en vul deze af met groentebouillon tot de octopus net onder staat.

Breng dit tegen de kook en laat het op een zacht vuur 90 minuten stoven met een deksel op de pan. Giet het daarna af en laat afkoelen. Voor deze amuse gebruiken we alleen de tentakels. De overige stukken van de octopus kun je in een ander gerecht verwerken waaronder gefrituurde octopus of een carpaccio van octopus met citroen boter.

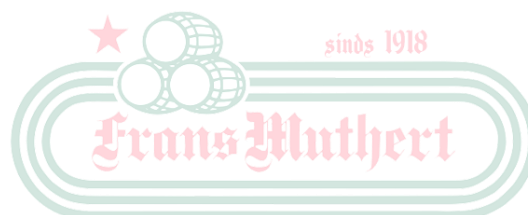
Steek de tentakels op een prikker in een mooie zigzagvorm.

Bestrijk met olie en grill kort rondom op een hete grill.

Serveer met een paar druppels limoensap en sechuan-peperolie. Verkrumel de Sechuan Buttons erover.

Wijnadvies:

Gegrilde vis en octopus, met name als deze licht gekruid zijn, worden goed begeleid door een glas Bellingham Homestead Sauvignon Blanc. Een frisvolle Sauvignon met wat kruiden tonen, citrus en tropisch fruit. Hij biedt goed weerstand aan de licht gekruide octopus.



GEVULDE TOMAAT MET BASILICUM OLIE

Ingrediënten (4 personen):

- 4 cocktail tomaten
- 100 gr geiten roomkaas
- Olijfolie
- Fruit azijn
- Handvol basilicum
- Kleine basilicum blaadjes

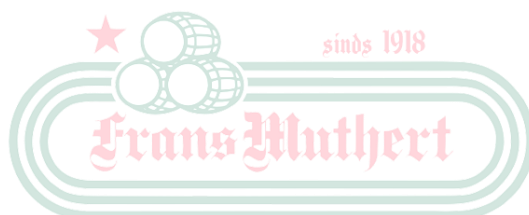
Bereidingswijze:

Meng de olijfolie met een handvol basilicum en wat azijn en laat dit kort trekken zodat het een duidelijke basilicum smaak krijgt. Haal hier vervolgens de basilicum blaadjes uit en doe de olie in een flesje. Doe de geiten roomkaas in een spuitzak en leg deze in de koelkast om af te koelen..

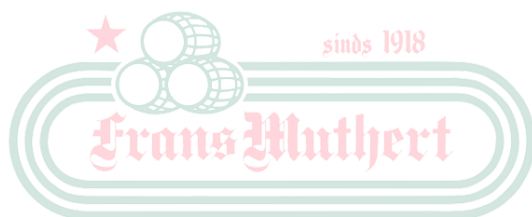
Halveer de tomaten en verwijder het vruchtvlees. Vul de gehalveerde tomaten vervolgens met 2 drupjes basilicum olie gevolgd door de geiten roomkaas. Besprenkel met een paar kleine basilicum blaadjes en de olie. Tip, als je kleine pipetjes in huis hebt kun je die vullen met de olie en deze aan de rand van de tomaat steken.

Wijnadvies:

Bij dit gerecht passen oneindig veel wijnen. De frisse en lichtzoete tomaat met basilicum en de geiten roomkaas zijn allemaal vrienden. Wij kiezen in dit geval voor de fruitige Faustino V Blanco. Een combinatie van Viura en Chardonnay uit de Rioja.



VOOR



MINI FLAMMKUCHEN

Ingrediënten (4 personen):

- 2 Tortilla wraps
- 4 el crème fraîche
- 150 gr warm gerookte zalm flakes
- 50 gram uitgebakken spek reepjes
- 8 blaadjes rucola
- 2 tl gesneden bieslook
- ½ rode ui

Bereidingswijze:

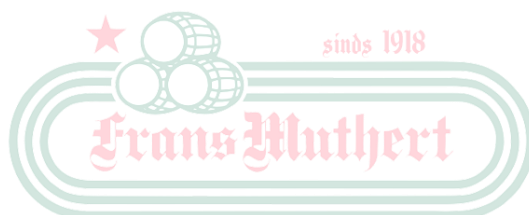
Snijd de rode ui in dunne ringen en leg deze in een kom ijswater om ze knapperig te houden.

Steek ondertussen 8 rondjes uit de tortillawraps en besmeer deze licht met olijfolie. Bak deze vervolgens circa 5 minuten in de oven (180°C) totdat ze krokant en licht gebruind zijn.

Kruid de crème fraîche met zout en peper en besmeer er de tortilla wraps mee. Verdeel de zalm flakes over 4 wraps en garneer deze met de blaadjes rucola en uitgelekte rode uien ringen. Verdeel de uitgebakken spek reepjes over de andere 4 wraps en bestrooi met het restant van de uien ringen en de bieslook. Serveer van beide varianten één per persoon op een (bij voorkeur) donker bord.

Wij nadvies:

De ideale combinatie tussen Flammkuchen en wijn is die tussen Flammkuchen en een fijne Elzas wijn. Dat kan een frisdroge Riesling zijn zoals van Dopff au Moulin. Wil je iets meer body en een wijn die je later tijdens het diner ook prima bij een vis of gevogelte gerecht kunt drinken dan kun je beter kiezen voor de gerijpte versie, de Dopff Au Moulin Riesling Grand Cru Schoenenbourg. Laatste advies, een glaasje van de mousserende Dopff au Moulin Crémant d'Alsace doet het ook altijd goed!



ROULEAU VAN COURGETTE EN AUBERGINE

Ingrediënten (4 personen):

- 1 courgette
- 1 aubergine
- 4 el olijfolie
- 8 takjes verse koriander
- ¼ gezouten citroen
- 100 gr Feta
- 100 gr couscous
- ½ granaat appel
- Munt bladeren



Bereidingswijze:

Laat de couscous wellen in warm water totdat deze gaar is en breng deze dan op smaak met een eetlepel olijfolie, zout, peper en wat fijngesneden munt blaadjes. Haal daarna de granaatappel uit elkaar en bewaar het vruchtvlees in een bakje.

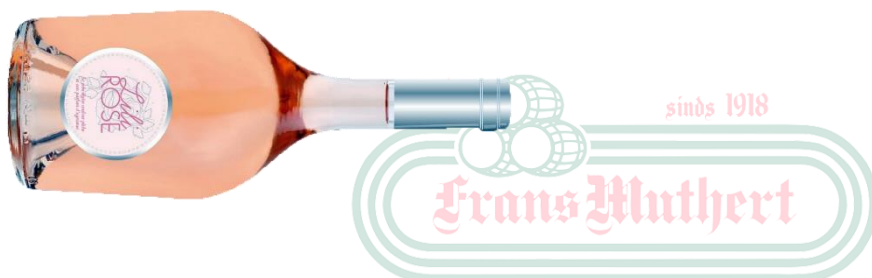
Verwarm de oven voor op 180°C, leg de aubergine in zijn geheel in een ovenschaal en besprenkel met 1 eetlepel olijfolie, zout en peper. Laat deze vervolgens 15 minuten poffen in de oven. Ondertussen kun je de courgette in lange dunne linten snijden en een beide kanten kort grillen zodat ze een ruitpatroon krijgen. Breng deze courgette slierten daarna op smaak met zout, peper en wat olijfolie en leg ze naast elkaar op een snijplank.

Haal de aubergine uit de oven en laat deze even afkoelen om hem vervolgens in de lengte doormidden te snijden. Hak het vruchtvlees in kleine blokjes en breng deze op smaak met zout, peper en eventueel wat paprika poeder. Snijd de gezouten citroen fijn samen met 2/3 van de koriander en meng dat met de aubergine blokjes. Lepel vervolgens een hoopje op ieder courgette sliert en rol deze strak op.

Vul een amuse lepel of soep kom met een bedje van de couscous. Sprengel daarover wat granaatappel en leg er vervolgens 1 of 2 rouleau's op. Garneer met een blaadje verse koriander en besprenkel met wat versgemalen zout en peper.

Wijnadvies:

Passend bij dit lauwarme vegetarische grill gerecht zijn verschillende wijnen waaronder een volle witte wijn of een lichte rode wijn. Wij kiezen voor een rosé uit de Provence en wel de Lili Rose. Een combinatie van de Grénache, Cinsault en Tibouren druif en een stevige rose met een licht zoetje en wat nootachtige aroma's die goed samengaan met de gegrilde groentes en granaatappel.



TATAKI VAN TONIYN MET EEN SESAM KLETSKOP EN MELOEN

Ingrediënten (4 personen):

- 400 gr tonijn (sushi kwaliteit)
- 2 el wit sesamzaad
- 1 el zwart sesamzaad
- ¼ Galia meloen
- 1 tl sesam olie
- 1 bakje wakame salade
- 4 el volle mayonaise
- 38 gr zwart sesam zaad
- 25 g wit sesam zaad
- 94 gr poedersuiker
- 32 gr bloem
- 32 gr sinaasappelsap
- 63 gr gesmolten boter



Bereidingswijze:

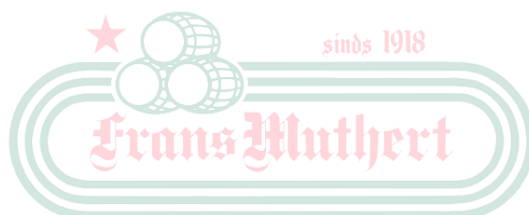
Begin met het maken van de kletskopjes door de laatste 6 ingrediënten van bovenstaande lijst te mengen tot een mooi beslag. Laat dit vervolgens minimaal een uur rusten in de koelkast terwijl je de oven voorverwarmd op 175°C. Rol dan kleine bolletjes van het kletskoppenbeslag en leg deze naast elkaar op bakpapier. Let op dat je er genoeg ruimte tussen laat!

Bak de kletskoppen in de oven totdat ze mooi goudbruin zijn en laat ze daarna afkoelen zodat ze krokant worden. Rol ondertussen de tonijn door de zout, peper en het witte en zwarte sesamzaad en rooster deze in een hete pan met anti-aanbaklaag kort aan alle kanten totdat de tonijn wat kleur krijgt. Laat de tonijn vervolgens rusten en steek mooie bolletjes uit de meloen.

Maak de mayonaise aan met de sesam olie en doe dit in een spuitzak. Snijd de tonijn in mooie, dunne plakjes en serveer met de wakame salade, meloenbolletjes en mayonaise toefjes op het bord en zet daar op elk bord twee kletskopjes tegen.

Wijnadvies:

De combinatie van een Elzas Grand Cru zoals eerder al bij de Flammkuchen past ook goed bij rauwe/licht gegrilde tonijn. Ons advies is dus voor de Dopff Au Moulin Riesling Grand Cru Schoenenbourg te kiezen. Een op hout gerijpte Riesling die je ook rustig nog een paar jaar kunt bewaren. Alternatief voor een glas wijn is een glas IPA bier.



AVOCADO GEITENKAASTRUFFEL

Ingrediënten (4 personen):

- 2 el sesamolie
- 3 el sushi azijn
- 2 el soja saus
- ½ gesneden sjalot
- 2 eetrijpe avocado's
- 50 gr pistache noten
- 50 gr amandelen
- 1 tl chili vlokken
- Rasp van ½ limoen
- 100 gr zachte geitenkaas
- 75 gr waterkers
- 50 gr granaatappelpitjes
- ½ bakje tuinkers



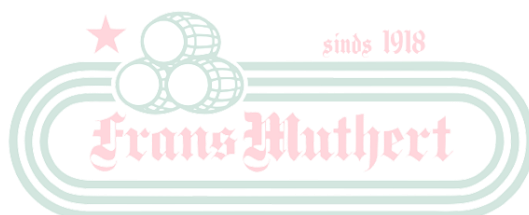
Bereidingswijze:

Mix voor de dressing de sesam olie, 2 eetlepels sushi azijn en de gesneden sjalot in een hoge beker en pureer met een staafmixer. Breng dit op smaak met zout en peper en zet het kort weg. Snijd dan de avocado's overdwers doormidden en ontdoe ze van de pit en schil. Vermaal in de keukenmachine de noten, chili vlokken en het limoen rasp tot een grove crumble.

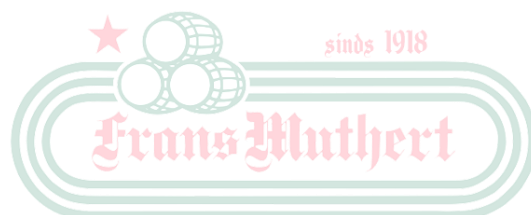
Smeer de avocado's in met de rest van de sushi azijn en vul ze op de plek van de pit op met de geitenkaas. Rol ze door het notenmengsel en druk dit met de handen licht aan. Verdeel de waterkers, granaatappelpitjes en de resterende crumble over de borden, besprenkel dit met de dressing en leg op elk bord een halve avocado.

Wijnadvies:

Bij dit romige groente gerecht past een glas Phebus Reservado Chardonnay Mendoza. Een Argentijnse Chardonnay uit de warmere Mendoza regio. Fris, fruitig en romig van smaak en daardoor goed passend bij zowel de geitenkaas als de avocado.



TUSSEN



BLOEMKOOLSOEP MET HAZELNOOT

Ingrediënten (4 personen):

- 1 1/4 bloemkool
- 1 ui
- Kruidenbultje van peterselie, tijm en laurier
- 1,5 l kippenbouillon
- 2 el roomboter
- 8 el bloemkoolrijst
- 4 el hazelnoten
- 1 plak Trammezonebrood of 4 sneetjes wit brood



Bereidingswijze:

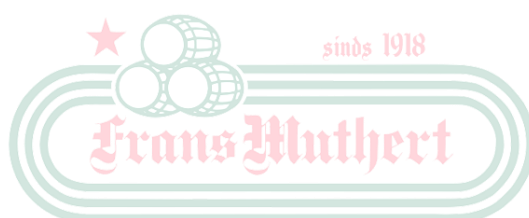
Snijd de ui fijn en fruit deze in een grote pan aan met een eetlepel roomboter en een vleugje zout en peper. Snijd ondertussen 1 bloemkool in roosjes en voeg deze aan de ui toe. Giet hier 1,5 liter warme kippenbouillon op, voeg het kruidenbultje toe en laat het circa 20 minuten koken. Verwijder dan het kruidenbultje en pureer de soep met een staafmixer.

Verwarm de oven voor op 180°C en rol met een deegroller het brood uit tot het mooi dun is. Steek met een kookring mooie rondjes uit en bak deze goudbruin in de oven. Verwarm ondertussen een steelpan en doe hier een eetlepel boter in met de bloemkoolrijst en smoor dit gaar. Breng het op smaak met zout en peper en rasp er wat hazelnoot overheen.

Snijd de ¼ bloemkool met een mandoline in dunne plakjes en frituur deze kort tot ze goudbruin zijn. Maak dan het bord op door met een kookring de bloemkoolrijst in het midden van het bord te leggen met daaromheen de bloemkool chips. Schenk aan tafel de bloemkoolsoep erlangs en garneer met 1 of 2 brood croutons.

Wijadvies:

Bij deze aardse soep met nootachtige tonen past een glas Luisa Friulano. Een frisse Friuli die verrassend goed bij de bloemkool past.



CHRISTMAS CLAM CHOWDER

Ingrediënten (4 personen):

- 6 dl vis- en schelpdieren bouillon
- 1,5 dl room
- 4 brood pastei bakjes/Brastei
- 200 gr kokkels
- ½ sjalot gesnipperd
- 1 takje tijm
- 75 gr rucola
- Olijfolie



Bereidingswijze:

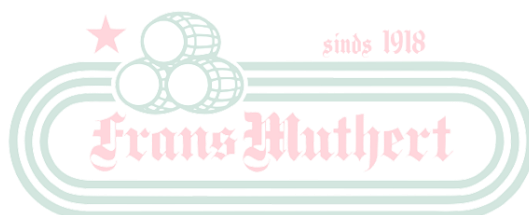
Spoel de kokkels onder koud stromend water gedurende 20 minuten en laat deze vervolgens goed uitlekken. Verwarm in een hapjespan een scheutje olijfolie en smoor er de gesnipperde sjalot in. Voeg hier de kokkels en tijm aan toe en kruid af met versgemalen peper en laat het ongeveer 5 minuten stoven op hoog vuur totdat de schelpen open staan.

Breng in een andere pan de vis- en schelpdieren bouillon aan de kook en voeg hier de room aan toe. Kook dit in tot een dikke soep en laat het dan kort afkoelen. Bak ondertussen de broodjes af in de oven en blend de rucola met een scheutje olijfolie tot een gladde puree.

Snijd de kapjes van de broodjes en hol ze uit. Vul ze met de hete clam chowder en verdeel er de gesmoorde kokkels over en garneer met de rucola puree.

Wijnadvies:

Bij dit romige visgerecht past onder andere een glas Viña Ventisquero Reserva Sauvignon Blanc. Een fris tropische Chileense Sauvignon die goed past bij de romige soep en de licht ziltige kokkels.



SALADE VAN LOF MET RODE GRAPEFRUIT

Ingrediënten (4 personen):

- Sap en rasp van 1 citroen
- Sap en rasp van 1 sinaasappel
- 1 el mosterd
- 2 el honing
- 2 el oranjebloesemwater
- 700 ml soja olie
- 350 ml olijfolie
- 2 takjes munt
- Sap van 1 citroen
- 2 tl poedersuiker
- 2 teentjes knoflook
- 1 eidooier
- 4 stronkjes roodlof
- 4 stronkjes witlof
- ½ radicchio rosso, fijngesneden
- 100 gr walnoten
- 200 gr Bündnerfleisch (rauwe ham) in plakken en uitgebakken
- 4 rode grapefruits in partjes
- 50 gr bietenscheuten



Bereidingswijze:

Laat voor de dressing sap en rasp van de citroen en sinaasappel inkoken. Giet het mengsel in een maatbeker en voeg de mosterd, honing, oranjebloesemwater, 100 ml olijfolie, 200 ml sojaolie, zout en peper toe. Meng de ingrediënten vervolgens goed door elkaar met een staafmixer totdat een egale massa ontstaat.

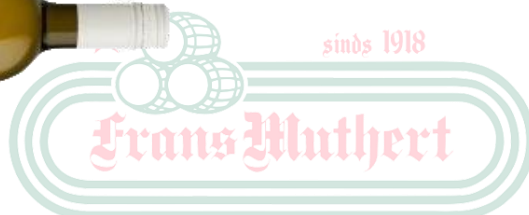
Meng de knoflook, munt, citroensap, poedersuiker, eidooier, de rest van de olijf- en sojaolie, 1 theelepel zout en wat peper met de staafmixer op hoogste stand tot een aioli. Trek de mixer hierbij langzaam naar boven tot er een dikke massa ontstaat.

Haal de rood- en witlof los van het stronkje en meng met de radicchio en de dressing.

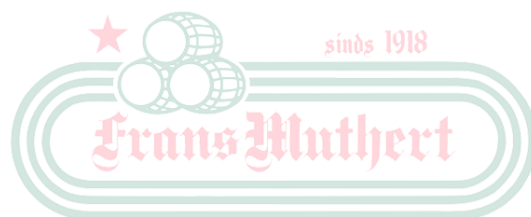
Voeg het grootste deel van de walnoten toe en leg de salade op een bordje. Steek het rundvlees en de rode grapefruit er speels tussen en garneer de salade af met een schepje aioli, de rest van de walnoten en de bietenscheuten.

Wijnadvies:

Bij de lichte bitter lof en grapefruit past het beste een strak-droge Franse Sauvignon Blanc met tonen van citrus. Wij kiezen voor de L'Origine du Sud Sauvignon.



HOOFD



CHAMPIGNON WELLINGTON

Ingrediënten (4 personen):

- 1 rol bladerdeeg
- 4 portobello's
- 250 gr paddenstoelenwildmix
- 1 sjalot
- 2 tenen knoflook
- 2 el walnoten
- 2 glazen rode wijn
- 200 ml groentefond
- 1 el gedroogd eekhoorntjesbrood
- 100 ml slagroom
- 1 ei
- 4 takjes tijm
- ½ bosje platte peterselie (fijngesneden)
- 2 takjes rozemarijn
- 2 flinke eetlepels roomboter
- 2 flinke eetlepels panko (broodkruim)



Bereidingswijze:

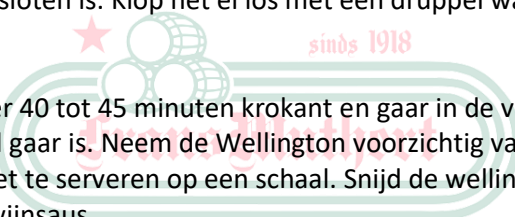
Verwarm de oven voor op 180 °C en maak de paddenstoelenmix schoon en hak deze fijn. Doe alle afsnijdsels van de paddenstoelenmix en het gedroogde eekhoorntjesbrood in een steelpan. Voeg hier de rode wijn aan toe en breng het aan de kook tot het tot 2/3 gereduceerd is. Voeg dan de groentefond toe, laat opnieuw sterk reduceren en zeef het vocht. Giet het vocht in een steelpan. voeg de slagroom toe en laat opnieuw reduceren tot de gewenste smaak en sterkte is bereikt. Breng dit op smaak met zout en peper en monteer de saus met een klontje roomboter.

Smoor de gesnipperde sjalot en de gehakte knoflook in een klontje roomboter en voeg hieraan de fijngesneden tijm en rozemarijn toe. Voeg ook de fijngesneden paddenstoelenmix toe en bak op een lage warmtebron goudbruin en zorg dat het vocht goed verdampt.

Hak de walnoten en voeg deze samen met de panko toe aan de gebakken paddenstoelenmix. Kruid dit met zout en peper, voeg de fijngesneden peterselie toe, neem van de warmtebron en houd apart. Bak in een antiaanbakpan de portobello's in een klontje roomboter om en om goudbruin en kruid deze met zout en peper.

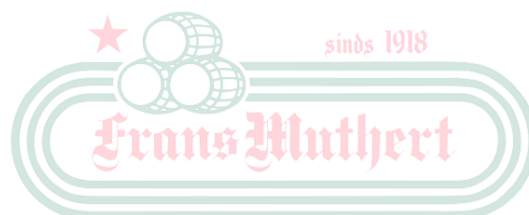
Bekleed een bakplaat met bakpapier. Snijd het bladerdeeg in twee lange banen en leg 1 baan op het bakpapier. Prik er met een vork gaatjes in. Verdeel de gebakken paddenstoelenmix over het bladerdeeg en zorg dat je aan alle kanten 1 centimeter van de rand blijft. Leg de gebakken portobello's op de vulling en druk goed aan. Maak de vrijgehouden randjes licht vochtig met water. Leg de andere plak bladerdeeg op de vulling en zorg dat er geen lucht onder zit. Druk stevig aan bij de randjes zodat het goed gesloten is. Klop het ei los met een druppel water en smeer het bladerdeeg ermee in.

Bak de wellington in ongeveer 40 tot 45 minuten krokant en gaar in de voorverwarmde oven en controleer of de bodem goed gaar is. Neem de Wellington voorzichtig van de bakplaat en laat deze 5 minuten afkoelen alvorens het te serveren op een schaal. Snijd de wellington aan tafel in plakken en serveer met de warme rodewijnsaus.



Wijnadvies:

Bij paddenstoelen past een Tempranillo goed. Een volle rode wijn met wat houtrijping en tonen van rood fruit en specerijen. In dit geval past de Faustino Crianza het beste maar je zou ook voor een Faustino VII Tinto kunnen kiezen. Wil je jezelf echt een plezier doen met een mooi glas wijn? Kies dan voor een Faustino I Gran Reserva Mythical Vintage 2001 of 1999.



ZALM EN PAPILOTTE

Ingrediënten (4 personen):

- 1 kg zalmfilet met vel
- 500 gr mosselen
- 250 gr kokkels
- 150 gr zeekraal
- 300 gr verse groenten naar keuze
- 50 gr boter
- 4 el witte wijn
- 1 el olijfolie
- Rasp van 1 citroen
- 4 vellen Carta Fata (doorzichtige folie)
- 1 el fijngesneden peterselie
- 1 el fijngesneden bieslook



Bereidingswijze:

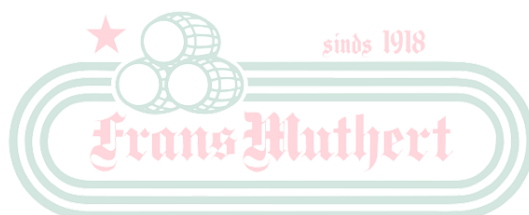
Verwarm de oven voor op 120 °C en was en tourneer de groenten of snijd ze Chinoise (Chinese ruit) of julienne (dunne reepjes). Blancheer elke soort groente afzonderlijk in lichtgezouten water tot ze bijna gaar zijn. Dompel ze dan in ijswater zodat ze helder van kleur blijven.

Zweet de schoongemaakte en gespoelde mosselen en kokkels kort aan in een eetlepel olijfolie, blus af met de witte wijn en dek de pan direct af met een deksel. Laat dit kort stoven tot de schelpen net openstaan. Snijd de zalm in vier gelijke delen. Het is belangrijk dat alle stukken even dik zijn (klap het staartstuk eventueel dubbel) en knip van de Carta Fata vier royale vellen. Plaats op de onderste helft van de folie de groenten en leg er een klontje roomboter op. Leg de geportioneerde zalm op de groenten en verdeel er de gestoofde schelpdieren op. Schep er het stoofvocht over, rasp er wat citroenschil over en kruid met zout en peper. Vouw de folie bij elkaar en bind goed dicht met een stukje keukentouw.

Leg de pakketjes op een met olie ingevette bakplaat en schuif deze in de voorverwarmde oven. Gaar de zalm in de voorverwarmde oven tot deze net gaar is (dat is als je de eerste eiwitvlokjes op de zalm ziet verschijnen). Haal de bakplaat uit de oven en leg de zalmpapillottes voorzichtig op voorverwarmde borden. Knip of vouw de papillot aan tafel open en garneer met wat peterselie en bieslook.

Wijnadvies:

Bij dit lichte visgerecht past een glas Montgras Quatro Blanco. Een combinatie van Chardonnay, Viognier, Sémillon en Sauvignon Blanc. Erg rijp en fris van smaak en daardoor goed passend bij zowel de vette zalm als ook de schelpdieren.



HERT MET BLOEDWORST, RODE KOOL EN SPRUITEN

Ingrediënten (4 personen):

Bloedworst dooier

- 150 gr bloedworst
- 1 ½ l vleesbouillon
- 10 gr eigeel
- 4 blaadjes gelatine
- 2 gr alginaat

Doorhaal geleï

- 25 gr vegetal
- 1 l water
- 2 el inktvisinkt
- 2 vellen Brique deeg
- Kwastje eiwit
- 1 tl vijfkruiden poeder

Groente

- ½ rode kool
- 100 ml olie
- 12 spruitjes
- 1 grote rode biet

Hert

- 500 gr hertenfilet
- 2 el porcini
- 1 gesnipperde sjalot
- Laurier
- 1 teen knoflook
- Armagnac
- 200 ml jus de veau
- 2 takjes boszuring

Bereidingswijze:

Meng de ingrediënten voor de bloedworstdooier in een blender. Breng op smaak met peper en zout en draai op tot een gladde massa. Maak vier bolletjes van de massa en leg deze 4 uur in de vriezer. Meng de ingrediënten voor de doorhaalgelei in een blender en koel deze massa terug naar 8°C. Haal de bloedworstbolletjes aan een satéprikker gestoken door de geleï en laat deze op kamertemperatuur komen.

Besmeer voor de 5-spicekoekjes een vel brique-deeg met wat eiwit en zeef de vijfkruidenpoeder er lichtjes overheen. Leg het andere vel brique-deeg erbovenop en steek er rondjes uit.

Doe de rodekool in een vacumeerzak met de olie en een theelepel peper en zout. Vacumeer de rodekool en stoom op 100°C in circa 45 minuten gaar. Laat terugkoelen en haal de rodekool uit de zak. Snijd deze in plakjes en steek er daarna rondjes uit. Bak de rondjes in wat olie en breng ze op smaak met peper en zout.

Zet een kruisje onderin de spruitjes. Blancheer ze en laat ze daarna schrikken in koud water. Stoom ondertussen ook de rode biet gaar in de schil. Verwijder de schil en snijd plakjes van ongeveer 1½ centimeter dik en steek er rondjes uit. Maak een gladde crème van het bietenafval met wat water en zout naar smaak in de blender. Doe de crème in een spuitzakje of -flesje.



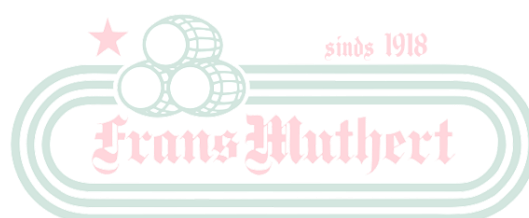
Braad de hertenfilet aan in olie en haal uit de pan als deze is dichtgeschroeid en laat rusten. Doe de porcini, sjalot, laurier en knoflook in de nog hete pan en zweet deze aan en blus af met armagnac. Laat de alcohol verdampen en voeg daarna de jus de veau toe. Laat dit reduceren en zeef het daarna uit.

Plaats de plak gebakken rodekool in het midden van het bord. Leg daar links boven het bietenrondje en plaats daar het five-spiceskoekje en de bloedworstdooier bovenop. Stoof de spruitjes met een klontje roomboter en peper en zout en leg deze speels neer. Maak het vlees warm (2 min op 160°C in de oven) en snijd het daarna in medaillons en breng op smaak met peper en zout.

Gebruik blaadjes boszuring en de bietencrème om het gerecht te garneren. Serveer de saus apart of over het vlees.

Wijnadvies:

Drink bij dit traditionele winter gerecht met een twist een glas Bellingham The Bernard Series Barrel Fermented M.M.M. Een combinatie van Malbec, Merlot en Mourvèdre met weelderige aroma's van bessen, kersen, bramen en specerijen. Een gelimiteerde release van slechts 10 vaten die je ook rustig nog een paar jaar kunt bewaren.



TARBOT MET ASPERGES, BLOEMKOOL COUSCOUS & BEURRE BLANC

Ingrediënten (4 personen):

- 100 ml witte wijn
- 2 el wittewijnazijn
- 2 sjalotjes, gesnipperd
- 60 ml slagroom
- ½ bloemkool
- 1 gezouten citroen, schil in flinterdunne reepjes
- 1 tl Ras el Hanout
- 90 ml olijfolie
- 2 bossen witte asperges, geschild
- 100 gr boter koud, in blokjes
- 600 gr tarbotfilet
- mespunt Sichuan peper, grof geplet
- 1 bakje Atsina Cress



Bereidingswijze:

Doe de wijn, wittewijnazijn en sjalotjes in een pannetje en laat dit inkoken tot 2 à 3 eetlepels vocht. Schenk de room erbij en laat circa 5 minuten zachtjes inkoken tot de saus wat dikker wordt. Zet daarna het vuur uit.

Rasp voor de couscous de bloemkool tot fijne korrels, breng een pan met water aan de kook en kook de bloemkool voor 2 minuten. Laat deze goed uitlekken in een zeef en breng de bloemkoolcouscous op smaak met de helft van de reepjes citroen, de ras el hanout en 2 eetlepels olijfolie.

Bestrijk de asperges met olijfolie en grill ze circa 4 minuten in een hete grillpan. Verhit de rest van de olie en de helft van de boter en bak de tarbot 4 à 5 minuten op de huid. Keer en bak nog even kort op de andere kant.

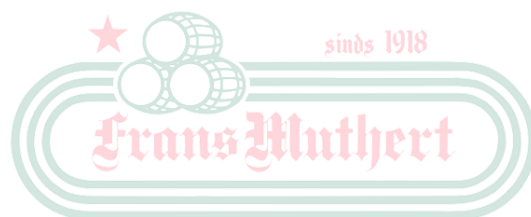
Passeer de saus door een zeef en schenk in een schoon pannetje. Verwarm deze op een laag vuur en monteer de saus met de rest van de boter en roer de Sichuan peper erdoor. Verwarm de bloemkoolcouscous en schep een bergje op 4 warme borden. Verdeel de gegrilde asperges erover en plaats er een stukje tarbot op. Schenk wat saus op de vis en om de groenten en garneer de borden met de cress en de rest van de reepjes citroen.

Wijnadvies:

Tarbot heeft een volle smaak en dat vraagt om een wat stevige wijn met houtrijping zoals een witte Bourgogne. Bijvoorbeeld de Domaine de Mauperthuis Les Truffières Chardonnay.



DESSERT



CITROEN TAARTJE MET APPEL MUNT SALADE

Ingrediënten (4 personen):

Zanddeeg

- 200 gr boter
- 100 gr poedersuiker
- 2 ½ gr zout
- 5 gr citroenrasp
- 2 eidooiers
- 125 gr bloem
- 125 gr patent bloem

Citroenvulling

- 200 gr suiker
- 50 gr maïzena
- 6 eidooiers
- Sap en rasp van 3 citroenen
- 60 gr roomboter

Appel-muntsalade

- 2 groene appels
- 1 gr kleine muntblaadjes
- 10 gr Chia zaadjes
- 50 ml water
- 1 el suiker
- 1 el citroensap



Bereidingswijze:

Draai voor het zanddeeg de boter zalvig in een staande mixer en meng de poedersuiker, het zout en de citroenrasp erdoor. Meng vervolgens de eidooier erdoor tot deze is opgenomen en zeef de bloem erboven en draai het erdoor tot een kruimelig deeg ontstaat. Druk het deeg bij elkaar en vorm er een bal van. Wikkel dit in folie en laat het 2 uur rusten in de koeling.

Breng voor de citroenvulling 350 ml water met de suiker, maïzena en een 1/4 tl zout aan de kook op matig vuur. Roer goed zodra het mengsel begint te binden en glazig wordt. Voeg dan de eidooiers, boter, het citroensap en de -rasp toe en roer goed. Breng de vulling nog kort aan de kook (het oppervlak moet even een paar bubbels geven) en haal het van het vuur.

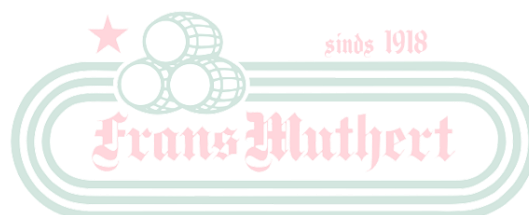
Vet de taartvormpjes in met boter. Rol het deeg uit tot een plak van 3 à 4 millimeter dikte. Steek rondjes uit het deeg, groot genoeg om de vormpjes mee te vullen en vul het deeg met de gare citroenvulling en bak de taartjes 25 minuten in een oven op 180°C.

Laat de suiker en citroensap oplossen in water en week voor de appelmuntsalade de Chia zaadjes 30 minuten in dit water tot een gel ontstaat. Snijd de appels in een fijne julienne op een mandoline en meng ze met de muntblaadjes en de Chiazaad-gel. Serveer de taartjes met wat frisse salade ernaast.



Wijnadvies:

Bij dit zoete maar ook frisse dessert passen een Muscat maar ook een Auslese. Een verrassende en niet al te zoete keuze is de Christoffel Riesling Spätlese. De Riesling druif geeft mooie frisse invloeden aan deze wijn waardoor hij een goede tegenhanger is van het zoete taartje en goed matcht met de frisse salade.



CRÈME BRÛLÉE

Ingrediënten (4 personen):

- 12 dl melk
- 8 dl ongeklote slagroom
- 12 el witte basterdsuiker
- 4 el rietsuiker
- 8 zakjes jasmijnthee
- 2 vanille stokjes
- 12 eieren
- 8 eidooiers

Bereidingswijze:

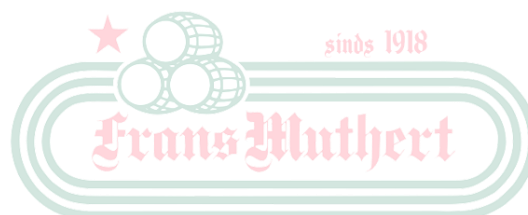
Snijd de vanillestokjes in de lengte door en schraap het merg eruit. Breng de room met de melk en de vanillestokjes tegen de kook, voeg de theezakjes toe en laat dit 5 minuten trekken. Klop in een andere pan de eieren, de eidooiers en de witte basterdsuiker los.

Giet er al roerende het hete vocht (zonder de theezakjes) bij de dooiers en warm door tot het begint te binden. Giet de custard door een fijne zeef en verdeel het over vuurvaste schaaltes. Zet de vuurvaste schaaltes in de oven en laat de Crème brûlée in 40 minuten gaar worden bij een oventemperatuur van 50 graden Celsius.

Laat daarna de schaaltes afkoelen en strooi er de bruine basterdsuiker overheen en zet ze nog even terug in de oven tot de suiker gesmolten is.

Wijnadvies:

Drink met een kopje jasmijnthee of kies voor een dessertwijn/likeur. Mogelijkheden zijn de Pantelleria van Pellegrino of de Orance Muscat van Elysium. Een likeur is echter wel net zo verrassend. Kies dan voor de Liguorcini. Een Italiaanse likeur op basis van de bekende Cantuccini koekjes. Lekker zoet maar je proeft nog wel duidelijk de thee in de Crème brûlée.



TAARTJE MET KARNEMELKSCHUIM & CRANBERRY'S

Ingrediënten (4 personen):

Schuim

- Karnemelkschuim
- 3 blaadjes gelatine
- 100 ml melk
- 250 ml karnemelk
- 25 gr suiker

Deeg

- 150 gr tarwebloem
- 50 gr poedersuiker
- 1 gr zout
- 75 gr boter
- 1 dooier
- Extra: blindbakvulling

Vulling

- 1 1/2 liter karnemelk
- 100 gr honing
- 150 ml room
- 50 gr boter
- 1 tl zoutflakes

Witte-chocoladeschotsen

- 150 gr witte chocolade
- Gekonfijte cranberry's
- 100 gr suiker
- 1 el honing
- 100 gr cranberry's

Bereidingswijze:

Week voor het karnemelkschuim de gelatine in koud water en verhit de melk met de suiker en los de gelatine erin op. Laat dit 5 minuten afkoelen en roer de karnemelk erdoor. Giet het dan in een sifon met 1 patroon, schud het goed en zet het in de koeling.

Meng voor het deeg de bloem, suiker, het zout en de boter tot een kruimeldeeg in de keukenmachine. Voeg de dooier en 2 eetlepels ijskoud water toe en draai kort tot een samenhangend deeg. Wikkel dit in plasticfolie en laat het een paar uur opstijven in de koeling. Rol het deeg dun uit en vul er ingevette taartvormpjes van 8 à 10 centimeter mee. Bak dit 15 minuten blind in een voorverwarmde oven van 150°C. Verwijder de blindbakvulling en bak ze nog eens 5 minuten om ze vervolgens te laten afkoelen.

Breng voor de vulling de karnemelk op laag vuur aan de kook, zeef de karnemelk zodra deze schift en passeer dit door een fijne zeef. Meng het vocht met de honing en kook dit in tot het lichtbruin is. Voeg de boter en room toe en verhit naar 108°C. Zeef en laat afkoelen tot kamertemperatuur om vervolgens de zout flakes erdoor te roeren. Laat het daarna opstijven in de koeling.

Smelt voor de witte-chocoladeschotsen 100 gr van de witte chocolade au bain-marie op maximaal 40°C. Haal de kom uit het warme water en spatel de rest van de chocolade erdoor tot deze is gesmolten. Spreid dit uit op een marmeren plaat of op een bakplaat bekleed met bakpapier en laat het afkoelen. Steek het dan los en breek in schotsen.

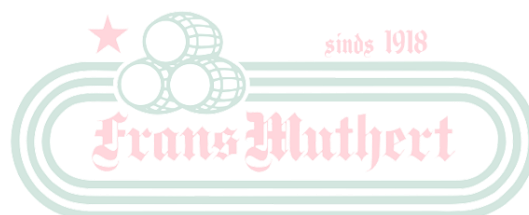


Verwarm voor de gekonfijte cranberry's en de suiker met de honing en 50 ml water tot de suiker oplost. Breng dit aan de kook en laat het 5 minuten zachtjes koken. Prik de cranberry's een paar keer in met een speld (om knappen te voorkomen) en roer ze door de siroop. Laat nog even koken tot de siroop 115°C is.

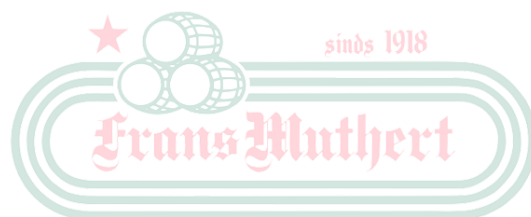
Haal de cranberry's er een voor een uit en laat ze drogen op bakpapier en wentel ze vervolgens door fijne kristalsuiker. Schud de sifon met karnemelkschuim goed en houd deze ondersteboven tijdens het spuiten. Spuit een toef karnemelkschuim op de taartjes. Zet er witte chocolade schotsen tegenaan en garneer met de gekonfijte cranberry's.

Wijadvies:

Een goede begeleider van dit zoetfrisse gerecht, naast een dessert wijn of een zoete mousserende wijn is een glas sherry. Dan een niet te zoete sherry en dus kiezen we voor de Exclusive PX. Een sherry gefinished in virgin oak (nieuwe eiken) vaten en gebotteld door de onafhankelijke whisky bottelaar The Creative Whisky Company.



KAAS



LAUWWARME CAMEMBERT MET VIJGENTOPPING

Ingrediënten (4 personen):

- 1 Bio camembert Isigny
- 2 el vijgenschutney
- 2 Verse vijgen
- 2 el pistachenoten
- 1/2 Granaatappel
- notenbrood



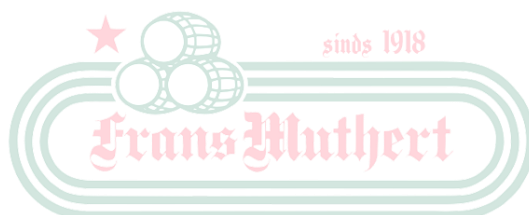
Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 170°C op de grillstand, neem de camembert uit de verpakking en leg op een vel vetvrij bakpapier. Smeer de bovenkant in met de vijgenschutney en snijd de verse vijgen in vieren en leg speels op de kaas. Bestrooi de camembert verder met de helft van de pistachenoten en plaats in de voorverwarmede oven. Laat deze ongeveer 10 minuten gratineren zodat de kaas zachter wordt en de vijgenschutney begint te borrelen.

Haal ondertussen de pitjes uit de granaatappel, neem de kaas uit de oven, verdeel er de granaatappelpitjes over en bestrooi met de rest van de pistachenoten. Plaats de kaas met een mesje in het midden van de tafel en laat iedereen zelf er wat van nemen en serveer er wat toast of notenbrood bij.

Wijnadvies:

Port en kaas zijn een gouden combinatie. In combinatie met de camembert, noten en granaatappel past de Ramos Pinto LBV (Late Bottled Vintage) erg goed.



KAASPLANKJE

Ingrediënten (4 personen):

- lemoncurd
- Brie
- Manchego
- Bleu de Gex
- Ziegler Hongaarse Kaaswafel
- Pecan noten

Bereidingswijze:

Doe de lemon curd in een spuitzak en spuit dit in kleine toefjes op de leisteel/het bord. Gebruik een knikpalletje om de lemon curd uit te smeren over de ondergrond als een veeg.



Leg van links naar rechts de Brie, Manchego en Bleu de Gex op de kaasplank. Snijdt de Ziegler kaaswafel in vieren en verdeel over de kaasplank, strooi er tussen een aantal pecan noten.

Wijnadvies:

Bij een kaasplankje mag de port natuurlijk ook niet ontbreken. In deze samenstelling past hier de Ramos Pinto Porto Ruby goed bij. Deze past niet alleen goed bij de kaas maar ook bij de lemon curd en pecan noten.

