

# M *enu september 2016*<sup>1</sup>

TATAKI VAN ZALMROLLETJES MET BLOEMKOOLMOUSSE<sup>2</sup>

\*

*Verdejo Val de Vid*<sup>3</sup>

\*\*

OCTOPUS MET BATAAT<sup>4</sup>

\*

*Verdejo Val de Vid*

\*\*

SPRANKELENDE SORBET / SORBETTO SPRIZZETTO<sup>2</sup>

\*\*

EENDENBORST MET RADICCHIOVULLING, GNOCCHI IN ROMAANSE STIJL EN  
GEFRITUURDE COURGETTE<sup>5</sup>

\*

*Monte falco Rosso 2012*

\*\*

CHOCOLADE-SHERRYCAKE MET HAZELNOTEN MET SHERRY ROOMIJS EN  
ROZIJEN EN SHERRY -ROZIJENROOM<sup>5</sup>

\*

*Pedro Ximenez*

---

<sup>1</sup> Menu samengesteld door Gert Schutte

<sup>2</sup> Oosterse tapas, de nieuwe Aziatische keuken, Christophe Megel en Anton Kilayko

<sup>3</sup> Wijnen van Sligro

<sup>4</sup> Bron: Italië, cultuur en keuken

<sup>5</sup> Bron: Honingzoete vijgen, ingemaakte citroenen, Diana Henry

\*\*

# TATAKI VAN ZALMROLLETJES MET BLOEMKOOLMOUSSE

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

## BENODIGDHEDEN

250 g zalmfilet  
3 g zout  
2g peper  
olijfolie  
250 g bloemkool  
20 g ongezouten boter  
40 ml gepasteuriseerde  
room  
2 g wit sesamzaad  
300 g daikon  
mirin  
maïzena

## BEREIDINGSWIJZE

1. Snijd de zalmfilets in de lengte in 3 lange, smalle stukken en bestrooi met de helft van de peper en het zout.
2. Laat de olijfolie dampend heet worden in een koekenpan op hoog vuur.
3. Schroeï de zalmfilets rondom dicht in 3 seconden aan elke kant. Haal uit de pan en dep droog met keukenpapier om de overtollige olie te verwijderen.
4. Rol de filets per stuk strak op in 3 ! lagen plasticfolie.
5. Houd de uiteinden van het folie vast en rol de zalm op een snijplank tot een cilinder. Draai de uiteinden stevig vast.
6. Koel 5 minuten in ijswater. Bewaar in de koellkast.
7. Blancheer de bloemkoolroosjes 3-5 minuten tot ze zacht zijn. Laat uitlekken.
8. Pureer de bloemkool met de room, het sesamzaad, de rest van de peper en zout in een blender tot een gladde massa. Proeven, eventueel meer zout. Reserveer in een spuitzak.
9. Schil de daikon en verwijder de uiteinden. Haal er in de lengte met een dunschiller, mandoline of snijmachine zeer dunne velletjes af. Marineer de daikonplakken in de mirin, tot ze soepel zijn.
10. Leg 2 plakken daikon dakpansgewijs over elkaar.
11. Haal de plasticfolie van de zalmrolletjes, snijd ze in stukken van 4 cm.
12. Leg een stukje zalm op de daikon, rol op.



## PRESENTEREN

- bieslook  
Spaanse peper  
40 g zalmeitjes  
2 g zwart sesamzaad
13. Zet de stukjes zalm rechtop en vul af met nog wat bloemkoolmousse<sup>6</sup>.
  14. Plaats op een vierkant bordje de zalm met mousse.
  15. Garneer met de zalmeitjes, een takje bieslook en een dun ringetje Spaanse peper.
  16. Bestrooi het bordje met nog wat zwart sesamzaad.

<sup>6</sup> Opmerking: de velletjes daikon moeten om de zalm blijven plakken. Lukt dat niet, dan zijn ze waarschijnlijk te dik en niet soepel genoeg. Snijd dunnere plakjes of plak de uiteinden vast met een maïzenapapje.

# OCTOPUS MET BATAAT

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

## BENODIGDHEDEN

1250 g octopus  
2 uien  
4 tenen knoflook  
peper  
zeezout  
2 laurierblaadjes  
8 tomaten  
1000 g rode zoete  
aardappelen  
400 g doperwten  
(diepvries)

## BEREIDINGSWIJZE

1. Verwijder het bekje van de octopus (een bruin, snavelachtig stukje in de kop) en verdeel hem in 3 stukken: de kop en 2 stukken met vier armen.
2. Breng een pan water aan de kook. Zet een pan met ijswater klaar.
3. Doe de octopus zonder toegevoegd water in een pan en bestrooi hem met peper en zout en smoor hem 1 uur in eigen vocht .
4. Til hem tussentijds driemaal met een vork uit de pan, dompel hem onder in een pan kokend water. Laat schrikken in koud water en leg hem terug in de pan met smoorvocht. Wrijf het paarse membraam er af.
5. Verhit de olie in een andere pan en bak hierin de ui en knoflook glazig. Plisseer de tomaten en voeg de in blokjes gesneden tomaten toe en bak even mee. Strooi en zout en peper over, voeg laurierblaadje toe en doe de in stukken gesneden en licht gezouten aardappelen erbij.
6. Haal de puntjes van de tentakels en grill deze kort aan.
7. Snijd de octopus in vrij kleine stukken en voeg aan de aardappelen toe. Schenk zoveel smoorvocht bij dat de aardappelen en octopus net onderstaan.
8. Kook alles afgedekt op matig vuur 30 minuten.
9. Voeg de ontdooide doperwten toe en kook ze 5 minuten mee.



## PRESENTEREN

10. Serveer in diepe warme borden, garneer met een gegrild stukje tentakel.

# SPRANKELENDE SORBET

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

## BENODIGDHEDEN

500 ml witte wijn  
1 citroenen  
175 g suiker  
2 perssinaasappels  
100 ml Aperol  
200 ml Prosecco

## BEREIDINGSWIJZE

1. Plaats 'Martini' glazen in de vriezer.
2. Schil de citroenen en breng samen met de wijn en suiker langzaam aan de kook.
3. Laat 1-2 minuten sudderen, haal de pan van het vuur.
4. Pers de sinaasappels uit en voeg het sap toe en laat afkoelen.
5. Giet de wijnsiroop door een fijne zeef in een kom en meng met de Aperol.
6. Verwerk het mengsel in een ijsmachine tot sorbet.

## PRESENTEREN

10 verse muntblaadjes

7. Serveer de sorbet in de 'Martini' glazen en plaats deze op een vierkant bordje met een schuin gevouwen servet.
8. Vul de glazen aan met Prosecco en garneer met een muntblaadje



# EENDENBORST MET RADICCHIOVULLING, GNOCCHI IN ROMEINSE STIJL EN GEFRITURDE COURGETTES

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

## BENODIGDHEDEN

6 eendenborsten à 200 g  
3 struikjes radicchio  
trevigiano  
80 ml olijfolie  
100 g kalfsspek  
2 rode uien  
4 tenen knoflook  
zout  
peper  
4 g suiker  
20 ml balsamicoazijn  
100 ml rode wijn  
3 g rozemarijnnaaldjes

## BEREIDINGSWIJZE

1. Snijd de eendenborsten langs de zijkant horizontaal diep in met een puntig mes
2. Snijd de radicchio in dunne reepjes.
3. Verhit de helft van de olie in een koekenpan. Bak hierin de in blokjes gesneden pancetta, de ui en knoflook tot de ui glazig is.
4. Bak de radicchio tot ze slinken, strooi er dan direct de suiker over en laat deze karameliseren.
5. Voeg de radicchio en wat zout en peper toe
6. Blus af met de azijn, voeg de wijn toe en laat deze volledig verdampen.
7. Haal de pan van het vuur en laat het mengsel afkoelen.
8. Vul de eendenborsten met dit mengsel en de rozemarijn (per borstje ongeveer 10 rozemarijnnaaldjes) en sluit ze af met cocktailprikkers.
9. Bestrooi ze met zout en peper.
10. Verwarm de oven voor op 150 °C.
11. Verhit de resterende olijfolie in een koekenpan, leg de eendenborsten hierin met het vel omlaag en bak ze 6 minuten. Keer ze en bak ze nog 3 minuten.
12. Leg ze in een ovenschaal en laat ze in 10 minuten verder gaar worden in de oven.
13. Haal de eendenborsten uit de oven en laat ze 5 minuten rusten onder de aluminiumfolie, verwijder de cocktailprikkers.



## GNOCCHI ALLA ROMANA

500 ml melk  
125 g boter  
250 g semola di grano duro  
100 g Pecorino Romano  
kaas  
2 eieren  
peper  
nootmuskaat  
25 g Gruyère

## GNOCCHI ALLA ROMANA

14. Breng de melk aan de kook met 30 g boter, 2 g zout en 400 ml water.
15. Voeg geleidelijk en al roerend het meel toe en blijf 25-30 minuten roeren op laag vuur.
16. Schep het mengsel in een kom. Schep er eerst 30 g Parmezaanse kaas en vervolgens 2 eidooiers erdoor. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Laat enigszins afkoelen.
17. Verwarm de oven voor op 200 °C. Vet een ovenschaal in met boter.
18. Vorm met twee lepels langwerpige balletjes van het meelmengsel en schik ze naast elkaar in de schaal.
19. Vermeng de resterende Pecorino kaas met de Gruyère en strooi dit mengsel over de Gnocchi. Laat de resterende boter smelten bestrijk de

Gnocchi met een kwastjes.

20. Laat het gerecht 20 minuten gratineren in de oven

#### **ZUCCHINI FRITTE**

4 kleine courgettes  
150 g bloem  
200 ml witte wijn  
1 ei  
2 g chilivlokken  
zout  
50 ml olijfolie  
2 citroenen

#### **ZUCCHINI FRITTE**

21. Snijd de courgettes in patat reepjes. Eventueel de kern van de courgette verwijderen en weg doen.

22. Roer de bloem met de wijn en eidooier tot een glad beslag en breng dit op smaak met chilivlokken en zout.

23. Laat het beslag 20 minuten staan.

24. Verhit de olie in een frituurpan tot 175 °C.

25. Klop het eiwit stijf en spatel dit door het beslag

26. Haal de courgettes om de beurt door het beslag en frituur ze met enkele tegelijk goudbruin in de hete olie.

27. Laat ze uitlekken op keukenpapier.

28. Snijd de citroenen elk in 8 partjes.

#### **PRESENTEREN**

29. Snijd de eendenborsten dwars in plakjes en serveer met de Gnocchi en de gefrituurde courgettes en garneer ze met de partjes citroen.

# CHOCOLADE-SHERRYCAKE MET HAZELNOTEN MET SHERRY ROOMIJS EN ROZIJNEN EN SHERRY -ROZIJNENROOM

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

## BENODIGDHEDEN

90 g pure chocolade  
50 g boter  
70 ml droge fino sherry  
4 eieren  
100 g kristalsuiker  
120 g hazelnoten  
zout  
30 g zelfrijzend bakmeel  
30 g cacaopoeder  
poedersuiker

## BEREIDINGSWIJZE

1. Vet een springvorm van 22 cm doorsnee in en bekleed de bodem met een vel bakpapier.
2. Doe de chocolade met de boter en sherry in een kom en plaats deze boven een pan met zachtjes kokend water.
3. Verwarm het mengsel onder af en toe roeren tot het gesmolten is en laat afkoelen.
4. Klop de eierdooiers met 75 g suiker licht en romig.
5. Rooster de hazelnoten.
6. Voeg het afgekoelde chocolademengsel en 40 g van de geroosterde en gehakte hazelnoten toe.
7. Klop de eiwitten met 25 g suiker tot vrij stijve pieken.
8. Schep met een metalen lepel een flinke lepel eiwit door het chocolademengsel.
9. Schep de rest van het eiwit met het meel, cacaopoeder en zout er voorzigt door.
10. Schep het beslag in de springvorm
11. Bak de cake 50 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven. NB boven en onderwarmte. Geen ventilator aan.
12. Steek een satépen in het midden: als deze er schoon uitkomt, is de cake klaar.
13. Laat hem anders nog 5-10 minuten in de oven staan, waarbij je het regelmatig controleert met de satépen,
14. Laat de cake een halfuur afkoelen in de bakvorm en neem hem uit de vorm.



## VOOR DE ROOM

150 g gele rozijnen  
150 ml oloroso sherry  
300 ml slagroom  
70 g Griekse yoghurt  
25 g poedersuiker

## SHERRY-ROZIJNENROOM

15. Verwarm in een pannetje de rozijnen met de sherry bijna tot het kookpunt. Neem de pan van het vuur en laat de rozijnen afkoelen in de sherry.
16. Klop de slagroom stijf en roer er de yoghurt en poedersuiker door.
17. Voeg de rozijnen met hun weekvocht toe.
18. Proef en voeg naar smaak nog wat poedersuiker toe.



## ROOMIJS MET SHERRY EN

### ROZIJNEN

300 ml melk  
1,5 vanillestokje  
5 eierdooiers  
70 g kristalsuiker  
95 g rozijnen  
80 ml Pedro Ximénez  
sherry  
240 ml slagroom

poedersuiker

## ROOMIJS MET SHERRY EN ROZIJNEN

19. Doe de melk in een pan, schraap het merg uit het vanillestokje en voeg zowel merg als stokje het toe.
20. Verwarm de melk bijna tot het kookpunt.
21. Neem de pan van het vuur en laat de melk met de vanille 20 minuten aromatiseren. Week de rozijnen in de PX sherry.
22. Klop de eierdooiers met de suiker licht en romig.
23. Verwarm de melk opnieuw bijna tot het kookpunt en verwijder het vanillestokje.
24. Klop de melk geleidelijk door het eimengsel.
25. Zet de kom boven op een pan met zachtjes kokend water en verwarm het eimengsel al roerend met een houten pollepel tot het licht begint te binden: de custard is klaar als hij de bolle kant van de lepel goed bedekt.
26. Laat de custard afkoelen.
27. Roer 70 g van het rozijnenmengsel door de custard.
28. Klop de slagroom lobbijg en voeg hem toe aan de custard.
29. Draai dit custardmengsel in een ijsmachine tot ijs.

### PRESENTEREN

30. Bestuif de cake met een beetje poedersuiker en strooi 40 g van de hazelnoten erover.
31. Bestrooi nog een keer met een beetje poedersuiker.
32. Serveer de cake, sprenkel wat rozijnen nat over.
33. Plaats daarnaast een bolletje op de rest van de hazelnoten.
34. Leg een quenelle room op het bord en garneer het bord met het restant van de rozijntjes.

## ACHTERGROND INFORMATIE OVER WIJN:

### *Verdejo, Val de Vid*

Een zeer mooie elegante, zachte en goed gestructureerde wijn met een lange afdronk. In de afdronk veel mooie smaken wat deze wijn complex maakt

Bodegas Val De Vid werd opgericht in 1995 en is gevestigd in Serrada dichtbij Valladolid. De Bodegas bezit 20 hectaren van vijftien jaar oude wijnstokken allen 100% Verdejo die op een kleigrond zijn aangeplant. Het snoeien laat deze Bodegas plaatsvinden in de maanden Januari Februari en Maart. En ze oogsten pas nadat er monsters (druiven) zijn geproefd in de wijngaarden zodat men weet wanneer het beste moment is om de druiven te plukken.

### *2012 Montefalco Rosso*

De 2012 Montefalco Rosso opent met rijke en briljante robijnrode kleur in het glas. Sensationeel intens, met noten van rijp rood fruit en delicate hints van vanille. Full body, rijk, droog met een lange afdronk.

James Suckling - "Dit is zeer aromatisch met gedroogde bessen, mineralen en florale karakter Full body met stevige tannines en een sappige afdronk veel tannines, maar gepolijst en taai.