

# Menu Kookclub Heeren van Op Moer

Januari 2019

## **VOORGERECHT**

Eendenborstfilet op een salade van zoete paprika en rode ui met  
een chutney van sjalotten/vijgen

Geroosterde Ciabatta

WITTE WIJN: Calusari Pinot Gris (Roemenië)

~~~~~

## **HOOFDGERECHT**

Lamsfilet in een saus van rode port

Aardappel/knolselderijpurée

Rode kool met spekjes en rozijnen

Stoofpeertjes in portsaus

RODE WIJN: Domaine du Pesquire (Vaucluse, Frankrijk)

~~~~~

## **NAGERECHT**

Crème brûlée met Oreobonbons





## Eendenborstfilet op salade van zoete paprika en rode ui met chutney van sjalotten/vijgen

10 personen

### Recept

5 Eendenborsten

Salade: 1 zoete paprika, 2 rode ui en Rucola

Walnoten (2 per persoon)

Ciabatta

Roomboter

Snijd de vetkant van de eendenborst kruislings in (niet in het vlees). Bestrooi de eend met een beetje versgemalen peper en een beetje zout.

Leg de eend op de vetkant, in een koekenpan en bak langzaam in circa 10 minuten krokant.

Het vlees moet licht rosé zijn. Bak eventueel nog even kort op de vleeskant.

Laat afkoelen. Snij dunne plakjes, halve borst per persoon.

Rooster de walnoten in een koekenpan zonder vet. Laat afkoelen.

Maak paprika en rode ui schoon en snij reepjes. Zet een koekenpan op met een klein beetje olijfolie. Doe de paprika en ui in de koekenpan en zet het vuur zeer laag. Smoor tot de paprika en ui er 'glazig' uitzien (niet bakken). Maak af met een beetje witte wijn of witte balsamico. Laat op een bordje afkoelen.

### Sjalotten/vijgen chutney

- verse tijm (2 theelepels)
- bruine basterdsuiker (5 eetlepels)
- rode wijn (300 ml)
- sjalotjes (600 gr)
- vijgen (6 stuks)
- boter (100 gr)

Pel de sjalotjes en snij fijn.

Snij de vijgen in stukjes.

Trek de blaadjes tijm van de steeltjes.

Bak de sjalotjes en vijgen in de boter op een zacht vuur rondom bruin.

Voeg de wijn, suiker en tijm toe en stoof in 20 minuten zachtjes gaar.

Laat het vocht verdampen tot de sjalotten/vijgen omhuld worden door een glanzend laagje.

Laat in een schaal afkoelen.

### **Ciabatta**

Bak de ciabatta af in de oven en laat afkoelen. Snij dunne plakjes van het brood en rooster ze lichtbruin.

### **Opdiene**

Meng de rucola en de paprika/rode ui in een schaal en leg een bergje op een bord, leg daarop de plakjes van een halve eendenborstfilet.

Daarbij een schepje sjalot/vijgen chutney. Plaats de geroosterde walnoot bovenop.

Leg er een toastje ciabatta bij, boter apart op 2 schaaltes op tafel zetten.





## Lamsfilet in rode port en aardappel/knolselderijpurée

VOOR 10 PERSONEN

### Recept lamsfilet

1 el olijfolie  
2 tl worcestersaus  
1500 gram lamsfilet  
boter  
takje rozemarijn  
teentje knoflook  
rode port

### Bereiding lamsfilet

Meng de olijfolie- en worcestersaus in een kom, smeer dit over de lamsfilet en laat het in een schaal 1 uur marineren.

Zet een koekenpan met dikke bodem op hoog vuur en bak de filets ongeveer 3 minuten per kant (afhankelijk of je de filet rood of medium wilt en hoe dik de filet is). Wikkel de lamsfilets in aluminiumfolie en leg ze op een warm bord aan de kant als je de saus maakt. Of plaats in de oven op circa 80 graden.

Doe de boter in de pan waar je de filets in hebt gebakken en voeg hier de gesneden rozemarijn bij samen met de knoflook. Bak alles op laag vuur ongeveer 3-5 minuten en blus af met de port. Zet het vuur laag en laat de rozemarijn-portsaus iets inkoken. Eventueel iets binden met bindmiddel.

Snijd de lamsfilet in mooie stukjes (tranches) en giet het vleesvocht bij de saus in.

### **Recept purée**

1 kleine knolselderij  
Scheut melk  
1,5 kg aardappelen  
100 g boter  
scheut room  
nootmuskaat

### **Bereiding purée**

Schil de knolselderij en snij in stukken. Kook de selderij in een pan met gezouten water en een scheutje melk.

Schil en was de aardappelen en kook eveneens in gezouten water.

Pureer de aardappelen als ze gaar zijn, met de pureeknijper of stamper, met wat room en een klont boter.

Stamp de knolselderij grof en meng met de aardappelpuree, breng op smaak met nootmuskaat en peper en zout en houd warm tot gebruik.

### **AFWERKING EN PRESENTATIE**

Zorg voor hete borden.

Doe een flinke schep puree op het bord. Daarop de in wat dikke plakken getrancheerde lamsfilet en giet wat portsaus rond het bord.



## Rode kool met rozijnen



### Recept

Rode kool (1 grote)  
olijfolie  
blokjes gerookt, doorregen spek (250 gram)  
verse rozemarijn (2 takjes)  
fijne tafelsuiker (paar scheppen)  
rode wijnazijn  
rode port  
klont boter  
vloeibare honing  
Laurier  
Kruidnagelen  
Sinaasappelsap  
Rozijnen (150 gram)

### Bereiding

Wel de rozijnen in het sap van het sinaasappelsap op een heel zacht vuur, laat afkoelen.

Verwijder de buitenste bladeren van de rode kool. Snij de kool in de lengte doormidden en vervolgens in vieren, indien nodig nog een keer in vieren. Snij de kool vervolgens in zeer dunne reepjes.

Zet een wokpan met een flinke scheut olijfolie op het vuur en doe er de stukjes spek in. Voeg de fijngehakte rozemarijnaanaldjes toe.

Roer 5-10 minuten tot de stukjes spek krokant en goudbruin zijn.

Schep de spekjes met een schuimspaan in een kom, zodat het vet in de wok achterblijft.

Draai het vuur laag, strooi de suiker in de pan en roer tot het begint te karamelliseren (lichtbruin).

Doe er de fijngesneden rodekool door en een paar flinke scheuten rodewijnazijn (mengsel wordt stroperig). Doe er de krokante stukjes spek bij en roer alles goed.

Giet er op dit moment nog een scheutje rodewijnazijn en voeg ook een flinke scheut rode port toe.

Voeg tot slot nog wat water erbij zodat de kool bijna onder staat.

Voeg laurier en kruidnagelen toe. Roer alles nog even goed door.

Dek de pan af met aluminiumfolie.

Stoof de rode kool ruim 60 minuten op matig vuur, roer regelmatig om totdat de kool zacht is.

Giet er gaandeweg eventueel nog een paar scheutjes water bij.

Roer er de boter en een paar flinke scheppen vloeibare honing door.

Voeg naar smaak peper en zout toe.

Meng rozijnen door de rode kool.

Eventueel nog binden met een bindmiddel.



## Stoofpeertjes in portsaus

### Recept

10 kleine stoofpeertjes

1 kaneelstokje

2 deciliter rode port

6 eetlepels suiker

beetje aardappelmeel of ander bindmiddel

### Bereiding

Stoofpeertjes schillen (steeltjes laten zitten).

In pan doen: peertjes, port, 4 deciliter water, kaneelstokje en suiker.

60 minuten zachtjes laten koken.

Kaneelstokje verwijderen.

Met schuimspaan peertjes uit pan nemen en in schaal doen.

Het vocht inkoken of met aardappelmeel licht binden (of allebei).

Over peertjes schenken.

### Opdiene

Zorg voor een paar kookringen en warme borden.

Leg een kookring op het bord. Doe een flinke schep rode kool in een kookring en druk aan. Trek het dekseltje voorzichtig terug.

Leg op de rode kool een stoofpeertje.

Doe de rode kool en de peertje wat over is in aparte schaaltes en zet ook op tafel.



## Crème brûlée met Oreobonbons

10 personen

### Recept

175 gram mascarpone  
350 ml ongeslagen slagroom  
250 ml melk  
8 eidooiers  
95 gram kristalsuiker  
1 vanillestokje  
Rietsuiker

### Bereiding crème brûlée

Verwarm de oven voor op 140 C.

Mix de mascarpone met de slagroom plaats dit samen met de melk en citroenrasp in een pannetje. Voeg het zaad van het vanillestokje toe (in de lengte doorsnijden).

Verwarm dit mengsel tot net onder het kookpunt en laat het hierna even afkoelen.

Klop de eidooiers los in een grote hittebestendige kom. Warm de melk opnieuw op tot net onder het kookpunt en klop beetje bij beetje de melk door de eidooiers.

Giet het mengsel door een fijne zeef en giet het in de pan. Klop de suiker er door. Roer op zo laag mogelijk vuur met een houten lepel tot het mengsel aan de bolle kant van de lepel blijft hangen (ongeveer 15 minuten).

Vet de ramekins (ovenschaaltjes) in en plaats ze in een grotere ovenschaal (of braadslee). Voeg kokend water toe totdat de ramekins tot halverwege in het hete water staan.

Giet het custardmengsel in de schaaltes. Verwarm de crème brûlée 1 uur in de oven.

Laat de schaaltes afkoelen en vervolgens minimaal 1 uur opstijven in de koelkast.

Langer mag ook. Je kunt de crème brûlée tot dit punt voorbereiden. Je kunt ze ongeveer een dag in de koelkast bewaren.

Als het tijd is voor het dessert pak je de schaaltes uit de koelkast. Bestrooi ze met een laagje rietsuiker. Karameliseer het laagje rietsuiker met een keukenbrander, of plaats de schaaltes in de oven even onder de grill. Serveer de crème brûlée hierna meteen.





## Bonbons van Oreokoekjes en monchou

25-30 stuks

### Recept

1 pak Oreokoekjes  
175 gr monchou  
300 gr melkchocolade  
100 gr witte chocolade  
1 flinke schep chocoladepasta

### Bereiding

Verwijder de vulling van de Oreokoekjes. Maal de Oreokoekjes fijn in een hakmolen of keukenmachine. Roer de monchou tot een zachte massa.

Meng de monchou met de gemalen koekjes en een lepel chocoladepasta, zorg voor een samenhangend geheel. Verpak in folie of een plastic zakje en laat in de koelkast wat harder worden. Maak er dan bolletjes van ter grootte van een knikker (25-30 stuks). Leg deze nog in de koelkast om wat steviger te worden.

Smelt ondertussen de melkchocolade au bain marie. Dompel de bolletjes er met een vork of satéprikker in en laat ze wat uitlekken. Leg dan op een bord/plank met bakpapier en laat in de koelkast de chocolade hard worden.

Voor de garnering smelt je de witte chocolade au bain marie. Neem een boterhamzakje en knip er een heel klein puntje af zodat je een heel klein spuitgaatje hebt. Doe de chocolade erin en spuit mooie lijntjes over je bolletjes.

Bewaren in de koelkast.

## De wijnen

### **Bij het voorgerecht: Eendenborstfilet met een chutney van sjalotten/vijgen**

#### Pinot Grigio

Een mooie combinatie met dit voorgerecht is een Pinot Grigio. En dan niet zomaar een, maar een witte wijn uit Roemenië. Verrassend lekker.

Eendenborst is van zichzelf wat licht zoet van smaak en de Pinot Grigio blijft hierbij mooi 'overeind' en sluit goed aan bij het licht zoete van de vijgen.

### **Bij het hoofdgerecht: Lamsfilet in een saus van rode port**

#### Domaine Du Pesquier

Rood is hier de enige optie en dan ook nog eens een vrij stevige wijn, zonder al te veel tannine maar wel een die tegen de Port op kan. Een prachtige wijn is Domaine Du Pesquier, een vin de pays uit de Vaucluse in Zuid-Frankrijk. Deze wijn heeft een mooie kruidigheid (peper en laurier).

En hoewel de stelregel is 'hoe complexer het gerecht, hoe eenvoudiger de wijn', zegt dat niets over de kwaliteit. Het kan alle complexe smaken van het gerecht makkelijk doorstaan.

Het wijnadvis is van sommelier René van Zwol.

Website: [www.ziezowijnenzo.nl](http://www.ziezowijnenzo.nl)

Voor meer informatie over wijn, stuur een e-mail naar: [rvzwol@ziezowijnenzo.nl](mailto:rvzwol@ziezowijnenzo.nl)

