

Menu Kookclub Heeren van Op Moer

Januari 2020

Amuse

Pancettahapje met gekaramelliseerde sjalot

~~~~~

## VOORGERECHT

Gerookte paling met bloemkoolmousse

WIJN:

~~~~~

HOOFDGERECHT

Hazenpeper
Gekaramelliseerde witlof
Aardappel/knolselderijpuree

WIJN:

~~~~~

## NAGERECHT

Chocolademousse met aardbeien en slagroomtruffel

WIJN:

~~~~~





Pancettahapje met gekaramelliseerde sjalot

Amuse voor 10 personen

Tijd: 30 minuten

Ingrediënten

4 sjalotjes

30 g boter

1,5 eetlepel suiker

3 eetlepels balsamico

100 g cranberrypaté

10 plakjes pancetta (Italiaans spek)

Bereiding

Snijd de sjalotjes in plakjes. Smelt de boter in een steelpan en fruit hierin de sjalotjes tot ze zacht en glazig zijn.

Voeg suiker en balsamico toe en laat het geheel in 20-30 minuten op laag vuur karamelliseren.

Verhit een koekenpan met anti-aanbaklaag. Verdeel de paté in tien blokjes en wikkel ieder blokje in een plak pancetta.

Bak in de droge koekenpan de pakketjes 2-3 minuten tot de pancetta krokant is.

Leg tien eetlepels klaar. Verdeel de sjalotjes over de lepels en leg er de pancettahapjes op.



Gerookte paling met bloemkoolmousse

10 personen

Tijd: circa 60 min.

Ingrediënten

500 gr gerookte paling(filet)

500 gr bloemkool

500 ml gevogeltesfond (bouillon)

250 ml slagroom

5 blaadjes witte gelatine

5 flinke plakken parmaham

75 gr boter

250 ml olijfolie

Paar bosjes peterselie

zakje veldsla

Bereiding

Gelatineblaadjes voorweken in een laagje koud water.

Bloemkool in zeer kleine stukjes snijden. In een pan boter smelten en bloemkool hierin op laag vuur 2-3 min. zachtjes bakken. Vuur hoog draaien en fond toevoegen.

Bloemkool in circa 10 minuten gaarkoken (zonder deksel op de pan) terwijl vocht verdampt. Zodra vocht van de bloemkool verdampt is, slagroom bij de bloemkool schenken en tegen de kook aan verwarmen. Vuur lager draaien en bloemkool 5 min. zachtjes in room laten sudderen.

Gelatine uitknippen. Pan van het vuur nemen en de gelatine in de bloemkoolroom oplossen.

Bloemkoolmengsel met staafmixer pureren. Puree eventueel nog door een zeef wrijven.

Bloemkoolmengsel laten afkoelen, in spuitzak overdoen en in de koelkast laten opstijven.

In een droge koekenpan parmaham krokant bakken en op keukenpapier laten afkoelen.

Peterselieblad van takjes plukken, ragfijn snijden en door olie roeren (eventueel nog fijnmalen met staafmixer). Peterselie-olie op smaak brengen met een beetje zout.

Van veldsla eventuele worteltjes verwijderen.

Vraag om het volgende een keer voor te doen: paling fileren en 'lepelen'.

Snij daarna de filets in mooie gelijkvormige stukjes (per persoon 4 stukjes van 5-6 cm).

Maak een mooi bordje door op elk bord 4 stukjes paling te leggen.

Bloemkoolmousse met spuitzak in reepjes of bolletjes tussen de stukjes paling spuiten (met gladde spuit).

Veldsla met 3 el peterselie-olie omscheppen. Veldsla over bloemkoolmousse verdelen.

Parmaham breken en op veldsla leggen.

Rest van peterselie-olie ernaast druppelen.



Hazenpeper

Marineren: 24 uur

Bereiden: 45 min.

Stoven: 2 uur

10 Personen

Ingrediënten

Circa 5 kg hazenbouten
10 el olijfolie
250 gr ontbijtspek, in dobbelsteentjes
200 gr zilveruitjes, uitgelekt
75 gr boter
75 gr suiker
250 gr champignons (klein)
375 gr ontbijtkoek
75 gr pure chocolade, geraspt
peper en zout

Marinade

1,8 liter rode wijn
1 liter water
5 witte uien, in ringen
3 winterpeen, gesneden
2,5 stengel prei, gesneden
3 teentjes knoflook, schoon en gehalveerd
12 jeneverbessen
12 takjes bladpeterselie
3 blaadjes laurier
12 takjes tijm
7 takjes marjolein

Bereiding

- 1: Marineer de hazenbouten 24 uur in rode wijn, water, ui, winterpeen, prei, knoflook, jeneverbes, peterselie, laurier, tijm, marjolein en 5 eetlepels olijfolie.
- 2: Zeef de marinade en dep de hazenbouten droog met keukenpapier.
- 3: Bak het spek zacht uit in 5 eetlepels olijfolie en passeer door een zeef. Houd de dobbelsteentjes apart.
- 4: Schroei de bouten om en om aan in het spekvet, voeg de marinade toe, breng tegen de kook aan en laat circa 2 uur sudderen. Maak de bouten niet te gaar, een lichte bite mag het zeker hebben.
- 5: Bak de zilveruitjes in boter aan en voeg de suiker toe. Laat al roerend lichtbruin karamelliseren (voeg eventueel een eetlepel water toe).
- 6: Bak de champignons in boter aan tot lichtbruin, blus af met een scheutje cognac.
- 7: Verwijder de bouten uit het braadvocht, laat iets afkoelen, 'pluk' het vlees van de botten en breng in het braadvocht weer tegen de kook aan. Laat indampen tot het vocht nog 2 centimeter boven het vlees staat.
- 8: Bind de hazenpeper met kleine stukjes ontbijtkoek en pure chocolade.
- 9: Voeg de zilveruitjes en champignons toe aan de saus. Laat het gerecht nog circa 20 min. doorgaren op laag vuur.



Gekarameliseerde witlof

Tijd: circa 30 minuten
10 personen

Ingrediënten

10 stronken witlof
80 gram boter
6 theelepels fijne kristalsuiker
2 eetlepel olijfolie
75 ml appelstroop
3 eetlepels balsamicoazijn
grof zeezout en zwarte peper

Bereiding

Verhit de oven tot 150 graden. Smeer de bodem van een bakplaat of braadslee in met een mengsel van olijfolie, appelstroop en balsamicoazijn.

Snij de kontjes van de witlof en snijd de stronken in de lengte doormidden.

Karamelliseer de witlof in 2 of 3 porties. De halve stronkjes moeten niet te dicht op elkaar in de pan liggen.

Als je ze in 2 porties verwerkt doe je de helft van de boter met de helft van de suiker in de koekenpan en zet hem op halfhoog vuur. Roer boter en suiker door elkaar (met een pollepel, niet (nooit) met een scherp voorwerp in de pan roeren). Leg zodra de boter gaat borrelen de halve struikjes witlof op het snijvlak in de pan en bak ze in 2-3 minuten goudbruin. Je moet ze misschien iets aandrukken.

Haal de struikjes uit de pan en leg ze op de bakplaat met de gekarameliseerde kant boven. Verwerk de overgebleven struikjes witlof op dezelfde manier met de resterende boter en suiker.

Bestrooi ze met wat zout en peper.

Zet de braadslee 15-20 minuten in de oven tot het lof zacht aanvoelt.



Aardappel-knolselderijpuree met kaas

10 personen

Tijd: 40 minuten

Ingrediënten

1200 gram knolselderij, geschild en in kleine stukjes gesneden
1200 gram aardappelen, geschild en in kleine stukjes gesneden
0,5 liter slagroom
100 gr romige jonge kaas
Peper & zout uit de molen

Bereiding

Schil en snij de aardappel en knolselderij in gelijke stukjes. Daarna wassen.

Doe de aardappel en knolselderij met de slagroom in een pan en breng aan de kook (voeg eventueel wat water toe). Zet het vuur nu lager en laat in ongeveer 15 à 20 minuten gaarkoken. Zet het vuur niet te hoog omdat het dan te snel kan aanbranden.

Wanneer alles gaar is pureer je met een stamper de aardappels/knolselderij fijn. Indien de puree droog is voeg dan wat boter en/of een scheutje melk toe. Tot slot roer je er de kaas door.

Breng op smaak met peper en eventueel zout.



Chocolademousse met aardbeien en slagroomtruffel

Voor 10 personen

Tijd: 1,5 uur

Ingrediënten Chocolademousse

250 g pure chocolade

4 grote verse eieren

200 ml slagroom

150 gr poedersuiker

1 zakje vanillesuiker

Bereiding Chocolademousse

Hak of breek de chocolade in stukjes en doe in een grote kom. Plaats de kom op een pan met zacht kokend water (au bain-marie). Let erop dat de bodem van de kom het water niet raakt. Laat de chocolade onder af en toe roeren smelten.

Splits de eieren (houd het eigeel apart voor later). Klop de eiwitten in **een vetvrije kom** stijf. Zo stijf dat je de kom op de kop kunt houden.

Klop in een kom de koude slagroom met de poedersuiker lobbij (als yoghurt).

Haal de kom met de gesmolten chocolade van de pan en laat ietsje afkoelen tot kamertemperatuur. Roer nu één voor één de eidooiers door de chocolade totdat alles goed gemengd is.

Schep de slagroom vervolgens rustig door het chocolademengsel.

Meng nu 1/3 van het eiwit er heel luchtig door, daarna de rest totdat alles één geheel is.

Verdeel de mousse over glaasjes of kommetjes en laat minstens 1 uur opstijven in de koelkast.

Een half uur voor het uitserveren: maak de aardbeien schoon en halveer ze, meng ze met een scheutje (sinaasappel)likeur en de vanillesuiker. Laat 30 minuten marinieren.



Slagroomtruffels

Tijd 45 minuten

Ingrediënten voor ongeveer 25 stuks:
250 gram ongezouten roomboter (op kamertemperatuur)
300 gram pure chocolade, gesmolten
200 gram poedersuiker
175 ml slagroom
60 gram cacao poeder
1 vanillestokje

Bereiding

1. Doe de slagroom en de poedersuiker in een steelpannetje. Schraap met een scherp mesje het merg uit het vanillestokje en voeg dit toe. Verwarm tot de suiker is opgelost. Zet het vuur uit en laat het mengsel afkoelen tot kamertemperatuur.
2. Klop de boter luchtig. Giet hier beetje bij beetje het afgekoelde slagroommengsel bij en klop tot een luchtig mengsel. Het lijkt even alsof het gaat schiften, maar blijf doorkloppen tot je een luchtig mengsel hebt.
3. Neem een bakplaat die in de vriezer past, bedek deze met een velletje bakpapier en spuit er met een spuitzak (met rond spuitje) truffels van ongeveer 2 bij 5 cm op (houdt de spuitzak bijna horizontaal).
4. Steek in elke truffel een cocktailprikker en zet de bakplaat met de truffels vervolgens 45 minuten in de vriezer om hard te worden.
5. Smelt ondertussen de chocolade au bain marie en doe dit in een diep kommetje en verdeel de cacao poeder over een diep bord of schaal.
6. *Doe het volgende met 2 man:* haal de slagroomtruffels uit de vriezer en haal ze één voor één door de vloeibare chocolade en rol ze daarna door de cacao. Laat elke truffel even in de cacao liggen voor je ze op een bord legt. Door de kou van de truffels zal de chocola snel stollen, maar als je het té snel doet, wordt het een smeerboel.
7. Haal de cocktailprikkers er voorzichtig uit en bewaar de slagroomtruffels in de koelkast.

De wijnen van het menu in januari 2020

Bij het voorgerecht: Gerookte paling met bloemkoolmousse

Chardonnay - Domaine Montrose. Côtes de Thongue - Frankrijk

Het lichte bittertje van de Chardonnay gaat mooi samen met het bittertje uit de bloemkoolmousse. Daarbij is Chardonnay een fraaie combinatie met de vette en gerookte paling. De mooie balans tussen volheid en frisheid met een zacht zuurtje en droge afdronk zorgt dat de paling heel goed tot z'n recht komt.

Uitschenken op 6 tot 8 gr.

Bij het hoofdgerecht: Hazenpeper, gekaramelliseerde witlof, aardappel/
knolselderijpuree

Hommage, Domaine de la Gineste, Frankrijk

De wijn wordt gemaakt van de Merlot-druif, maar om de wijn wat meer complexiteit en pit te geven wordt een klein percentage op hout opgevoerde Cabernet-Sauvignon toegevoegd.

De wijn geurt heerlijk naar bramen, bessen, laurier, kruiden en een beetje leer.

De smaak is heel zacht en soepel maar tegelijkertijd pittig en kruidig met een mooie concentratie en heel puur fruit. Hier komen de Hazenpeper en Hommage tot iets moois....

Uitschenken op 15 tot 17 gr.

Bij het nagerecht: Chocolademousse met aardbeien en slagroomtruffel

Feuerheerds Fine Ruby Port, Douro

Deze Fine Ruby port wordt gemaakt van Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca en Tinto Cão. Het is een blend van geselecteerde jonge ports die rijpen in grote eikenhouten vaten die voor het jonge fruitkarakter zorgen.

Ondanks dat de wijn relatief jong is heeft deze Fine Ruby Port een rijke, volle body met smaken van rood fruit, zoals pruimen en frambozen. Dat harmonieert mooi met de chocolade mousse en, door zijn jonge fruit, ook heel goed met de aardbeien.

Uitschenken op kamertemperatuur.

Het wijnadvis is van sommelier René van Zwol.

Website: www.ziezowijnenzo.nl

Voor meer informatie over wijn, stuur een e-mail naar: rvzwol@ziezowijnenzo.nl

