

Oktober 2016

Munster en Foi Gras

Zalmforel met gewurztraminersaus

Worstjes van snoekbaars

Geglaceerd speenvarken met wijn-zuurkool

Elzasserwijntaart met druiven

MUNSTER EN FOI GRAS

Ingrediënten

INGREDIËNTEN

(voor 10 personen)

375 gram ganzenlever
375 gram munster
zwarte peper
rietsuiker
10 sneetjes brioche brood
boter
5 stronken witlof
3 scheuten sherry azijn
3 el honing

Bereidingswijze

BEREIDING:

Snij de ganzenlever en de munster in gelijkmatige dunne plakken (stand 8 op de snijmachine)
Leg de plakken munster op een vel slagersfolie, netjes en strak tegen elkaar aan.
Leg hier bovenop de gesneden ganzenlever en rol deze lichtjes aan met een deegroller.
Maal hierover wat zwarte peper en rol dit met behulp van het folie tot een strakke rol.
Laat de rol opstijven in de koelkast.
Snij het brioche brood in plakken.
Steek hier met een steker een rondje uit waarin de "marmer" van lever en munster past.
De witlof heel fijn snijden en deze in een beetje boter op laag vuur door en door gaar laten worden.
Op het laatste de honing en sherry azijn toevoegen en het geheel licht laten karamelliseren.
Laat de witlof afkoelen.

Presentatie

Serveren

Snij een plak van de lever-munster rol van ongeveer 1,5cm dik. Bestrooi de plak met rietsuiker en brand met behulp van een gasbrander dit mooi egaal en goudbruin af. `bestrijk het brioche brood licht met boter en toast deze onder een hete grill (of in een droge koekenpan). Leg de gebrande plak in het midden van het bord en leg de brioche er omheen. Het uitgestoken rondje getoast brioche ernaast leggen en hierop een quenelle van de witlofcompote maken. Serveer het gerecht direct.



ZALMFOREL MET GEWURZTRAMINERSAUS

Ingrediënten

INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

Saus:

5 dl gewurstraminer

2,5 dl riesling

8 dl visfond

7,5 dl room

200 gram koude roomboter

Garnituur:

5 rode bieten

3 winterwortels

5 meiknollen

2 courgette

Forel:

10 Zalmforel filets

Bereidingswijze

Saus:

Doe de Gewurstraminer en de riesling met de visfond in een sauspan. Breng dit aan de kook en kook het in tot een licht stroperige massa. Voeg de room toe en kook opnieuw in tot licht gebonden massa. Breng op smaak met zout en peper en monteer met roomboter.

Garnituur:

Maak 3 klein bolletjes of plakjes of blokjes of.... per persoon per garnituur. Blancheer de groenten of doe er iets anders mee en houd ze warm.

Presentatie

Serveren:

Leg zalmforel filet op ovenschaal, giet saus erover en zet 2 à 3 minuten onder hete salamander of grill. Garneer de borden.



WORSTJES VAN SNOEKBAARS

Ingrediënten

INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

1000 gram snoekfilet (liefst riviersnoek)
1250 gram spinazie
grove mosterd
500 gram champignons/oesterzwammen
3 sjalotten
500 gram boter
750 ml room
1,25 glas witte wijn
worstdarm (40 worstjes van 6 cm)

Bereidingswijze

BEREIDING:

Pureer de visfilets in een keukenmachine of met de mixer samen met 150 gram boter. Voeg de room toe en meng nog een keer. Voeg peper en zout naar smaak toe. Zet apart.

Hak de paddenstoelen fijn. Voeg een snufje fijngehakte sjalot peper en zout toe. Zet even aan met wat boter. Laat afkoelen. Maak de spinaziebladeren schoon en laat ze slinken in wat boter. Voeg peper en zout toe en laat afkoelen.

Doe de paddenstoelen bij de vis puree. Gebruik een spuitzak om de worstjes te maken. Laat voor de mosterdsaus het fijngehakte sjalotje smoren in de witte wijn totdat de vloeistof is verdamppt. Roer er 200gram boter door heen. Voeg de grove mosterd toe en eventueel peper en zout.

Klaar de rest van de boter. Bak de snoekworstjes in een pan met anti-aanbaklaag in geklaarde boter, 7 a 8 minuten. Keer de worstjes bij halve kooktijd.

Presentatie

Schik de worstjes op voorverwarmde borden, versier met spinaziebladeren en giet de saus erover.



GEGLACEERD SPEENVARKEN MET WIJN-ZUURKOOL

Ingrediënten

INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

Speenvarken:

2,5 kg speenvarkenbout met zwoerd

Peper en zout

Glacering:

750 ml sinasappelsap

1 dl honing

10 gram citroentijm

10 gram rozemarijn

10 gram marjolein

500 gram suiker

200 gram sjalotten

Peper en zout

Zuurkool:

1 kg wijnzuurkool

100 gram gerookte buikspek

250 gram uien

5 dl riesling

2,5 dl appelsap

2 appels

2,5 dl gevogelte fond

1 el mosterdzaad

3 kruidnagel

3 laurierblaadjes

3 jeneverbessen

15 peperkorrels

3 aardappelen

suiker

Peper en zout

Bereidingswijze

VOORBEREIDING:

Speenvarken:

Snijdt het zwoerd van de speenvarkenbout op diverse plaatsen in en braad de bout aan alle kanten aan. Leg hem in op de kant van het bot en vervolgens 30 minuten in een oven van 180 graden.

Glacering:

Maak de fond voor de glacering door het sinaasappelsap aan de kook te brengen met suiker, honing, sjalotten en de kruiden. Kook in tot er een siroop ontstaat. Haal het speenvarken uit de oven en laat het afkoelen. Bestrijk de bout met de siroop en zet ze terug in een lauwe oven. Laat 60 minuten in de oven en lak nog minstens 3 tot 4 keer.

Zuurkool:

Was de zuurkool in koud water en laat uitlekken. Laat de uien en het gerookte spek zweten in een pan maar niet kleuren. Voeg de gesneden appel, Riesling, appelsap en fond toe. Doe de kruiden in builtje en laat het geheel zacht stoven tot het gaar is.

Aardappel:

Rasp de aardappel. Verwijder buikspek en kruidenbuiltje en voeg aardappel toe aan zuurkool en breng op smaak met suiker, peper en zout.



ELZASSERWIJNTAART MET DRUIVEN

Ingrediënten

INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

Deeg

125 g suiker

375 g bloem

250 g roomboter

Crème

150 ml Riesling

150 ml Grains Nobles

3 eieren

2 eidooiers

100 g suiker

karamelsaus

100 g suiker

3 eidooiers

350 ml slagroom

Druiven

1 pond pitloze druiven

1 potje abrikozenconfiture

Gelei

200 ml Grains Nobles

40 g suiker

5 g taartgeleipoeder

Ijs

350 ml Grains Nobles

75 g suiker

3 eidooiers

100 g roomboter ???

Bereidingswijze

Deeg

Een deeg maken van de voorgeschreven ingrediënten en een grote vorm of een paar kleintjes bekleden met het deeg. In een voorverwarmde oven op 150 graden bakken. Uit oven nemen, laten afkoelen en met abrikozenconfiture bestrijken zodat de bodem niet doorlaat.

Crème en karamelsaus

Voor de crème de beide wijnsoorten mengen. De eieren en de dooiers met suiker kloppen. Alles goed doorroeren en tot 50 graden verhitten en de wijn crème op de taartbodem gieten. In een voorverwarmde oven van 150 graden bakken tot de massa is gestold. De karamelsaus van de aangegeven ingrediënten bereiden en opzij zetten.

Druiven en gelei

De druiven pellen. Maak gelei van grains nobles wijn. Bedek de creme met druiven en giet de gelei erover uit.

Ijs

Kook de wijn met de suiker. Voeg al roerend de geklopte eidooiers toe, de koude boter ??? en verwarm tot 80 graden. Na afkoelen het ijs draaien.

Presentatie

Serveren

Plaats een taart puntje met daarnaast een quenelle van ijs en giet hierover de karamelsaus.