

Maart 2022

voorgerecht

Bloedworstpakketje met gekarameliseerde appel

Wijn: Borgo Stajnbach '150' Lison 2019

Soep

Kastanjesoep

Wijn: Borgo Stajnbach '150' Lison 2019

tussengerecht

Zeller rookvis

Wijn: Borgo Stajnbach '150' Lison 2019

hoofdgerecht

Gevulde schweinebraten, mierikswortel- pruimensaus, canederli, sperziebonen

Wijn: Velenosi 'Solesta' 2018

nagerecht

Glühweintaart met rozemarijn- en kruidnagelijs

Wijn Velenosi 'Visciole



Bloedworstpakketje met gekarameliseerde appel

Voorgerecht

8 personen

Ingrediënten

Vulling

150 gram aardappelen

250 gram fijne bloedworst/ Livar bloedworst

Driehoekjes maken

Loempiavellen

1 ei

Gekarameliseerde appel

3 Appels

50 gram Gehakte walnoten

50 gram boter

2 eetl honing

1 tl kaneel

Afwerking

Radicchio sla

3 eetl walnootolie

2 eetl koolzaadolie

2 eetl witte balsamico

walnoten

Bereiding

Vulling:

Schil de aardappelen, kook ze gaar. Verwijder het vel van de bloedworst en snijd in kleine stukjes.

Maak de aardappelen klein (prakken met vork) en meng met de bloedworst.

Maak op smaak met zeezout en peper.

Eventueel te gebruiken kruiden om meer op smaak te maken: korianderpoeder, piment, mosterdzaad

Driehoekjes maken

Snij repen van ca 8 x 24 cm van het loempiavel (1 reep = 1 pakketje). Houd de vellen goed vochtig onder een natte theedoek. Smeer de repen in met losgeklopt ei. Vouw er driehoekjes van. Zie <https://www.youtube.com/watch?v=GevNhsl877A>

Maak 2 pakketjes per persoon.

Gekarameliseerde appel

Meng de kaneel door de honing. Was de appels, steek het klokhuis eruit en snijd er dunne partjes van (snijsmachine stand 15). De appel met de boter zachtjes laten bakken en de honing toevoegen. De gehakte walnoten erbij voegen. Laten glaceren.

Afwerking

De pakketjes kunnen gefrituurd worden of op een bakplaat in de oven (200 gr), baktijd ca 20 min.

Maak een dressing van de oliën en azijn. Dresseer wat sla op het bord en garneer met appel en nog wat losse walnoten.





Kastanje soep

8 personen

Soep:

1 el Boter
1 teen knoflook
2 Uien
2 Stengels bleekselderij
2 Grote aardappels
1 Laurierblad
500 gram Kastanjes
1.5 ltr. Groentebouillon
200 ml Kookroom

Stengels

3 Plakken bladerdeeg
1 Eieren
Geraspte kaas
Provinciale kruiden



Kastanjesoep

Bereidingswijze:

Soep

Snipper de ui, snijdt de bleekselderij in stukjes en de knoflook in plakjes.

Fruit deze in de boter tot ze zacht zijn maar nog net niet verkleurd.

Schil de aardappels en snijd ze in blokjes, voeg deze toe.

Voeg de kastanjes toe, **houd er 8 apart!**

Voeg de bouillon toe.

Voeg het laurierblad toe.

Laat dit 30 minuten zachtjes koken. De aardappelblokjes moeten nu zacht zijn.

Haal het laurierblad eruit en pureer de soep met de staafmixer. Roer de kookroom erdoor en breng op smaak met zout en/of peper.

Verkruimel de bewaarde kastanjes en strooi deze over de soep bij het presenteren.

Stengels

Verwarm de oven voor op 180 graden.

Ontdooi de plakjes bladerdeeg op het aanrecht. Snijd elk plakje bladerdeeg in 8 stroken en leg die op een met bakpapier beklede bakplaat.

Bestrijk iedere strook met losgeklopt ei en strooi er naar smaak kruiden, zaden (karwijzaad en korianderzaad, net wat je in huis hebt), een beetje grof zout of kaas over.

Zet het bakblik in de oven en bak ze in 12-15 minuten gaar en krokant

3
1



Zeller Rookvis

Tussengerecht

8 personen

Ingrediënten

Gerookte vismousse

250 gram Gerookte forel
1 stuks Citroen
25 gram Koude boter klontjes
25 ml Cognac
2 stuks Blad gelatine
125 ml Slagroom
Zout
Witte peper

Zalmtartaar

200 gram Gerookte zalm
40 gram Creme fraiche
1 tl Dille gehakt
1½ el Ui fijn gehakt
1½ el Augurk brunoise
½ el Geklopte slagroom
Zout
Witte peper

Mosterd honingsaus

1 el Dragon mosterd
½ el Dijon mosterd
1 el Water
1 el Honing
½ el Witte wijnazijn
50 ml Olie extra virgine

Afwerking

Takjes dille



. Zeller rookvis



Gerookte vismousse

Week de gelatine in koud water. Snijd de forel in stukken. Neem de zeste van één citroen. De forel met de citroenzeste en de boter in de keukenmachine mixen. Op smaak brengen.

Citroensap en de Cognac in een pan verwarmen.

De gelatine er in oplossen. Snel koelen in koud water.

Klop de slagroom stijf en op smaak brengen met zout en peper. N.B. neem hiervan ½ / 1 eetlepel voor de zalm-tartaar bereiding.

Meng de vismassa door de slagroom en voeg er het koude gelatinemengsel aan toe.

Bekleed de vorm met keukenfolie.

Vul de vorm met de mousse en zet deze weg in de koeling

(2 uur)

Zalmtartaar

Snijd de zalm in kleine stukjes

Alle ingrediënten toevoegen en voorzichtig mengen.

Breng op smaak.

Mosterdhonningsaus

Alle ingrediënten mengen BEHALVE de olie.

Voeg tijdens hard kloppen langzaam de olie toe totdat een mooie saus ontstaat.

Afwerking Doe de zalm-tartaar op een amuselepel. Leg er een plak forelmousse bij en garneer met wat mosterdhonningsaus en dille.



Gevulde schweinebraten met mierikswortel- pruimensaus, canederli en sperzieboontjes

Hoofdgerecht
8 personen



Gevulde schweinebraten mit beilagen

Ingrediënten

Varkensvlees

- 1 kg Varkensrug
- 1 licht zure appel (Elstar)
- 125 gram gedroogde pruimen (gereed voor gebruik)
- 2 el grof paneermeel
- 4 el witte port
- 1 ui
- 1 el mosterd
- 3 el olie
- 250 ml vleesbouillon
- 1 el aardappelmeel
- 4 el melk

Pruimen-Mierikswortelsaus

- 70 gram Gedroogde pruimen (zonder wellen)
- 3 cm Stuk mierikswortel

Sperziebonen in spek

- 400 gram Sperziebonen
- 16 Katenspek plakjes

Canederli

- 250 gram oud wit brood
- 100 gram Italiaans spek (plak)
- 2 Eieren
- 250 ml melk
- 1 el Ui, gesnipperd
- 1 el Boter
- 2 el Peterselie
- 30 gram bloem
- Geraspte Parmezaan



Bereiding:

Varkensvlees

Verhit de oven op 180 graden.

Maak een opening om de varkensrug te vullen.(vlinder)

Snij de pruimen in stukjes. Schil de appels en snij er stukjes van. Meng de pruimen en appels met paneermeel, witte port en peper en zout.

Gebruik dit mengsel om de rug te vullen.

Zorg dat het vlees goed dichtgebonden wordt met slagerstouw.

Verwarm de bouillon.

Bestrijk het vlees, binnen en buitenkant ruim met mosterd. Snij de ui in stukjes en bak het vlees en de ui aan in een pan, zet deze in de oven of neem een ovenschaal.

Giet de bouillon erover.

Bedruip het stuk vlees regelmatig en gaar het tot een kerntemperatuur van 56 graden (steek de thermometer in het vlees en niet in de vulling!). Dit zal ca 1,5 uur duren.

Zet na 15 minuten de oventemperatuur terug naar 100°C.

Het braadvocht gebruiken voor de saus.

Pruimen-mierikswortelsaus

Maak een pruimenmoes door de pruimen met wat water (alles moet onder staan), kaneel, citroenschil en 1 el honing aan de kook te brengen. Laat 10 min zachtjes trekken.

Verwijder de kruiden en pureer met een staafmixer

Kook het braadvocht iets in, rasp de mierikswortel er boven.

Roer vervolgens de pruimenmoes erdoor.

Sperziebonen in spek

Maak de sperziebonen schoon en kook ze kort. Omwikkel ze met 2 plakjes katenspek en leg ze in een ovenschaal. Ca. 10 min voor uitserveren in de oven (180 graden) warm maken en spek knapperig laten worden.

Canederli

Snij het brood in blokjes van ½ cm. Snipper de ui en hak de peterselie fijn. Snij het spek in blokje van 2-3 mm Bak de ui met de boter glazig. Voeg dan de spek toe bak 2 min en zet apart om af te koelen.

Doe het brood in een kom, voeg spek en uien toe. Klop de eieren en voeg eveneens toe.

Daarna de melk, peterselie en wat zout en peper. Meng het door elkaar en laat 15-20 min rusten. Voeg de bloem toe en meng er doorheen.

Nu moet je er ballen van kunnen maken (2pp, middelste ijsknijper).

Laat de ballen 15 minuten drogen in de oven op 100°C

Kook water met zout. Pocheer de ballen 15 min in zeer zacht kokend water.

Uit het water halen en warm door de geraspte Parmezaan rollen.

Afwerking Snij plakken Schweinebraten, garneer met de saus, canederli en bundeltje sperziebonen.



Glühweintaart met rozemarijn- of kruidnagelijs

Nagerecht
8 personen

Ingrediënten

Deeg

50 gram witte basterdsuiker
100 gram boter
200 gram bloem
¼ ei
20 gram bakpoeder
zout
citroenrasp

Cranberryvulling

250 ml rode wijn
1 kaneelstok
2 steranijs
1 vanillestok gespleten
3 kruidnagel
1 sinaasappel
400 gram cranberry's
300 gram lichtbruine basterdsuiker
250 gram rode bessengelei

Kruimel laag

60 gram boter
45 gram lichtbruine basterdsuiker
120 gram bloem

Rozemarijn- of kruidnagelijs

150 gram Suiker
200 ml slagroom
300 ml melk
180 gram eidooier
2 takjes rozemarijn



Glühweintaart met rozemarijn- en kruidnagelijs



Bereiding

Deeg

Van dit deeg maak je 1 taart van 26 cm! Voldoende voor 16p tenzij je grotere stukken wil, dan 2 taarten maken!

Meng basterdsuiker, ei, citroenrasp en zout.

Meng vervolgens de bloem en bakpoeder erdoor.

Wikkel het deeg in plasticfolie en laat in de koelkast ca. 45 min rusten.

Cranberryvulling

Verwarm de wijn met het kaneelstokje, de steranijs, vanille, kruidnagels en de rasp en het sap (180 ml) van de sinaasappel. Laat dit 15 minuten zachtjes koken.

Verwijder de specerijen.

Voeg de cranberry's, de suiker en de gelei toe.

Laat 45 minuten zachtjes koken onder af en toe roeren tot je een dik mengsel hebt en de cranberry's uiteen vallen.

Kruimel laag

Wrijf bloem en boter in een kom tot het op fijn broodkruim lijkt.

Spatel de suiker erdoor en zet koel weg tot gebruik.

Afwerken taart

Rol het deeg uit tot een lap van 5 mm dik en bekleed de springvorm (26 cm doorsnee).

Prik gaatjes en zet terug in de koelkast.

Verwarm de oven op 180 C. Bekleed het deeg in de taartbodem met bakpapier en vul met bakbonen en bak dit 12 minuten.

Verwijder bonen en papier en bak de taart nog 10 minuten.

Schenk de cranberrysaus op de bodem en strooi de kruimeltopping op de taart.

Bak de taart 20 minuten en laat afkoelen.

Rozemarijnijs

Breng room, melk, naar keuze rozemarijn aan de kook.

Laat dit op laag vuur met deksel op de pan trekken.

Rozemarijn 10 minuten.

Roer de eidooiers met de suiker in wat koude melk los.

Breng het melkmengsel weer aan de kook en giet dit al roerend bij de eiermassa.

Verwarm dit onder voortdurend roeren tot 82 graden.

Zeef het en koel snel terug.

Bij het rozemarijnijs kan wat zeer fijn gesneden rozemarijn worden toegevoegd.

Draai dit tot ijs