

Menu 21 November

1. Amuse; Knoflook Brioche met gerookte paprika mayonaise en piment de padron 4 (Fleurette)
2. Vietnamese zalmartaar met groene kruiden op gefrituurd wonton 4 (Fleurette)
3. Spitskool 'café de paris' 4 (Chardonnay Ville Blanche)
4. Melanzane a la parmigiana met krokante parmaham 6 (Neropasso)
5. Pavlova's met kardemom, room en cranberrycurd 6

Recepten o.b.v 30 personen

Bubbel: Villa Conchi Cava Brut Seleccion N.V.

Algemeen

Spaanse mousserende wijn geproduceerd met de traditionele methode. De Xarel-lo, Parellada, Macabeo en Chardonnay druivensoorten verenigen zich tot een verfijnde Cava. De druiven worden 's nachts geoogst om hoge temperaturen en vroegtijdige fermentaties te vermijden.

Proefnotitie

De kleur van deze Cava is goud met briljant groene tinten. Elegante met fijne bubbels. In de neus een goede intensiteit met fruit aroma's en nuances van toast. Op het palet fris, warm, aangenaam en rond, met een lange finish. Villa Conchi Cava Brut is perfect als aperitief en als begeleiding voor salades, rijst en lichte visgerechten en natuurlijk oesters.

Villa Conchi

De uitdaging om Spaanse wijnen in het premiumsegment van de internationale markten te plaatsen, begon in 1993. Javier Ruiz de Galarreta was ervan overtuigd dat premium familieboedega's een groot potentieel hadden op de exportmarkten, dus richtte hij een gemeenschappelijk exportbedrijf op voor hoogwaardige landgoederen uit Rioja Alavesa en andere toonaangevende Spaanse wijnregio's.

Alsace Fleurette 2022 - Zalmartaar

Fleurette is een blend van vijftig procent muscat en gelijke delen pinot blanc en sylvaner. De wijn is ongecompliceerd heerlijk met fris en geurig wit fruit. Traditioneel een ideale begeleider van asperges maar ook als aperitief of in combinatie met zomerse salades, mosselen en lichte visgerechten een verrukkelijke uitkomst. Al meer dan tweeënhalve eeuw zijn de familie Lorentz en het schilderachtige dorpje Bergheim met elkaar verbonden. De eerste wijngaarden van de familie Lorentz lagen op de flanken van de Altenberg, waar riesling, pinot gris, gewürztraminer en muscat verbouwd werden. Erkenning voor het bijzondere terroir, dat is samengesteld uit kalk- en mergelbodems, volgde in 1983 met de toekenning van de Grand Cru-status. Georges Lorentz, de achtste generatie die het bedrijf leidt, voert vol gedrevenheid moderne inzichten door. Zo is een aantal wijngaarden sinds 2012 organisch gecertificeerd door EcoCert. De wijnen van Gustave Lorentz staan bekend als gastronomisch: fris, droog en goed gebalanceerd. Fleurette heeft een aromatische neus met florale tonen. De wijn is ongecompliceerd heerlijk met fris en geurig wit fruit.

Biscardo Neropasso Veneto Rosso 2020 - Spitskool

Kleine broertje van de Amarone

Het kleine broertje van de Amarone. 30% van de druiven worden precies zo verwerkt als bij de Amarone. Volgens deze 'appasimento' methode worden de druiven eerst gedroogd voordat ze verder worden verwerkt. Dit geeft extra concentratie en complexiteit. Een heerlijke wijn om lekker van te genieten. Ideaal voor bij de haard in goed gezelschap of met een mooi boek.

Proefnotitie

Neropasso wordt gemaakt van Corvinone, Corvina en Cabernet Sauvignon druiven. Intens robijnrode kleur. Een kruidig bouquet met hints van kersen, zwarte kersen en pruimencompote. De smaak is fijn en fluwelig, mooie lengte en met zachte tannines. Heerlijk bij pasta, wit- en roodvlees, verse en gerijpte kazen.

De perfecte kerstwijn :P :P

Villa Blanche Chardonnay 2022 – Parmigiana

In de neus heeft de Villa Blanche Chardonnay frisse meloen tonen, fris alsof iemand net een meloen heeft aangesneden. Een droge, fijn kruidige smaak, je smaakpapillen worden verrast door peren en appels die zich bewegen als een kunstschilder die een stilleven schildert in de zachte ochtendzon. Niet langgerekt maar heerlijk drinkbaar.

Awards

- *16,5/20 punten van Jancis Robinson (jaargang 2014): "100% Chardonnay. Fresh melon on the nose – so fresh it's as if someone had just chopped it up on the kitchen table. Dry and finely spiced and apples and pears sketched across the palate as lightly as an artist doodling a still life in the morning sunlight. Not long, but deliciously drinkable."* (TC) 17 Apr 2015
- *Nr 5 Chardonnay van de wereld*
- *Gold Medal van Guide Gilbert & Gaillard 2015*
- *Gold Medal van 'Meilleur Chardonnay du Monde 2015*

Amuse; Knoflook Brioche met gerookte paprika mayonaise en piment de padron

Ingrediënten;

Brioche brood

Knoflook

250 ml mayonaise

3 eetlepels siracha

1/2 eetlepel gerookte paprikapoeder

Piment de Padron

Amsterdams uitje

Cress

Maldon zout

Bereidingswijze;

Gerookte paprika & siracha mayonaise

Maak de gerookte paprika & siracha mayonaise door 250 ml mayonaise te mengen met 3 eetlepels siracha en 1/2 eetlepel gerookte paprika poeder. Proef, is de pittigheid te mild? Voeg nog wat extra siracha toe.

Brioche

Maak 40 plakjes van ongeveer 2 cm. Wrijf de plakjes in met olijfolie en rooster in de pan tot goudbruin. Wrijf zodra ze uit de pan komen in met een doorgesneden knoflookje. Zout lichtjes.

Piment de Padron

Grill de pimentos de padron tot goudbruin.

Amsterdams-uitje

Snijd in kwarten.

Mise en place (zet alle ingrediënten klaar op je werkbank)

Het is het lekkerst als de broodjes half-warm geserveerd worden. Smeer elke brioche in met een royale laag van de gerookte paprika & siracha mayonaise. Leg hierop de piment de padron. Garneer met maldonzout, kwart Amsterdams uitje & alfafa cress.

Vietnamese zalmartaar op gefrituurd wontonvel met kalamansi parels en wasabi krokant

Ingrediënten (30 personen voorgerecht)

Bosje bieslook

Bosje munt

Bosje radijs

Citroen

Handvol koriander + extra

3 kilo zalmfilet (zonder huid)

maldon zout en versgemalen peper, naar smaak

8 el sherryazijn

3 el sesamololie + extra

3 el mirin

3 el kewpie mayonaise

3 tl sriracha Flying Goose

30 wontonvellen + extra

1 el sesamzaad, wit en zwart

Zonnebloemolie, om in te frituren

Wasabi-nootjes

Kalamansi parels

Bereidingswijze;

1 Hak de wasabi-noten grof. Zet apart. Snijd de radijs julienne, en zet apart.

2 Snijd de bieslook, munt en koriander fijn. Snijd de zalm in kleine blokjes van ongeveer 0,5 bij 0,5 centimeter en doe in een kom.

3 Pak een grote kom. Voeg de bieslook, munt, koriander, zout, peper, azijn, sesamololie, mirin, mayonaise en sriracha aan de zalm toe. Roer goed door. **Proef!** Zet koel.

4 Frituur de wontonvellen een voor een in zonnebloemolie (180 graden). Duw met de bolle kant van een soeplepel een bolletje in het wontonvel. Zout na en laat uitlekken op keukenpapier.

Mise en place (zet alle ingrediënten klaar op je werkbank)

Vul de wontonvellen met 2-3 eetlepels van de zalmartaar. Garneer met de kalamansi parels en radijs julienne. Maak af met de wasabi nootjes. Garneer met alfalfa cress.

Spitskool 'Café de Paris'

Voor de spitskool

8 spitskolen

Extra vierge olijfolie

Zout en peper

Voor de dragonolie

100 gram dragon (alleen de blaadjes)

200 ml zonnebloemolie

Hazelnootgremolata

Bosje peterselie (hou over voor de saus)

250 gram parmezaan

250 gram hazelnoten

CAFÉ DE PARIS-SAUS

500 g boter (in blokjes van 2 cm)

4 sjalotjes (fijngesneden)

3 teen knoflook (geperst)

10 ansjovisfilets op olijfolie (uitgelekt en fijngehakt)

2 theel. middelscherp kerriepoeder

1 theel. Cayennepeper

2 eetl. Mosterdpoeder

4 eetl. fijne kappertjes

4 eetl. fijngesneden bieslook

2 eetl. dragonblaadjes (fijngesneden)

2 eetl. peterselie (fijngesneden)

2 theel. Tijmblaadjes

500 ml slagroom

citroensap van twee citroen

Bereidingswijze;

Verwarm de oven voor op 200 graden.

Snijd de spitskool over de lange zijde in parten. Bestrijk rondom met olijfolie en bestrooi royaal met zout en peper. Rooster de spitskool in de oven in ongeveer 30 minuten goudbruin en gaar. Let op: de spitskool valt snel uit elkaar, werk slim met een tang.

Pureer intussen voor de dragonolie de dragonblaadjes met de zonnebloemolie.

Breng voor de saus in een steelpan of halfhoog vuur de slagroom met de sjalot, knoflook en de ansjovis tegen de kook aan. Laat 5 minuten zachtjes koken. Voeg de kappertjes, peterselie en dragon toe. Roer dan de boter er beetje voor beetje doorheen. Maak af met het citroensap.

Hazelnootgremolata

Rooster de hazelnoten tot goudbruin. Snijd de peterselie fijn. Rasp de Parmezaan. Hak de hazelnoten fijn. Meng door elkaar. Maak eventueel nog op smaak met zout.

Mise en place (zet alle ingrediënten klaar op je werkbank)

Begin met het in het bord schenken van de café de paris saus. Leg hierin een part spitskool. Maak af met de dragonolie en hazelnootgremolata.

Melanzane a la Parmigiana met kippendij en krokant van serrano ham

12 aubergines
4 flessen passata
10 bol mozzarella
250 gr geraspte Parmezaanse kaas
Verse blaadjes basilicum
zonnebloemolie om in te frituren
zout

Kippendij
3 eetlepels Italiaanse kruiden
3 eetlepels Paprika-poeder
3 eetlepels knoflook-poeder

Serrano ham

Bereidingswijze;

Snijd de aubergines overdwars in plakken van een halve centimeter dik, gebruik het zout om op smaak te brengen. Verwarm 1 cm olijfolie in een pan. Bak de schijven aubergine in een ruime hoeveelheid olijfolie tot ze goudbruin kleuren. Leg ze op een bord (in keukenpapier). Laat de mozzarella uitlekken en snijd in plakken van 0,5 cm.

Vul de ovenschalen met de passata. Bouw hierin de melanzane op door 3 plakjes aubergine op elkaar te stapelen. Leg hiertussen een plakje mozzarella. Herhaal 3x en eindig met een plakje mozzarella. Maak af met Parmezaanse kaas.

Krokante ham

Verwarm de oven voor op 180 °c. Snijd de serrano ham met de snijmachine in dunne plakjes. Maak ongeveer 40 plakjes (vraag eventueel hulp van een DC-chef om je te helpen). Pak een bakplaat en bekleed met bakpapier. Verdeel de plakken ham op de bakplaat. Zet in de oven tot goudbruin (ongeveer 10 minuten).

Kippendij

Wrijf de kippendij in met olijfolie. Kruid de kippendij royaal met knoflook, italiaanse kruiden en paprikapoeder. Bak mooi goudbruin in de pan, leg op een bakplaat met bakpapier.

Mise en place (zet alle ingrediënten klaar op je werkbank)

Maak op het bord een klein rondje van de passata. Zet hierin het torentje van de melanzane. Snijd de kippendij in plakjes en leg hier mooi omheen. Maak af met het serrano krokant.

Pavlova's met kardemomroom en cranberrycurd

Cranberrycurd	4 eetlepels Kardemom
625 g cranberry's	
350 g suiker	Room
rasp en sap van ½ biosinaasappel	1 liter slagroom
150 g boter, in blokjes	75 gram suiker
3 ei + 1 eigeel	
	Hazelnoten
Pavlova's	150 gram hazelnoten
15 eiwitten (500 gram)	50 gram suiker
750 gr fijne kristalsuiker	1 eetlepel water
1 citroen	
2 eetlepels maizena	

Bereidingswijze;

Pavlova's

Verwarm de oven voor op 100°C. Doe de eiwitten in een **vetvrije** kom en klop luchtig. Voeg daarna beetje bij beetje 750g kristalsuiker beetje bij beetje toe en voeg ook het kardemompoeder toe. Mix tot het eiwitmengsel glanzend is en stevige witte pieken vormt. Maak een klein papje van de 2 eetlepels maizena met 1 eetlepel water en voeg ook toe aan het mengsel. Pak de bakplaten en bekleed met bakpapier. Maak kleine pavlova's van ongeveer 15cm doorsnede.

Verdeel 30+ gelijke hoopjes schuim op bakplaten die je met bakpapier bekleed. Met een lepel maak je ze iets ronder, maar ook een klein kuiltje in het midden. Dat is straks handig bij het vullen. Bak de kleine pavlova's in 1,5 tot 2 uur op 100 °C (boven- en onderwarmte) en laat volledig afkoelen in de uitgeschakelde oven met de deur op een kleine kier.

Cranberrycurd

1 Verwarm 500g van de cranberry's met 300g van de suiker en de rasp en het sap van de sinaasappel in een steelpan. Breng aan de kook en laat ± 10 min. zachtjes koken. Voeg ook het citroensap toe. Wrijf het cranberrymengsel door een bolzeef en vang op in een kom.

2 Roer de boter door het mengsel tot deze gesmolten is. Klop het ei en eigeel met een beetje van het cranberrymengsel los. Meng met de rest van het cranberrymengsel en verwarm in een steelpan het mengsel al roerend tot het dikker wordt. Dit duurt ± 10 min. Schenk de cranberrycurd in een schaal en bedek met vershoudfolie. Laat afkoelen. Meng de overige cranberries door de curd.

Hazelnoten

Karamelliseer de laatste 50 g suiker met 1 el water in een steelpan met stevige bodem op matig vuur. Voeg als de suiker lichtbruin is de hazelnoten toe en roer snel door de karamel met houten spatel. Verdeel de noten over een siliconenmatje of vel bakpapier op een bakplaat. Druk de gekaramelliseerde hazelnoten plat met de spatel. Laat afkoelen. Hak grof.

Mise en place (zet alle ingrediënten klaar op je werkbank)

Room

Klopt de room luchtig met de suiker.

Vul de pavlova's met de cranberrycurd en kardemonroom. Besprenkel met de gehakte hazelnoten.