



Kookclub menu woensdag 24/11/2021.

Wijndegustatie met bijpassende gerechten.

Oesters

met bijhorende wijn Heyberger – Crémant d'Alsace – Brut

Ingrediënten voor 12 personen

- 24 oesters
- Citroen
- Geprakt ijs
- Goede peper
- Uitje met wijnazijn?
- Voorstel om 1 gewone oester en 1tje met ui en wijnazijn te serveren.
- Geen bruin brood (niet nodig)
-

Carpaccio van Sint-Jacobsnoten met bijhorende wijn

(Trizanne Signature Wines – Elim – Sauvignon blanc)



Ingrediënten voor 12 personen

- 24 sint-jacobsnoten
- 8 el zeer goede olijfolie
- 1 citroen
- 3 el fijngehakte bieslook
- enkele takjes dille
- 1 kl gedroogde roze peperbolletjes
- peper en zout

Recept

Zet de borden voor de carpaccio ruim vooraf in de koelkast.

Meng voor de vinaigrette de olijfolie, citroensap, peper en zout. Klop goed door tot een mooie dressing.

Snijd de gewassen sint-jacobsnoten met een scherp mes in dunne schijfjes.

Leg de schijfjes op de koude borden.

Druppel de vinaigrette over de schijfjes Sint-jacobsnoten.

Bestrooi met fijngehakte bieslook, dille en gekneusde rode peperbolletjes.

Gerookte mousse (Alain) met bijhorende wijn

Nabygelegen Estate – Wellington – Chenin Blanc

Ingrediënten voor 12 personen

400 gram gerookte paling

300 gram mascarpone of zure room

2 eiwitten

1 citroen

Optioneel garnituur: viseitjes, kappetjes zeste van citroen, dille...

Recept

Pureer de gerookte paling en zure room met een mixer

Klop eiwit stijf en spatel onder het gepureerde mengsel

Kruid af met peper/zout en garmeer

Serveer in glas, op 2 witloofbladen of op een toast

Inktvistentakels met bijhorende wijn (KURT)

(Kloovenburg Estate “Barrel Fermented” – Swartland-Riebeeckberg – Chardonnay)

Pulpo alla gallega (2H nodig voor de bereiding) moet vooral staan pruttelen dus niet zoveel werk voor de kok.

Ingrediënten voor 12 personen

Octopustentakels - 1rode peper- bos peterselie-halve citroen-witte wijn(150 ml) -paprikapoeder en olijfolie-rode ui-look- koriander

Recept

Doe de octopus in een stoofpan met de rode peper, peterselie, citroen, ui en wijn plus voldoende water zodat alles onder water staat. Laat 90 min zacht koken.

Haal de octopus uit het vocht en laat effe afkoelen, gril hem daarna effe aan in olijfolie en opdienen met zout en paprikapoeder.

Eend met bijhorende wijn (Alain)

(Babylon's Peak – Swartland-Paardeberg – Cinsault)

Ingrediënten voor 12 personen

2 eendeborsten

~4 x Pastinaak

12 Vijgen

1 Sinaasappel

1 citroen

16 theelepels suiker

6 eetlepels Balsamico/witte wijn-azijn

Recept

Bak de eendeborsten volgens de kunst

Kook de pastinaak en pureer tot fijn zalf met boter kruid subtiel af

Confijt van vijgen:

Snij de vijgen in 4, voeg gevogelte boullion, suiker, azijn, geperste sinaasappel, resteerdere eendjus ,

peper zout, tijm en rozemarijn toe en kook in (corrigeer eventueel met citroen).

Serveer 2 rose eendeborkst plakjes op de pastinaakcreme met een lepel vijgenconfijt op een klein

bordje

Kalfnietjes met bijhorende wijn

(Oldenburg Vineyards “Cooler” – Stellenbosch – 51%Merlot & 49% Cabernet Sauvignon)

Ingrediënten voor 12 personen

- 6 kalfsnietjes
- Boter
- 2 à 3 tuiltjes verse dragon
- 2 à 3 uien
- 250 gr champignons
- 3 dl water
- 3 dl gevogeltefond (best Pot Lacroix voorzien)
- 2 à 3 scheuten Madeira
- 50 à 75 cl room
- Peper en zout

Recept

Pel de kalfsnieren en spoel goed af onder stromend water. Laat ze daarna even in water weken en uitlekken en snijd in stukken van een vijftal centimeter.

Hak de dragon, de ui en de lente-uitjes grof en zet aan de kant. Doe hetzelfde met de champignons. Bak ze dan in een pan met boter tot ze gaar zijn en houd apart.

Zet een pan op een hoog vuur, doe een flinke homp boter in de pan en voeg, zodra die boter schuimt, de kalfsnietjes toe. Laat het geheel een tiental minuten sudderen. Snijd een nietje open om te zien of ze gaar zijn.

Haal de kalfsnietjes uit de pan, blus met water, voeg de gevogeltefond toe, roer alles mooi los en laat even opkoken. Zeef het geheel en giet het mengsel daarna terug in de pan. Voeg nu de Madeira en de room toe.

Voeg de nietjes, de champignons, de dragon, de ui en de lente-uitjes toe en laat nog wat sudderen. Kruid naar smaak met peper en zout en serveer.

Verse pasta met champignons (KURT) met bijhorende wijn

(Napier Winery “Cape Blend” – Wellington – 50%Pinotage, 25% Cabernet Franc & 25%)

Verse Pasta met champignons en look. In deze bereiding zit de tijd vooral in

het maken van de verse pasta. Eventueel de kok die de inktvis maakt kan

helpen verse pasta maken. 1h20 kooktijd

Ingrediënten voor 12 personen

600g bloem-6 eieren-olijfolie-look-champignons-parmezaanse kaas-crème

fraich-peper-zout

Recept

Maak de verse pasta door de bloem, eieren en geutje olijfolie goed te mengen en kneden. Laat onder een natte doek 15 min rusten. Maak de slierten. Kook gaar

Look zachtjes aanmaken en dan de champignons toevoegen, kruiden met peper en zout. Doe wat pasta kookvocht bij de champignons. Voeg de parmezaan toe en de crème fraich. Opdiene met klein beetje schilfers van parmezaan.

Hert met amandelkroketten (STIJN) met bijhorende wijn

(Mountain Ridge “Romansrivier” – Breedekloof – 95%Syrah&5%Cabernet Sauvignon)

Ingrediënten voor 12 personen

Wildsaus en hert

Ingredienten :

- 1 kg 400 Hertfilet of gebrad
- 300ml rode wijn
- 600 ml rode wijn
- 200gr veembessen
- 2 rode uien en 2sjalotten
- 2 blaadjes laurier
- 130ml fruit azijn naar keuze
- 3 eetlepels mosterd
- 100gr pure chocolade
- 250gr boter
- 50gr gedroogde lavendel

Recept

Fruit de fijn gesneden rode ui en sjalotten aan in klotje boter en als ze bijna gaar zijn voegje de mosterd toe.

Blus met de rode wijn en fruitazijn laat 1/3 ik koken .

Plaats hierin de veembessen confituur en blaadjes laurier, wildbouillion.

Bind de saus naar de gewenste dikte en werk af met klontje boter en chocolade en de gedroogde lavendel

Vlees (sous vide?)

Kruid het hert met peper en zout

Bak het kort aan in klontje boter

Gaar het nog 10 a 12 min in een oven van 180 graden

Als we dit sous vide voorbereiden, dan zal Kurt dit mee begeleiden.

Amandelkroketten:

Benodigdheden:

- 700 g aardappelen
- 262.5 ml water
- 180 g boter
- 175 g bloem
- 6 eieren
- 175 g amandelschilfers

Werkwijze:

Schil de aardappelen en kook ze gaar in gezouten water. Giet af en laat uitdampen.

Plet de aardappelen met een klontje boter.

Doe het water met de boter in een steelpan. Verwarm op het vuur. Kruid met peper en

zout.

Doe er de bloem bij en laat het mengsel drogen op een zacht vuur.

Doe het bloem-botermengsel in de keukenmachine en laat draaien. Voeg er één voor één

de eieren aan toe.

Verkruimel er ongeveer 1/5 van de amandelschilfers bij.

Meng er ten slotte de geplette aardappelen door.

Maak balletjes van de aardappelpuree. Rol ze door de amandelschilfers

Panna Cotta met Baileys en gekarm hazelnootjes met bijhorende wijn

(Nitida Vineyards “The Tinkery” – Durbanville – Riesling)



Ingrediënten voor 12 personen (normaal voor 8 personen)

- 900 ml slagroom
- 10 cl Bailey likeur
- 4 gr Agar Agar (of 6 blaadjes gelatine)
- 60 gr Suiker
- 60 ml water
- 100 gr hazelnoten

Recept

Verwarm de slagroom samen met de Baileys likeur in een kleine pan. Mix daar met een garde een afgestreken theelepel agar agar door. Breng het geheel zachtjes aan de kook en haal de pan na één minuut van het vuur.

Schenk de Baileys room in 12 glaasje (wijnglazen van Rerum?). Laat de panna cotta minimaal een uur opstijven in de koelkast.

Maak ondertussen de gekarameliseerde hazelnootjes. Doe de hazelnoten samen met het water en de suiker in een pan met dikke bodem. Breng al roerend zachtjes aan de kook. De suiker zal na een minuut of vijf gaan karameliseren. Blijf roeren tot alle nootjes versuikerd zijn en laat ze daarna afkoelen.

SERVEREN:

Versier de panna cotta met de gekarameliseerde hazelnootjes en eventueel een klein scheutje Baileys.