



menu

feestdagen 2015

Aperitiefhapje: Gegrilde Rode Mul

Champagne Etienne Calsac "L'Echappée Belle"

Voorgerecht: Gebraden Kwartel - Pijnboompit

Champagne Forget-Chemin "Carte Blanche"

Tussengerecht: Wintergroenten "Sous Vide"

Champagne Lacourte Godbillon "Brut"

Voorgerecht: Dim Sum van Garnaal

Champagne Vazart-Coquart "Spécial Club" 2008 Grand Cru

Hoofdgerecht: Tourte de Viande

Champagne Maurice Grumier "Coeur de Rosé" Brut

Dessert

Koffie of thee

Feestmenu 2015



Aperitiefhapje: Gegrilde Rode Mul

Champagne Etienne Calsac “L'Echappée Belle” – de sappige en eenvoudige rode mul vraagt om een champagne die zeer fris en fruitig is. De mineraliteit van de champagne combineert mooi met het zoute van de vis.

Ingrediënten: per persoon één rode mulfilet (geschubd), gesmolten boter, peper, zout.

Snij het vel van de filets met een scherp mes in en smeer ze in met boter. Verhit de grillpan. Leg de filets met het vel boven op de grill. Bestrooi met peper en zout. De filets in ongeveer 4 minuten gaar grillen zonder te keren en serveren met de gegrilde zijde naar boven.

Voorgerecht: Gebraden Kwartel - Pijnboompit 223

Champagne Forget-Chemin “Carte Blanche” – een soepele, fruitige champagne met telkens 1/3 van de drie klassieke druiven in champagne. Omwille van het fruit en het zachte karakter gaat deze champagne mooi samen met delicaat vlees zoals dat van kwartel. Wees zuinig met de dressing, want anders zal ze de wijn overstemmen.

Ingrediënten: per persoon een kwartelfilet, een theelepel pijnboompitten en wat gemengde sla, een half plakje spek in reepjes, walnotenolie, frambozenazijn, bieslook, bouillon, olie, peper, zout.

Bestrijk de kwartelfilets met olie, peper en zout en bak ze in de pan; laat ze verder garen in een voorverwarmde oven (200°). Bak het spek en de pijnboompitten. Maak een dressing door de walnotenolie en de frambozenazijn te kloppen. Dresseer de sla over de bordjes en giet er druppels dressing over. Verdeel het spek en de pijnboompitten over de bordjes en leg de kwartelfilets er boven op. Maak een reductiesaus van de bouillon en de aanbaksels in de braadslee. Zeef de saus en giet over de filets. Dien direct op.



Tussengerecht: Wintergroenten “Sous Vide”

Champagne Lacourte Godbillon “Brut” – wintergroenten hebben vaak een pittige, aardse smaak. Wanneer ze zacht geworden zijn door de sous vide, gaan ze vast heerlijk samen met deze fruitige, maar gestructureerde champagne waarin pinot noir domineert. Ontdek het samenspel van aardse met fruitige tonen (framboos, aardbei).

Ingrediënten: wintergroenten in blokjes gesneden (grotere blokjes: schorseneren en pastinaak, kleinere blokjes: wortel en gele biet), olijfolie, tijm, sherryazijn, peper, zout, boter, kalfsjus. Voor de sous vide gebruik je een hersluitbare plastic zak die tegen hitte kan (een alternatieve manier is stomen).

Doe de wintergroenten, de olijfolie, de tijm, sherryazijn, peper en zout in een sous videzak en pocheer ze 120 minuten op lage temperatuur (65°). Haal ze uit de zak, schik op de borden en werk af met warme kalfsjus en peper.

Voorgerecht: Dim Sum van Garnaal en Varkensvlees 409

Champagne Vazart-Coquart “Spécial Club” 2008 Grand Cru. Deze krachtige en krijtige champagne uit het topjaar 2008 kan best een smaakvol, maar verfijnd Oosters hapje af. Een combinatie van vlees en garnaal met een hoog umami-gehalte staat perfect bij deze grand cru blanc de blancs, als je niet overdrijft met de dipsaus.

Nodig: 100g varkensgehakt, 100g gepelde grijze garnalen, teentje gember, een bosuitje, sojasaus, rijstwijn, oestersaus en sesamolie, peper en zout. 20-tal klaargemaakte wontonvelletjes, 20-tal bieslooksteeltjes. Voor de saus: chilipoeder, look, sojasaus, limoensap, sesamolie, zoetzure saus.

Snijd de garnalen, de gember en de bosui fijn. Meng alle ingrediënten voor de vulling en kruid af. Zorg dat er geen lucht in de massa zit. Vorm telkens een bolletje en leg het in het midden van een wontonvelletje. Druk het vel goed aan en vorm een “bonbon”. Knoop een bieslooksteeltje om het velletje. Stoom of kook de dimsums enkele minuten. Meng de ingrediënten voor de saus en serveer ze in een kommetje bij de dimsums.

Hoofdgerecht: Tourte de Viande 290

Champagne Maurice Grumier “Coeur de Rosé” Brut. Een fruitige champagne met een mooie structuur schreeuwt om een fijn stukje wild. Dit Elzasser gerecht is in onbruik geraakt, maar ten onrechte.

Ingrediënten: 500g wild vlees, een ui, een wortel, een tomaat, een teentje look, een eigeel, twee rollen bladerdeeg, een theelepel platte peterselie, wat witte wijn.

Maak een gehakt van wild (hert, everzwijn, ree). Snij de groenten in kleine blokjes en laat ze even zweeten in de pan met olijfolie en zout. Voeg het vlees toe en bak en roer tot het mengsel droog is. Voeg de look en de fijngehakte peterselie toe.

Spreid een vel bladerdeeg uit in een diepe taartvorm. Spreid de vulling over het deeg en bedek met de andere rol deeg. Sluit de taart goed af door de randen in elkaar te vouwen en te knijpen. Bedek met vershoudfolie en laat het geheel drie kwartier in de koelkast opstijven.

Verhit de oven voor op 180°. Verwijder de folie en borstel het losgeklopte eigeel over de bovenzijde. Laat ongeveer drie kwartier bakken op 180°. Warm opdienen.

Tip: maak een klassieke braadjus om de borden te dresser en de smaak van het vlees te accentueren.

Dessert

Zonder champagne, als je iets zoets neemt. Is er nog een rest in de flessen? Probeer enkele harde en halfharde kazen.



HELEMAAL GEK VAN BUBBELS? BEZOEK

[HTTP://WWW.BUBBELGEK.COM](http://www.bubbelgek.com)