

Menu

Hans kookt met Eric

Hans kookt met Eric

17 januari 2011

Aperitief: Cremant d'Alsace van Henri Ehrhart uit Ammerschwyr.

**

Vogelnestje van aardappel met diverse bereidingen van kwartel met dressing van morilles en 'Amsterdams vet'

2008 Bourgogne Chardonnay van Jean Latour-Labille & fils

**

Gebakken filet van heilbot gelardeerd met gerookte paling, salade van venkel met olijfolie en 'fleur de sel', julienne van wortel, knolselderij en wortel, noilly pratsaus

2009 Domaine du Bois de Saint Jean Madame d'Ust

**

Gebraden en zachtgegaarde runderzylende met topinamboer, schorseneren omwikkeld met pancetta en 'bombe' van groene kool

2008 Chateau Haut Grelot Coteau de Methez Premiers Cote de Blaye

**

Taartje van korstdeeg met verse Turkse vijgen en gorgonzola dolce, 'pecan brittle icecream'

2008 Musset-Roullier la Royaute

Hans

kookt sinds 1978, en is geschoold in de klassieke keuken en heeft zich begin jaren tachtig, door de opkomst van de 'nouvelle cuisine' verfijnd in het koken en genieten van wijn en eten. Met Eric, Ingrid, Ferry Kenter en zijn toenmalige vrouw Tiny van 't Stokpaardje te Alkmaar, samen altijd inkopen doen, praten over wijnen en eten, dineren bij de mooiste bedrijven in binnen- en buitenland of gewoon aan de bar, op zondagavond na weer een drukke werkweek, bij 'lange' Frans in de vestibule genieten! Onze gastheer!

Eric

heeft zijn sporen ruimschoots verdiend in de horeca en wijnhandel.

Als Chef/eigenaar van restaurant Eric's Stokpaardje, waar hij samenwerkte met Hans en Ingrid, de Wijnwinkel in Heerhugowaard en nu met zijn nieuwe aanwinst:

Rue de la Plume. Hier combineert hij zijn beide passies, eten en wijn. Altijd probeert Eric de lekkerste combinatie tussen beiden te vinden. Culinair gezien staan de neuzen van Eric en Hans dezelfde kant op en de beide vrienden zijn met veel plezier aan de slag gegaan.

Amuse

Deze fruitige en frisse wijn is gemaakt van 70% Pinot Noir, 20% Pinot Gris en 10% Riesling. Hij heeft een stevige elegante mousse. Een echte wijn om mee te toosten.

Voorgerecht

Dit gerecht stond bij restaurant de Loocatie op het allereerste kerstmenu (1995), kwartel is een mooi product om mee te werken, het heeft een geheel eigen smaak, heerlijk als voorgerecht, licht verteerbaar en heel smakelijk. Het borstje is krokant gebakken en van het kwarteleitje hebben we een uitsmijtertje gemaakt. Het boutje is gefrituurd in 'tempura en panko'. Het vogelnestje is gemaakt van aardappel en heeft net als de bereiding een 'oosterse' inslag. Ik vind gevogelte en morilles een topcombinatie. In 1988 toen ik op een regenachtige winteravond op de bus wachtte, bedacht ik deze dressing voor de menukaart van 't Stokpaardje.

'Amsterdams vet' is hele jonge sla, het is heel teer en ze laten het groeien net als tuinkers, het wordt ook wel 'broeivet' genoemd. De leverancier zei: "ik moet even naar het museum bellen of het nog geproduceerd wordt".

Wijn

Deze 100% Chardonnay wordt gemaakt door een wijnboer uit de Meursault, het is een rijke wijn met weelderig fruit, puur en een prachtige afdrank zoals een Bourgogne hoort te zijn.

Tussengerecht

de term 'lardenen' staat voor doorrijgen en dan wordt meestal spek bedoeld, maar in deze vorm heb ik gekozen voor het vette van gerookte paling die gestoken wordt in een magere vis, als groente zeer dun gesneden venkel met olijfolie en zeezout aangemaakt waardoor het krokant blijft maar wel zachter van smaak door de dikte en de olijfolie. De wijze van warme groente is 'a la Nage', dat is 'julienne' gesneden fijne groente die gestoofd is in roomboter. Noilly Prat is een droge vermout uit het zuiden van Frankrijk en ligt een jaar in eiken vaten buiten, in weer en wind te rijpen. Het wordt gemaakt van witte druiven, Picpoul de Pinet en Clairette, en op smaak gebracht met kamille, sinaasappelschil, nootmuskaat, koriander en kruidnagel. Het geeft mijn vissaus veel intensiteit en de nodige zoetheid. Vet en zoet gaan goed samen.

Denk maar aan spek en stroop in de pannenkoek. dit gerecht komt rechtstreeks uit de klassieke keuken

Wijn

Deze Côtes du Rhône Blanc is gemaakt van 100% Viognier. De wijn is licht goudgeel, Van deze wijn heeft 10% op fust gelegen dat ruikt en proeft men. Het is een favoriet van mij, die ik graag deel.

Hoofdgerecht

Als 'pièce' heb ik gekozen voor een prachtig, mooi stuk biefstuk. Het is het deel van de bil wat gebruikelijk voor de carpaccio is bestemd, veel smaak, zacht en toch met een 'bite'. Als rundvlees kopen wij altijd het Schotse Aberdeen Angus Beef, we kopen dan het vlees van vrouwelijk runderen omdat dat fijner van structuur en smaak is. Topinamboer is een aardpeer en smaakt naar artisjok, het is familie van de zonnebloem, Jerusalem is een verbastering van het Italiaanse woord Girasole wat zonnebloem betekend, daarom noemen de Engelsen het ook wel 'Jerusalem Artichokes'. In deze bereiding wordt het een smeuïge puree (mousseline). Schorseneren is een groente, speciaal van dit seizoen en is nogal bewerkelijk, daarom word het weinig gegeten. Het word ook wel 'asperges van de armen' genoemd. We omwikkelen het met pancetta (rauw spek) en bakken het in de oven. Als groente verder, voor de kleur en het bittertje, groene kool met een aardappelvulling. Wij Nederlanders vinden dat er altijd iets van een aardappel component bij een hoofdgerecht moet! Traditie of cultuur!

Wijn

Deze 100% Merlot heeft 12 maanden in Amerikaans en Frans eiken gelegen. Hij is elegant en stevig met veel kleur, en smaakt naar rijp bosfruit (bramen en bosbessen). In de lange afdrank zitten mooie ronde tannine.

Nagerecht

Dit is een echt experiment, wat in theorie moet kloppen.

Ik heb het alleen nog nooit gemaakt in deze combinatie.

Wel bekend uit de klassieke keuken is:

Krokant korstdeeg, gorgonzola en vijgen passen goed met zoete, witte wijn.

Bij Jean Beddington in Amsterdam, toen nog op het Roelof Hartplein, at ik eens roomijs met pecannoten, karamel, zout en peper (een 'Werters echte' met noten en peper).

Het lijkt mij een goede combinatie met het warm geserveerde vijgen/kaastaartje.

Wel voor de zachte gorgonzolavariant gekozen. Eet smakelijk!

Wijn

De naam van de wijn betekent betekent 'koningsschap' en is afkomstig uit de Anjou Coteaux de la Loire en is gemaakt van 100% Chenin Blanc druiven van late oogst, en heeft een edele rotting gehad waar hij 30 milligram restsuiker van heeft. De kleur is goudgeel en smaakt naar kweeperen en honing.