

't loo 20 - 1851 ht heiloo www.loocatie.nl
telefoon 072 533 33 52 info@loocatie.nl

Hoofdgerecht

Het voorjaar is begonnen en dan moet er lamsbout op het menu, liefst samen met primeurgroente. Wij vinden dit een prachtige tijd, er is dan weer veel te verkrijgen. Men zal denken alles is het gehele jaar te verkrijgen! Dat is dan wel zo, maar lam is alleen geschikt voor de lente. Lam uit Nederland blijft iets unieks en voornamelijk uit de Beemster. Je proeft de kwaliteit en de beleving. Ongeveer 10 Jaar geleden toen er geen lamsvlees uit Nederland verkocht mocht worden vanwege een MKZ-crisis. Hebben we Duits- en Deens lamsvlees gehad. Dit haalde het niet bij 'ons' lam. In de restaurants komen toch nog vaak mensen die een antipathie hebben tegen dit heerlijke vlees, ze vinden dat er een luchtje aanzit! Deze gasten hebben ooit een keer een schaap of een ram gegeten en toegegeven, het is niet een prettige geur. Maar goed, over deze dis gesproken!...knoflook dat hoort er zo bij, heerlijke zachte, die even gefrituurd is en verder... zeekraal, lamsoren, dubbelgedopte tuinboontjes, worteltjes, 'vroeger' meiknolletjes, enz... Een jus gemaakt van lamsbotten en op smaak gemaakt met iets honing en tijm. Het blijft terug naar de tachtiger jaren. goede appetijt!

Wijn

Zoals gebruikelijk in een Bordeauxgebied is dit de 2e wijn van het Chateau de la Rivière. Men gebruikt hiervoor de druiven van de jongere stokken in de wijngaard. Ook worden hier de druiven voor gebruikt die niet in de eerste wijn komen vanwege productievolume. Zo kan men voor de eerste wijn meer cabernet franc toevoegen met als gevolg dat het volume merlot niet in de eerste maar in de tweede wijn terecht komt. Ook laat men de tweede wijn minder lang op eikenhouten vaten rijpen.

Nagerecht

Op speciaal verzoek van Nico, een klassieker om mee te eindigen. Griesmeel wie is er niet mee opgegroeid, deze variant is koud en romig. We hebben Tommie Lammes moeten bellen voor de exacte verhoudingen, mousse van griesmeel Schoorlse Heerenstijl. Sinaasappelschil, citroenschil, vanille meetrekken in de melk..is een klein tipje van de sluier die ik wil oplichten! Griesmeel verder is voor veel mensen een raadsel. Waar is het van gemaakt vraagt men zich dan af? Het is grof gemalen tarwe of spelt, eigenlijk hetzelfde als couscous. Het ligt even aan de soort tarwe die je gebruikt wat betreft de smaak.

Het dessert bestaat verder uit het knapperige, krokante van chocolade. Munt waar we ijs van hebben gemaakt is vriendjes met chocolade. Dus die wil ik graag bij elkaar combineren net als sinaasappel en merengue, dit gaat weer prima met het geheel. Dus lekker ouderwets zoet en smeug.

wijn

Deze goudgele wijn is een volbloed Barsac. De druivenrassen sémillon, sauvignon blanc en muscadelle hebben 'Pourriture noble' oftewel edele rotting, wat betekent dat ze zijn aangetast met het fenomeen botrytis. Dit is een natuurlijke schimmel die met vochtig weer zich vastklampt aan de druif en zich voedt met het water uit de druif. Zo blijven prachtige smaakstoffen achter in de druif.

Menu

Hans kookt met Nico

Hans kookt met Nico

18 april 2011

Aperitief: Cava Xenius, Penedès, Spanje

**

Terrine van Hollandse asperges met scharrelei, huisgerookte zalm, mayonaise met grove mosterd, salade met rauwe bietjes en sinaasappel-citroendressing

Pinot gris, Domaine Gocker, Frankrijk

**

Krokant gebakken rogvleugel met groene asperges, gemarineerde jonge scheuten, 'sauce hollandaise', gezouten ansjovis en 'parmesan cracker'

Arco Viejo, viura/verdejo, Spanje

**

Gebraden Hollandse lamsbout uit de Beemster met een garnituur van voorjaarsgroente, gepofte knoflook, jus van lam met iets honing en tijm

Les Sources de la Rivière, Fonsac, Frankrijk

**

Mousse van griesmeel met roomijs van munt, krokante chocolade en merengue

Chateau Dudon, Sauternes, Frankrijk

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...

Koken met Nico Blokker is 'back to the 80's'. Wij hebben goede herinneringen aan de tijd dat Nico, 'meneer Blokker' nog zijn restaurant Rue de Bois, in de Alkmaarse van den boschstraat had. Het was eigenlijk een onmogelijke stek voor een restaurant met zo'n faam. Men ging naar binnen door een piepkleine voordeur met daarna een lange gang en zo kwam je in het restaurantgedeelte zonder ramen. Maar dan staat daar Nico, die alles in de gaten had. Je kreeg bij binnenkomst dan ook gelijk het gevoel dat je écht ergens naar binnen was gekomen. Een ras vakman en een gastheer in hart en nieren, die goedlachs en vol elan de zaak runde. Later ging hij verhuizen naar Schoorl, waar hij restaurant de Schoorlse Heeren tot grote hoogte bracht. Een leerbedrijf waar vele van mijn collega's uit de keuken en bediening hebben mogen werken.

Nico

Nico getogen Purmerender waar zijn vader een groothandel in zuivelproducten had. Als Passagiersbediende op de Willem Ruys veel ervaring opgedaan. Na Hogere Hotelschool, gewerkt in restaurant De Deyssehof, De Stolp in Bergen, en voor zich zelf in Rue du Bois onder het oude hotel Victory. Daarna in Schoorl de Schoorlse Heeren, waar de wijnkennis verder werd ontwikkeld. Door geen opvolging gestopt, maar het wijnaspect bleef kriebelen, daardoor oprichting wijnhandel het Schoorlswijnhuis, met als doel door proeven en kennis overdracht veel medewerkers van restaurants te leren met wijn omtegaan. Alweer 42 getrouwd met een Purmerends meisje Tine-Marjan Dekker twee dochters en twee kleinkinderen.

Nico Blokker't Schoorls Wijnhuis

06-24754991

info@schoorlswijnhuis.nl

www.schoorlswijnhuis.nl

Aperitief

75% Macabeo 25% Chardonnay Frisse heldere mousserende wijn. Mooi sprankelend, elegant van smaak. Een feestelijk glas wijn. De prettige zuren maken deze wijn zo smakelijk. Rijk aan frisse tonen in de smaak. De afdronk is zuiver en houdt lang stand. Een prima aperitief maar ook een feestelijke begeleider van tapas en andere kleine hapjes. De Cooperativa Vinicola del Penedès werd opgericht in 1964. Het bedrijf heeft uit handen van koning Juan Carlos ook een onderscheiding mocht ontvangen voor de voorbeeldrol die het vervult. In de jaren '90 heeft het namelijk tal van ingrijpende kwaliteitsverbeteringen doorgevoerd. Covides produceert zowel wijn als cava en olijfolie, verspreid over diverse locaties. De belangrijkste daarvan bevindt zich in Sant Sadurni d'Anoia, de officiële wijnhoofdstad van Penedès en Cava.

Voorgerecht

Een terrine is een paté zonder korstdeeg en vaak niet warm gemaakt maar ingelegd. Vooral oudere mensen van boven de honderd denken nog vaak dat het dan om een soep gaat? In mijn tijd als leerling-kok en lang daarna stond op iedere kaart wel een terrine. Het is dan ook nog een precisie klusje om het netjes in te leggen. Maar als je de terrine daarna mag lossen en aansnijden dan is ook een prachtig gerecht met van die mooie laagjes en smaken. Let wel op: niet te koud meegeven en recht afsnijden! Deze terrine is opgebouwd uit huisgerookte zalm van Huub's Smokehouse (het kan natuurlijk ook perfect met achterham, maar dat paste niet zo in het menu). Klassiek Limburgs 'goud' erin, maar we noemen ze toch Hollandse asperges, gehakt scharrelei en de gelei is gemaakt van kookvocht van asperges. Mayonaise met grove mosterd om in de combinatie te blijven en dingesneden rode bietjes erbij voor de aardse smaak en kleur. Sinaasappel-citroendressing voor de frisheid.

Wijn

Domaine Gocker is gevestigd in de Elzas, in het plaatsje Mittelwihr, dat op een steenworp afstand ligt van Riquewihr en Ribauvillé. Deze wijn is gemaakt van het druivenras pinot gris, die vaak wat kruidige wijnen voortbrengt.

Tussengerecht

Van de fa. Eurofisch uit Den Oever laten wij altijd spatverse rogvleugel binnenkomen. Het is een vis die behoort tot de orde van de kraakbeenvissen, net als haaien. Deze vis moet ook zo vers zijn want kraakbenige vissen hebben snel de neiging om te gaan ruiken naar ammoniak. Je ziet ze daarom niet vaak op menukaarten van restaurants. Als het dan wel te verkrijgen is, dan vaak klassiek met 'beurre Noisette' en kappertjes. Vraag maar aan Nico! De filet van een rog is opgebouwd uit lamellen en ziet er zodoende al mooi uit. Groene asperges erbij die een bittertje hebben en dan dat zachte, zure en ronde van 'sauce hollandaise'. Het is in Frankrijk vernoemd naar ons land vanwege de grote hoeveelheid boter die erin verwerkt is. Verder gefrituurde ansjovis, jonge aspergescheuten en krokante parmezaanse kaas voor het knapperige accent bij dit gerecht.

Wijn

Het wijnhuis Avelino Vegas bevindt zich in Rueda, in het noorden van Spanje. Het druivenras viura, die lokaal macabeo wordt genoemd, is daar een belangrijk druivenras. Hier zit ook een deel verdejo in, dat zorgt voor wat rijpere tonen in de wijn.