



Dramtime.nl
&
Slijterij Frans Muthert

Whisky Kerstdiner 2014



Fijne feestdagen en een voorspoedig 2015!

Menu

Voorgerecht

Coquilles Saint Jacques met gekaramelliseerde witlof + Glen Elgin 12yo

*

Kipfilet gevuld met gerookte zalm + Clynelish 14yo

*

Tussengerecht

Crostini met garnalen, gerookte zalm en krab + Provenance Talisker Young & Feisty/Talisker 10yo

*

Spaanse gamba's met knoflook en uien + Glengoyne 10yo

Hoofdgerecht

Reeribbetjes met Pommery mosterd - Highland Park 18yo

*

Eend a la Grouse + Famous Grouse Malt 12yo

*

Gepocheerde zalmforel met dille honing-mosterdsaus + Douglas Laing Double Barrel Caol Ila/Tamdhu

Dessert

Warme chocolade soufflé + Lagavulin Distillers Edition 2014

*

Pure chocolade mousse + Old Particular Speyside 17yo 1996

*

Kaasplankje + Old Particular Mortlach 10yo 2004 WIN 10th Anniversary Release

- Voorgerecht -

Coquilles Saint-Jacques met gekaramelliseerde witlof en Glen Elgin 12yo

Ingrediënten (4 personen):

- 2 stronken witlof
- 1 el rietsuiker
- 1 el balsamicoazijn
- 8 verse sint-jakobsschelpen (alleen de witte 'noten')
- 2 gesnipperde sjalotten
- 3 el Glen Elgin 12 y.o.
- 3 el wittewijnazijn
- 100 gr roomboter
- 2 el room
- Zout
- Versgemalen peper



Bereidingswijze:

Snijd de onderkanten van de stronken witlof en pel de bladeren. Bak ze aan in hete olie met wat zout en peper. Strooi de rietsuiker eroverheen. Laat dit onder voortdurend omscheppen karamelliseren en blus af met balsamicoazijn.

Dep de coquilles droog. Bak ze bruin in een klein beetje olie in een pan met antiaanbaklaag. Dit duurt ongeveer 1 minuut per kant.

Doe de gesnipperde sjalotten met de whisky en wijnazijn in een pannetje. Laat trekken tot de sjalotten gaar zijn en de vloeistof bijna verdampt is. Neem van het vuur en klop er vlokjes boter door. Voeg de room toe, breng op smaak met zout en versgemalen peper en klop nog eens door.

Schik het witlof op de borden, leg de coquilles erop en schep de saus eromheen. Strooi een paar korrels zeezout over de coquilles en dien op.

Whiskytip:



Serveer met een glas Glen Elgin 12 yo. Het rietsuiker haalt het bittere uit de witlof waardoor het goed combineert met de zachte smaak van de coquilles. De karamelachtige smaak van deze whisky past hier uitstekend bij.

- Voorgerecht -

Kipfilet gevuld met gerookte zalm en saus van Clynelish 14yo

Ingrediënten (4personen):

- 150 gr gerookte zalm, julienne
- 1 ½ bosje verse bieslook, zeer fijn gehakt
- 4 filets van de maïskip à 200 gr
- Zout
- Peper
- Bloem
- 2 losgeklopte eieren
- 150 gr paneermeel van half havermout, half broodkruim
- 2 klontjes roomboter
- 2 sjalotten
- 5 dl room
- 40 ml Clynelish 14yo



Bereidingswijze:

Meng de zalm en 1 bosje fijngehakte bieslook goed door elkaar en verdeel het in vier porties. Snijd de kipfilet vanaf de platte kant bijna in tweeën, zodat je envelopjes krijgt. Bestrooi ze licht met zout en peper. Vul de envelopjes met het zalmmengsel en vouw ze dicht.

Haal de filets door de bloem, daarna door het losgeklopt ei en als laatste door het paneermeel. Bak ze in roomboter goudbruin en laat ze daarna in een voorverwarmde oven van 160 graden nog een kwartiertje doorgaren.

Laat in een sauspan de sjalotjes in de boter glazig worden. Voeg de room en Clynelish toe en laat inkoken tot de helft. Roer de overige fijngehakte bieslook erdoor en breng op smaak met zout en peper. Snijd de kipfilets schuin doormidden, leg ze in een diep bord en schep de saus eromheen. Serveer met een eenvoudige pasta, zoals Tagliatelle.

Whiskytip:



Serveer bij dit gerecht een glas Clynelish 14yo. Deze Highlands single malt combineert goed met gerookte zalm als deze niet te overheersend is zoals in dit gerecht.

- Tussengerecht -

Crostini met garnalen, gerookte zalm en krab

Ingrediënten (4 personen):

- 100 gr krabvlees
- 3 kerstomaatjes
- 1 ciabatta brood
- 5 el koriander pesto
- 12 blaadjes sla
- 100 gr gerookte zalmfilet
- 12 blaadjes peterselie

Bereidingswijze:

Verwarm de grill voor op de hoogste stand. Breek het krabvlees in flinters en snijd elk kerstomaatje in 4 partjes. Snijd het brood in 12 sneetjes. Rooster de sneetjes brood aan beide kanten goudbruin en knapperig. Besmeer de crostini's met wat pesto en leg op elk een blaadje sla. Beleg 4 crostini's met krabvlees, 4 met gerookte zalm en 4 met Hollandse garnalen. Garneer de crostini's met een partje kerstomaat en een blaadje peterselie.

Geen koriander pesto verkrijgbaar? Kies dan voor groene pesto. Het is echter het lekkerst als u zelf de koriander pesto maakt. Maal hiervoor in de keukenmachine een bos verse koriander, 2 gepelde tenen knoflook en 50 gr cashewnoten fijn. Voeg er scheutje voor scheutje 1,5 dl olijfolie aan toe zodat de massa dik en smeugig wordt en breng op smaak met 100 gr geraspte harde geitenkaas, zout, peper en een paar druppels citroensap.

Whiskytip:



Over het algemeen gaan met name gerookte zalm en Hollandse garnalen goed samen met vele soorten whisky maar de combinatie met een glas Talisker. Wij kiezen niet voor zomaar een glas Talisker maar voor een Provenance Talisker Young & Feisty. Een Talisker gebotteld door de onafhankelijke bottelaar Douglas Laing. Zij zijn de enige die onafhankelijk Talisker mogen en kunnen bottelen. Deze Young & Feisty is ongeveer negen jaar oud en heel subtiel. Vooral een perfecte begeleider van Hollandse garnaaftjes en krab maar ook van gerookte zalm zolang die niet te overdadig is. Als goed alternatief kun je natuurlijk ook altijd een glas Talisker 10yo inschenken.



- Tussengerecht -

Spaanse gamba's met knoflook en uien

Ingrediënten (4 personen):

- 24 rauwe gamba's
- 4 teentjes knoflook
- 2 kleine uien
- 4 el olijfolie
- 4 el Glengoyne 10 yo
- 1 el citroensap
- 2 el fijngehakte peterselie
- Zout
- Versgemalen peper



Bereidingswijze:

Was de gamba's, verwijder de darmkanalen en dep ze droog. Pel de teentjes knoflook en snijd ze in zeer dunne plakjes. Pel de uien en snijd ze in dunne ringen. Verhit de helft van de olie en bak de plakjes knoflook heel lichtbruin. Schep ze uit de pan en laat ze op keukenpapier uitlekken. Doe de uienringen in de pan en bak ze omscheppend 4 minuten op een hoog vuur. Schep ze uit de pan. Verhit de rest van de olie in de pan en bak hierin de gamba's omscheppend in 3 tot 4 minuten gaar. Voeg de whisky, het citroensap, de knoflook en de uien toe. Voeg zout en versgemalen peper naar smaak toe.

Laat het geheel nog even doorwarmen en strooi de peterselie erover. Serveer met gekookte rijst met stukjes rode paprika erdoor en gestoofde courgette.

Whiskytip:



Serveer met een glas Glengoyne 10 yo. Deze Highlands single malt is de perfecte begeleider voor deze simpele bereiding van garnalen

- Hoofdgerecht -

Reeribbetjes met Pommerymosterd

Ingrediënten (4 personen):

- 2 uien, gesnipperd
- Boter
- 2,5 dl stevige bruine fond
- 2 dl rode wijn
- Salie
- Rozemarijn
- 2 teentjes knoflook, gesnipperd
- 16 reekoteletjes uit de rug gesneden
- Zeezout
- Versgemalen zwarte peper
- 2 el Pommery mosterd
- 2 el fijngehakte bieslook



Bereidingswijze:

Stoof de uisnippers even in een klontje boter. Voeg de fond, de rode wijn, salie, rozemarijn en knoflook toe en laat het geheel tot de helft inkoken.

Kruid de reekoteletjes met zout en peper en bak ze aan in bruisende boter. Laat ze daarna nog even tien minuten in een hete oven nagaren. Dep de ribstukken met keukenpapier, smeer ze in met mosterd en rol ze door het fijngehakte bieslook.

Zeef de saus en breng deze nog even weer aan de kook. Neem dan van het vuur en klop er een klontje boter door.

Schik de ribbetjes op de borden en schep de saus erover. Serveer met wilde spinazie en gekruide knolselderijpuree.

Whiskytip:

Serveer met een glas Highland Park 18yo. Een stevige Highland Whisky met een gezonde dosis sherry en turf aroma's die goed combineren met de ree en saus.



- Hoofdgerecht -

Eend a la Grouse

Ingrediënten (4 personen):

- 4 kleine eendenborsten
- 4 handen vol spinazie
- 4 tenen knoflook
- Bakboter
- 120 gr basterdsuiker
- 120ml rode wijn azijn
- 1l sinaasappelsap
- 500 ml kippenbouillon
- 4 drams The Famous Grouse
- Rasp van 1 sinaasappel
- 100 gr boter in blokjes



Bereidingswijze:

Doe de suiker in een koude pan en laat het langzaam karameliseren. Pas op dat het niet verbrand. Voeg dan de azijn toe en laat dit zachtjes koken totdat het zich met de suiker vermengt. Voeg dan de sinaasappelsap en de whisky toe en reduceer dit tot de helft. Voeg dan de bouillon toe en laat opnieuw tot de helft reduceren. Voeg de sinaasappelrasp en de in blokjes gesneden boter toe en laat de saus binden door zachtjes te roeren. Breng op smaak met peper en zout.

Snijd de eendenborst indien nodig bij en leg in een hete pan met de huid naar beneden. Bak dit totdat het vet is uitgebakken en de huid krokant is. Leg dan een minuut lang op de andere zijde en laat daarna een paar minuten rusten op een bord. Bak de spinazie met de gekneusde knoflook tenen in de bakboter. Leg de spinazie in kookringen op het bord, snijd de eend in mooie tranches en leg deze daar boven op. Maak af door wat saus over en om de eend heen te druppelen.

Whiskytip:



Drink met een glas Famous Grouse Malt 12yo, een zachte blend met tonen van eiken en citrus.

- Hoofdgerecht -

Gepocheerde zalmforel met dille-honing-mosterdsaus

Ingrediënten (4 personen):

- 500 gr filet van zalmforel
- Roggebrood
- Rucola
- 1l water
- 2 glazen droge sherry
- 2 el droge sherry
- Ui
- 10 zwarte peperkorrels
- 1 laurierblad
- 100 ml mayonaise
- 100 ml crème fraîche
- 4 takjes, verse, fijngehakte dille
- 2 el honing
- 2 el dijonmosterd
- 2 el grove mosterd



Bereidingswijze:

Zet het water op het vuur en voeg daaraan de droge sherry, een ui, 10 zwarte peperkorrels en 1 laurierblad toe en laat dit een half uurtje langzaam trekken. Breng de vloeistof aan de kook, leg de zalmfilet erin en zet direct het vuur af. Laat de zalmforel afkoelen in deze zogenoemde court bouillon.

Meng de bestanddelen voor de saus (de mayonaise, crème fraîche, dille, honing, mosterd en overige sherry) in een kom tot een mooie lobbige massa. Zet de saus minstens 3 uur weg om de smaken goed te laten inwerken.

Neem de afgekoelde zalmforel uit de vloeistof en snijd het visvlees in 8 mooie porties. Bedek kleine sneetjes roggebrood met een blaadje rucola, leg daar een partje vis op en schep de dillesaus er voorzichtig overheen. Serveer eventueel met gekookte aardappelen en groene asperges

Whiskytip:



Serveer met een glas Provenance Talisker Young & Feisty, een subtiele Talisker die goed past bij deze lichte zalm bereiding met een volle en vette saus.

- Dessert -

Warme chocoladesoufflé

Ingrediënten (4 personen):

- Klontje boter
- Poedersuiker
- 100 gr pure chocolade
- 4 eidooiers
- 4 el bakkersroom
- 4 eiwitten
- 100 gr fijne suiker



Bereidingswijze:

Neem 4 ovenvaste schaaltes, beboter ze en bestrooi met poedersuiker. Breek de chocolade in stukjes en smelt au bain-marie. Meng de eidooiers en bakkersroom erdoorheen.

Sla in een kom de eiwitten stijf met een garde en meng er een beetje van de fijne suiker doorheen.

Meng de chocolademix met de helft van de eiwitten en spatel het mengsel voorzichtig door het restant van de eiwitten.

Schep het chocolademengsel in de schaaltes. Zet ze 8 minuten in een voorverwarmde oven van 150 graden. De soufflés zullen nu gaan rijzen.

Dien de soufflés onmiddellijk op als ze gerezen zijn en bestrooi met poedersuiker. Lekker met karamel- of kaneel.

Whiskytip:



Serveer met een glas Lagavullin Distillers Edition en een kop sterke koffie. Deze Lagavulin die een korte finish heeft gehad op Pedro Ximenez sherry vaten biedt niet alleen de zoute en rokerige tonen die goed samengaan maar heeft ook een lekker zoetje waardoor de zoete tonen van de chocolade nog beter tot hun recht komen.

- Dessert -

Pure chocolade mousse

Ingrediënten (4 personen):

- 150 gram pure chocolade
- 4 eetlepels sterke koffie
- 2 eetlepels suiker
- 2 eieren
- 2 deciliter slagroom



Bereidingswijze:

Breng een flinke bodem water in een wijde pan aan de kook. Zet een hittebestendige beslagkom in het kokende water. Breek de chocolade in stukjes. Doe de stukjes chocolade met de koffie en de suiker in de kom. Zorg dat het water zachtjes kookt en laat de chocolade au bain-marie smelten. Splits de eieren apart in dooiers en witten. Neem de kom uit het kokende water en roer de eidooiers door de gesmolten chocolade. Laat het chocolademengsel onder af en toe roeren koud worden. Klop de slagroom half stijf. Klop de eiwitten met schone en droge garde stijf. Voeg eiwitten en slagroom bij het chocolademengsel. Meng het voorzichtig met een pannelikker door elkaar. Verdeel de mousse over 4 cocktailglazen of in één grotere vorm. Plaats het afgedekt zo lang mogelijk in de koelkast. Serveer met een half partje sinaasappel of een paar kersen.

Whiskytip:



Drink bij dit gerecht een glas Old Particular Speyside 17yo uit 1996. Een op sherry vaten gerijpte single malt van de Speyside distilleerderij gebotteld door Douglas Laing. Een fantastisch glas whisky, zeker in combinatie met pure chocolade en wat donker fruit.

- Dessert -

Kaasplankje

Ingrediënten (4 personen):

- 1 punt oude Reypenaer oude kaas
- 1 punt Manchego
- 1 punt Grano Padano
- 2 el grove mosterd



Whiskytip:

Drink bij een kaasplankje met veelal oude kazen eens een glas Old Particular Mortlach 10yo 2004. Dit is de jubileum botteling van Whisky Import Nederland, gebotteld op 57,4% en een fantastische begeleider van rijpe en oude kazen.