

# Slijterij Frans Muthert

## Whisky & Food

### *Kerstdiner 2012*



Slijterij Frans Muthert

Schoolstraat 48, 9581 GC Musselkanaal  
0599 613121  
aeilke@fransmuthert.nl

[www.fransmuthert.nl](http://www.fransmuthert.nl)  
[blog.fransmuthert.nl](http://blog.fransmuthert.nl)



★ SLIJTERIJ  
★ WIJNHANDEL  
★ GROOTHANDEL

## Menu:

### Voorgerecht

Crèmesoep van mosselen met room en kerrie  
of  
Tartaar van tonijn met courgettefrietjes

### Tussengerecht

Coquilles Saint-Jacques met gekaramelliseerde witlof en Glen Elgin  
of  
Gebakken ganzenlever met gekaramelliseerde appel en cantharellen

### Hoofdgerecht

Ribeye gevuld met rivierkreeft en Balmorsaus  
of  
Gegrilde zeetongfilet met olijfolie verrijkt met rookpaling en kruiden

### Dessert

Gegratineerde pruimen met marsepein en sabayon van Auchentoshan 12y.o.  
of  
Sticky Toffee pudding

## Voorgerecht



### Crèmesoep van mosselen met room en kerrie

#### Ingrediënten (4 personen):

- 1 kg mosselen
- 1 citroen
- 6 takken peterselie
- Olijfolie
- 2 tl kerriepoeder
- 6 dl room
- Zout
- Peper

#### Bereidingswijze:

Was de mosselen en snijd de citroen en peterselie in stukken. Giet een scheut olijfolie in een middelgrote pan en voeg de citroen, peterselie en mosselen toe. Zet de pan op een hoog vuur en laat de mosselen aanzweten tot ze opengaan. Doe dan het vuur uit en laat de mosselen in de pan afkoelen.

Laat in een pannetje de kerrie trekken in een scheut olijfolie. Zeef deze vloeistof door een zeef met daarin een koffiefilter zodat de olijfolie met kerriesmaak overblijft.

Sla 1,5 dl room stijf en breng op smaak met zout en peper en meng hier ook de kerrie olijfolie doorheen. Haal de mosselen uit de schelp, bewaar er 12 en doe de rest terug in het mosselvocht. Zet ze op het vuur en pureer de mosselen met een staafmixer. Voeg de rest van de room toe en maak eventueel af met zout en peper.

Zeef de mosselsoep en maak hem schuimig met een staafmixer. Leg in een klein, diep bord de schelpen van enkele mosselen en de hele mosselen. Schep de soep hier overheen en garneer met de kerrieroom en eventueel een paar fijngehakte blaadjes peterselie.

#### Whiskytip:

Caol Ila Distillers Edition Moscatel Finish. Indien u de soep op smaak wil brengen met meer kruiden is het verstandiger om er een glas Ardbeg 10y.o. bij te serveren.

## Voorgerecht



### Tartaar van tonijn met courgettefrietjes

#### Ingrediënten (4 personen):

- 2 eidooiers
- 1 el zachte mosterd
- 400 gr verse, zeer fijn gesneden tonijn
- 2 hardgekookte en fijngehakte eieren
- Zout
- Worcestersaus
- Tabasco
- Krulsla
- Olijfolie
- Citroensap
- 2 el fijngehakte bieslook
- 1 courgette, in kleine frietjes versneden
- Melk
- Bloem
- Grof zeezout

#### Bereidingswijze:

Meng de eidooiers, mosterd en olijfolie met de tonijn en de gehakte eieren. Breng op smaak met zout, worcestersaus en tabasco.

Maak de krulsla aan met een beetje olijfolie en citroensap. Schik de sla op de borden. Plaats op elk bord een ring van circa 8 centimeter doorsnee en 6 centimeter hoog. Lepel de tartaar in de ringen en druk de tartaartjes door de ringen heen. Haal hierna de ringen weg.

Haal de courgettefrietjes door de melk en bloem en bak ze licht goudbruin in heet frituurvet. Strooi wat zeezout over de frietjes en dien ze op met de tartaartjes.

#### Whiskytip:

Macallen 12y.o.

Slijterij Frans Muthert

Schoolstraat 48, 9581 GC Musselkanaal  
0599 613121  
aeilke@fransmuthert.nl

[www.fransmuthert.nl](http://www.fransmuthert.nl)  
[blog.fransmuthert.nl](http://blog.fransmuthert.nl)



## Tussengerecht



### Coquilles Saint-Jacques met gekaramelliseerde witlof en Glen Elgin

#### 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 een in 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:

Glen Elgin 12y.o.

Slijterij Frans Muthert

Schoolstraat 48, 9581 GC Musselkanaal  
0599 613121  
aeilke@fransmuthert.nl

[www.fransmuthert.nl](http://www.fransmuthert.nl)  
[blog.fransmuthert.nl](http://blog.fransmuthert.nl)



★ SLIJTERIJ  
★ WIJNHANDEL  
★ GROOTHANDEL



## Tussengerecht



### Gebakken ganzenlever met gekaramelliseerde appel en cantharellen

#### Ingrediënten (4 personen):

- 3 Elstar appels
- 250 gr cantharellen
- 300 gr ganzenlever
- Suiker
- Olijfolie
- Klontje boter
- 1 tak gehakte peterselie
- Fleur de sel

#### Bereidingswijze:

Was de appels. Maak de cantharellen schoon, was ze eerst in lauw en daarna in koud water en laat ze uitlekken. Snijd de lever met een warm mes in 4 stukken en bak deze in een pan met antiaanbaklaag zonder vet goudbruin op een middelhoog vuur en zet deze daarna apart.

Snijd van de appels plakken van 1 centimeter. Verwijder het klokhuis met een appelboor en doop de plakker appels vervolgens in suiker en karamelliseer ze in een beetje olijfolie op een hoog vuur totdat ze mooi bruin zijn.

Zet de cantharellen op een hoog vuur aan in een klein beetje olijfolie. Breng ze op smaak met zout en peper en maak af met een klontje boter en de gehakte peterselie. Haal de cantharellen daarna direct uit de pan.

Leg de plakken appel op de bordjes en schep hier de cantharellen op. Maak de lever in 5 minuten warm in een op 180 graden voorverwarmde oven. Serveer naast de appel en strooi er wat fleur de sel over.

#### Whiskytip:

Serveer met een glas Talisker Isle of Skye 175 Anniversary Edition

## Hoofdgerecht



### Ribeye gevuld met rivierkreeft en Balmorsaus

#### Ingrediënten (4 personen):

- 4 ribeyes à 200 gr
- 100 gr roomboter
- 2 el gehakte gemengde verse kruiden (peterselie, koriander en majoraan)
- 1 teen knoflook, gesnipperd
- Zout
- Peper
- 400 gr vlees van rivierkreeft
- 2 fijngehakte sjalotten
- 40 ml Tomatin 12y.o.
- 2,5 dl slagroom

#### Bereidingswijze:

Snijdt de ribeyes in tot 'envelopjes'. Roer in een schaal de boter zacht en meng er de kruiden en knoflook doorheen. Breng op smaak met zout en peper. Vouw ook het fijngesneden rivierkreeftenvlees erdoorheen.

Schep de kreeftenboter op een stuk plastic huishoudfolie en rol de boter strak als een worst in de folie. Zet in de koelkast om op te stijven.

Verdeel de kreeftenboter in vier porties en vul de ribeye hiermee. Bak de ribeye rondom bruin.

Binnenin mag het vlees rosé blijven. Neem de steaks uit de pan, wikkel ze in aluminiumfolie en laat ze een kwartiertje rusten.

Laat in dezelfde pan de sjalottnippers glazig worden. Blus af met de helft van de whisky, roer goed door en voeg dan de room toe. Laat het geheel tot de helft inkoken. Breng op smaak met zout en peper en doe als laatste het restant Tomatin erbij. Roer nog eens goed door.

Serveer de ribeyes in een diep bord, schep de saus eromheen en serveer met aardappelkroketjes en een frisse groene salade.

#### Whiskytip:

Tomatin 12y.o.

Slijterij Frans Muthert

Schoolstraat 48, 9581 GC Musselkanaal  
0599 613121  
aeilke@fransmuthert.nl

[www.fransmuthert.nl](http://www.fransmuthert.nl)  
[blog.fransmuthert.nl](http://blog.fransmuthert.nl)



★ SLIJTERIJ  
★ WIJNHANDEL  
★ GROOTHANDEL

## Hoofdgerecht



### Gegrilde zeetongfilet met olijfolie verrijkt met rookpaling en kruiden

#### Ingrediënten (3 personen):

- 1,5 gerookte paling
- Olijfolie
- 1 takje peterselie
- 1 takje dragon
- Enkele sprietjes bieslook
- 1 citroen
- 3 zeetongfilets
- Fleur de sel

#### Bereidingswijze:

Snijd de paling in stukken. Zet deze met een scheut olijfolie (zodat de paling net onderstaat) op het vuur. Laat de olie warm worden en zet de pan dan direct aan de kant om af te koelen.

Snijd de kruiden zeer fijn. Zeef de palingolie als deze is afgekoeld en werk de kruiden erdoor. Maak af met een paar druppels citroensap.

Gril de zeetong aan beide kanten zodat je er een mooi patroon op krijgt. Snijd de filets voorzichtig in zes mooie stukken en bestrooi ze met enkele korrels fleur de sel. Leg ze op kleine borden. Schenk de tot kamertemperatuur afgekoelde palingolie over de filets. Serveer met gekookte aardappelen.

#### Whiskytip:

Glenfiddich 30y.o.



## Dessert



### Gegratineerde pruimen met marsepein en sabayon van Auchentoshan 12y.o.

#### Ingrediënten (4 personen):

- 32 gedroogde pruimen
- 2 dl water
- 200 gr suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 2 pijpjes kaneel
- 100 gr marsepein
- 2 eidooiers
- 50 ml opgeklopte slagroom
- 2 el Auchentoshan 12y.o.
- 4 bolletjes kaneelijs

#### Bereidingswijze:

Pocheer de pruimen in water, suiker, vanillesuiker en kaneel in een pan met deksel totdat bijna al het vocht door de pruimen is opgezogen (dit duurt ongeveer een half uur). Laat de pruimen dan afkoelen en haal de pitten eruit. Vul ze met een bolletje marsepein.

Klop het restant van het pocheervocht samen met de eidooiers tot een schuimende sabayon. Voeg er de opgeklopte room en ten slotte de whisky aan toe en klop dit alles rustig tot een egaal mengsel.

Doe de pruimen in diepe (pasta) borden en schep de sabayon eroverheen. Zet de borden kort onder de hete grill zodat de sabayon mooi goudbruin wordt.

Serveer dit gerecht heet en eventueel met een bolletje kaneelijs.

#### Whiskytip:

Auchentoshan 12y.o.

Slijterij Frans Muthert

Schoolstraat 48, 9581 GC Musselkanaal  
0599 613121  
aeilke@fransmuthert.nl

[www.fransmuthert.nl](http://www.fransmuthert.nl)  
[blog.fransmuthert.nl](http://blog.fransmuthert.nl)



★ SLIJTERIJ  
★ WIJNHANDEL  
★ GROOTHANDEL

## Dessert



### Sticky Toffee pudding

#### Ingrediënten:

- 0,2 liter water
- 0,1 liter room
- 200 gr gekonfijte dadels zonder pit
- 1 el bakpoeder
- 175 gr bruine basterdsuiker
- 50 gr boter
- 225 gr gezeefde bloem
- 1 el vanillesuiker
- 1 vanillestokje
- 5 drams Coal Ila 13 y.o.
- 2 eieren

#### Bereidingswijze:

Doe de dadels in een keukenmachine en cutter tot een gladde massa met de Caol Ila, vanillesuiker, en de helft van het bakpoeder. Breng ondertussen de room, water en opengesneden vanillestokjes (in lengte doorgesneden) in een passende pan aan de kook. De dadelmassa toevoegen en even laten doorkoken.

Laat de boter samen met de bruine basterdsuiker zachtjes karameliseren. Doe 1 ei en 1 eetlepel bloem bij de gekarameliseerde suiker en roer dit er voorzichtig doorheen. Herhaal deze handeling (het ziet er uit alsof het schift).

De suikermassa in de keukenmachine doen en mengen met de rest van de gezeefde bloem en bakpoeder tot een deegbal ontstaat. Voeg dan de dadelmassa toe en mix tot een gemengde en homogene massa ontstaat.

Schep deze massa in beboterde muffinvormpjes en bak af in een voorverwarmde oven van 180 graden voor circa 20 minuten.

Dit is een nattige cake dus haal na 10 minuten kort uit de oven en 'duw' met een natte eetlepel de gerezen massa terug in de vorm om daarna nog 10 minuten af te bakken.

Serveer warm met vanille-ijs en karamelsaus.

#### Whiskytip:

Caol Ila 12 y.o.



Slijterij Frans Muthert

Schoolstraat 48, 9581 GC Musselkanaal  
0599 613121  
aeilke@fransmuthert.nl

[www.fransmuthert.nl](http://www.fransmuthert.nl)  
[blog.fransmuthert.nl](http://blog.fransmuthert.nl)



★ SLIJTERIJ  
★ WIJNHANDEL  
★ GROOTHANDEL