

HERTOG JAN KERSTMENU 2020

Als bierbrouwer ben ik constant bezig met smaakbeleving. Of het nou gaat om nieuwe recepten, brouwen of het rijpen van onze prachtige Grand Prestige op vaten, de inspiratie om iets moois voor elkaar te krijgen houdt nooit op. Ook koken en lekker eten is een liefhebberij voor mij. Het is tevens de perfect gecombineerde passie om lekker eten te verrijken met onze mooie bieren van Hertog Jan.

Het menu dat ik samengesteld heb is geïnspireerd op het mooie zuiden van Duitsland. Denk aan het Zwarte woud, de Bodensee en de Beierse bergen. Normaal gesproken is dit voor mij en mijn gezin een vaste vakantiebestemming tijdens de feestdagen. Kerst omringd door in sneeuw gehulde bergtoppen, wandelingen door de mystieke bossen en natuurlijk met rode wangen op temperatuur komen bij de openhaard. Uiteraard met een goed glas bier in de hand, heeft dit een totaal ontspannende werking op me.

Aangezien dit jaar helaas alles anders is en we toch een hele mooie en gezellige kerst willen beleven, heb ik dit menu bedacht. Ik hoop dat jullie er ook van zullen genieten.

Voor mij bestaat er geen kerstdiner zonder pasteitje. Zolang als ik me kan herinneren werd er vroeger thuis een pasteitje geserveerd. Het is dus echt een familietraditie waarbij de vulling van de pasteitjes ieder jaar varieert. Dit jaar heb ik gekozen voor sukadelappen. Rund is natuurlijk een optie, maar zeker ook hert zou een mooi wild alternatief zijn. Ons Hertog Jan Bockbier met zijn tonen van karamel en volle romige aroma's past perfect bij dit gerecht.

Ook een pompoensoep past bij de tijd van het jaar. Een heerlijke soep die bovendien mooi voor het oog is. Zoet gecombineerd met hartig. Daarbij komt onze heerlijke Hertog Jan Tripel, met zijn moutig zoete karakter en fruitige tonen, mooi tot zijn recht bij deze tussengang.

Als hoofdgerecht een echte delicatessie. Een heerlijk wildgerecht voor iedereen. Wildzwijn en paddenstoelen, een mooie natuurlijke symbiose van smaken. Dit gerecht wordt afgerond met een Beierse specialiteit, namelijk de Serviettenknödel. Misschien niet zo zeer bekend, maar wat mij betreft een heerlijk alternatief voor aardappelen. Het gerecht wordt natuurlijk gecombineerd door de parel op de kroon van Hertog Jan; onze Grand Prestige. Met zijn volle en complexe karakter en zijn bitterzoete tonen is deze gerstewijn de ideale combinatie bij de meeste gerechten, maar zeker ook bij dit kerstgerecht.

Het nagerecht zou, voor mij als brouwer, simpelweg kunnen volstaan met een heerlijk goud geel Hertog Jan Winterbier. Het zwaar blonde bier waarin ons mooie Hertog Jan gist helemaal tot zijn recht komt. Volmoutig zoet met een kruidig en fruitig aroma. Foodpairing is de term die vaak gebruikt wordt, maar wat mij betreft doen we met de Beierse Crème als toetje, dit keer aan drinkpairing.

Smakelijk eten en drinken, fijne feestdagen en voor 2021 veel geluk en met name gezondheid!

Met gezonde groet uit Arcen,

Micha Peute
Brouwer Hertog Jan





VOORGERECHT PASTEITJE MET HERTOOG JAN BOCKBIER RAGOUT

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- Hertog Jan Bockbier
- 750 gram sukadelappen
- 250 gram pompoen (muskat of alternatief fles)
- 2 uien
- 2 winterpenen
- 2 stengels bleekselderij
- 1 eetlepel bloem
- 125 gram gerookte spekreepjes
- 2 laurierblaadjes
- 70 gram tomatenpuree
- 1 eetlepel appelstroop
- 2 plakken ontbijtkoek
- 2 theelepels mosterd
- 250 ml runderbouillon
- 4 Pasteytjes (paar extra voor de overgebleven Ragout. Er zijn immers nog 2 kerstdagen)
- 2 tenen knoflook
- 100 gram vers geraspte kaas
- 3 eetlepels zonnebloemolie
- Fijn gehakte peterselie of koriander
- Worcestersaus
- Peper en zout

BEREIDINGSWIJZE

1. Bak allereerst de gerookte spekreepjes uit.
2. Snijd de sukadelappen in blokjes ter grootte van een dobbelsteen.
3. Snijd de ui, wortel, bleekselderij en pompoen (ongeschild) in blokjes.
4. Bestrooi het vlees vervolgens met peper, zout en bloem en schep dit goed door elkaar.
5. Zet een braadpan op het vuur en laat goed heet worden. Doe er vervolgens olie in en braad het vlees op hoog vuur aan, totdat het mooi bruin van kleur is.
6. Haal het vlees uit de pan en bak op middelmatig vuur in het achterbleven vocht de ui, knoflook, wortel, bleekselderij, pompoen en uitgebakken spekreepjes even aan.
7. Voeg daarna het vlees weer toe samen met 1 fles Hertog Jan bockbier, de laurierblaadjes, tomatenpuree, ontbijtkoek, mosterd en appelstroop.
8. Voeg indien nodig runderbouillon toe, tot het vlees net onder staat.
9. Roer alles vervolgens goed door elkaar en stoof het vlees afgedekt in ca. 3 uur zachtjes gaar.
10. Voeg hierna de vers geraspte kaas toe en roer goed door.
11. Naar wens op smaak brengen met zout en peper.
12. Schep het gerecht in het voorverwarmde pasteytje en werk af met een paar druppels worcestersaus en gehakte peterselie voor de kleur.





TUSSENGERECHT POMPOEN-APPELSOEP MET HERTOOG JAN TRIPEL

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- Circa 0.2 liter Hertog Jan Tripel
- Serranoham
- 1 rode ui
- 2 teentjes knoflook
- 2 appels (elstar)
- 1 kg muskaat-pompoen (alternatief flespompoen)
- Suiker
- Circa 0.8 liter kippenbouillon of fond
- 100 ml slagroom
- Bieslook

BEREIDINGSWIJZE

1. Bak de serranoham uit totdat deze lekker knapperig is en leg het vervolgens op keukenpapier om uit te lekken.
2. Snipper de ui en de knoflook. Verwijder de klokhuizen van de appels en snijd de appels in parten.
3. Verwijder de zaden en kroon van de pompoen en snijd de pompoen (ongeschild) in grote parten van ca. een centimeter groot.
4. Neem een soeppan en laat hierin de ui en de knoflook met 3 EL suiker lichtelijk karamelliseren.
5. Voeg hierna de pompoen, appels en Hertog Jan Tripel toe.
6. Giet over met 800 ml kippenfond of bouillon en laat circa 25 minuten koken, tot je met het mes door de pompoenparten kunt steken.
7. Pureer met een staafmixer en voeg eventueel 100ml slagroom toe.
8. Breng op smaak met zout en peper.
9. Presenteer de soep in een kom met een paar druppels room, de serranoham en een beetje bieslook voor de kleur.





HOOFDGERECHT WILDZWIJN MET HERTOOG JAN GRAND PRESTIGE

INGREDIËNTEN WILDZWIJN

- Hertog Jan Grand Prestige
- Wildzwijn rug filet (circa 1KG)
- Jeneverbessen
- Peper, zout, nootmuskaat
- Rozemarijn
- Arachideolie of zonnebloemolie
- 2 tenen knoflook

INGREDIËNTEN SAUS

- Hertog Jan Grand Prestige
- 200 gram paddenstoelen (cantharel of eekhoorntjesbrood)
- 1 teen knoflook
- 1 Rode ui
- Boter
- 1TL vossenbes-compote

INGREDIËNTEN SERVIETTENKNÖDEL

- 125 g spekblokjes
- 1 ui
- 650 g toastbrood
- Verse peterselie
- 500 ml volle melk
- 5 eieren
- Zout, peper en nootmuskaat
- Boter

INGREDIËNTEN SPITSKOOL

- 1 ui
- 1 teen knoflook
- Spitskool
- 100 ml slagroom
- 5-spice
- Zout, peper en nootmuskaat
- Kippenfond of bouillon

BEREIDINGSWIJZE WILDZWIJN

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Leg de rugfilet op een snijplank en verwijder de vlies.
3. Leg op de snijplank ca. 8-10 jeneverbessen en druk deze plat met de vlakke kant van het koksmes.
4. Voeg vervolgens peper, zout, nootmuskaat en rozemarijn toe aan de jeneverbessen en snijd alles samen fijn. Verdeel dit over de lengte van de snijplank naast de filet.
5. Masseer de filet in met arachideolie of zonnebloemolie en rol dan de filet door de kruidenmix waardoor er een mantel ontstaat.
6. Bak voorzichtig, het liefst in zijn geheel, de rugfilet op schreeuwend hoog vuur met een scheut arachideolie of zonnebloemolie. De koekenpan mag best dampen voordat het vlees erin gaat. Schroei het vlees in een paar minuten aan alle zijden dicht.
7. Voeg voordat de ovenvaste pan de voorverwarmde oven in gaat 2 geplette knoflooktenen en een takje rozemarijn toe.
8. Blus af met een scheut bier. Richttijd voor medium is ca. 8 minuten. 55 graden kerntemperatuur zorgt voor een mooi medium stuk zwijn.
9. Belangrijk om het vlees eerst te laten rusten (pak het in aluminium folie in) alvorens het aangesneden wordt.

BEREIDINGSWIJZE SAUS

1. Borstel de paddenstoelen schoon en snijd ze waar nodig kleiner.
2. Snipper een teentje knoflook en ca. dezelfde hoeveelheid rode ui.
3. Bak in boter de paddenstoelen samen met de rode ui, knoflook en peper en zout op middelhoog vuur aan. Let op dat er nooit te veel paddenstoelen in de pan zitten en dat ze niet uitdrogen.
4. Voeg tussendoor als de pan droog dreigt te worden een paar druppels Grand Prestige toe.
5. Haal de pan van het vuur en voeg nogmaals een stukje boter toe.
6. Zodra het een mooi romig geheel wordt is de saus gereed om te serveren.
7. Roer na het rusten van het vlees de vleessappen door de saus.
8. Serveer 1TL vossenbes-compote erbij zonder dit met de saus te vermengen.

BEREIDINGSWIJZE SERVIETTENKNÖDEL

1. Bak, samen met 1 ui, 125 g spekblokjes uit.
2. Snijd 650 g toastbrood in centimeterblokjes.
3. Giet 500ml hete melk in een grote kom. Voeg hier vervolgens het toastbrood, spek, fijngesneden peterselie en ui aan toe.
4. Voeg hierna de eieren voorzichtig toe (melk mag niet te heet zijn) en vermeng dit tot een stevige massa. Druk de stevige massa uit in een vergiet indien deze te nat is.
5. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.
6. Verdeel de massa op vershoudfolie van ca. A4 formaat en laat aan de uiteindes ca. 1 cm vrij.
7. Klap het voorzichtig dicht en leg de massa vervolgens op aluminiumfolie. Rol de massa op als een worst.
8. Laat de massa 30 minuten in niet kokend water trekken.
9. Verwijder het aluminiumfolie en laat afkoelen.
10. Snijd 2 grote stukken van een centimeter af per persoon.
11. Kleur de stukken voor het serveren nog even kort in boter in een koekenpan.



BEREIDINGSWIJZE SPITSKOOL

1. Snipper 1 ui en een teentje knoflook. Snijd de spitskool in parten.
2. Fruit de ui samen met de knoflook en vul vervolgens aan met de spitskool.
3. Voeg een beetje kippenfond of bouillon en 1tl 5-spice toe en kook beetgaar.
4. Voeg vervolgens 100 ml slagroom toe en breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.



NAGERECHT CRÈME BAVAROIS MET HERTOOG JAN WINTERBIER

INGREDIËNTEN VOOR 6 PERSONEN

- 2 Vanillestokjes
- 2 bladen gelatine
- 3 eidooiers
- 50 g poedersuikersuiker
- 0,5 liter volle melk
- Hertog Jan Winterbier
- 1 EL vlierbessen likeur
- 300 g slagroom
- 200 g mandarijnen
- Munt
- Vlierbessensiroop

BEREIDINGSWIJZE

1. Haal het merg uit de vanillestokjes met een mes en laat de gelatine weken in koud water.
2. Sla het eigeel met de suiker zeer schuimig.
3. Breng de melk, samen met het vanillemerg en de stokjes, aan de kook.
4. Laat de melk vervolgens iets afkoelen en voeg dit dan voorzichtig toe aan het eigeel en roer goed door.
5. Doe vervolgens deze massa, Hertog Jan Winterbier (1 EL) en de vlierbessenlikeur terug in de pan en warm dit voorzichtig op, tot het is ingedikt. Let op: de massa mag niet koken, max 80 graden.
6. Als de crème is ingedikt, schep je deze in een goed gekoelde schotel.
7. Druk de geweekte gelatine goed uit en laat het in de crème oplossen.
8. Roer hierna de crème langzaam op ijswater koud. De crème mag niet schuimen.
9. Sla de slagroom stijf meng 1/3e deel onder de crème. Vervolgens 2/3e heel voorzichtig door de massa spatelen.
10. Doe 2 a 3 mandarijnen partjes in een glas en giet deze over met de massa (circa 100-120 ml per glas).
11. Laat de crème vervolgens ca. 3 uur in de koelkast opstijven.
12. Garneer de crème bavarois met overige mandarijnen, muntblaadjes en een paar druppels siroop.

