



december 2017

menu

amuse

Mini loempia met geconfijte eendenbout met sinaasappel-uiencompote

voorgerecht 1

Taartje van forelmousse met gerookte zalm en kwarteleitje

voorgerecht 2

Paprikasoepje met gerookte heilbot

hoofdgerecht

Rugfilet van wildzwijn, tarte tatin van rode kool en aardappeldonut

nagerecht

Kaneelparfait met speculaas en creme anglaise met kaneelkrokantje

wijnen

The Four Growers Chardonnay

San Marzano Puglia Italië IGP, 2015

Bacalhôa - Moscatel de Setúbal

Mini loempia met geconfijte eendenbout met sinaasappel-uiencompote



14 personen

Ingrediënten:

eend

geconfijte eend:

- 3 st geconfijte eendenbout
- 1 st sjalot
- 1 el ketjap manis
- peper
- gembersiroop

loempiavellen:

- 14 st loempiavellen 15x15cm

compote:

- 60 g lichtbruine basterdsuiker
- 0,6 dl rode wijnazijn
- 3 st grote rode uien
- 2 st perssinaasappel, sap en schil nodig
- 2 tl grove mosterd
- 0,3 dl rode port
- gembersiroop, scheutje
- boter



Bereiding:

1. **Compote:** Snijd de uien in ringen, was de sinaasappels, schil met een zesteur de sinaasappels en snijd de schil in stukjes. Let op: geen witte schil eraan laten zitten.
2. Pers de sinaasappels uit en bewaar het sap.
3. Fruit de uien in de boter en voeg de sinaasappelzestes toe.
4. Voeg de basterdsuiker, rode wijnazijn, port, sinaasappelsap, mosterd en iets gembersiroop toe.
5. Breng het mengsel zachtjes aan de kook.
6. **LET OP!!** Laat op laag vuur gaar worden en laat het vocht verdampen zodat er een compote ontstaat.
7. **Loempia:** Haal het vet van de geconfijte eendenbouten en pluk het magere vlees eraf.
8. Meng dit geplukte vlees met ragfijn gesneden sjalot, wat gembersiroop en een eetlepel ketjap manis. Breng stevig op smaak met zwarte peper.
9. Leg de loempiavellen met de punt naar beneden en leg er in het midden wat eendenvlees op.
10. Sla de zijken naar elkaar toe en rol de loempia op.
11. Plak de randen vast met een beetje water.
12. Frituur ze vlak voor uitserveren goudbruin op 180°C.

Presentatie:

1. Neem een langwerpig bordje en leg hierop de gefrituurde loempia.
2. Zet er een klein steelpannetje naast met wat compote.

Taartje van forelmousse met gerookte zalm en kwarteleitje



14 personen

Ingrediënten:

forel, zalm

mousse van forel:

100 g knolselderij
1/2 st wortel
1/2 st courgette
3 bl gelatine, klein formaat
1 dl visbouillon
2 dl slagroom
200 g gerookte forel

zalm:

400 g zalmfilet gerookt, dun gesneden

garnering:

14 st kwarteleitje
dille



Bereiding:

1. **Forelmousse:** Snijd de knolselderij, de wortel en de courgette zonder zaad en met schil in blokjes van ½ cm.
2. Kook de groenten apart 2. elk 1 minuut in water.
3. Schep de groenten met een schuimspaan uit de pan en spoel onder stromend water koud en dep goed droog.
4. Week de blaadjes gelatine in ruim koud water.
5. Verwarm de bouillon in een steelpan, los hier al roerend de uitgeknepen gelatine in op en laat afkoelen.
6. Klop de slagroom lobbijg.
7. Pureer in de keukenmachine de forelfilet met de visbouillon.
8. Doe dit in een kom en spatel de fijngesneden groenten en slagroom erdoor.
9. Breng eventueel op smaak met wat peper.
10. Steek uit de gerookte zalm met een steker van 6 cm 28 rondjes voor 14 personen dus 2 per persoon.
11. Neem een roestvrijstalen plaatje, zet hier de stekers op en bekleed deze met een plastic folie. Zet 10 minuten in de diepvries.
12. Leg onderin de steker een plakje zalm, vul dit met de forelmousse en werk af met weer een plakje zalm. Herhaal dit 14 keer.
13. Dek de steker af met plasticfolie, zet weg in de koeling en laat voor uitserveren op kamertemperatuur komen.
14. Bak vlak voor uitserveren de kwarteleitjes in een poffertjespan.

Presentatie:

1. Neem een rond bord en zet het zalmtaartje in het midden van het bord.
2. Leg er een kwarteleitje bovenop en garneer met een takje dille.

Paprikasoepje met gerookte heilbot



14 personen

Ingrediënten:

paprika, gerookte heilbot

soep:

3 tn knoflook
2 stng bleekselderij
3 st gele paprika
1 st venkel
10 st saffraandraadjes
1 l kippenbouillon
2 dl slagroom
2 el pernod
peper en zout

heilbot:

250 g heilbot
100 g zeekraal



Bereiding:

1. **Soep:** Pel en snijd de knoflook in plakjes.
2. Snijd de bleekselderij in stukjes van ½ cm.
3. Snijd de venkel in stukjes van 1 cm.
4. Snijd de paprika open, haal de zaadlijsten eruit en snijd hem in kleine stukjes van 1 cm.
5. Verhit wat boter in een pan en fruit de knoflook, bleekselderij en venkel glazig op zacht vuur.
6. Voeg de paprika en saffraan toe en laat 1 minuut meefruchten.
7. Schenk de kippenbouillon erbij en laat zachtjes koken tot de groenten gaar zijn.
8. Pureer de soep in de blender en passeer door een grove zeef.
9. Breng de soep op smaak met peper en zout.
10. Rook de heilbot ongeveer 15 minuten zachtjes in de rookoven en laat hem hierin afkoelen.
11. Klop de slagroom lobbige en roer de helft door de soep, meng de andere helft met de pernod en garneer hiermee de soep voor uitserveren.
12. **Zeekraal:** Haal de harde stukjes van de zeekraal. Blancheer de zeekraal in kokend water, spoel direct af met koud water en laat goed uitlekken.

Presentatie:

1. Snijd de heilbot in kleine stukjes.
2. Klop de soep luchtig met de staafmixer.
3. Leg de heilbot in het bolbord en giet hierover de schuimige soep.
4. Werk af met een quenelle pernodroom en wat zeekraal.

hoofdgerecht

Rugfilet van wildzwijn, tarte tatin van rode kool en aardappeldonut



14 personen

Ingrediënten:

wildzwijnfilet, rode kool, aardappel

wildzwijnfilet:

1400g wildzwijnfilet
1/2 bs salie
1/2 bs rozemarijn
1/2 bs citroentijm
3 tn knoflook
10 g peperkorrels
10 g korianderkorrels
1 st citroen
1 st sinaasappel

laurierjus:

4 dl port
4 dl kalfsfond
1 el ahornsiroop
2 st sjalotten
2 tn knoflook
4 st jeneverbessen
10 bl laurier (vers)
allesbinder

tarte tatin van rode kool:

750 g rode kool
3 dl rode wijn
2 dl rode port
150 g rozijnen
75 g suiker
1 st kaneelstokje
1 st vanillestokje
2 st steranijs
3 st peren, Doyenne du comice
peper en zout
boter en suiker
14 st bladerdeeg (rol)

aardappeldonut:

2 dl melk
120 g bloem
75 g boter
3 st eieren
500 g kruimige aardappel
300 g knolselderij
peper en zout

spruiten:

500 g spruiten



Rugfilet van wildzwijn, tarte tatin van rode kool en aardappeldonut (vervolg)



14 personen

Bereiding:

1. **Wildzwijnfilet:** Rasp de schil van een citroen en sinaasappel.
2. Hak de kruiden en knoflook fijn en kneus de specerijen. Meng kruiden en specerijen met de citroen- en sinaasappelrasp.
3. Strooi dit mengsel op een stuk plasticfolie en rol de filet hierin op.
4. Verwijder een uur voor uitserveren de plasticfolie van het vlees en leg het vlees in een ingevette braadslee van de Rational.
5. Zet de braadslee in de Rational. **N.B.** Indien de RATIONAL een geluidssignaal geeft altijd knop (8) even ingedrukt houden (CONTINUE). Druk op aan (1). Wacht tot de verlichting in de oven aangaat. Druk tegelijkertijd op de blauwe toets (4) en de rode toets (5). Stel direct daarna de tijd in op CONTINUE door knop (8) even ingedrukt te houden. Druk op de temperatuurtoets (6) en stel de temperatuur in op 90°C met knop (19). Druk op druppel (2) om vocht toe te voegen (deze moet gaan knipperen). Voeg 40% vocht toe door knop (19) naar links te draaien (display 40% blauw, 60% rood). Steek de kerntemperatuurmeter (ligt in de oven van de Rational) in het vlees. Druk op de bovenste IQT (12) en stel de kerntemperatuur in op 50°C (**houd rekening met de temperatuurafwijking van de kerntemperatuurmeter**). Druk nogmaals op IQT (12). Ventilator op halve snelheid instellen (knop 17).
6. **Vlak voor uitserveren:** Schraap het kruidenlaagje van de filet en bak deze kort rondom aan.
7. **Tarte tatin van rodekool:** Snijd de rode kool fijn.
8. Breng de rode kool samen met de wijn, port, het in de lengte opengesneden vanillestokje, het kaneelstokje, de steranijs, rozijnen en suiker aan de kook.
9. Laat het geheel **zachtjes** gaar sudderen in 1,5 uur.
10. Als het mengsel te droog is eventueel wat vocht toevoegen.
11. Schil de peren en snijd deze brunoise.
12. Doe wat boter in een pan en voeg de stukjes peer toe met een beetje suiker zodat het karamelliseert.
13. Voeg dit mengsel toe aan de rode kool.
14. Laat de rode kool uitlekken in een vergiet als deze te vochtig is.
15. Neem een zwarte muffinplaat met 12 vormpjes en schep de massa in de ronde vormjes, dek af met een plakje bladerdeeg en stop de randen iets naar binnen.
16. Bestrijk het deeg met losgeklopt ei en bak ongeveer 20 minuten voor uitserveren af in een voorverwarmde oven van 195°C.
17. Neem een roestvrijstaal plaatje, houd dat tegen de vormpjes aan en draai dit om zodat je de taartjes op het roestvrijstalen plaatje kunt uitstorten (het bladerdeeg ligt nu aan de onderkant zoals bij een tarte tatin).
18. **Spruiten:** Maak de spruiten schoon en kook ze beetgaar.
19. **Vlak voor uitserveren:** Warm ze op met een klontje boter en breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.
20. **Laurierjus:** Snipper de sjalotjes en hak de knoflook fijn. Kneus de jeneverbessen.

Rugfilet van wildzwijn, tarte tatin van rode kool en aardappeldonut (vervolg)



14 personen

Bereiding:

21. Zet de sjalotjes en knoflook aan in de boter. Voeg port, kalfsfond, ahornsiroop, jeneverbessen en laurierblaadjes toe en reduceer tot de helft.
22. Breng op smaak met peper en zout en bind eventueel met wat allesbinder.
23. **Donuts:** Schil de aardappels en de knolselderij. Bewaar 14 salieblaadjes voor de garnering en hak de rest fijn.
24. Kook de aardappels en knolselderij goed gaar.
25. Giet af en haal door de pureeknijper. Zet terzijde.
26. Laat voor het soezendeeg de melk en boter samen koken, haal van het vuur en voeg de bloem toe.
27. Zet op het vuur en roer de massa tot hij mooi glad is en loslaat.
28. Haal weer van het vuur en roer er de eieren één voor één door tot alles is opgenomen.
29. Voeg twee eetlepels salie en de puree van aardappel en knolselderij toe aan het soezenbeslag en meng zorgvuldig.
30. Breng goed op smaak met peper, zout en nootmuskaat.
31. Verdeel de massa over siliconen donutvormen en zet in de snelvriezer.
32. Frituur vlak voor uitserveren in bevroren toestand op 180°C.

Presentatie:

1. Leg een plak filet op het bord.
2. Zet de tarte tatin ernaast met de donut en de spruitjes.
3. Garneer de donut met een salieblaadje.
4. Nappeer met wat jus.

Kaneelparfait met speculaas en creme anglaise met kaneelkrokantje



14 personen

Ingrediënten:

parfait, creme anglaise, krokantje

kaneelparfait:

150 g eidooier, gepasteuriseerd
150 g heel ei, gepasteuriseerd
175 g suiker
6 dl slagroom
1 el kaneel

creme anglaise:

3 dl volle melk
1 st vanillestokje
150 g eidooier, gepasteuriseerd
100 g suiker

afwerking:

250 g amandelspijs
100 g speculaas fijngemalen
metalen ringen bekleed met plastic folie

krokantje:

0,85 dl slagroom
150 g suiker
45 g bloem
kaneel, naar smaak



Bereiding:

1. **Kaneelparfait:** De eidooiers met heel ei, kaneel en suiker au bain marie kloppen tot het goed gaat binden.
2. Haal van het vuur en klop luchtig.
3. Klop de slagroom lobbige.
4. Spatel voorzichtig de room door de eiërmasa zodat het geheel luchtig blijft.
5. Zet even koud weg zodat het iets op kan stijven.
6. Rol de amandelspijs dun uit met een deegroller tussen twee velletjes bakpapier.
7. Steek er 14 rondjes uit met een metalen ring die je ook gebruikt voor de parfaittaartjes.
8. Neem de metalen ringen en leg hierin het rondje van de amandelspijs.
9. Bekleed de ringen met een stukje plastic folie.
10. Giet er de parfait in en zet in de vriezer.

nagerecht

Kaneelparfait met speculaas en creme anglaise met kaneelkrokantje (vervolg)



14 personen

Bereiding:

11. Maal de speculaasjes fijn en strooi dit voor het opdienen op de taartjes.
12. **Crème anglaise:** Breng de melk met het in de lengte opengesneden vanillestokje aan de kook en laat 10 minuten zachtjes trekken.
13. Haal het vanillestokje eruit, schraap het merg eruit en doe het terug in de melk.
14. Klop eidooiers met suiker romig.
15. Voeg de warme melk toe en blijf au bain marie kloppen tot er een crème ontstaat.
16. Zeef de crème eventueel en zet weg in een spuitflesje.
17. **Krokantje:** Meng alles goed door elkaar en smeer dun uit op twee bakmatjes.
18. Bak af op 180°C tot ze goudbruin zijn, laat iets afkoelen, breek er schotsen van en bewaar in een afgesloten doos tot gebruik.

Presentatie:

1. Neem een rond bord en zet in het midden het taartje met de fijn gemalen speculaas.
2. Giet er wat crème anglaise omheen.
3. Garneer af met een kaneelkrokantje.