



februari 2018

menu

amuse

Champignonbuideltje

voorgerecht 1

Gebakken zeebaars met kokkels in een bloemkoolsaus

voorgerecht 2

Uiensoep met een kaaskrokantje

hoofdgerecht

Rouleau van hert, hertenstoof, pastinaakcrème, spruitjes,
gekonfijte aardappelen en een rode portsaus

nagerecht

Cobbler van bosbessen en vosebessen met saliehangop

Champignonbuideltje



14 personen

Ingrediënten:

champignonvulling:

- 10 g gedroogd eekhoorntjesbrood
- 1 dl hete kippenbouillon van poeder
- 30 g boter
- 1,65 dl droge witte wijn
- 300 g kastanjechampignons
- 4 tk platte peterselie
- 4 tk kervel
- 0,5 bs bieslook
- 14 st sprietjes bieslook voor garnering
- 80 g zure room

flensjes:

- 300 g bloem
- 4 st ei
- 5 dl melk
- boter



Bereiding:

1. **Champignonvulling:** Maak 1dl kippenbouillon en verhit deze. Doe de gedroogde paddestoelen in een kom, overgiet met de hete bouillon en laat 30 minuten wellen.
2. Snijd de kastanjechampignons in stukjes. Snijd de bladpeterselie en kervel fijn.
3. **Let op!!** Giet de geweekte paddestoelen af in een kom, zeef het weekvocht en bewaar het.
4. Snijd de geweekte paddestoelen in stukjes.
5. Verhit de boter in een koekenpan op matig vuur, voeg de wijn en de champignons toe en schep ze om tot de vloeistof is verdampt.
6. Verhit boter in een koekenpan en voeg de geweekte paddestoelen met het weekvocht toe en bak tot het weekvocht is verdampt.
7. Meng de paddestoelen, roer er 2 eetlepels platte peterselie en 2 eetlepels kervel door en breng op smaak met peper en zout.
8. Blancheer de sprietjes bieslook in kokend water en spoel koud.
9. **Flensjes:** Doe gezeefde bloem, eieren en melk met een snufje zout in een keukenmachine en mix tot een glad beslag. Schenk het beslag door een zeef om zeker te zijn dat er geen klontjes in zitten. Laat het 30 minuten rusten.
10. Verhit een flensjespan op matig vuur, doe er wat boter in en schenk precies zoveel beslag in de pan als nodig is om de bodem te bedekken. Bak het flensje tot de onderkant goudgeel kleurt en keer met een spatel. Bak zo ook de andere kant.
11. Laat het flensje op een bord glijden en houd warm onder aluminiumfolie. Bak zo 14 flensjes.

Presentatie:

1. Schep midden op elk flensje wat van de vulling met een theelepel zure room.
2. Vorm er een buideltje van en bind samen met een sprietje bieslook.

Gebakken zeebaars met kokkels in een bloemkoolsaus



14 personen

Ingrediënten:

zeebaars met kokkels en bloemkoolsaus:

- 900 g zeebaarsfilet (à 80 gram)
- 500 g kokkels of venusschelpjes
- 1 st sjalot
- 2,5 dl witte wijn
- 1 st bloemkool
- 3 tl kerriepoeder
- 8 dl visfond (30 gram concentraat op 1 liter)
- 1,5 dl slagroom
- 15 g gedroogde trompettes de la mort
- olijfolie
- peper en zout



Bereiding:

1. **Kokkels:** Doe de kokkels in een ruime schaal met water en zout en laat ze 30 minuten staan in de koeling. Spoel ze daarna goed schoon onder de koude kraan en haal de kapotte en open schelpen er uit.
2. Snipper de sjalot. Verhit in een pan 2 eetlepels olijfolie en zweet hierin de helft van het sjalotje. Voeg de kokkels toe, roer even door en blus daarna af met de witte wijn.
3. Doe een deksel op de pan en schud de pan even goed. Breng de wijn opnieuw aan de kook en zeef daarna de kokkels. **LET OP: vang het kookvocht op.**
4. **Bloemkoolsaus:** Week de gedroogde trompettes de la mort gedurende 15 minuten in lauwwater. Laat de champignons uitlekken en dompel ze vervolgens 1 minuut in kokend water. Laat de champignons uitlekken en zet weg tot gebruik.
5. Verdeel de bloemkool in roosjes en snijd de stronk in stukjes. Houd ongeveer 28 kleine bloemkoolroosjes apart.
6. Breng een pan met water aan de kook en blancheer hierin de 28 kleine bloemkoolroosjes (ongeveer 2 minuten). Zet tot gebruik apart.
7. Verhit 1 eetlepel olijfolie in een ruime pan en bak de kerrie op een laag vuur gedurende 2 minuten. Blus af met 1 dl van het kokkelkookvocht en de visfond. Breng het geheel aan de kook.
8. Voeg de overgebleven bloemkool en de room toe en laat het geheel op een laag vuur ongeveer 20 minuten koken tot de bloemkool gaar is.
9. Pureer het mengsel met behulp van de passe vite en breng op smaak met zout en peper.
10. Verhit een halve eetlepel olijfolie in een pan en bak de trompettes de la mort met de andere helft van het fijngesnipperde sjalotje gedurende 3 minuten.
11. **VLAK VOOR UITSERVEREN:** bak de zeebaars.

Presentatie:

1. Schep de saus in een diep bord.
2. Verdeel de geblancheerde bloemkoolroosjes, trompettes de la mort en de kokkels eromheen.
3. Leg de vis erbovenop.

Uiensoep met een kaaskrokantje



14 personen

Ingrediënten:

ui

uiensoep:

800 g uien
1 tl bruine suiker
2 tn knoflook
2 el bloem
2 l runderbouillon (van poeder)
4 st jeneverbessen
2 st kruidnagel
2 st laurierblaadje
2 tk tijm
olijfolie



kaaskrokantje:

2 tk rozemarijn
250 g parmezaan (geraspt)

Bereiding:

1. **Uiensoep:** Maak 1,5 liter runderbouillon van poeder.
2. Pel en snijd de uien in flinterdunne ringen. Verwarm de olijfolie in een hoge pan en karameliseer de uien met de bruine suiker in ongeveer 10 minuten lichtbruin op een laag vuur. Doe vervolgens het deksel op de pan en smoor de uien nog 10 minuten.
3. Snijd de knoflook ragfijn. Voeg toe en bak een paar minuten mee.
4. Voeg de bloem toe en roer dit goed door.
5. Giet de hete bouillon erbij en voeg de jeneverbessen, kruidnagel, laurier en tijm toe.
6. Laat de soep met het deksel op de pan ongeveer 30 minuten zachtjes koken.
7. Verwijder daarna de jeneverbessen, kruidnagel en laurierblaadjes.
8. **Kaaskrokantje:** Verwarm de oven voor op 200°C. Hak de rozemarijnnaaldjes fijn. Rasp de kaas en vermeng deze met de rozemarijn. Verdeel de kaas in 14 kleine hoopjes op de met een siliconenmatje beklede bakplaat en maal er wat peper over. Zorg voor voldoende ruimte tussen de hoopjes. Bak de kaaskoekjes totdat ze krokant zijn. Laat afkoelen.

Presentatie:

1. Doe de uiensoep in kleine soepkoppen.
2. Serveer er een kaaskrokantje bij.

hoofdgerecht

Rouleau van hert, hertenstoof, pastinaakcrème, spruitjes, gekonfijte aardappelen en een rode portsaus

14 personen



Ingrediënten:

hertenfilet en hertenstoof

rouleau van hert:

700 g hertenfilet
30 g eiwit gepasteuriseerd
30 ml room
1/8 bs bieslook
1/8 bs peterselie
14 pl katenspek
200 g hertenstoof
peper en zout

hertenstoof:

1 kg hertenstoof
5 dl wildfond
3 dl rode port
3 dl rode wijn
3 st kruidnagel
6 st jeneverbes
pimentpoeder, snuf
3 bl laurier
4 tk tijm
2 tn knoflook
3 st ui

pastinaakcrème:

500 g pastinaak
0,75 dl room
30 g roomboter

spruitjes:

500 g spruitjes
zout

gekonfijte aardappelen:

500 g roseval aardappelen
0,5 l ganzenvet

rode port saus:

2 st sjalot
5 dl kalfsfond
2½ dl rode port
2 bl laurier
2 tk tijm
peper en zout

Bereiding:

1. **Rouleau van hert:** Snijd de hertenfilet in de lengte door. Snijd de bieslook en peterselie fijn. Maak in de keukenmachine een farce van 200 g hertenstoof, de room, het eiwit en de fijngesneden bieslook en peterselie. Breng op smaak met peper en zout.



Rouleau van hert, hertenstoof, pastinaakcrème, spruitjes, gekonfijte aardappelen en een rode portsaus (vervolg)

14 personen



Bereiding:

2. Neem 2 lagen plastic folie en leg hierop de helft van het katenspek (7 plakken) dakpansgewijs neer.
3. Smeer hier de helft van de farce op uit en leg er in het midden een hertenfilet op. Rol de rouleau met het plastic folie strak op en leg aan allebei de kanten een knoop. Maak zo nog een rol.
4. Breng een pan water aan de kook en laat de rollen hier 20 minuten op laag vuur inzitten.
5. Haal de rollen uit de pan en dek af met aluminiumfolie.
6. Vlak voor uitserveren: braad de rollen aan en snijd in plakken.
7. **Hertenstoof:** Snipper de uien. Bak de hertenstoof aan en voeg zout toe. Haal de hertenstoof uit de pan.
8. Bak de gesnipperde uien en de specerijen, blus af met de rode port en rode wijn, voeg de wildfond toe en breng opnieuw aan de kook. Voeg dan de hertenstoof toe en laat gaar sudderen op de doorkookplaat.
9. Neem het vlees uit het vocht en laat inkoken tot sausdikte en voeg dan wat saus aan het vlees toe.
10. **Pastinaakcrème:** Schil de pastinaak en snijd in gelijke stukken.
11. Kook ze gaar in ruim water met zout.
12. Draai fijn in de keukenmachine met room en boter. Haal door een zeef en breng op smaak met peper en zout.
13. **Spruitjes:** Was de spruitjes en maak ze schoon.
14. Zet water op met flink wat zout en breng aan de kook.
15. Blancheer de spruitjes beetgaar en spoel ze gelijk in ijskoud water.
16. Doe vlak voor uitserveren wat boter in een pan en bak de spruitjes even aan.
17. **Gekonfijte aardappelen:** Verwarm de oven voor op 80°C.
18. Boen de aardappelen schoon, niet schillen! en snijd de aardappelen in plakjes van ongeveer 1 cm dikte.
19. Smelt het ganzenvet en leg de aardappelen in een ovenschaal, giet het ganzenvet erover, zet ze in de oven en gaar ze in ongeveer 1 uur.
20. **Rode port saus:** Snipper de sjalot en fruit deze aan in wat olie, blus af met de rode port.
21. Voeg de kalfsfond, laurier en tijm toe en laat dit tot de helft inkoken.
22. Zeef de saus en breng op smaak met peper en zout en bind eventueel met allesbinder.

Presentatie:

1. Leg wat hertenstoof op het bord en leg daar een plakje rouleau tegenaan.
2. Verdeel de spruitjes, gekonfijte aardappelen en pastinaakcrème er omheen.
3. Lepel de rode port saus over de rouleau en serveer uit.

nagerecht

Cobbler van bosbessen en vosbessen met saliehangop



14 personen

Ingrediënten:

cobbler:

450 g bosbessen (diepvries)
300 g vosbessen (diepvries)
150 g suiker
1 st citroen
165 g bloem
60 g boter
2,7 dl melk
90 g suiker
1,5 tl bakpoeder
zout
3 el rietsuiker
2 el speculaaskruiden
1 mp zout
14 st ramequinbakjes



hangop:

1 l volle Griekse yoghurt
2,5 dl slagroom
1/4 bs munt

saliesiroop:

50 g verse salieblaadjes
200 g suiker
1 st citroen

Bereiding:

1. **Hangop:** Zet een zeef op een pan. Leg hierin een natgemaakte netelse doek. Giet de yoghurt in de zeef. Dek af met huishoudfolie en zet tot gebruik in de koeling.
2. **Cobbler:** Schep de bosbessen en vosbessen met suiker en het sap van een citroen door elkaar. Vet de ramequinbakjes in met boter en verdeel het fruit over de 14 bakjes.

nagerecht

Cobbler van bosbessen en vosbessen met saliehangop (vervolg)



14 personen

Bereiding:

3. Meng voor het beslag de bloem, het bakpoeder, een mespunt zout en suiker in een kom.
4. Snijd de boter in kleine blokjes. Wrijf met de hand de boterblokjes in het bloemmengsel tot er kruimels ontstaan. Schenk de melk erbij en klop met de garde tot een egaal beslag.
5. Verwarm de oven voor op 190°C. Verdeel het beslag over de bakjes en tik de schaaltes op een snijplank zodat het beslag zich goed verdeelt. Bestrooi met rietsuiker.
6. Zet de cobblers op het rooster en schuif in de oven. Bak de cobblers in 20 minuten af. Bij warm serveren ongeveer 30 minuten voor presentatie afbakken.
7. **Saliesiroop:** Kook 50 gram salieblaadjes, 200 gram suiker, 1 citroen in schijfjes met 3 dl water 5 minuten. Laat het vervolgens een uur staan om te trekken. Zeef het mengsel en laat het opnieuw ongeveer een kwartier koken tot het stroperig wordt. Laat de stroop afkoelen en bewaar tot gebruik in een flesje. LET OP: Tijdens het afkoelen wordt de vloeistof nog meer stroperig.
8. **VLAK VOOR UITSERVEREN.** Haal de hangop uit de zeef en doe over in een schone kom. Klop de slagroom lobbige en spatel deze door de hangop. Roer voorzichtig de saliesiroop door de massa.

Presentatie:

1. Zet een cobbler op een rond bordje.
2. Leg hier een quenelle hangop naast.
3. Garneer de quenelle met een blaadje munt.