



november 2012

menu

amuse 1

Pittig pakketje van paling

amuse 2

Krokant hoorntje met zalm

voorgerecht 1

Lauwwarme salade van kreeft

voorgerecht 2

Fazantenconsommé

hoofdgerecht

Wilde eend met dadelsaus en soesje van aardappel en knolselderij

nagerecht 1

Lolly van geitenkaas met een gelei van rode biet

nagerecht 2

Semifreddo van walnoten met vijgensaus,
krokante chocoladeschots en vanilleschuim

wijnen

Ottella / Lugana Bianco 2011

Finca Athus / Crianza 2009

Domaine Pietri-Géraud / Rimage Cuvée Mademoiselle 2009

Pittig pakketje van paling



14 personen

Ingrediënten:

- 400 g gerookte palingfilet
- 1 st rettich
- Beetje wasabi

Bereiding:

1. Snijd de palingfilet in stukjes van 2 cm.
2. Schaaf de rettich in hele dunne plakken in de lengte en snijd vervolgens in repen van 2 cm breed en ong. 10 cm lang.
3. Leg 2 plakjes rettich kruislings over elkaar en strijk een beetje wasabi in het midden.
4. Leg in het midden van het kruisje 2 plakjes paling op elkaar en vouw de uiteinden van de rettich over de paling heen, je pakt als het ware de paling in met de rettich.
5. Maak er een strak pakketje van en leg er nog een stukje paling op en steek er een prikker in.



Presentatie:

1. Leg de hapjes op een grote schaal en presenteer deze tijdens het koken.

Krokant hoorntje met zalm



14 personen

Ingrediënten:

- 5 pl Filodeeg
- 3 el Gesmolten boter
- 300 g Gerookte zalm
- 1 dl Room
- 100 g Roomkaas
- 1 tl Mierikswortelpuree
- 1 tl Mosterd
- Citroensap (naar smaak)
- Peper en zout

- 2 el Zalmeitjes
- ½ bakje Shiso purper



- Oranje linzen(als decoratie om de glaasjes te vullen), hergebruiken
- 14 st Metalen hoorntjes

Bereiding:

1. Bestrijk de metalen hoorntjes licht met boter en maak plakken van 15x15 cm van het deeg en bekleed de hoorntjes hiermee tot een halve centimeter van de rand en snijd recht af aan de bovenkant.
2. Strijk de hoorntjes in met eiwit en bak af in de oven op 180graden tot het goudgeel zijn.
3. Laat de hoorntjes afkoelen. Haal ze voorzichtig van de vorm af en bewaar ze in een afgesloten doos.
4. Doe de gerookte zalm met de roomkaas in de keukenmachine en draai tot een gladde massa.
5. Klop de room half stijf en spatel luchtig door de massa.
6. Breng op smaak met de mosterd, mierikswortel, citroensap en peper en zout.
7. Bewaar dit in de koelkast in een spuitzak met gladde mond.

Presentatie:

1. Vul ronde glaasjes met oranje linzen.
2. Steek in ieder glas een hoorntje.
3. Spuit in ieder hoorntje wat zalm mousse en garneer af met wat zalmeitjes en een blaadje shiso purper.

Lauwwarme salade van kreeft



14 personen

Ingrediënten:

- 5 st Kreeften van 500g per stuk
(groenten voor de bouillon,
wortel, selderij en
ui)
- 700 g Haricots verts
- 2 st Sjalotjes
- 2 el Olijfolie
- 700 g Vastkokende aardappelen
- 100 g Gemengde salade, fijngesneden

Truffelmayonaise

- 2 dl Mayonaise(zie basis recept) DE
SCHALEN VAN DE EIEREN
BEWAREN VOOR DE SOEP TE
KLAREN.
- 1 tl Truffelolie
- 1 tl Truffelpasta



Bereiding:

1. Kook de kreeften een voor een gaar in de kokende bouillon ong. 7 minuten per kreeft.
2. Haal het vlees uit de pantsters, poten en scharen en bewaar tot gebruik.
3. Snijd voor gebruik het vlees in mooie plakjes.
4. Gebruik de mooiste stukjes (5 pp) voor **rondom** de salade en houd de rest apart voor punt 9. salade.
5. Maak een mayonaise met truffelolie en spatel er als laatste de pasta doorheen naar smaak.
6. **Salade:** Maak de haricots verts schoon en snijd ze doormidden.
7. Kook ze niet te gaar zodat nog een stevige bite hebben.
8. Meng met fijngesneden sjalotjes en de olijfolie en breng op smaak met peper en zout.
9. Meng de overgebleven stukjes kreeft door de salade.
10. **Aardappelschijfjes:** Schil de aardappels, snijd ze in dunne plakjes (ong. 5 mm) en maak er met een stekertje kleine rondjes (ong. 3cm doorsnede) van. 5 rondjes per persoon.
11. Frituur de aardappelschijfjes eerst op 140 graden en daarna voor uitserveren op 180°C goudbruin en breng op smaak met zout.
12. Laat uitlekken op keukenpapier.

Presentatie:

1. Zet in het midden van het bord een kookring en vul met de bonensalade en druk licht aan.
2. Leg rondom de salade om en om een stukje kreeft met daaronder wat truffelmayonaise en een rond aardappelschijfje. 5pp
3. Leg op de bonensalade een toefje gesneden salade en garneer af met een streepje truffelmayonaise.

Fazantenconsommé



14 personen

Ingrediënten:

1½	kg	Fazantenkarkas
3	el	Olijfolie
1	st	Winterwortel
1	st	Bleekselderij
1	st	Rode ui
1	st	Prei
2	tk	Verse tijm
1	bl	Laurier
6	st	Witte peperkorrels
3	st	Jeneverbessen
1	tn	Knoflook
100	g	Oesterzwammen
1,25	dl	Witte port
2,5	l	Kippenbouillon, poeder
2	st	Eiwit + schalen
1	st	Fazantenborst
2	el	Olijfolie
½	bos	Bladpeterselie



Bereiding:

1. Hak de karkassen in 4 tot 6 stukken.
2. Verwarm de olijfolie in een braadpan en bak de karkassen op hoog vuur flink aan. Doe over in een braadslee en laat verder bruin kleuren in een oven van 250°C. Voeg op het laatst de gesneden wortel, bleekselderij, ui en prei(alleen het witte gedeelte) toe en laat enkele minuten mee kleuren.
3. Doe de inhoud van de braadslee over in een bouillonpan, blus de braadslee af met de witte port en giet dit met de aanbaksels in de pan.
4. Voeg 2½ liter koude kippenfond toe. Breng aan de kook en schuim af.
5. Voeg de tijm, laurier, gekneusde witte peperkorrels, geplette jeneverbessen, knoflookteen in de schil toe.
6. Laat 1 uur zacht sudderen op de doorkookplaat.
7. Zeef de soep en plaats 30 minuten in de blast-chiller en verwijder zoveel mogelijk vet.
8. Klop de eiwitten los en voeg er de fijngeknepen eierschalen aan toe. Roer dit door de afgekoelde soep en breng opnieuw al roerend aan de kook. Laat ongeveer 10 minuten koken en giet vervolgens door een neteldoek.
9. Bak de fazantenborst in de boter in 4 minuten aan elke kant totdat deze mooi bruin en gaar is. Snijd in reepjes.
10. Hak de peterselie fijn.
11. Snijd de oesterzwammen in reepjes en bak ze kort aan.

Presentatie:

1. Leg in een warm koffiekopje reepjes fazantenborst en in reepjes gesneden oesterzwam.
2. Overgiet dit met de hete bouillon en garneer af met wat peterselie.

Wilde eend met dadelsaus en soesje van aardappel en knolselderij



14 personen

Ingrediënten:

Eend

1 l	Ganzenvet
2 tk	Rozemarijn
7 st	Wilde eend
10 el	Olijfolie (geen extra vierge)

Saus

80 g	Suiker
3 st	Limoenen
8 dl	Jus de veau
1 dl	Rode port
8 st	Dadels zonder pit

Soesjes

2 dl	Melk
120 g	Bloem
75 g	Boter
3 st	Eieren
500 g	Kruimige aardappelen
300 g	Knolselderij
	Zout, peper

Dadels

14 st	Dadels zonder pit
14 pl	Gerookt spek
600 g	Spruitjes



Bereiding:

1. **Eend:** DIREKT MEE BEGINNEN.
2. Verwarm voor de eend het ganzenvet met de rozemarijn tot een temperatuur van 90°C. Snijd intussen de poten van de eend. Leg de poten met behoud van vel in het hete vet (90 graden) en konfijt ze 2 uur of langer tot ze gaar zijn in een oven van 95 graden.
3. **Controleer de temperatuur regelmatig, let op het mag niet koken.**
4. Snijd de filets met behoud van vel uit de karkassen en leg apart.
5. **Saus:** Spoel 2 karkassen schoon en hak in 4 tot 6 stukken.
6. Braad de karkassen in een koekenpan met boter stevig aan.
7. Laat in een tweede pan de suiker licht karamelliseren. Blus af met 1 dl port en 0,75 dl limoensap en roer de jus de veau erdoor. Voeg de aangebraden karkassen toe en laat circa 15 minuten inkoken tot de gewenste sausdikte. Schenk door een zeef, voeg de dadels toe en pureer met de staafmixer tot een gladde saus. Zeef de saus door een grove zeef en bind eventueel met allesbinder.
8. **Soesjes:** Kook de aardappelen en knolselderij goed gaar. Giet af en haal door de pureeknijper zodat er geen klonten in blijven zitten.
9. Laat voor het soezendeeg de melk met de boter samen koken, haal van het vuur en voeg de bloem toe.

hoofdgerecht

Wilde eend met dadelsaus en soesje van aardappel en knolselderij (vervolg)



14 personen

10. Zet weer op het vuur en roer de massa tot deze mooi glad is en van de pan loslaat. Haal van het vuur en roer de eieren er een voor een door tot alles goed is opgenomen.
11. Vermeng dit met de aardappels en knolselderij en breng goed op smaak.
12. Vlak voor uitserveren kleine bolletjes maken met b.v. een klein ijsknijpertje en frituren op 180 graden tot ze goudbruin zijn.
13. **Spruitjes:** Kook ze beetgaar.
14. Wikkel 14 dadels in een ½ plakje gerookt spek en bak in een koekenpan lichtbruin.
15. Braad vlak voor opdienen de eendenfilets rosé (kerntemperatuur 60°C) en laat 10 minuten rusten in aluminium folie verpakt.

Presentatie:

1. Leg de getrancheerde eendenborstfilet op elk bord.
2. Vervolgens een met spek omwikkelde dadel, een gekonfijt eendenpootje, spruitjes en een soesje.
3. Lepel de saus aan de onderkant van de filet.

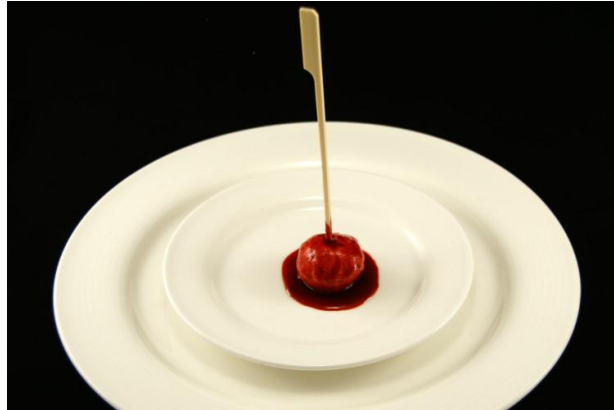
Lolly van geitenkaas met een geleï van rode biet



14 personen

Ingrediënten:

200 g	Verse zachte geitenkaas
1 st	Elstar
	Peper
<i>gelei</i>	
7,5 dl	Bietensap
1 st	Sjalot
1 st	Laurierblaadje
2 bl	Gelatine
4 g	Agar agar
25 g	Aardappelzetmeel
14 st	Lollystokjes



Bereiding:

1. Kook het bietensap met de fijngesneden sjalot en laurier in tot ½ liter.
2. Zeef het bietensap.
3. Bind het bietensap met aardappelzetmeel(aangemaakt met een klein beetje koud water) en de in ruim koud water geweekte en uitgeknepen gelatine.
4. Voeg de agar agar toe.
5. Meng de geitenkaas met de in zeer klein gesneden blokjes appel en wat versgemalen peper.
6. Rol er 14 mooie kleine bolletjes van (met handschoen) en steek er een stokje in.
7. Laat opstijven in de snelvriezer.
8. Maak de geleï warm en haal de lolly's er netjes doorheen.
9. Laat daarna weer opstijven in de koeling.

Presentatie:

1. Presenteer de lolly op z'n kop op een klein bordje.

Semifreddo van walnoten met vijgensaus, krokante chocoladeschots en vanilleschuim



14 personen

Ingredienten:

semifreddo

80 g	Kristalsuiker
120 g	Walnoten
200 g	Gepasteuriseerde eidooier
2 dl	Melk
100 g	Kristalsuiker
2 st	Vanillestokjes
4 st	Gelatineblaadjes
100 g	Honing
4 dl	Slagroom
15 g	Vanillesuiker

Vanilleschuim

2 dl	Melk
2 dl	Slagroom
1 st	Vanillestokje
50 g	Gepasteuriseerde eidooier
50 g	Kristalsuiker
10 g	Witte chocolade
½ bl	Gelatine

Vijgenjus

10 st	Verse vijgen
2 dl	Rode wijn
1 dl	Port
75 g	Glucosesiroop
1 st	Kaneelstokje
	Sap van hele sinaasappel
15 g	Vanillesuiker

Krokante schotsen

2½ dl	Melk
15 g	Cacaopoeder
1 el	Honing
45 g	Bloem
50 g	Kristalsuiker
25 g	Pure chocolade



Bereiding:

1. **Semifreddo:** Laat 80 g suiker op een laag vuur smelten en dan voorzichtig karamelliseren.
2. Neem de pan van het vuur en roer de walnoten erdoor.
3. Laat de massa koud worden op een siliconenmat en maal het niet al te fijn in de keukenmachine.
4. Roer au bain Marie de eidooier met melk, 100 gram suiker en opengesneden vanillestokjes tot een mooie lobbige massa en laat afkoelen. Haal de stokjes eruit.
5. Week gelatine in ruim koud water.

Semifreddo van walnoten met vijgensaus, krokante chocoladeschots en vanilleschuim (vervolg)



14 personen

6. Verwarm de honing en los hierin de geweekte en uitgeknepen gelatine op en klop door de dooiermassa.
7. Klop de slagroom lobbige en spatel door de massa.
8. Spatel de helft van het walnotengruis erdoor en bewaar de andere helft ter garnering.
9. Bewaar voor de garnering het walnotengruis in een afgesloten doos.
10. Doe het geheel in een cakevorm en zet in de snelvriezer gedurende 20 minuten.
11. Bewaar daarna in de gewone vriezer.
12. **Vanilleschuim:** Gelatine weken in ruim koud water.
13. Breng melk met de room en het opengesneden vanillestokje aan de kook en laat even trekken.
14. Haal het stokje eruit en neem van het vuur af.
15. Voeg de eidooier, suiker en witte chocolade toe en voeg de uitgeknepen gelatine toe.
16. Doe alles in de sifon met 1 gaspatroon en schud en bewaar in de koelkast.
17. **Krokante schotsen:** Vermeng alle bestanddelen voor de schotsen in een pan en roer glad.
18. Verwarm de massa al roerend op een laag vuur tot het gaar is en laat afkoelen.
19. Strijk de massa heel dun uit op twee siliconenmatten.
20. Bak op 130 graden in ong. 15 minuten krokant.
21. Breek er meteen schotsen van in het gewenste model en laat afkoelen.
22. **Vijgenjus:** Schil voor de vijgenjus de vijgen en snij in stukken.
23. Breng de overige bestanddelen aan de kook en laat ze op halfhoog vuur tot sausdikte inkoken.
24. Leg de geschilden vijgen erin en laat ze zachtjes meekoken tot ze gaar zijn.
25. Pureer de jus met de staafmixer.

Presentatie:

1. Giet de vijgenjus in diepe ronde bordjes en leg er vierkant stukje semifreddo in.
2. Spuit er vanilleschuim overheen en garneer met het walnotengruis en de krokante schotsen.