



Receptuur bestemd voor 12 personen

MENU

Foie gras de canard au abricot

Amuse van gebakken eendenlever met abrikoos

*

Consommé de gibier

Wildbouillon

*

Coquille avec délice de poisson au poivron

Sint-Jakobsschelp gevuld met vis, roseval-aardappel en een zachte paprika-pepersaus

*

Sorbet au fruit de la passion

Sorbet van paarse passievruchten

*

Filet de faon au crème de bajes de genèvre, salsifis fritté

Gebraden hertenkalf-filet met gestoofde en gefrituurde schorseneren en jeneverbessen-crème

*

Tarte au mousse de chocolat blanc, pain d'épices et glace caramélisé

Taartje van witte chocolade en peperkoek, roomijs van Hollandse boterbabbelaars

Voor uw aantekeningen

*Het Bestuur wenst alle leden
prettige Kerstdagen en een in alle
opzichten, én vooral culinair,
goed 2005*



Receptuur bestemd voor 12 personen

Amuse

Foie gras de canard au abricot

Amuse van gebakken eendenlever met abrikoos

Ingrediënten

12	halve abrikozen (uit blik)
200 gr	eendenlever
	zout, witte peper
1 eetl.	gezeefde bloem
	pepermolen met witte, rode en zwarte peperkorrels
3 eetl.	Franse cognac
1 ½ dl	Muscat wijn

Druk c.q. rol de **eendenlever** zo dat u een wat lange, overall even brede "rol" krijgt, die u later in 24 plakjes van 1 cm dik kunt snijden. Laat deze rol goed koelen in de koeling.

Laat de **abrikozen** goed uitlekken.

Tegen het uitserveren de koude rol eendenlever in 24 plakjes snijden en kruiden met wat **zout** en **witte peper**. Haal de plakjes door de gezeefde **bloem** en schud de overtollige bloem eraf. Bak de lever zeer kort, om en om, in een droge pan met een anti-aanbaklaag op een niet te hoog vuur. Zet de plakjes warm weg. Bruineer in het vrijgekomen levervet de uitgelekte abrikozen gedurende 5 minuten op een niet te hoog vuur en zet ze dan warm weg.

Deglaceer de pan met de **Franse cognac** en de **Muscat wijn** en laat het ca 1 minuut doorkoken.

Presentatie

Leg 2 plakjes eendenlever op elk warm bord en de in een waaier gesneden halve abrikoos er onder. Nappeer ze met wat saus en serveer ze direct uit. Deze amuse moet warm gegeten worden.





Receptuur bestemd voor 12 personen

Soepen

Consommé de gibier

Wildbouillon

Ingrediënten

100 gr	boter
1 kilo	botten van wild, kleingehakt
2 kilo	wildafsnijdsels
2	preien
½	knolselder ij
1	grote winterwortel
3	grote uien
100 gr	tomatenpuree
1 liter	water
2 liter	water
5 dl	rode wijn
3 blaadjes	laurier
3 teentjes	knoflook
5	peterseliestelen
1 takje	tijm
18	jeneverbessen
12	gekneusde zwarte peperkorrels

voor het klaren:

3	eiwitten + de eierschalen
100 gr	mager rundergehakt

Verwarm een oven voor tot 200° C.

Doe de **boter** in een braadslede, voeg de klein gehakte **botten van wild** en de **wildafsnijdsels** toe en braad dit in de voorverwarmde oven rondom bruin. Keer de massa af en toe. Haal de afsnijdsels en de botten uit de braadslede en doe ze in een grote pan c.q. snelkookpan. Snijd intussen de schoongemaakte **preien, knolselderij, winterwortel** en de **uien** in stukjes en doe dit in de braadslede. Laat het even bruin worden en voeg dan de **tomatenpuree** toe. Laat die ontzuren.

Doe de groenten dan bij het vlees en giet de 1 liter **water** in de braadslede. Breng dit op een hoog vuur aan de kook en maak het aanbaksel goed los. Giet dit bij het vlees en voeg er vervolgens de 2 liter **water** en de **rode wijn** bij.

Laat het op een groot vuur aan de kook komen en schuim het regelmatig af. Als zich geen schuim meer vormt laurier, knoflook, **peterseliestelen, tijm, jeneverbessen** en **peperkorrels** toevoegen. Laat, op een klein vuur, de bouillon in een grote pan ca 6 uur en in een snelkookpan ca 1 ½ uur trekken. Zeef dan de bouillon door een neteldoekse lap en laat ze afkoelen. Verwijder het vet en klaar de bouillon met de **eiwitten** en het **rundergehakt**.

Ingrediënten

100 gr	oesterzwam
	wat boter
	wat warme bouillon

Snijd de **oesterzwam** in reepjes, bak ze even aan in wat **boter** en zet ze tot gebruik weg in wat **warme bouillon**.

Presentatie

Doe wat reepjes oesterzwam in een warme soepkop en schenk er de hete bouillon over uit. Serveer het direct uit.





Receptuur bestemd voor 12 personen

Tussengerecht

Coquille avec délice de poisson au poivron

Sint-Jakobsschelp gevuld met vis, roseval-aardappel en een zachte paprika-pepersaus

Ingrediënten

2	tongscharren of scharretong
2	uien
2 teentjes	knoflook
1 liter	visfond
3 laurier	blaadjes
5	roseval-aardappelen

Fileer de **tongschar**. Leg de filets apart en maak van de graten 1½ liter visbouillon. Maak de **uien** schoon en snijd ze in kleine blokjes. Pers de **knoflook** bij de ui. Doe de **visfond** in een pan en voeg de ui, knoflook en de **laurier** toe. Kook de schoongepoetste **roseval-aardappelen** in hun schil in de visfond net gaar. Laat ze in de fond afkoelen. Pel ze tegen het uitserven en schaaft ze in dunne plakjes. Zet 3 dl ingekookte visfond apart.

Ingrediënten

2	rode paprika 's
5	sjalotjes
1 eetl.	olie
1 dl	visfond
2 dl	kalfsfond
	scheutje melk
1 dl	crème fraîche
	wat maïzena (zo nodig)
	zout
1½ eetl.	groen Madagaskar-pepers

Ontvel, voor de saus, de **rode paprika 's**. Haal de zaadlijsten eruit en snijd het vruchtvlies in kleine blokjes. Maak de **sjalotjes** schoon en snijd ze fijn. Verhit de **olie** in een pan en bak hierin de blokjes paprika aan. Voeg vervolgens de fijngesneden sjalot toe en laat alles even garen. Doe er dan de **vis-** en **kalfsfond** bij en laat het geheel zachtjes trekken. Pureer de massa en passeer het door een zeef. Voeg de met wat **melk** losgeklopte **crème fraîche** toe en laat de saus enigszins inkoken. Bind ze zo nodig met wat **maïzena**. Breng de saus op smaak met **zout** en de groene **Madagaskar-pepers**.

Ingrediënten

1 kilo	aardappelen
12	cherrytomaatjes
	bieslook
½	groene paprika
½	rode paprika
½	gele paprika

Maak van de **aardappelen** een smakelijke puree. Spuit met een spuitzak met een kartelrandje een mooie pureerand op de rand van de schelpen. (bewaars wat puree om later de schelpen op het bord vast te zetten) Dompel de **cherrytomaatjes** 8 seconden in heet water, pel ze en garneer ze met **bieslook**. Ontvel de **groene -, rode - en gele paprika** en snijd er kleine dobbelsteentjes van (brunoise). Kook ze apart in gezouten water beetgaar.

Ingrediënten

220 gr	verse zalm
8	tongschar filet (zie boven)
6	Sint-Jakobsmosselen
12	scampistaartjes
2 dl	droge witte wijn
2 dl	Noilly Prat
3 dl	visfond (zie boven)
	knoflookolie
12 takjes	dille

Verwarm een oven voor tot 150° C. Snijd de **zalm** in 12 mooie, gelijke plakjes. Snijd de **tongschar** in de lengte doormidden, rol ze op en prik ze vast. Snijd de **Sint-Jakobsmosselen** doormidden. Pel de **scampistaartjes** geheel en verwijder het darmkanaal. Verhit de **droge, witte wijn** en de **Noilly Prat**. Pocheer hierin eerst de Sint-Jakobsmosselen enkele seconden. Doe nu bij dit pocheeracht de **visfond** en pocheer daarin vervolgens de tongschar filet en de zalm plakjes elk enkele seconden apart. Sauteer de scampistaartjes kort in de **knoflook-olie** en snijd ze in de lengte doormidden. Doe in elke schelp een spiegelkje paprikasaus en rangschik daarin de verschillende vissoorten met de plakjes roseval-aardappelen. Nappeer het royaal met paprikasaus en plaats de schelpen ca 15 minuten in de voorverwarmde oven

Presentatie

Spuit op elk lauw-warm bord een toefje aardappelpuree (zie boven) en zet de schelpen hierop vast. Garneer elk bord met een cherrytomaatje, een brunoise van paprika en een **takje dille**. Serveer het direct uit.



Receptuur bestemd voor 12 personen

Sorbets

Sorbet au fruit de la passion

Sorbet van paarse passievruchten

Ingrediënten

1 blaadje	gelatine
250 gr	suiker
2 dl	water
1	sinaasappel, het sap ervan
250 gr	passie vrucht coulis

Zet 12 dessertbordjes in de koeling. Week het blaadje gelatine in ruim water. Los in een pan de suiker in het water op door het aan de kook te brengen. Neem de pan van het vuur en los er het uitgeknepen blaadje gelatine in op. Voeg het sinaasappelsap toe en laat de siroop afkoelen. Roer er dan de passievrucht coulis door en draai er t.z.t. een mooi sorbetijs van.

Ingrediënten

12 plakjes	citroen
12 plakjes	sinaasappel
12 takjes	mint
12	cocktailkersjes met steeltje

Presentatie

Leg op elk gekoeld bordje een plakje citroen en een plakje sinaasappel. Leg op elk plak je een quenelle sorbetijs en garneer het geheel af met een takje mint en een cocktailkersje.



Afbeelding tussengerecht





Receptuur bestemd voor 12 personen

Hoofdgerecht

Filet de faon au crème de bajes de genèvre, salsifis fritté

Gebraden hertenkalf-filet met gestoofde en gefrituurde schorseneren en jeneverbessen-crème

Ingrediënten

5 dl	room
15	schorseneren flinke scheut azijn
7 dl	water
3 dl	melk wat zout

Kook de **room** tot de helft in. Borstel de **schorseneren** boven een krant af en gooi dit in de afvallemmer. (dit tegen het verstopping van de gootsteen-afvoer). Snijd er de uiteinden af.

Schil ze snel en leg ze in ruim wat er met een flinke scheut **azijn** (tegen verkleuren). Was dan de schorseneren nog een keer en snijd ze in stukken van ca 10 cm.

Doe het **water** en de **melk** met wat **zout** in een pan en kook hierin de schorseneren tegen gaar aan. Haal de pan van het vuur en laat de schorseneren in deze melk afkoelen. Snijd de stukjes ter zijner tijd in de lengte in vieren en droog ze goed af.

Zet 36 kwartstukjes apart om te frituren. Snijd de rest van de kwartstukjes in de lengte nog eens in tweeën of in drieën (allumettes). Leg ze in de afgekoelde, ingekookte room (zie boven).

Ingrediënten

36	kwartstukjes schorseneer (zie boven) bloem, gezeefd eiwit paneermeel, gezeefd zout
----	---

Wentel de kwartstukjes **schorseneer** door de **bloem**, vervolgens door het, met een paar druppels water, licht geklopt **eiwit** en dan door het **paneermeel**. Frituur ze net voor het uitserveren in frituurvet van 170° C mooi goudgeel. Laat ze op keukenpapier uitlekken en **zout** ze na.

Ingrediënten

7 dl	room
12	gekneusde jeneverbessen

Kook de **room** met de gekneusde **jeneverbessen** tot stroop-dikte in. Ondertussen goed roeren. Zeef de bessen eruit.

Ingrediënten

1 kilo	hertenkalf-filet zout, zwarte peper boter, om te braden
--------	---

Verwarm een oven voor tot 180° C.

De **hertenkalf-filet zouten** en **peperen**. Braad het vlees rondom aan in de boter en in de voorverwarmde oven laten garen (tot medium). Laat het dan op een lauwwarme plek rusten.

Ingrediënten

240 gr	(dikke) fond van hert koude boter (om te monteren)
--------	---

Presentatie

Verhit de gestoofde schorseneren in de room. Breng ze op smaak met zout en witte peper en wat nootmuskaat.

Kook de **hertenfond** op en monteer ze met de koude **boter**. Breng op smaak met wat zout en (flink) zwarte peper. Maak de jeneverbessenroom lauw-warm. (Deze moet nog wat body (= stevigheid) hebben, zodat de sauzen niet door elkaar lopen). Frituur de gepaneerde schorseneren. (zie boven) Trancheer de hertenkalffilets. Maak op een warm bord een gesloten ring van de jeneverbessenroom en laat daarin een spiegel hertenfond lopen.

Leg in de jeneverbessenroom nog een figuur met de hertenfond. Leg in de ring een paar tranches hertenkalf en gestoofde schorseneer en garneer met de gefrituurde schorseneer.





Receptuur bestemd voor 12 personen

Nagerecht

Tarte au mousse de chocolat blanc, pain d'epices et glace caramelisé

Taartje van witte chocolade en peperkoek, roomijs van Hollandse boterbabbelaars

Ingrediënten

175 gr	gezeefde bloem
75 gr	witte basterdsuiker
100 gr	boter
1	klein eitje
2 gr	zout
5 gr	citroenrasp (kant en klaar)

Voor de harde wener de gezeefde **bloem, witte basterdsuiker boter, eitje, zout** en **citroenrasp** goed met elkaar vermengen en laten rusten. Rol het dan uit tot een ronde plak van 24 cm Ø. Het moet ca een halve centimeter dik zijn. Leg deze in een ingevette springvorm van 24 cm Ø en bak de harde wenerbodemp in de voorverwarmde oven in ca 25 minuten mooi goudbruin af.

Ingrediënten

250 gr	boterbabbelaars
250 gr	melk
10 gr	glucose
6	eierdooiers
150 gr	room

Maal de **boterbabbelaars** in een draaiende blender fijn en laat dit in een pan met een dikke bodemp smelten. Voeg er in één keer de warme **melk** en de **glucose** toe en laat de babbelaars geheel oplossen. Klop de **eierdooiers** in een pan los. Voeg nu onder voortdurend rustig roeren met een garde, het melk/botterbabbelaar mengsel toe en laat het geheel op een laag vuur, al roerend binden. Laat het afkoelen, voeg de lobbige geslagen **room** toe en draai er in de sorbetière een mooi roomijs van.

Ingrediënten

125 gr	zelfrijzend bakmeel
50 gr	bruine poedersuiker
¼ theel.	kaneelpoeder
½ theel.	gemalen nootmuskaat
¼ theel.	kruidnagelpoeder
¼ theel.	gemberpoeder
	mespuntje zout
75 gr	melk
20 gr	boter, gesmolten

Verwarm een oven voor tot 160° C. Meng voor de peperkoek **zelfrijzend bakmeel, basterdsuiker, kaneelpoeder, nootmuskaat, kruidnagelpoeder, gemberpoeder** en **zout** door elkaar en voeg als laatste de **melk** en de gesmolten **boter** toe. Doe het beslag in een ronde vorm van 24 cm Ø. Bak het in ca 15 à 20 minuten af in de voorverwarmde oven.

Ingrediënten

2 ½ blaadje	gelatine
100 gr	espresso-koffie
20 gr	Cointreau
20 gr	Amaretto
40 gr	suiker
20 gr	koffielikeur

Week voor de gelei het blaadje **gelatine** in ruim koud water.

Doe de **espressokoffie, Cointreau, Amaretto, suiker** en de **koffielikeur** in een pannetje en breng het aan de kook. Neem het pannetje van het vuur en los er de uitgeknepen gelatine in op. Laat verder afkoelen. Als de gelei gaat "hangen" moet u deze straks als afdeklaag op de chocolademousse aanbrengen.

Ingrediënten

4 blaadjes	gelatine
200 gr	melk
100 gr	amandelmelk uit blik
3	eierdooiers
15 gr	vanillesuiker
50 gr	witte chocolade
500 gr	room

Laat voor de witte chocolademousse de blaadjes **gelatine** in ruim koud water weken. Breng de **melk** met de **amandelmelk** aan de kook. Klop de **eierdooiers** met de **vanillesuiker** los. Voeg nu de amandelmelk zeer langzaam bij de dooiers en laat het dan, op een klein vuur, al roerend, binden. Voeg de **witte chocolade** toe en laat de uitgeknepen gelatine in de massa oplossen. Van het vuur af de massa "hangend" laten worden en dan de half geslagen **room** erdoor spatelen.

Ga door op volgende pagina.



Receptuur bestemd voor 12 personen

Nagerecht (Vervolg)

Tarte au mousse de chocolat blanc, pain d'epices et glace caramelisé

Taartje van witte chocolade en peperkoek, roomijs van Hollandse boterbabbelaars

Ingrediënten

100 gr	suiker
40 gr	boter, gesmolten
125 gr	room
100 gr	geschaafde amandelen

Verwarm een oven voor tot 160° C. Laat voor de amandelkoekjes de **suiker** tot lichtbruin karameliseren in een pan met een dikke bodem. Blus de karamel met de **room** en de gesmolten **boter**. Let op voor spatten! Laat de karamel goed oplossen en voeg dan de **amandel** toe. Maak van de massa rondjes op bakpapier en bak ze in de voorverwarmde oven in ca 7 à 10 minuten af. room (desgewenst)

Presentatie

Breng op de afgekoelde harde wener bodem de helft van de witte chocolademousse aan. Leg daarop de ronde peperkoek en bedek die met de rest van de witte chocolademousse. Laat dit nu opstijven. Breng dan de koffiegelei erop aan. Versier de taart desgewenst met wat slagroom. Neem koude bordjes. Snijd met een in warm water gedoopt mes taartpunten en zet die op de bordjes. Serveer naast de punt een bolletje roomijs van boterbabbelaars en steek er een amandelkoekje in.

