



Receptuur bestemd voor 12 personen

MENU

Beignets de merlan

Wijtingbeignets
*

Crème de faisan

Fazantenroomsoep
*

Mignon de saumon

Zalm-tournedos met bieslookroom en spekjes
*

Sorbet au cerise de la Chine

Sorbet van litchi's
*

Côtelettes de marcassin, sauce aux champignons gratiné

Koteletten van wild zwijn, met een champignonsaus gegratineerd
*

Petite Vesuvienne aux framboise

IJstaartje met frambozensaus

Voor uw aantekeningen

Rösti

Er bestaat geen enkele Zwitser die niet weet wat rösti is en er zal heus geen enkele Zwitserse vrouw bestaan die niet weet hoe rösti klaargemaakt moet worden en hoe je altijd weer andere rösti kunt klaarmaken. Want rösti (in Zwitserland zegt men röshti) is een door en door Zwitsers gerecht dat iedereen kent. Voor de aller eenvoudigste rösti heeft u voor 4 personen nodig:

Ingrediënten:

1 kilo	aardappelen
	zout
2 theelepels	gehakte kummelzaadjes (komijn)
	wat tijm
	50 gram boter

De aardappelen schillen en wassen en (nu komt het) een nacht in ijskoud water laten staan!

De aardappelen de volgende dag grof raspen (de Zwitsers hebben daarvoor speciaal een röstirasp), droog deppen en er het zout, gehakte kummelzaadjes en tijm doorheen zetten. De helft van de boter in een grote pan verhitten. De geraspte, gekruide aardappelen erin doen en met de bolle kant van een lepel aandrukken. Aan de ene kant in 25 minuten goudgeel laten bakken op een heel zacht en egaal vuurtje.

Tijdens het bakken geregeld aandrukken met de bolle kant van de lepel. Dan de rösti als een pannenkoek op een deksel of een bord laten glijden, de rest van de boter in de pan laten smelten en dan de andere kant van de rösti in ca 20 minuten goudgeel bakken. Overdoen in een hete ronde schotel en meteen serveren. Wilt u deze eenvoudige rösti wat fijner maken dan kunt u nog wat room door de aardappelen roeren. Een pikante variatie is de **Emmenthaler rösti**: u snippert 2 uien fijn en bakt die tot glazig in de hete boter. Doe die door de aardappelen. Als de rösti gebakken is worden 2 plakken Emmenthaler kaas (80 gr) op de rösti gelegd en dan 3 minuten in een hete oven gegratineerd.

Vaak wordt ook de **Wienzer-Rösti** klaargemaakt: 8 dunne plakken doorregen spek worden op de gebakken rösti gelegd. Daarover komen 4 plakjes Emmenthaler kaas en dan in de oven 3 minuten gebakken tot de kaas uitvloeit. Dik bestrooien met gehakte peterselie en direct uitserveren.

Wij maken vanavond een **Berner rösti**, die past bij wild in een saus.



Receptuur bestemd voor 12 personen

Amuse

Wijtingbeignets

Ingrediënten:

5 gr	gist
3 dl	lauw water
200 gr	bloem, gezeefd
8 gr	zout
2 eetlepels	olijfolie
2	eiwitten, zeer stijf geklopt

Laat de **gist** in het **lauwe water** oplossen. Doe voor het frituurbeslag de **bloem** in een schaal, maak een kuiltje in het midden en doe er het **zout, olijfolie** en de opgeloste gist in. Zet nu alles met een spatel of met de hand luchtig door elkaar. Laat het beslag op een lauwwarme plaats tot rust komen en rijzen. Even voor het gebruik de **eiwitten** zéér stijf kloppen en deze door het beslag spatelen.

Ingrediënten:

6 takjes	tijm
8 eetlepels	olijfolie
4	wijtingen
	zout, witte peper

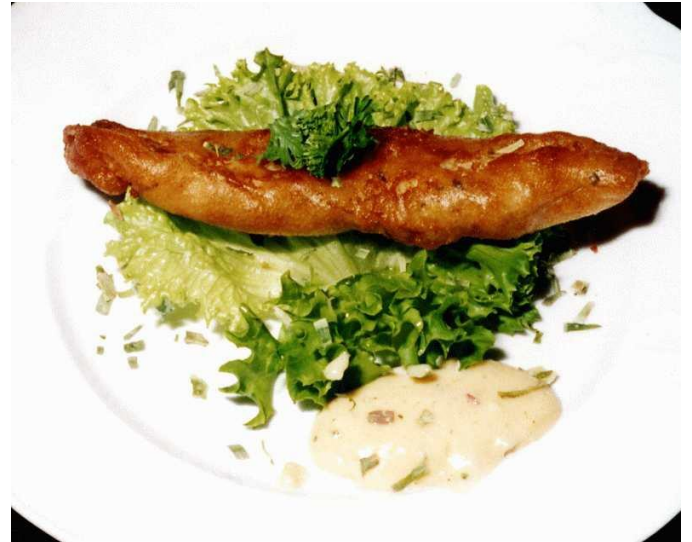
Doe de takjes **tijm** in een schaal en giet er de **olijfolie** op. Laat het 10 minuten staan. Snijd de **wijtingfilets** in 14 lange reepjes van 30 gram elk. Laat de wijting reepjes een half uur in de tijmmarinade marinieren. Laat ze dan in een zeef goed uitlekken en dep ze met keukenpapier droog. Kruid ze met wat **zout** en **witte peper**. Haal de reepjes net voor het uitserveren stuk voor stuk door het beslag en dompel ze gelijk in het hete frituurvet. Laat ze goudbruin bakken.

Ingrediënten:

wat sla cocktailsaus of groene kruidenmayonaise

Presentatie

Leg een paar **stukjes sla** op het midden van een side-plate en lag daar een wijtingbeignet op. Leg voor de beignet een toef **cocktailsaus** of **groene kruidenmayonaise**. Serveer het direct uit.





Receptuur bestemd voor 12 personen

Soepen

Fazantenroomsoep

Ingrediënten:

2	middelgrote, gebruikte uien
	aluminiumfolie
2	fazanten
100 gr	wortel, zonder kern
60 gr	bleekselderij
60 gr	prei
2 blaadjes	laurier
3	pimentbolletjes
10	peperkorrels

Leg de **uien** in een tot 200° C voorverwarmde oven. Leg een vel aluminiumfolie op de bodem van de oven om het uitlopende vocht op te vangen. Nadat de uien gebruikt zijn deze apart leggen. Gooi het aluminiumfolie met het uienvocht weg. Zet nu de soepkoppen, tot gebruik, in de warme oven.

Verwijder de borsten van de **fazanten** en zet die apart. Spoel de karkassen schoon onder de koude kraan en hak de karkassen en de poten in stukken. Verwijder zoveel mogelijk het achtergebleven vet en vel. Breng in een grote pan water aan de kook en leg de stukken fazant er met een schuimspaan in. Laat ze blancheren. Giet, als het water flink kookt, de botten af in een vergiet. Spoel de botten onder de koude kraan af om ze te koelen. Doe de uitgelekte botten in een grote pan en giet er zoveel koud water op tot ze onderstaan. Breng dit aan de kook en schuim er het opkomende vuil zorgvuldig af. Doe dan de **wortel, bleekselderij, prei, laurier, piment, peperkorrels** en de gebruikte **uien** (zie boven) in de kokende fond. Laat deze nu 90 minuten zachtjes koken. Zeef de fond door een neteldoekse lap. Verwijder voorzichtig het vetlaagje met keukenpapier. U moet 2 liter fond overhouden. Anders inkoken! Laat ze afkoelen.

Ingrediënten:

2 liter	fazantenfond (zie boven)
4 halve	fazantenborsten (zie boven)
4	sjalotjes
60 gr	boter
100 gr	bloem, gezeefd
5 dl	room
	zout
	versgemalen witte peper

Neem 1 liter van de **fazantenfond** en breng die aan de kook. Doe er de **fazantenborsten** in en laat die, met het deksel op de pan, in 10 minuten gaar worden. Haal de borsten uit de pan en zet ze apart. Laat de fond afkoelen.

Snipper de **sjalot** zéér fijn en fruit ze in een grote pan glazig in de **boter**. Bestrooi ze dan met de gezeefde **bloem** en laat die kort mee fruiten zonder ze te laten kleuren. Maak met de koude **fazantenfond** van de borsten eerst een roux. Giet de rest van de **fazantenfond** erbij en laat het 8 minuten zachtjes koken. Giet er dan de **room** bij en laat het geheel nog eens 10 minuten zachtjes koken.

Breng de soep op smaak met **zout** en versgemalen **witte peper**. Giet ze dan door een zeef.

Ingrediënten:

½ bosje peterselie

Presentatie

Snijd het afgekoelde fazantenvlees in blokjes en warm ze in de soep op. Schep de soep in de warme soepkoppen en garneer elke soepkop met wat **peterseliekroontjes**.





Receptuur bestemd voor 12 personen

Warm tussengerecht

Zalm-tournedos met bieslookroom en spekjes

Ingrediënten:

14 zalmmoten met vel, van 80 gram elk
bindtouw

Haal alle graten uit de **zalmmoten**, maar laat de filets heel. Rol ze op als een tournedos en bind ze op.

Ingrediënten:

400 gr spinazie
2 bosjes waterkers
1 bosje bieslook
6 takjes peterselie
5 dl room
1 liter visfond
boter, om te monteren

Was de **spinazie**, haal de nerf eruit en laat het blad slinken. Maak de spinazie droog. Snijd 28 **bieslook spriet**en door de helft in tweeën en bewaar de topdelen voor de garnering.

Was de **waterkers**, de rest van de **bieslook** en de **peterselietakjes** en zwier dit droog. Hak de "droge" groenten grof en zet ze apart. Doe de **room** en de **visfond** in een pan en kook dit tot de helft in. Haal de pan van het vuur en laat het wat afkoelen. Doe er dan de "droge" groenten bij. Roer het even goed door en pureer het met een staafmixer. Druk het door een fijne zeef en laat het nu tot een romige consistentie inkoken. Voor het uitserveren opnieuw verwarmen en met **boter** monteren.

Ingrediënten:

200 gr doorregen, gerookt spek in plakjes van 5 mm dik

Snijd het **gerookt spek** in dunne reepjes van 5 mm breed en blancheer ze even. Zet ze apart.

Ingrediënten:

zout, witte peper
boter, om te bakken

Bestrooi iets voor het uitserveren de zalmtournedos met **zout** en **witte peper**. Bak ze in een hete pan 2 minuten aan elke kant (dit al naar gelang de dikte) in de **boter** en laat ze op keukenpapier uitlekken. Sautéer de geblancheerde spekreepjes in dezelfde pan en zet ze apart.

Ingrediënten:

28 bieslooksprietten (zie boven)
14 dubbele peterselieblaadjes

Presentatie

Verwijder het bindtouw, haal de vel en het bruine vet met een mes van de zalm. Houd ze rond. Giet op elk warm bord een dunne spiegel saus, ze daar middenin een tournedos en verdeel wat spekjes over de saus. Steek 2 halve **bieslook spriet**en en een dubbel **peterselieblad** in het midden van elke tournedos en serveer het geheel goed heet uit.





Receptuur bestemd voor 12 personen

Sorbets

Sorbet van litchi's

Ingrediënten:

1 eiwit
suiker

Doe het even geklopte eiwit op een schoteltje.
Laat de randen van de brede champagne coupes het eiwit nét raken en druk die rand dan in een schoteltje met **suiker**, zodat er een suikerrand je ontstaat. Zet de coup es dan in de vriezer.

Ingrediënten:

4 blikken litchi 's, van 425 gr elk
1 dl ananassirop
5 dl water
180 gr poedersuiker
5 limoenen, het sap ervan
½ dl Grand Marnier

Maak de blikken met **litchi 's** open en laat het vocht weglopen.
Pureer het litchi-vruchtvlies met de in de **ananassirop** en het **water** opgeloste **poedersuiker** in een blender. Wrijf de massa dan, met de bolle kant van een pollepel, door een fijne zeef.
Voeg het **limoensap** en de **Grand Marnier** toe.
Draai er t.z.t. een mooi sorbetijs van.

Ingrediënten:

14 cocktail kersen

Presentatie

Doe in elke koude champagne coupe 2 à 3 bolletjes litchi-ijs en garneer het met een **cocktail kers**.





Receptuur bestemd voor 12 personen

Wildgerecht

Koteletten van wild zwijn, met een champignonsaus gegratineerd

Het aantrekkelijke van dit gerecht zit hem in de combinatie van kort gebraden koteletten en het gratineren met een saus. Door het langzame gratineren blijft de champignonsaus vloeibaar maar vormt aan de bovenkant van het vlees een lekker korstje.

Ingrediënten:

1 ½ kilo	aardappelen, vastkokende
1	kippenbouillonblokjes

Was de **aardappelen**. Kook ze in de schil in water met het **kippenbouillonblokjes** net niet gaar. Giet ze gelijk af, spoel ze koud en laat ze in de koeling afkoelen.

Ingrediënten:

700 gr	witte champignons
4	sjalotten
60 gr	boter
	zout, witte peper
2 dl	witte wijn
6 dl	room
	zout, witte peper

Snijd de gewassen en schoongemaakte **champignons** in plakjes. Fruit de gesnipperde **sjalotten** glazig in de gesmolten **boter**. Voeg de champignons toe, bestrooi ze licht met **zout** en **witte peper**, blus het af met de **witte wijn** en laat het inkoken tot bijna alle vocht verdamppt is. Giet er dan de **room** bij en laat het tot de helft inkoken. Breng de saus zo nodig op smaak met **zout** en **witte peper**.

Ingrediënten:

200 gr	doorregen, gerookt spek
	wat boter
	wat tijm
2 theelepels	gehakte kummelzaadjes
1 dl	zure room

Rasp, voor de Berner rösti, als de aardappelen door en door koud zijn, deze grof. Snijd het doorregen **spek** in kleine blokjes. Laat wat **boter** in een pannetje smelten en bak het spek hierin uit. Voeg de met **tijm** en gehakte **kummelzaadjes** aangemaakte aardappelrasp hieraan toe, zet het om en maak er dan 14 platte koekjes van 6 ½ cm Ø van. Bestrijk deze koekjes met **zure room** en bak ze, voor het uitserveren, aan twee kanten bruin.

Ingrediënten:

14	wildzwijn koteletten van 190 gr elk
	zout, vers gemalen witte peper
0,7 dl	plantaardige olie
4	eierdooiers
1 theelepels	fijngehakte tijm
2 eetlepels	fijngehakte peterselie
120 gr	geraspte, belegde Goudse kaas
	paprikapoeder, edelzoet

Bestrooi de **wild zwijn koteletten** met **zout** en versgemalen **witte peper** en braad ze in de hete **plantaardige olie** aan. Draai dan het vuur klein en laat ze nog 6 minuten braden, (bij 3 cm dikte) tot ze van binnen nog rosé zijn. Leg de koteletten dan ruim dakpansgewijs in een ovenvaste schaal. Roer de **eierdooiers** door de champignonsaus, voeg de **tijm** en de **peterselie** toe en schep de saus over de koteletten. Bestrooi de koteletten met een streep geraspte **Goudse kaas** en strooi daar over wat **paprikapoeder**. Laat de koteletten onder de grill **LANGZAAM** gratineren tot de bovenkant licht gekleurd is. (het vlees gaart nu nog wat door)

Ingrediënten:

14 takjes	peterselie
-----------	------------

Presentatie

Leg 1 kotelet op een warm bord. Schep er wat saus omheen en steek een **peterselie takje** aan de bovenkant onder de kotelet. Leg er een Berner rösti bij en serveer het uit.





Receptuur bestemd voor 12 personen

Nagerecht

IJstaartje met frambozensaus

Ingrediënten:

3	eieren
100 gr	automatensuiker
20 gr	gesmolten boter
75 gr	gezeefde bloem

Verwarm een oven voor tot 175° C.

Bedek een bakplaat met bakvast papier. Doe voor het biscuitdeeg de **eieren** en de **automatensuiker** in een pan en klop het 'au-bain-marie' tot het wit en romig is. Neem de pan uit het bad en blijf kloppen tot het is afgekoeld. Roer er dan de gesmolten **boter** bij en spatel er de gezeefde **bloem** door. Strijk het deeg over het bakvast papier uit tot 1 cm dikte. Bak het deeg in de voorverwarmde oven in ca 10 minuten af. Laat het deeg dan ondersteboven, zonder papier, afkoelen.

Ingrediënten:

400 gr	frambozenpuree
	wat suiker
2 ½ dl	room
4 dl	yoghurt

Voeg voor het frambozenijs Voeg bij de **frambozenpuree** wat **suiker** toe om het zure eraf te halen. Klop de **room** half stijf. Spatel de room én de **yoghurt** door de puree en draai er in de sorbetière een stevig ijs van. Steek 14 rondjes van 8 ½ cm Ø uit het biscuit (zie boven). Leg op elk rondje een halve bol van 7 cm Ø frambozenijs en zet deze onmiddellijk in de vriezer.

Ingrediënten:

400 gr	suiker
7	eiwitten
80 gr	poedersuiker

Breng voor het Italiaanse schuim 1 ½ dl water met de **suiker** aan de kook. Laat het zachtjes doorkoken tot u de temperatuur van 110° C hebt bereikt. Haal de pan van het vuur. Klop de **eiwitten** en de **poedersuiker** stijf en giet er, al kloppend, met een dun straaltje de warme suikerstroop bij. Blijf kloppen tot de massa koud is.

Ingrediënten:

	wat suiker
300 gr	frambozenpuree
1 dl	frambozenlikeur

Voeg voor de frambozensaus **wat suiker** aan de **frambozenpuree** toe om het zure eraf te halen. Voeg de **frambozenlikeur** toe en zet de saus in de koeling. Voorzie een spuitzak met een spuitmondje van 6 mm Ø en vul die met het Italiaanse schuim. Neem het ijs uit de vriezer en dek het geheel af met een laagje schuim door middel van een mes. Bezet deze laag over de gehele buitenkant met toefjes schuim uit de spuitzak, ook op de biscuit rondjes. Zet alles weer 15 minuten terug in de vriezer.

Net voor het uitserveren de taartjes met een brander van een goudgeel kleurtje voorzien.

Ingrediënten:

14	chocolade blaadjes
	poedersuiker

Presentatie

Snijd de taartjes verticaal doormidden en zet de helften in een **V**-vorm midden op de koude borden. Schep wat saus vanaf de binnenkant van de **V** naar buit en, alsof deze eruit loopt. Leg er een **chocolade blaadje** bij en bestrooi het geheel met **poedersuiker**.

