



Receptuur bestemd voor 14 personen

MENU

Terrine de lièvre, sauce Cumberland

Terrine van haas met Cumberlandsaus

*

Consommé double au cèpe

Dubbele bouillon met eekhoortjesbrood

*

Sole farcie avec saumon et basilic

Noordzeetong met gerookte zalm en basilicum

*

Sorbet au calva

Calvados sorbet

*

Élan rôti et glacé, roulade de pommes de terre

Geglaceerd elandgebraad met aardappelrollade

*

Terrine au chocolat, sauce chocolat blanc et menthe

Chocoladeterrine in drie lagen met een witte chocolademunt saus

Voor uw aantekeningen



Receptuur bestemd voor 14 personen

Amuse

Terrine van haas met Cumberlandsaus

Ingrediënten:

300 gr	hazenrug
250 gr	mager varkensvlees
100 gr	gerookt vet spek, zonder zwoerd
1	ui
1 ½ takje	peterselie
	zout, zwarte peper
1 theelepel	oregano
5 cl	Madeira
5 cl	zure room

Snijd de **hazenrug**, het **varkensvlees** en het gerookt **vet spek** in kleine blokjes. Laat het spek in een pan glazig worden en braad hierin het andere vlees 7 minuten.

Maak de **ui** schoon en snijd die in stukjes. Haal het vlees uit de pan, laat het wat afkoelen en draai het, samen met de ui, twee keer door de vleesmolen, die voorzien is van een grove plaat.

Hak de **peterselie** fijn. Meng dit, samen met wat **zout** en **zwarte peper**, **oregano**, **Madeira** en de **zure room** door het gemalen vlees.

Ingrediënten:

160 gr	kippenlevertjes
250 gr	champignons
	wat boter, om te bakken
	zout, zwarte peper

Verwarm een oven voor tot 200° C.

Snijd de **kippenlevertjes** en de **champignons** in niet te grote plakjes. Bak ze ca 2 minuten in de **boter** en strooi er wat **zout** en **zwarte peper** over.

Spoel een terrine van 25 cm lang en 1 liter inhoud met koud water om en lag er dan, om en om, een laag vlees, champignonkippenlevertjes, vlees, enz. in. De bovenste laag moet vlees zijn. Dek de terrine met deksel af. Zet de terrine in een bain-marie en vul de schaal met kokend water tot ze tot ¾ onder staat. Zet deze bain-marie in de voorverwarmde oven en bak de terrine in ca 35 minuten af. Laat de terrine tot koud afkoelen.

Ingrediënten:

1	sinaasappel
1	citroen
1	sjalot
3 dl	rode wijn
2 eetlepels	rode port
	sinaasappelsap (zie boven)
	citroensap (zie boven)
250 gr	rode bessengelei
1 theelepel	mosterdpoeder
1 mespuntje	zout
snuffje	cayennepeper
1 mespuntje	gementerpoeder

Was de **sinaasappel** en de **citroen** onder de hete kraan en droog ze. Snijd met een zesteur dunne reepjes uit de schillen en blancheer ze ca 2 minuten in water. Laat ze schrikken onder de

koude kraan. Pers de sinaasappel en de citroen uit. Bewaar het sap. Snijd de gepelde **sjalot** heel fijn. Giet de **rode wijn** in een steelpan en laat de citrusreepjes en de sjalot op een laag vuur tegen de kook aan ca 10 minuten in de wijn blancheren. Schep de citrusreepjes uit de wijn en laat de rode wijn met de **rode port** en het **sinaasappel-** en **citroensap** ca 1 minuut koken.

Voeg de **rode bessengelei** toe en laat de saus even goed doorkoken. Breng ze op smaak met het **mosterd poeder**, **zout**, **cayennepeper** en **gementerpoeder**. Zeef de saus. Voeg nu de citrusreepjes weer toe, roer het goed door elkaar en laat de saus in de koeling afkoelen.

** Als de Cumberlandsaus 24 uur of langer staat wordt de smaak nog beter.

Ingrediënten:

1	sinaasappel, uitgesneden
28	zilveruitjes (ontzuurd)
14	peterselie kroontjes
14	kleine augurkjes

Presentatie

Snijd de terrine in plakjes, leg een plakje op een sideplate. Garneer het met een schepje Cumberlandsaus, een plakje **sinaasappel**, **2 uitjes**, **peterselie kroontje** en een **augurkje**.





Receptuur bestemd voor 14 personen

Soepen

Dubbele bouillon met eekhoorntjesbrood

Ingrediënten:

1 ½ kilo	karkas, vleugeltjes, nekken van gevogelte
2	nekken van hert
1	winterwortel, zonder kern
100 gr	champignons
1	flinke ui
1 steel	bleekselderij
100 gr	prei
1	bouquet garni
2 teentjes	knoflook
3	jeneverbessen
4	vleestomaten, zonder pitjes
3 dl	rode Bordeaux wijn

Hak de **karkassen** klein en doe ze samen met de **nekken** en **vleugeltjes**, zónder vet, in een braadslee. Haal het vlees van de **hertennekken** en zet dat opzij voor het klaren. Voeg de botten bij de karkassen. Laat ze in een voorverwarmde oven van 180° C mooi bruin kleuren. Draai ze een paar keer. Snijd **winterwortel, champignons, ui, bleekselderij** en **prei** klein en laat dit 3 minuten mee zweten, zonder ze te laten kleuren. Doe alles over in een hoge soeppan en voeg 4 liter koud water toe. Breng het langzaam aan de kook en schuim het zorgvuldig en regelmatig af. Voeg dan het **bouquet garni, knoflook, jeneverbessen**, de kleingesneden **vleestomaten** en de **rode wijn** toe en laat het zachtjes 4 uur trekken (90° C) of er nog 3 liter over is. (In de snelkookpan 3 ½ liter water toevoegen en 1 uur laten gaan.) Zeef de fond en kook ze zo nodig tot 2 ½ liter in. Laat ze afkoelen.

Ingrediënten:

2 ½ liter	ontvette fond (zie boven)
600 gr	mager vlees van hert (zie boven)
50 gr	gedroogd eekhoorntjesbrood
160 gr	wortel, in stukken
160 gr	peterseliewortel, in stukken
160 gr	prei, in stukken
2 blaadjes	laurier
2	kruidnagels
4	piment bolletjes
15	witte peperkorrels, geplet
6	jeneverbessen
2	takjes tijm
2 teentjes	knoflook, uitgeknepen
	wat zout
2 scheutjes	cognac
2 scheutjes	Madeira
1	gebruinde ui, fijngesneden
6	eiwitten
8-10	ijsblokjes, in stukken gehakt

Ontvet de **gevogelte fond**. Doe het **hertenvlees, eekhoorntjesbrood, wortel, peterseliewortel** en de **prei** in een vleesmolen en draai het fijn. Doe dit mengsel in een pan en voeg **laurier, kruidnagel, piment, peperkorrels, jeneverbessen, tijm, knoflook, iets zout, cognac, Madeira** en de fijngesneden gebruinde **ui** toe. Zet het door elkaar. Voeg de

eiwitten toe en schep deze er goed door. Schep er vervolgens de gehakte **ijsblokjes** door en giet er de koude fond bij. Breng het geheel nu, al roerend met een spatel, aan de kook. Als de bouillon begint te koken, ophouden met roeren. Laat het vuil opkomen en laat de bouillon nu nog 15 minuten op een klein vuur trekken. Zeef de bouillon dan door een natgemaakte neteldoekse lap en breng ze, zo nodig, op smaak.

Ingrediënten:

200 gr	wortel, zonder kern
200 gr	prei
160 gr	knolselderij

Maak de **wortel, prei** en **knolselderij** schoon en snijd ze in zeer smalle, dunne reepjes (julienne). Blancheer ze kort in wat hete bouillon en laat ze onder de koude kraan schrikken.

Ingrediënten:

2 stokbroden, gemaakt van:	
500 gr	bloem
3 dl	water
1 zakje	gist (7 gr)
	zout

Presentatie

Verdeel de gloeiend hete bouillon over de warme soepkoppen. Strooi er de groentejulienne over en serveer de soep direct uit. Geef er, zelfgebakken, **stokbrood** bij.





Receptuur bestemd voor 14 personen

Warm tussengerecht

Noordzeetong met gerookte zalm en basilicum

Ingrediënten:

7	flinke Noordzeetong filets
250 gr	plakjes gerookte zalm
1 bosje	erse basilicum
	zout, witte peper
	boter, om in te smeren

Klop de **Noordzee tong filets** voorzichtig plat en beleg elke filet aan één zijde met **gerookte zalm**. Strooi er vers gehakte **basilicumblaadjes** over. Rol de filet op en verpak ze elk in een met **boter** ingevet stuk aluminiumfolie. Kook de rollades 20 minuten.

Ingrediënten:

14	spinaziebladeren
----	------------------

Blancheer de **spinaziebladeren** en leg ze tot gebruik in ijskoud water.

Ingrediënten:

80 gr	gehakte sjalotjes
2 ½ dl	Noilly Prat
2 ½ dl	droge, witte wijn
2 ½ dl	sterke visbouillon
5 dl	room
	zout, witte peper

Maak voor de Noilly Pratsaus de **sjalotjes** schoon en hak ze zeer fijn. Laat in een pan op het vuur de **Noilly Prat, witte wijn, visbouillon** en de gehakte sjalotjes tot een stroperige massa inkoken. Druk deze massa door een fijne zeef en voeg dan de **room** toe. Laat dit weer inkoken tot er een gebonden massa is verkregen. Kruid deze met **zout** en **witte peper**.

Presentatie

Maak de spinaziebladeren droog en leg ze midden op een bord. Snijd elke tongfilet in plakjes van ca 1 ½ cm dikte en leg ze dakpansgewijs op het spinazieblad. Nappeer er 'n lepel lauwarme saus naast.





Receptuur bestemd voor 14 personen

Sorbets

Calvados sorbet

Ingrediënten:

350 gr	suiker
5 dl	water
4 dl	mineraalwater
1 dl	calvados

Zet 14 brede champagnecoupes in de vriezer en leg er een spuitzak met een gekarteld mondstuk bij. Maak een suikersiroop van 28° Baumé door de **suiker** in het kokende **water** volledig op te lossen. Neem de pan van het vuur en laat de siroop tot koud afkoelen. Doe dan de siroop, **mineraalwater** en de **calvados** in de sorbetière en draai er tegen het uitserveren een mooi sorbetijs van. Voeg halverwege de draaitijd het stijf geslagen **eiwit** toe.

Ingrediënten:

1	appel
	suiker + boter om te karameliseren

Schil de **appel** en verwijder met e en appelboor het klokhuis. Snijd de appel in 14 partjes. Smelt de **suiker** met de **boter** in een koekenpan en laat de appelpartjes hierin karameliseren.

Presentatie

Doe het sorbetijs van de sorbetière in een spuitzak met gekarteld mondstuk en vul daarmee de koude coupes. Leg er een gekarameliseerd appelpartje op.





Receptuur bestemd voor 14 personen

Wildgerecht

Geglaceerd elandgebraad met aardappelrollade

Ingrediënten:

2 ½ kilo	eland rugfilet, panklaar
0,6 dl	plantaardige olie
	zout, witte peper
150 gr	ui, in blokjes gesneden
200 gr	wortel, in blokjes gesneden
160 gr	knolselderij, in blokjes gesneden
5 dl	wildfond
scheutje	rode wijn

Verwarm een oven voor tot 180° C. Ontdoe de **eland rugfilet** van vliezen en zenen. Verhit de **plantaardige olie** in een braadslee. **Zout** en **peper** de eland rugfilet en bind ze tot een lange rol op. Bak ze in de olie aan alle kanten aan.

Haal de rugfilet, als ze gelijkmatig bruin gekleurd is uit de braadslee. Voeg de in blokjes gesneden **ui**, **wortel** en **knolselderij** toe. Laat de groenten licht kleuren, schep ze regelmatig om en giet er dan de **wildfond** en de **rode wijn** bij. Leg er de eland rugfilet in en zet de braadslee in de voorverwarmde oven. Bedruip het vlees regelmatig. Laat het ca 30 minuten gaan tot het vlees een kerntemperatuur van maximaal 60° C heeft. Wikkel de rugfilet dan in aluminiumfolie en houd ze warm. Maak de saus met een staafmixer "glad" en breng ze met **zout** en **witte peper** op smaak.

Ingrediënten:

600 gr	bloemigkokende aardappelen
	zout
	Witte peper
	nootmuskaat
2	eieren
2	eierdooiers
20 gr	grof gemalen tarwebloem
20 gr	boter
100 gr	doorregen spek
2	middelgrote uien
4 eetlepels.	fijngehakte peterselie
2	eieren
	bloem, om te bestuiven
40 gr	gesmolten boter
2	eierdooiers, om te bestrijken
2 eetlepels	paneermeel, om te bestrooien

Verwarm een oven voor tot 200° C. Kook de **aardappelen** voor de rollade in de schil gaar. Pel ze als ze nog warm zijn en druk ze door een pureeknijper. Breng de puree op smaak met **zout**, **peper** en **nootmuskaat**. Roer er de **eieren**, **eierdooiers**, **tarwebloem** en de **boter** door en laat het afkoelen.

Snijd voor de vulling het **spek** fijn en snipper de **uien**. Bak het spek uit in een koekenpan en fruit de ui in het spekvet tot glazig. Laat het afkoelen. Doe het spek/ui mengsel in een kom en roer er de **peterselie** en de **eieren** door. Rol het aardappeldeeg op een met **bloem** bestoven aluminiumfolie uit en bestrijk het met de spekvulling. Rol nu het aardappeldeeg op en leg de rollade op een met **gesmolten boter** ingevet bakblik.

December 2005

Bestrijk de rollade met **eierdooier** en bestrooi ze met **paneermeel**. Bak deze in 15 tot 20 minuten in de voorverwarmde oven en bestrijk ze in die tijd een aantal keren met de resterende gesmolten boter.

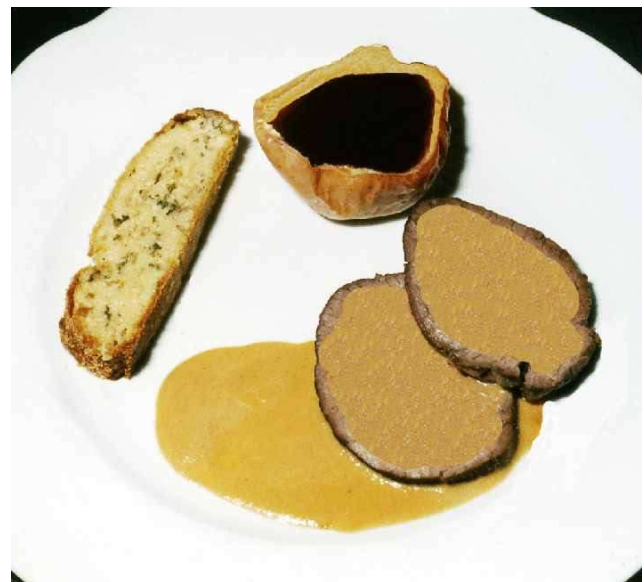
Ingrediënten:

14	Jonagold appels
	boter + suiker
2 glazen	witte wijn
200 gr	bruine basterdsuiker
4 dl	water
340 gr	cranberry 's

Verwarm een oven voor tot 200° C. Snijd de **appelen** in tweeën en hol ze iets uit. (in elk geval het klokhuis) leg ze in een **beboterde** vuurvaste schaal en vul de holte met een stukje **boter** en wat **suiker**. Besprenkel de appelen met de **witte wijn** en laat ze in de oven 10 tot 15 minuten stoven. Kook de **basterdsuiker** en het **water** tot een siroop in. Voeg dan de **cranberry's** toe en laat het op een zacht vuur inkoken tot een jamachtige, dikke massa.

Presentatie

Snijd het vlees in plakken en glaceer ze met de saus. Snijd de aardappelrollade in 14 plakken en leg er 1 op elk bord. Zet er een appel, gevuld met de cranberry's -jam, bij.





Receptuur bestemd voor 14 personen

Nagerecht

Chocoladeterrine in drie lagen met een witte chocolade-munt saus

Ingrediënten:

9	eierdooiers
175 gr	witte basterdsuiker
2 theelepels	maïzena
7 dl	halfvolle melk

Klop de **eierdooiers** met de **basterdsuiker** en de **maïzena** in een kom dik en schuimig. Breng de **melk** in een steelpan aan de kook en giet deze geleidelijk en al roerend bij het dooiermengsel. Doe het mengsel in een pan en verhit het al roerend , au bain marie, tot de massa bindt en smeug is. (niet laten koken!)

Ingrediënten:

175 gr	melkchocolade, in stukken gebroken
175 gr	witte chocolade, in stukken gebroken
1 scheut	crème de vanille likeur
175 gr	pure chocolade, in stukken gebroken
	plastic folie
7 dl	room

Doe de nog hete custard in drie kommen. Doe de **melkchocolade** in de eerste kom, de **witte chocolade** met de **crème de vanille likeur** in de tweede kom en de **pure chocolade** in de derde kom. Smelt de chocolade al roerend in de hete custard (let op: snel werken!). Klop de **room** half op, deel ze in drieën en roer elk deel door een chocolademassa. Laat de drie mengsels in een koeling afkoelen. Bekleed twee halfronde patévormen van 35 cm lang met **plastic folie. Let op met de ijsmachine!**

Draaitijden voor deze ijssoorten zijn mogen niet té lang zijn. Het ijs is dan goed stevig én smeerbaar! Het witte ijs mag iets langer draaien. Tussen het draaien de machine schoonmaken! Draai eerst van het melkchocolade/custard/room mengsel in de ijsmachine een stevig ijs. Verdeel het over de halfronde patévormen en strijk de bovenkant plat. Zet de halfronde patévormen in de vriezer. Draai vervolgens van het witte chocolade/custard/vanille/room mengsel een stevig ijs. Verdeel dit over het melkchocolade ijs, strijk het glad en zet de halfronde patévormen weer in de vriezer. Draai als laatste een stevig ijs van het pure chocolade/custard/room mengsel. Verdeel dit over het witte chocolade ijs, strijk het glad en dek het met plastic folie af. Zet de halfronde paté -vormen tot h et uitserveren terug in de vriezer.

Ingrediënten:

250 gr	witte couverture
1 scheut	melk
1 dl	melk
2 ½ dl	room
7 gr	verse muntblaadjes (= ca ½ bosje)
1 afgestreken theelepel	karwijzaad

Laat de **witte couverture** met een **scheut melk** au bain marie op een laag vuur smelten. Roer ze met een pollepel glad.

Breng **1 dl melk** met de **room** aan de kook. Zodra het gaat borrelen de **muntblaadjes** en het **karwijzaad** toevoegen. Draai het vuur uit en dek de pan af. Laat het 10 minuten trekken en passeer de melk door een puntzeef over de chocolade. Klop het met een garde tot een homogeen geheel. Zet de chocoladesaus op een middelhoog vuur en laat ze al kloppend een paar seconde borrelen. Dien de saus lauwwarm op.

Ingrediënten:

14	muntblaadjes
----	--------------

Presentatie

Snij het ijs in 70 plakjes. Leg 5 plakjes ijs in het midden van een koud bord dakpansgewijs rond. Schep chocoladesaus rondom de plakjes ijs. Garneer het met een **muntblaadje** en serveer het direct uit.

