



Receptuur bestemd voor 14 personen

Menu December 2009

Gekonfijte eend met calvados-appel

*

Gestoomde zalm met vadouvan hollandaise en bouillon van
garnalen en bietjes

*

Sjalottenconsommé

*

Wildstoofpot met spruitentaartje en cranberrysalade

*

Salsa van gepocheerde peer met mascarpone



Receptuur bestemd voor 14 personen

Amuse

Gekonfijte eend met calvados-appel

Ingrediënten:

3 st Eendenbouten
9 dl Ganzenvet
Peterselie handjevol fijngemaakt
100 g Boter
4 el Calvados
2 el Poedersuiker
3 st Sterappels, geschild en klokhuis
met appelboor verwijderen
Peper en zout

Bereiding:

1. Haal het vel van de eendenbout en bak het uit.
2. Bak in dit vet de eendenbout stevig aan.
3. Gaar daarna de eendenbouten langzaam in het ganzenvet op laag vuur. (Zo lang mogelijk en niet boven de 70°C) Gebruik daartoe de kookplaat met onderzetplaatje.
4. Haal het gegaarde vlees van de bout en bestrooi het met peper en zout en snijd het in kleine blokjes.
5. Smelt de boter in een koekenpan en voeg de suiker en calvados toe. Doe dat in 3 porties.
6. Voeg de appelschijfjes, heel dun in plakjes gesneden toe en bak ze 1 minuut op laag vuur.
7. Laat ze daarna krokant worden in een oven op 100°C op een siliconenmatje. Steek een pollepel tussen de deur zodat het vocht eruit kan.

Presentatie:

1. Leg twee appelschijfjes tegen elkaar op een langwerpige amuse bordje. Leg in het midden wat vleesblokjes en bestrooi licht met peterselie





Receptuur bestemd voor 14 personen

Voorgerecht

Gestoomde zalm met vadouvan hollandaise en bouillon van garnalen en bietjes

Ingrediënten:

14 st Rugstuk van zalm à 50 gram
1 st Venkelknol
500 g Garnalenkoppen
1 l Bietensap
150 g Boter
30 g Vadouvan
90 g Eierdooiers
1 el Witte wijnazijn
3 st Bleekselderij
1 st Winterpeen
1 st Koolrabi
150 g Hollandse garnalen
Olie
Zout

Bereiding:

1. Snijd de venkelknol fijn. Verhit wat olie in een pan en bak hierin de venkel aan met de garnalenkoppen. Blus af met 500 ml bietensap. Laat 1 uur trekken.
2. Zeef het mengsel door een fijne doek. Voeg het resterende bietensap toe.
3. Smelt de boter au bain marie. Voeg de vadouvan toe en laat 2 uur trekken.
4. Klop de eidooiers au bain marie met de witte wijnazijn tot een warme luchtige massa.
5. Zeef de vadouvanboter en voeg deze al roerend met de garde druppelsgewijs toe aan de luchtige eidooiermassa. Verwarm hierna niet meer boven de 60° C!
6. Snijd de bleekselderij (schil verwijderen), winterpeen en koolrabi in fijne blokjes. Blancheer in zout water.
7. Stoom de zalm 4 minuten in de stoomoven en verwarm ondertussen de bietenbouillon met de garnalen. Bind deze zo nodig met een weinig allesbinder

Presentatie:

1. Leg de zalm in een diep bord.
2. Bedek de zalm met de groentes. Druppel de vadouvan hollandaise erover en schenk de bietenbouillon met de garnaaltjes erbij.





Receptuur bestemd voor 14 personen

Soep

Sjalottenconsommé

Ingrediënten:

- 1 kg Sjalotjes
- 1 dl Slagroom
- ½ dl Crème Fraîche
- 2 el Olijfolie
- 1 dl Sherry, medium dry
- 1½ l Rundfond
- 2 tl Paprikapoeder
- Zout
- Zwarte peper

Bereiding:

1. Pel de sjalotjes, 6 sjalotjes zeer fijn snipperen en apart houden. De rest van de sjalotjes in ringen snijden
2. De slagroom half stijf kloppen. Crème Fraîche erdoor kloppen. Koud wegzetten
3. In een soeppan olie verhitten. Sjalotringen ± 5 minuten goudbruin bakken. Sherry erover schenken. Fond erbij schenken en aan de kook brengen. Bouillon afgedekt 2 uur laten trekken
4. Gesnipperde sjalotjes in andere pan doen, met een weinig vocht heel even garen. Zeef op de pan zetten. Bouillon door zeef op de gesnipperde sjalotjes schenken. Bouillon op smaak brengen met zout en zwarte peper
5. De gekookte sjalotringen worden niet meer gebruikt

Presentatie:

1. In warme kopjes de bouillon scheppen
2. Roommengsel op soep scheppen
3. Vóór het opdienen met wat paprikapoeder bestuiven





Receptuur bestemd voor 14 personen

hoofdgerecht

Wildstoofpot met spruitentaartje en cranberrysalade

Ingrediënten:

- 2 kg Wildstoofvlees
- Boter
- 1 l Rode wijn
- 1,5 l Wildbouillon
- 2 tn Knoflook
- 3 bl Laurier
- 500 g Champignons
- 50 g Appelstroop
- 2 el Bessengelei
- 300 g Zilveruitjes
- 200 g Blokjes mager gerookt spek
- 5 pl Ontbijtkoek
- Peper en zout
- cranberry salade/compote*
- 500 g Verse cranberry's
- 2 st Elstar appels
- 2 st Bolletjes stemgember
- 2 el Gembersiroop
- Geraspte schil van een sinaasappel
- 150 g Witte basterdsuiker
- Snufje gemalen kruidnagel
- 3 el Rode port
- Spruitentaartje:*
- 14 st Groene koolbladen
- 1 kg Kastanjes
- 1 kg Spruitjes
- Klontje boter
- 2 dl Melk
- 3 dl Koksroom
- Zout en peper
- Nootmuskaat

Bereiding:

1. **Wildstoofpot.** Gebruik de stoofpan met glazen deksel. Bestrooi het vlees met peper geen zout, verhit de boter en laat het vlees bruin kleuren.
2. Haal het vlees uit de pan en fruit hierin de knoflook, zilveruitjes, champignons en de spekjes.
3. Blus af met de rode wijn en wildbouillon en laat iets inkoken.
4. Voeg dan de appelstroop ontbijtkoek en laurier toe.
5. Voeg het vlees toe en laat ongeveer 90 minuten gaar sudderen.
6. Voeg als laatste de bessengelei toe.
7. **Cranberrysalade.** Was de cranberry's en schil de appels verdeel in twee porties.

8. laat de helft van de bessen in wat water met suiker open springen. Maak hiervan met de helft van de appels een compote. De andere helft wordt ongekookt verwerkt
9. Snijd de overige appels in grove stukken en doe ze samen met de overige cranberry's in de foodprocessor en maal ze grof. (met de puls knop)
10. Maak de gemberbolletjes ragfijn.
11. Meng alle ingrediënten en breng de salade op smaak en zet hem in de koelkast tot het moment van serveren.
12. **Spruitentaartje.** Snijd de kastanjes kruislings in met een klein mesje.
13. Kook ze ongeveer 5 minuten.
14. Pel de kastanjes en verwijder zorgvuldig de bruine velletjes. Breek ze in stukjes
15. Blancheer de spruitjes 2 minuten en snijd ze doormidden.
16. Smelt een klontje boter in de pan en smoor hierin de spruitjes en de kastanjes.
17. Blus af met melk en room, laat 15 tot 20 min stoven op laag vuur tot het vocht opgenomen is. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.
18. Blancheer de koolbladeren 5 minuten en bekleed hiermee de ramequins en vul ze met het groentemengsel. Vouw de koolbladen dicht, dek de vormpjes af en laat ze voor uitserveren een kwartier opwarmen in de oven tot ze goed warm zijn.

Presentatie:

1. Leg op ieder bord een taartje met twee bolletjes (ijslepel) rauwe salade en een bolletje compote voeg de wildstoofschotel met wat jus toe.





Receptuur bestemd voor 14 personen

Nagerecht

Salsa van gepocheerde peer met mascarpone

Ingrediënten:

7 st Peren (Doyenne de Comice)
6 dl Water
600 gr Suiker
3 dl Marsala
2 el Kookvocht van de peren
2 bl Gelatine

500 gr Mascarpone
180 gr Eierdooiers
6 el Poedersuiker
2 dl Slagroom
1 dl Kookvocht van de peren
4 bl Gelatine
Cacaopoeder
Muntblaadjes
60 gr Geschaafde amandelen
½ tl Citroenrasp
60 gr Witte basterdsuiker
25 gr Boter
15 gr Bloem
2 st Eiwitten

Bereiding:

1. **De peren.** Week de gelatine in koud water. Schil de peren, snijd ze in de lengte doormidden en verwijder het klokhuis.
2. Kook het water en de suiker tot een stroop en voeg de marsala toe.
3. Voeg de peren toe en laat de peren zachtjes garen.
4. Haal de pan van het vuur en laat de peren in de stroop afkoelen.
5. Snijd de afgekoelde peren in kleine stukjes. Neem twee eetlepels van het kookvocht, los er de gelatine in op en vermeng dit met de peren.
6. **De Mascarpone.** Neem 1 dl van het vocht, warm dit op en roer er de geweekte en uitgeknepen gelatine doorheen.
7. Klop de eierdooiers schuimig met de suiker.
8. Meng er de mascarpone doorheen.

9. Klop de slagroom half stijf en spatel deze door het mascarponemengsel. Voeg het perenstroopje toe. Laat enigszins opstijven in de Chillblaster.

10. Neem 14 ringen en zet die op een blad dat in de Chillblaster past.

11. Vul de ringen met een laagje peer en vul verder op met de Mascarpone. Laat opstijven in de Chillblaster. Zet later in de koeling.

12. Meng het amandelschaafsel, de suiker en de bloem.

13. Klop de eiwitten stijf.

14. Voeg onder voortdurend roeren het eiwit, de citroenrasp en de helft van de boter door het bloemmengsel. Laat het beslag 1 uur rusten.

15. Schep kleine bolletjes op een bakmat en bak de koekjes af. Of doe het deeg in een spuitzak (platte spuitmond) en trek er strepen mee op de bakmat. Bak de langwerpige koekjes af op 175°C zonder ventilator.

Presentatie:

1. Steek de gevulde ringen met een brede spatel van het blad en plaats op het bord. Pas op dat het perenmengsel niet uit de ring valt.
2. Bestuif de mascarpone met cacaopoeder en steek een takje mint en een koekje in de mascarpone.

QuickTime™ en een
-decompressor
zijn vereist om deze afbeelding weer te geven.