



**HOOGE  
KEUKEN** NUENEN  
AANGENAAM  
KOKEN  
OP NIVEAU

**December 2021**

**Amuse van het huis**

*Voorgerecht*

**Mousse van kwartel met een compote van tutti-frutti**

**Wijn:** Mas des Bressades 'Cuvée Excellence Blanc' 2019 Costières de Nîmes a.c. | Frankrijk

*soep*

**Cappuccino van kastanje met Enoki, eendenborst.**

**Wijn:** Mas des Bressades 'Cuvée Excellence Blanc' 2019 Costières de Nîmes a.c. | Frankrijk

*hoofdgerecht*

**Wildzwijnfilet met rode wijn-sjalottensaus, pastinaakpuree,  
pompoen en zwarte boontjes.**

**Wijn:** Gostolai 'Nepente Purpura' 2018 Cannonau di Sardegna d.o.c. | Italië

*nagerecht*

**Red velvetcake.**

**Wijn:** Velenosi 'Visciole' Vino Rosso | Italië





## Mousse van kwartel met een Compote van tutti-frutti

### Amuse

14 personen

### Hoofdingrediënten

#### Mousse van kwartel

3 st kwartel  
30 ml port  
15 ml cognac  
¼ blokje gevogeltebouillon  
3 bl gelatine  
150 ml room  
debic vloeibare boter

#### Compote van tutti frutti

200 g tutti frutti  
50 g rozijnen  
200 ml sinaasappelsap  
1 el citroensap  
100 ml witte wijn  
100 ml water  
1 st kaneelstokje  
½ tl gemberpoeder (djahé)  
1 mp kruidnagelpoeder

#### Garnering

25 g pistachenootjes  
14 tk kervel





## Bereiding

1. **Mousse van kwartel.** Verwarm de oven voor op 175°C. Week de blaadjes gelatine in ruim koud water.
2. Knip met een wildschaar de borstkas van de kwartels open en spoel ze schoon. Dep ze droog en braad ze licht aan in vloeibare boter. Kruid ze met peper en zout en gaar ze in de oven tot een kerntemperatuur van 75°C.
3. Haal het vlees van de karkassen en maal samen met de port, cognac en 50 ml van de gevogeltebouillon fijn in de blender.
4. Warm de rest van de gevogeltebouillon op en smelt hierin de geweekte gelatineblaadjes.
5. Voeg toe aan de gemalen kwartels.
6. Klop de room halfstijf en meng door de afgekoelde kwartelmasa.
7. Breng op smaak met peper en zout. Laat opstijven in de blastchiller.
  
8. **Compote van tutti frutti.** Snijd de tutti frutti in stukjes van 1 cm.
9. Doe de tutti frutti samen met de rozijnen, het sinaasappelsap, citroensap, de wijn en het water in een schaal en laat een half uurtje weken.
10. Doe de geweekte tutti frutti met rozijnen en het vocht in een pan en doe er het kaneelstokje, gemberpoeder en kruidnagelpoeder bij.
11. Breng aan de kook en roer er de honing naar smaak door. Laat de compote tegen de kook aan 20 tot 30 minuten wellen tot het fruit zacht is en kook in tot gewenste dikte. Snijd de tutti frutti op een plank m.b.v. 2 messen fijn.

12. **Garnering.** Hak de pistachenootjes fijn.

## Presentatie

1. Leg een lepel compote op een rond bordje.
2. Maak een quenelle van de kwartelmousse en leg die op de compote.
3. Werk af met fijngehakte pistachenootjes en een takje kervel.



## Cappuccino van kastanje met enoki, eendenborst.

### Soep

soep

14 personen

### Hoofdingrediënten

kastanje

### Cappuccino

1 st wortel

1 st prei

1 stng bleekselderij

500 g gekookte kastanjes

2 bl laurier

1 tk tijm

1,5 l kippenbouillon (45 g op 1,5 l)



### Garnering

14 st bieslook

42 st enoki paddenstoelen

100 ml Slagroom

### Bladerdeeg stengel

2 pl bladerdeeg vellen

sesamzaadjes

eigeel

### Eendenborstfilet

1 st eendenborstfilet



## Bereiding

1. **Eendenborstfilet:** Verwijder het grootste gedeelte van het vet van de filet en houd apart.
2. Snijd het overgebleven vet kruislings in.
3. Leg de filet met de velkant op het rooster in de rookoven en rook 6 minuten.
4. Smelt het overgebleven vet en bak hierin de eendenborst rosé.
5. Laat afkoelen tot gebruik.
6. Snijd voor uitserveren dunne plakjes van de eendenborst.
  
7. **Cappuccino:** Snijd de groenten fijn en laat in wat boter glazig worden.
8. Voeg de kastanjes, kruiden en bouillon toe.
9. Laat in ongeveer 30 minuten gaar koken.
10. Neem de laurier en tijm uit de pan, pureer de soep in de keukenmachine en passeer door een grove zeef.
11. Breng indien nodig op smaak met peper en zout.
12. Snijd de eendenborst in smalle reepjes.
13. Klop de slagroom lobbijg.
14. Snijd de bieslook in kleine stukjes.
15. Smeer de bladerdeeg plakken in met eigeel en bestrooi met sesamzaadjes.
16. Snijd er 1 reep per persoon uit, draai ze tot een spiraal en bak ze af op 180°C in de oven.
17. Bewaar ze in een afgesloten trommel zodra ze zijn afgekoeld.

## Presentatie

1. Leg dunne reepjes eendenborst en 3 enokipaddenstoelen onder in de glazen kopjes.
2. Giet de soep in kopjes.
3. Werk af met de geslagen room en garneer met wat fijngeknipte bieslook.
4. Serveer met een bladerdeegstengel.



## Wildzwijnfilet met rode wijn-sjalottensaus, pastinaakpuree, pompoen en zwarte boontjes

Hoofdgerecht

14 personen

### Hoofdingrediënten

#### Wildzwijnfilet

1400g wildzwijnfilet  
peper en zout

#### Rodewijn-sjalottensaus

3 st sjalotten  
2 tn knoflook  
600 ml rode kookwijn  
300 ml wildfond  
1,5 el balsamico-azijn  
1 st laurierblaadje  
3 tk tijm  
peper en zout

#### Pastinaakpuree

500 g pastinaak  
200 g kruimige aardappelen  
room  
boter  
peper en zout

#### Groenten

1 st flespompoen  
200 g zwarte boontjes (uit blik)  
200 g snijbonen





## Bereiding

1. **Wildzwijnfilet.** Bak het vlees aan alle kanten goed bruin in hete boter en olie en bestrooi het met peper en zout. Leg het in een braadslee en zet in de oven.

2. Stel de temperatuur in op 100°C.

Steek de kerntemperatuurmeter (ligt in de oven in het vlees en stel de kerntemperatuur in op **54°C** (houd rekening met de temperatuurafwijking van de kerntemperatuurmeter). Laat het vlees rusten bij een temperatuur, die gelijk of lager is dan de gewenste kerntemperatuur.

3. **Rodewijn-sjalottensaus.** Pel en snipper de sjalotten. Pel de knoflook en snijd fijn. Zet de sjalotten en de knoflook aan in wat boter.

4. Giet de rode wijn, de wildfond en de balsamico-azijn erbij en voeg de takjes tijm en het laurierblaadje toe. Breng het geheel aan de kook. Laat vervolgens zachtjes inkoken tot een derde.

5. Passeer voor uitserveren de saus door een grove zeef en monteer eventueel met wat boter of allesbinder.

6. **Pastinaakpuree.** Schil de pastinaak en aardappel. Snijd in grove stukken. Kook ze gaar in gezouten water. Giet af en laat goed uitstomen.

7. Voeg wat gesmolten boter en room toe. Pureer het geheel met de stamper en wrijf dan door een grove bolzeef.

8. Breng op smaak met peper en eventueel zout. Houd warm.

9. **Groenten.** Schil de pompoen en snijd in blokjes. Blancheer en zet weg tot gebruik.

10. Zet de pompoenblokjes vlak voor uitserveren even aan in een koekenpan met wat boter.

11. Was de snijbonen en snijd deze schuin weg (Chinese ruit). Kook de snijbonen voor uitserveren beetgaar. Verwarm de zwarte boontjes kort voor uitserveren.

## Presentatie

1. Trancheer het vlees en verdeel over de borden.

2. Leg een quenelle pastinaak op het bord.

3. Leg aan de rand de pompoenblokjes en garneer deze met de snijbonen en de zwarte boontjes.

4. Werk het geheel af met de rodewijn-sjalottensaus.



## Red velvetcake

### Nagerecht

14 personen

### Hoofdingrediënten

#### Cake

300 ml karnemelk (op kamertemperatuur)

2 tl rode kleurstof

18 g cacao-poeder

240 g boter (op kamertemperatuur)

360 g suiker

1 tl vanille-extract

½ tl zout

4 st ei (op kamertemperatuur)

360 g bloem

2 tl baking soda

3 tl witte wijnazijn



#### Roomkaascrème

210 g boter (op kamertemperatuur)

180 g poedersuiker

360 g Mon Chou roomkaas (op kamertemperatuur)

2 tl vanille-extract

2 st ronde bakvormen doorsnede 24 cm

#### Garnering

150 g rode en blauwe bessen

2 el poedersuiker

1 st granaatappel

150 g pure chocolade callets

#### Bereiding

1. **Cake.** Verwarm de oven voor op 180°C. Vet 2 ronde bakvormen met een doorsnede van 24 cm in met boter en leg een rond stuk bakpapier op de bodem.

2. Meng de karnemelk met de rode kleurstof en de cacao goed door elkaar.

3. Doe de boter, suiker, het vanille-extract en zout in een beslagkom en klop dit in enkele minuten tot een romig geheel.





4. Voeg vervolgens de eieren één voor één toe, waarbij je het volgende ei pas toevoegt als het vorige ei volledig is opgenomen. Stop met mixen als alle eieren goed gemengd zijn en het mengsel luchtig is.
5. Meng er de helft van het karnemelkmengsel en de helft van de bloem door
6. Voeg vervolgens de rest van het karnemelkmengsel en de rest van de bloem toe en meng ook de baking soda en de witte wijnazijn door het beslag.
7. Verdeel het beslag over de twee bakvormen en bak de cakes in 25-30 minuten gaar. **LET OP: 1 CAKE PER OVEN.**
8. Stort de cakes op een rooster en laat ze zo afkoelen.
9. **Roomkaascrème.** Doe de boter met de poedersuiker in een kom en klop deze romig.
10. Voeg vervolgens roomkaas en het vanille-extract toe en klop alles door tot een gladde crème.
11. **Opmaak.** Smelt de chocolade au bain Marie, smeer dun uit op een metalen plaatje en laat uitharden in de vriezer.
12. Snijd de twee cakes, indien nodig, aan de bovenkant recht bij. Snijd de cakes in de lengte voorzichtig doormidden. Leg een deel cake op het taartplateau en strijk daar een laag van de crème over. Bedek dit met een tweede laag cake en strijk ook daar een laag crème over en leg er wat van de rode en blauwe bessen op. Bedek dit met een derde laag cake en strijk ook daar een laag crème over.
13. Dek dit af met de vierde laag cake en bestrijk de taart bovenop en aan de zijkanten met een dun laagje crème. **Let op de hele taart bestrijken.**
14. Zet de taart minimaal 30 minuten in de koeling.
15. **VLAK VOOR UITSERVEREN:** Haal de chocolade uit de vriezer en schraap met een paletmes schilfers.
16. Laat de chocolade iets zachter worden en schraap met het paletmes een mooie krul van de chocolade.
17. Haal de taart uit de koeling. Bestrijk met het laatste restje van de roomkaascrème en doe de chocoladeschilfers tegen de zijkant van de taart.
18. Versier de bovenkant van de taart met wat rode en blauwe besjes, granaatappel pitjes, de chocoladekrul en het restant van de chocoladeschilfers.
19. Maak de taart af met poedersuiker.

### Presentatie

1. Snijd met behulp van een nat scherp mes 14 taartpunten.
2. Serveer deze op een bordje.