



MENU NOVEMBER 2012

**GELEI VAN CANTHARELLEN MET
DOPERWTENMOUSSE**

AMUSESOEPJE VAN KNOLSELDERIJ EN PESTO

**RAVIOLI MET KONIJN EN EEN SAUS VAN
ROODLOF**

**GRANITÉ VAN RODE WIJN MET ROZEMARIJN EN
ZEEZOUT**

HAZENRUGFILET MET WILDFOND EN MARSALA

**TUILLE MET PORT-VIJGENIJS, VIJGENCOULIS EN
SINAASAPPELSABAYON**

AMUSESOEPJE VAN KNOLSELDERIJ EN PESTO



<p>Ingrediënten:</p> <p>Kippenbouillon: 1 kippenkarkas 300 gr. Wups (grof) 2 sjalotjes ½ bol knoflook</p> <p>Soepje: 1 prei 1 kleine selderijknol 2 sjalotjes 1 teentje knoflook 1½ l kippenbouillon (zie boven) 1 laurierblaadje 1 takje tijm room</p> <p>Pesto: 10 gr. pijnboompitten 10 gr. ansjovis 1 teentje knoflook ½ bosje basilicum 10 gr. Parmezaanse kaas 1 dl olijfolie extra vergine</p>	<p>Bereiding:</p> <p>Kippenbouillon:</p> <ul style="list-style-type: none">- Hak de sjalotjes en de knoflook in grove stukken en zet aan in de hogedrukpan.- Voeg het karkas van de kip toe samen met de wups, en 3 liter water.- Schuim regelmatig af, sluit de deksel en laat in ca 30 min. de bouillon trekken.- Open de pan conform instructies, zeef de bouillon en breng op smaak <p>Soepje:</p> <ul style="list-style-type: none">- Snijd de prei in ringen.- Schil de selderijknol en hak in stukjes.- Snipper de sjalot en het teentje knoflook- Verwarm de olie in een ruime pan en zweet hierin de sjalot, prei en knoflook. Voeg als het sjalotje glazig is de knolselderijblokjes toe en laat even meebakken.- Blus af met de kippenbouillon en voeg het laurierblaadje en de tijm toe. Draai het vuur laag en laat ca. 30 minuten zachtjes koken.- Verwijder het laurierblaadje en de tijm en pureer de soep.- Breng op smaak met peper, zout en eventueel een beetje room <p>Pesto:</p> <ul style="list-style-type: none">- Rooster in een droge koekenpan de pijnboompitten en laat afkoelen- Snij de ansjovis in kleine stukjes en hak de knoflook fijn- Ontdoe de basilicum van de steeltjes, snijd in dunne reepjes en maal samen met de knoflook, ansjovis, pijnboompitten en kaas tot een glad geheel.- Voeg beetje bij beetje de olie toe en zout en peper naar smaak. <p>Presentatie:</p> <ul style="list-style-type: none">- Serveer het soepje in voorverwarmde amusekopjes.- Garneer met verse pesto
---	--

<p>Presentatie: 20 blaadjessalieblaadjes 15 basilicumblaadjes 40 gr Parmezaanse kaas</p>	<p>- Zeef de saus en breng op smaak met peper en zout.</p> <p>Presentatie:</p> <ul style="list-style-type: none">- Frituur de salieblaadjes kort in hete olie en laat uitlekken op een stukje keukenpapier.- Snijd de basilicum in dunne reepjes.- Kook de ravioli kort (ca 4 min.) in water met zout en een scheutje olijfolie.- Schud (voor de glans) de pasta om met een beetje boter.- Dien de ravioli's op in diepe borden, lepel er wat saus bij en serveer met Parmezaanse kaas, wat gefrituurde salieblaadjes en reepjes basilicum
---	---

GRANITÉ VAN RODE WIJN MET ROZEMARIJN EN ZEEZOUT



<p>Ingrediënten: 2 takjes rozemarijn 500 ml. rode wijn ½ tl grof zeezout 8 el kristalsuiker 4 el sinaasappelsap (van het nagerecht)</p>	<p>Bereiding:</p> <ul style="list-style-type: none">- Ris de naaldjes van de takjes rozemarijn en hak ze zeer fijn- Schenk de wijn in een steelpan, voeg zeezout en suiker toe en verwarm de wijn al roerende tot alle suiker is opgelost.- Neem de pan van het vuur, roer de eetlepels sinaasappelsap en de rozemarijn door de wijn en draai in de ijsmachine tot sorbetijs.- Serveer in hoge champagne flûtes die van tevoren in de vriezer zijn gezet.
--	---

HAZENRUGFILET MET WILDFOND EN MARSALA



<p>Ingrediënten: Wildbouillon 2 sjalotjes ½ bol knoflook 1 kg botten/karkas van wild paar takjes tijm 500 gr. Wups (grof) 10 jeneverbessen</p> <p>Hazenrug: 1 kg. hazenrug 2 sjalotjes paar takjes tijm 250 ml. marsala 250 ml. wildfond (zie boven)</p> <p>Aardappelblokjes: 10 vastkokende aardappels 2 takjes rozemarijn</p>	<p>- Bereiding: Wildbouillon - Verwarm de oven voor tot 220 gr. Hak de knoflook en sjalotjes in grove stukken. - Laat de karkassen in een braadslee samen met de knoflook, sjalotjes en tijm in de oven bruin worden. - Doe alles over in de hogedrukpan (de braadslee heb je nog nodig voor het braden van de hazenruggen) en voeg de wups, de jeneverbessen (plat geslagen) en 4 liter water toe. - Laat ¾ uur trekken, zeef de bouillon en laat inkoken tot ca. 1 liter bouillon. - Geef 5 dl. van de bouillon aan het derde gerecht (Ravioli) en laat het restant inkoken tot ca. 250 ml.</p> <p>Hazenrug: - Verwarm de oven voor tot 100 graden. - Ontdoe de hazenruggen van zenen en vliezen. - Verhit 3 el olijfolie en 20 gram boter in de braadslee op een hoog vuur. - Laat de ruggen rondom dichtschroeien en bruin kleuren. Bestrooi met peper en zout. - Hak de sjalotjes fijn en voeg de sjalotjes en de tijm toe en blus af met 1 dl. Marsala. - Zet de braadslee in de oven en gaar de hazenrug tot 48° kerntemperatuur. Het moet wel rose blijven! - Neem de ruggen uit de braadslee en houdt ze afgedekt warm op een schaal. - Zet de braadslee terug op het vuur en roer de aanbaksels los. - Blus af met de rest van de Marsala en voeg de wildfond toe. - Snijd de hazenfilets los van het karkas en laat de karkas meetrekken in de saus. Houd het vlees wel warm. - Zeef het geheel en laat het nog even inkoken tot een mooie saus. - Breng op smaak met peper en zout.</p> <p>Aardappelblokjes: - Verwarm de oven voor tot 180 gr. - Schil de aardappels en snijd ze in kleine dobbelsteentjes. - Hak de rozemarijn heel fijn. - Doe de aardappelblokjes over in een ovenschaal, bestrooi ze met de rozemarijn, wat olijfolie en zout. - Bak de aardappels ca. 25 minuten in de oven tot ze</p>
---	--

<p>Paddenstoelenmelange en wortelballetjes: 2 winterwortels 2 teentjes knoflook 500 gram gemengde bospaddenstoelen</p> <p>Presentatie: 1 bosje platte peterselie</p>	<p>licht goudbruin kleuren. - Neem ze uit de oven, dek af met aluminiumfolie en houd warm.</p> <p>Paddenstoelenmelange en wortelballetjes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Snij de winterwortels overdwers doormidden en steek er met een bolletjestang hele kleine bolletjes uit - Blancheer de bolletjes. - Hak de knoflook heel fijn. - Verwarm 100 ml. olijfolie in een koekenpan en voeg de fijngehakte knoflook toe. - Bak de knoflook op middelhoog vuur ca. 3 minuten. - Voeg de paddenstoelen toe en bak de paddenstoelen 5-10 minuten tot het vocht is verdampt. - Breng de paddenstoelen op smaak met zout en peper en schep de wortelbolletjes erdoor. <p>Presentatie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hak de peterselie fijn - Snijd het vlees diagonaal in plakjes. - Schep wat saus op een heet bord en leg het vlees in de saus. - Strooi de aardappelblokjes en de paddenstoelenmelange er omheen. - Strooi er peterselie over.
--	---

<p>Sinaasappelsabayon: 1 dl. sinaasappelsap 1 dl. witte dessertwijn 30 gram fijne kristalsuiker 3 eidooiers</p> <p>Presentatie: poedersuiker honing cress</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Laat ca. 5 minuten koken en pureer. - Druk vervolgens het geheel door een zeef en laat afkoelen. Voeg een lepeltje van de in de zeef achtergebleven pitjes toe voor het mondgevoel. - Sla de slagroom half stijf en spatel dit door de gepureerde vijgen. - Draai dit mengsel in de ijsmachine tot ijs. <p>Sinaasappelsabayon:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zeef het sinaasappelsap en meng het met de wijn. - Klop de dooiers met de suiker au bain-marie luchtig en voeg er beetje bij beetje het sinaasappel/wijn sap erbij. <p>Presentatie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zet op het midden van het bord en tuille en schep hierin een beetje van de vijgencoulis. -Leg daarop een bolletje ijs en garneer met het koekje. -Lepel de sinaasappelsabayon er omheen, bestrooi met een beetje poedersuiker en maak af met wat cress.
---	--