



NOVEMBER 2016

**CRÈME VAN PETERSELIEWORTEL MET MINI-
WORTEL EN KOMIJN**

**CARPACCIO VAN HERT MET RODEKOOLCHUTNEY
EN BIETENSTROOP**

**OERWORTELSOEP MET GEFRITUURDE PASTINAAK
EN PITTIGE PETERSELIE-OLIE**

**GEKARAMELISEERDE PADDENSTOELENMELANGE
OP EEN BEDJE VAN SPINAZIE**

**BALLOTINE VAN FAZANT MET ZUURKOOL,
TRUFFELJUS EN ZUURKOOLSCHUIM**

**AMANDEL-PEREN GEBAK MET KARAMEL EN IJS
VAN ZURE ROOM**

Attentie:

**Bij de eerste vier gangen wordt een rode wijn geserveerd (eventueel licht
gekoeld) : Bourgogne Voisinet rouge**

Bij het hoofdgerecht schenkt u de witte wijn: Riesling Dom Gocker

CREME VAN PETERSELIEWORTEL MET MINI-WORTEL EN KOMIJN



Dit gerecht is eerder een amuse dan een voorgerecht. Het moet worden opgediend op een klein bordje, schoteltje of een (amuse)lepel.

<p>Ingrediënten:</p> <p>Mini-wortel 10 witte mini-wortels 40 g boter 1 el honing 2 dl groentebouillon (flacon)</p> <p>Crème van peterseliewortel 200 g peterseliewortel 2 dl kippenbouillon (van het derde gerecht) 1 dl melk 1 dl koksroom</p> <p>Presentatie: 2 el komijn Sechuan Cress truffeljus</p>	<p>Bereiding:</p> <p>Mini-wortel</p> <ul style="list-style-type: none">- Schrap de worteltjes met een dunschiller of mesje tot een mooie vorm en laat ca. 1 cm. groen aan de onderkant zitten.- Smoor de worteltjes ca. 2 minuten in de boter.- Voeg de honing toe en schep goed door.- Doe de bouillon erbij en laat 5 tot 8 minuten stoven met de deksel op de pan.- Verwijder de deksel en laat op een hoog vuur het vocht verdampen. <p>Crème van peterseliewortel</p> <ul style="list-style-type: none">- Schil de peterseliewortel met een dunschiller en snijd in plakjes.- Stoof de wortel aan in een klontje roomboter.- Voeg room, melk en bouillon toe en kook in ca. 30 minuten gaar.- Zeef het geheel en vang het kookvocht op.- Pureer met de staafmixer tot een zalvige massa. Voeg eventueel nog wat kookvocht toe om de juiste dikte te krijgen.- Breng op smaak met peper en zout. <p>Presentatie:</p> <ul style="list-style-type: none">- Rooster onder voortdurend schudden de komijn in een droge koekenpan.- Leg een lepeltje peterseliewortelcrème in het midden van het bord.- Rangschik een gekarameliseerd mini-worteltje er tegenaan.- Bestrooi met de geroosterde komijn en werk af met de cress en een paar druppeltjes truffeljus
--	---

CARPACCIO VAN HERT MET RODEKOOLCHUTNEY EN BIETENSTROOP



Ingrediënten: Carpaccio van hert 4 hertenfilets à 200 g 1 krop friséesla* Rode kool chutney 500 g rode kool* 1 appel (Granny Smith)* 1 rode ui* 2 el boter* 3 dl frambozenazijn* 1 dl balsamico azijn* 200 g suiker* 2 el honing* 2 kruidnagels* 1 kaneelstokje* 50 g bramen (indien voorradig vers, anders diepvries)* Stroop van rode biet 1 dl bietensap* 50 g geleisuiker*	Bereiding: Carpaccio van hert <ul style="list-style-type: none">- Bestrooi de hertenfilets met peper en zout en braad in de roomboter rondom aan.- Laat afkoelen en snijd op de snijmachine in flinterdunne plakjes- Snijd de friséesla ragfijn. Rode kool chutney <ul style="list-style-type: none">- Snijd de rode kool, de appel en de ui fijn.- Laat de boter smelten in een pan en fruit hierin de ui.- Voeg als de ui glazig is de rode kool en de appel toe en laat weer een paar minuten bakken- Voeg de rest van de ingrediënten toe en laat op een zo laag mogelijk vuur ca. 20 minuten koken.- Schep na 20 minuten de bramen erdoor en laat alles nog 20 minuten zachtjes pruttelen.- Haal de kruidnagels en het kaneelstokje eruit en laat volledig afkoelen. Stroop van rode biet <ul style="list-style-type: none">- Breng het bietensap met de geleisuiker aan de kook en roer net zolang tot de suiker is opgelost.- Laat volledig afkoelen en doe over in een spuitflesje. Presentatie: <ul style="list-style-type: none">- Leg een paar plakjes hertenbiefstuk midden op een groot bord.- Drapeer hierop een plukje friséesalade.- Schep in het midden een flinke lepel rode koolchutney.- Druppel de rode bietenstroop ernaast.
--	---

OERWORTELSOEP MET GEFRITUURDE PASTINAAK EN PITTIGE PETERSELIE-OLIE



Ingrediënten: Kippenbouillon: 1/2 soepkip* 500 g wups* 2 takjes tijm* 2 teentjes knoflook* 1 el peperkorrels* 2 laurierblaadjes* Oerwortelsoep 500 g oerwortels (paarse) 1 prei 2 sjalotjes 2 teentjes knoflook 2,5 liter kippenbouillon 2 dl kookroom 1 dl witte wijn Gefrituurde pastinaak 1 pastinaak* Spirelli apparaat frituurvet Peterselieolie 1/2 bosje peterselie* 2 tenen knoflook* Sap van een halve limoen* 1 dl olijfolie* flinke scheut tabasco*	Bereiding: Kippenbouillon: <ul style="list-style-type: none">- Zet de wups aan in de snelkookpan in wat olie- Voeg de gekneusde teentjes knoflook, de gekneusde peperkorrels, laurierblaadjes, tijm, kip en 4 liter water toe en laat 45 minuten zachtjes koken.- Haal de kip uit de bouillon (gebruik je verder niet).- Zeef de bouillon eerst door een zeef en daarna door een passeerdoek.- Laat de kippenbouillon inkoken tot ca. 2,5 liter. Geef 2 dl. door aan het eerste gerecht. Oerwortelsoep <ul style="list-style-type: none">- Schil de wortels met een dunschiller en snijd in stukken.- Snijd de prei in ringen.- Hak de sjalotjes en de knoflook fijn.- Smoor de sjalotjes en de knoflook aan in wat olie en voeg de in stukken gesneden wortel en prei toe.- Blus af met de witte wijn en voeg als bijna alle wijn is verdampt er de bouillon aan toe.- Laat ca. 30 minuten op een laag vuur zachtjes koken.- Pureer de soep, passeer door een grove zeef, voeg de room toe en laat nog 10 minuten zacht koken.- Voeg eventueel wat vocht toe tot de juiste dikte is bereikt en breng op smaak.- Schuim vlak voor het uitserveren op. Gefrituurde pastinaak <ul style="list-style-type: none">- Schil de pastinaak met de dunschiller en maak mooie slierten d.m.v. het spirelli apparaat.- Frituur de slierten in frituurvet tot lichtbruin.- Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met zeezout. Peterselieolie <ul style="list-style-type: none">- Snij het harde gedeelte van de steel weg van de peterselie- Pel de knoflook en hak heel fijn.- Mix de olijfolie, limoensap, tabasco, knoflook en peterselie met behulp van de staafmixer tot een gladde massa. Breng op smaak met peper en zout.- Zeef door een fijne zeef en doe over in een spuitflesje.
--	--

Presentatie:

1 bakje Vene cress*

Presentatie:

- Schuim de soep op met behulp van de staafmixer.
- Schep de soep in de (kom)borden.
- Leg in het midden de gefrituurde pastinaak.
- Decoreer met een paar blaadjes cress.
- Druppel de peterselieolie eromheen.

GEKARAMELISEERDE PADDENSTOELMELANGE OP EEN BEDJE VAN SPINAZIE



<p>Ingrediënten: Paddenstoelenmelange 500 g gemengde paddenstoelen 2 takjes tijm 20 g gedroogde paddenstoelen 2 dl witte wijn 1 el poedersuiker</p> <p>Toast 5 sneetjes casinobrood uitsteekvormpje van 5 cm 3 el walnotenolie</p> <p>Broodcroutons 1 el walnotenolie 1 teentje knoflook 1 el tijm (gedroogd)</p> <p>Spinazie en spinaziecrème 600 g spinazie 1 sjalotje 1 knoflookteen 1 dl koksroom</p> <p>Presentatie: 20 kleine spinazieblaadjes</p>	<p>Bereiding: Paddenstoelenmelange</p> <ul style="list-style-type: none">- Snijd de paddenstoelen grof.- Ris de blaadjes van de tijm en hak fijn.- Laat de gedroogde paddenstoelen weken (minimaal een uur) in de witte wijn en droog ze daarna.- Wok op een hoog vuur het paddenstoelenmengsel met de tijm.- Voeg, zodra de paddenstoelen vocht gaan afgeven, de uitgelekte gedroogde paddenstoelen toe.- Bestrooi met de poedersuiker en laat karameliseren.- Breng op smaak met peper en zout. <p>Toast</p> <ul style="list-style-type: none">- Snijd de korstjes van het casinobrood (deze gebruik je niet).- Leg het casinobrood tussen twee stukken plastic en rol iets platter zodat er twee rondjes per sneetje uit gestoken kunnen worden.- Bewaar de afsnijdsels voor de broodcroutons.- Smeer de tien rondjes met een kwastje in met walnotenolie.- Bak ze in de oven of in een koekenpan goudbruin en bestrooi ze met wat zeezout. <p>Broodcroutons</p> <ul style="list-style-type: none">- Snijd de afsnijdsels van het casinobrood in dobbelsteentjes.- Maak een dressing van walnotenolie, fijngehakte knoflook, tijm en peper en zout.- Schud de dobbelsteentjes hier doorheen.- Bak in een koekenpan in ca 10 minuten goudbruin. <p>Spinazie en spinaziecrème</p> <ul style="list-style-type: none">- Snijd het sjalotje heel fijn en wok samen met de spinazie tot de spinazie geslonken is.- Breng op smaak met peper en zout.- Snijd de helft van de spinazie grof.- Blender de andere helft met de room tot een mooie crème en doe die over in een spuitflesje. <p>Presentatie:</p> <ul style="list-style-type: none">- Verwarm de paddenstoelenmelange opnieuw en laat goed uitlekken.- Schep de broodcroûtons erdoorheen.- Leg in het midden van een diep bord een uitsteekvormpje met daarin het broodrondje.- Schep er een lepel gewokte spinazie op en daarop de paddenstoelenmelange.- Garneer met de losse blaadjes spinazie en de spinaziecrème.
--	---

BALLOTINE VAN FAZANT MET ZUURKOOL- TRUFFELJUS EN ZUURKOOLSCHUIM



Ingrediënten: Ballotine van fazant 2 fazanten (hen) Farce 1 sjalotje(klein) 1 teentje knoflook 5 champignons 4 haasjes van de fazant 1 ei 0,5 dl room Fazantenbouillon 1 el zonnebloemolie 1 dl Madeira 400 g wups (grof) 2 el tomatenpuree 4 laurierblaadjes 4 jeneverbessen 2 kruidnagels 5 takjes tijm 250 g grotchampignons 2 teentjes knoflook 2 sjalotjes	Bereiding: Ballotine van fazant <ul style="list-style-type: none">- Snijd met een uitbeenmes de borstfilets via de rug van het karkas.- Snijd de haasjes uit de filet en gebruik ze voor de farce.- Bewaar de karkassen voor de bouillon.- Leg de borstfilets tussen wat plasticfolie en sla voorzichtig een beetje plat.- Bestrooi met zout en peper, bestrijk met de farce (zie hieronder) en rol voorzichtig op tot een worstvorm.- Maak de uiteinden goed dicht.- Gaar de ballotine 90 minuten op 58° C in de sous-videbak.- Snijd vlak voor het uitserveren in mooie plakjes en verwijder het plasticfolie. Farce <ul style="list-style-type: none">- Snipper het sjalotje en de knoflook fijn.- Snijd de champignons in heel kleine stukjes.- Fruit de sjalot en de knoflook in wat olie en voeg daarna de champignons toe.- Bak het mengsel tot de champignons gaar zijn.- Laat het mengsel uitlekken en voeg zout en peper toe naar smaak.- Meng in een keukenmachine de haasjes, het ei en de room (niet te lang laten draaien anders gaat het schiften!).- Voeg het champignonmengsel toe.- Breng op smaak met peper en zout. Fazantenbouillon <ul style="list-style-type: none">- Hak de karkassen en poten in stukken.- Verwarm de oven voor op 200° C.- Doe de karkassen met de zonnebloemolie in een braadslede en laat gedurende een half uur bruin kleuren.- Blus af met de Madeira.- Voeg alle groenten en kruiden toe en laat deze even meebakken.- Doe over in een ruime kookpan, voeg 2 liter water toe en laat ruim een uur op een laag vuur trekken.- Zeef de bouillon door een natgemaakte passeerdoek en laat inkoken tot 1 liter. <p><i>Geef de karkassen door aan het 3e gerecht , zodat het vlees dat nog aan het karkas zit gebruikt kan worden in de soep.</i></p>
--	--

Truffeljus

1 dl truffeljus
1 l fazantenbouillon (zie
boven)
1 el truffeltapenade

Zuurkool

250 g zuurkool
1 ui (50 gram)
50 g gerookte spek (stuk)
50 g boter
1 laurierblaadje
2 kruidnagels
3 dl mousserende wijn
1 dl koksroom

Zuurkoolschuim

50 g boter

Presentatie:

1 bakje Affilla cress*

Truffeljus

- Verhit 1 el boter in een kleine steelpan, laat het bruisen en blus af met de truffeljus en de fazantenbouillon (zie boven)
- Laat inkoken tot deze stroperig is.
- Klop met een garde de truffeltapenade erdoor en zeef de jus.
- Laat inkoken tot de gewenste dikte is bereikt. Monteer met wat klontjes ijskoude boter.

Zuurkool

- Spoel de zuurkool af.
- Snipper de ui heel fijn.
- Snijd het stukje spek in hele kleine blokjes.
- Verhit de boter in een pan met dikke bodem en fruit de ui en het spek.
- Voeg de zuurkool, het laurierblaadje, de kruidnagels en de wijn toe en kook de zuurkool beetgaar.
- Voeg de room toe.
- Zeef de zuurkool en bewaar ook het kookvocht voor het schuim.
- Verwijder het laurierblaadje en de kruidnagelen en houd de zuurkool warm.

Zuurkoolschuim

- Snijd de boter in kleine blokjes.
- Verwarm het kookvocht van de zuurkool in een kleine steelpan.
- Klop er met een staafmixer de boterblokjes door en schuim op.

Presentatie:

- Leg in het midden van het bord een bergje zuurkool.
- Schik de ballotine er tegenaan.
- Maak af met het zuurkoolschuim en de truffeljus en garneer met de cress.

AMANDEL-PEREN GEBAK MET KARMEL EN IJS VAN ZURE ROOM



<p>Ingrediënten:</p> <p>Amandel-peren gebak 3 eieren 1,25 dl slagroom 25 g bloem 75 g amandelpoeder 35 g suiker 2 peren</p> <p>IJs 60 g suiker 250 g zure room</p> <p>Karamel 50 g suiker 0,5 dl koksroom 10 g boter 15 cc Amaretto di Saronno</p> <p>Presentatie: 2 takjes rozemarijn 1 stevige peer</p>	<p>Bereiding:</p> <p>Amandel-peren gebak</p> <ul style="list-style-type: none">- Verwarm de oven tot 175° C.- Meng één heel ei met twee eidooiers (bewaar de eiwitten voor het ijs).- Klop dit samen met de slagroom, bloem, amandelpoeder en suiker tot een luchtig beslag.- Schil de peren, verwijder het klokhuis en snijd in stukken.- Bedek een vierkante bakvorm met een hoge opstaande rand (of een braadslede) met bakpapier en leg op de bodem de stukjes peer.- Giet hier overheen het beslag tot de peer onderstaat.- Bak gedurende 20 minuten in de oven. <p>IJs</p> <ul style="list-style-type: none">- Klop de twee overgebleven eiwitten stijf.- Breng 60 ml. water aan de kook en los hierin de suiker op.- Laat afkoelen tot kamertemperatuur en spatel dan de zure room en de eiwitten erdoor. <p>Karamel</p> <ul style="list-style-type: none">- Karamelliseer de suiker in een pan, voeg room en boter toe en blus af met Amaretto.- Laat gedurende 5 minuten op een laag vuur sudderen.- Zet de pan in een bak met ijskoud water en laat al roerende afkoelen.- Bewaar op kamertemperatuur. <p>Presentatie:</p> <ul style="list-style-type: none">- Hak de rozemarijn heel fijn.- Schil de peer en snijd eerst in dunne plakken (in de lengte of de breedte dat maakt niet uit) en snijd vervolgens deze plakken in smalle reepjes zodat je een peren julienne krijgt.- Snijd het gebak in gelijke rechthoekjes.- Besmeer het gebak met karamel.- Verdeel de reepjes peer over het gebak.- Leg hierop een bolletje zure roomijs.- Werk af met de fijngehakte rozemarijn.
--	---