

Wild Fair 2014

Biologische pompensoep

Hertengoulash met knolselderijpuree en rode kool

Perentaartje

Biologische pompensoep

Ingrediënten

1 biologische pompoen
2 eetlepels zaden van koriander
1 theelepel kaneelpoeder
2 gedroogde rode chili pepers
olijfolie
(zwarte) peper en zout
een bosje verse salieblaadjes
1 ajuin
1 wortel
1 stengel bleekserlderij
anderhalve liter groentebouillon
per bord een eetlepel zure room

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200 graden.

Schil de pompoen en verwijder de pitten. Snijd het vruchtvlees in stukken van dezelfde grootte en leg ze op een bakplaat.

Neem een vijzel of blender en stamp de korianderzaden en de gedroogde pepers fijn met het kaneelpoeder. Strooi deze kruiden over de pompoenstukjes

Sprenkel wat olijfolie over de pompoen, strooi er zout en peper over en laat een 40tal minuten garen in de oven tot de pompoenstukjes zacht zijn en je ze uiterst makkelijk kan pureren.

4. Een 10 tot 15 tal minuten voor de pompoenstukjes gaar zijn in de oven, stoof je de soepgroenten aan. Doe wat olijfolie in een grote soeppot en stoof hierin de gepelde en fijngehakte ajuin, de in schijfjes gesneden wortel en de in stukjes gesneden witte selder. Laat zachtjes stoven zonder de soepgroenten bruin te bakken.

Als de soepgroenten goed gestoofd zijn, voeg je er de gegaarde pompoen en de groentebouillon aan toe.

Breng alles aan de kook, zet het vuur uit en pureer met een staafmixer.

Tijdens het aan de kook brengen van de soep, bak je de salie-blaadjes in een pan met een beetje olijfolie tot de blaadjes krokant zijn (dit duurt enkele minuten)

Presentatie

Serveer de pompensoep met een theelepel zure room en garneer af met het salie-blaadje



Herten goulash met rode kool en knolselderijpuree

Ingrediënten

750 gram Hertlenlende

Marinade:

cranberry azijn en balsamico azijn

peper en zout en paprikapoeder

ui en knoflook fijngesneden

2 eetlepels olijfolie

2 laurierblaadjes

Marjoraankruiden 1 eetlepel

Basilicumkruiden 1 eetlepel

Gemberpoeder theelepels

Komijnpoeder halve theelepels

1 eetlepel honing

Rode wijn

Goulash:

2 fijngesneden uien en 2 teentjes knoflook

1 pot wildfondr

1 rode paprika in blikjes gesneden

1 blikje tomatenpuree

1 potje kappertjes

1/8 knolselderij in blokjes gesneden

1 winterwortel in plakjes

1 doosje champignons

Rode kool:

1 kilo gesneden rode kool

1/2 dl frambozenazijn

300 cl rode port

300 cl rode wijn

120 gram suiker

1 kaneelstok

2 laurierblad

1 kruidnagels

500 gr uien

2 appels

Knolselderijpuree:

600 gram knolselderij

400 gram aardappelen

200 cl room

200 cl melk

Zout peper

Nootmuskaat

Bereidingswijze

Snij de hertenlende in gelijkmatige stukken. Maak de marinade en leg de stukken vlees gedurende minimaal 3 uur in de marinade (Dit kun je ook de dag ervoor doen en de hele nacht in de marinade laten staan!)

Haal het vlees uit de marinade, dep het droog en bloem het licht in, bak het aan in ruim roomboter. blus het af met een flesje kriekbier en voeg een beetje gezeefd marinadevocht toe.

Voeg de overige ingredienten toe en laat minimaal 3 uur langzaam sudderen.

De rode kool:

Snij de rode kool gelijkmatig en marineer de kool een nacht in de ingredienten.

Kook de volgende dag de rode kool samen met alle ingredienten behalve de uien en appels gaar. Als het bij na gaar is de uien en appels toevoegen. Eventueel nog iets binden met maizena.

Knolselderij puree:

Snij de knolselderij en aardappelen in gelijkmatige stukken en kook ze in water met zout gaar.

Maak er een puree van en meng er een combinatie van slagroom en melk doorheen (moet warm zijn). Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.



Perentaartje

Ingrediënten

150 g boter
350 g speculaasstukjes (fijn verkruimelde speculaasjes)
6 tot 8 stevige peren (conference)
4 eetlepels honing
1 dl witte wijn
2 zakjes vanillesuiker
agar-agar
perensap
60 g mascarpone
60 g crème fraîche
1 vanillestokje
een beetje bruine basterdsuiker

Bereidingswijze

1. Bodems

Laat de boter smelten. Meng de boter in een kom met de speculaasstukjes. Zet bakringen op een met bakpapier beklede bakplaat. Schep met een kleine ijsschep mengsel in de ringen en strijk die glad tot een mooi gelijk laagje van ongeveer 5 mm dik. Zet de bodems ongeveer 20 minuten in de koelkast, zodat ze stevig worden.

2. Peerblokjes

Schil de peren. Verwijder de klokhuisen en snijd het vruchtvlies in kleine blokjes (bij voorkeur met een foodprocessor). Kook de blokjes peer met de honing, wijn en vanillesuiker een pan beetgaar. Schep de peer in een kom.

3. Perenstroop

Kook het perennat in tot een stroperige massa en laat die afkoelen.

4. Mascarponecrème

Schraap de vanille uit het stokje en meng die met de mascarpone en de crème fraîche tot een luchtig geheel.

Snij de stokjes in stukjes van ongeveer 4-5 cm.

5. Peerschijven

Bedek een bakvorm met de peerblokjes (hoogte ongeveer 1,5 cm). Goed aandrukken!!!

Maak van perensap en agar-agar een mengsel en giet dat over de perenblokjes. De blokjes moeten dus gevangen worden in de agar-agar. Zet de vorm in de koeling. Koude perenschijven uit de massa halen m.b.v. de bakringen.

Presentatie

Leg op elk bord een speculaascirkel. Leg daarop een perenschijf. Optioneel: Leg bovenop nog een speculaascirkel.

Serveer de tompoucen met een quenelle mascarpone. Druppel wat perensiroop rond de tompouce en bestrooi die met wat basterdsuiker en garneer met een stukje van de vanillestokjes.