

# December 2014

Steak tartare à la Westmalle

Heldere paddenstoelensoep met een deksel van bladerdeeg

Boisson frappé uit de Bergerac met citroensorbet

Fazantenworst en Fazantenfilet met cognacsaus op zuurkool

Wildzwijnhaas licht gerookt met wildfond en vijgen gepocheerd in port, knolselderijpuree en julienne van knolselderij, wortel en prei

Witte chocolademousse met stroperige Stoofperen en zelfgemaakte Cantuccini-koekjes

# Steak tartare à la Westmalle

## Ingrediënten

### Gelei:

Zilveruitjes 140 gram  
Kappertjes 25 gram  
Augurken 90 gram  
Peterselie (platte) 15 gram  
Tomatenketchup 165 gram  
Mosterd 85 gram  
Westmalle Trippel 1 fles  
Hazelnootolie 0,4 dl  
Suiker 50 gram  
Gelatine 7 blaadjes

### Vlees:

Tournedos 700 gram  
Eieren 5 stuks  
Stokbrood 1,25 stuks  
Westmalle trappistenkaas 10 plakken  
Oesters (creuse) 10 stuks  
Tomatenketchup 40 gram  
Sjalot 45 gram  
Mosterd 35 gram  
Olijfolie  
Groene kruidenolie  
Tabasco  
Zout en peper

## Bereidingswijze

### Vorbereiding:

#### Algemeen:

Leg het vlees circa 0,5 uur in de vriezer.  
Snipper de sjalot fijn.  
Kook de eieren hard.  
Hak de peterselie, zilveruitjes, kappertjes en augurken fijn en doe ze in een platte ondiepe bak.  
Week de gelatine in koud water.

### Gelei:

Verwarm de hazelnootolie en los de suiker erin op. Blus dit af met Westmalle Trippel, laat het kort doorkoken en proef of het bittertje weg is.

Voeg de tomatenketchup en de mosterd toe.

Breng dit op smaak met zout en peper.

Los de gelatine erin op.

Giet het vocht op het garnituur in de ondiepe bak en laat het geheel in de koeling opstijven.

### Vlees:

Snijd het vlees met een vlijmscherp mes zeer fijn.

Voeg de olijfolie, een deel van de gesnipperde sjalot, de tomatenketchup, mosterd en iets tabasco toe.

Breng het geheel met zout en peper op smaak.

Steek de oesters met een oestermes open, haal het vlees eruit en laat dit uitlekken.

Hak de oesters net zo fijn als het vlees en maak dit aan met wat gehakte sjalot en tabasco. Houd dit apart.

Scheid het wit en de dooiers van de eieren en wrijf beide apart door een zeef.

### Stokbrood:

Verwarm de oven voor op 180°C.

Snijd het stokbrood in lange dunne repen.

Leg de repen op een bakplaat, bedruip ze met olijfolie en laat ze in de oven kleuren en krokant worden.

Neem het brood uit de oven, bestrooi licht met zout en peper en leg er een plakje kaas over.

Laat dit nog even kort in de oven smelten.

### Gelei:

Stort de gelei en snijd er repen van.

## Presentatie

Schep de tartaar in een steker, zet dit op een bord en druk het licht aan.

Leg de oesters bovenop het vlees.

Schep een lijntje van eidooiers en eiwit langs het tartaatje. Leg een reep gelei op het bord.

Druppel een beetje kruidenolie over het tartaatje heen en serveer het met een stukje stokbrood



# Heldere paddenstoelensoep met een deksel van bladerdeeg

## Ingrediënten

Kapje:

Bladerdeeg 10 plakjes

Eigeel 10 gram

Soep:

Kalfsbouillon 1,5 l

Funghi Porciniblokje 1

Oesterzwammen 200 gram

Shii-take 200 gram

Boter 30 gram

Sjalotje 60 gram

Rozemarijn 2 takjes

Cognac 20 cc

Bouillonpoeder 10 gram

Zout en peper

## Bereidingswijze

Vorbereiding:

Soep:

Snijd de sjalotjes klein.

Maak de paddenstoelen schoon en snijd ze in stukjes.

Haal de rozemarijnaanaldjes van de takjes en hak ze in stukjes.

Kapje:

Laat het bladerdeeg ontdooien en laat het stukje folie eronder zitten.

Snijd uit elk plakje een rondje dat op het soepkopje past, leg ze op een blad en zet ze in de koeling tot aan het gebruik.

Bereiding

Soep:

Smelt de boter in een pan en bak de sjalotjes op een laag vuur onder af en toe omscheppen tot ze glazig zijn (2 à 3 minuten).

Voeg de paddenstoelen en de rozemarijnaanaldjes toe en laat ze, nog steeds op een laag vuur, meebakken.

Schep ze af en toe om. Laat de massa afkoelen.

Roer de cognac door de bouillon en breng de bouillon indien nodig op smaak met zout, peper en bouillonpoeder.

Verdeel de paddenstoelen in de soepkoppen en schenk de bouillon eroverheen (het kopje niet meer dan  $\frac{3}{4}$  vullen).

Maak de rand van de soepkommen vochtig met koud water, leg de plakjes bladerdeeg op de soepkommen en druk de randen stevig aan.

## Presentatie

Verwarm de oven voor op 190°C.

Bestrijk het deeg met een beetje eigeel en zet de soepkommen 20 à 25 minuten op een rooster in het midden van de oven tot het bladerdeeg goudbruin en knapperig is.

Serveer de soep zo heet mogelijk.



# Fazantenfilet met cognacsaus en Fazantenworst op zuurkool

## Ingrediënten

2 fazantbouten zonder been  
1 ½ theelepel kleurzout  
1 theelepel ras el hanout  
20 gram schoongemaakte cantharellen  
40 gram minishiitakes  
1 ei  
50 gram room  
½ sjalotje  
Kunstdarm  
600 g fazantenfilet  
300 g verse bospaddenstoelen,  
2 dl gevogeltebouillon,  
2 dl room,  
glaasje cognac,  
margarine, boter, peper, zout.  
Water 2 dl  
Aardappels 250 gram  
Zuurkool 250 gram  
Boter 15 gram  
Garnering:  
Crest

## Bereidingswijze

Fazantenworstjes

Sla het ei los

Draai het fazantenvlees door de gehaktmolen

Sjalot en paddenstoelen fijn snijden

Daarna alles mengen en in de kunstdarm overdoen

Gaar het geheel (sous vide) 1 uur op 65 Celsius

Koel goed terug.

Fazantenfilet

Borstel de bospaddenstoelen schoon en snij de grootste in stukken.

Smelt nog wat boter in een pot en stooft er de gekruide bospaddenstoelen in.

Haal ze van het vuur als ze gaar zijn, maar hou ze warm.

Bewaar het stoofvocht van de bospaddenstoelen.

Verhit een beetje margarine in een braadpan en bak er de fazantenfilet goudbruin in aan.

Kruid het vlees met peper en zout en laat het onder de deksel op een zacht vuurtje garen (± 6 minuten afhankelijk van dikte).

Verwijder de vetstof, giet de (warme) cognac op het vlees en flambeer.

Blus onmiddellijk met de room.

Hou het vlees warm in aluminiumfolie.

Voeg het kookvocht van de paddenstoelen bij de saus.

Proef de saus en kruid ze eventueel bij.

Als ze te dik is, voeg dan nog wat bouillon bij.

Zuurkool

Doe de aardappelen en de zuurkool onderin de pan,

Laat alles gaar koken.

Giet het kookvocht af en bewaar dat.

Stamp de aardappelen en de zuurkool fijn. Roer de boter en een deel van het kookvocht door de stampot.

Breng de stampot op smaak met peper en warm hem goed door.

## Presentatie

Begin met een basis van zuurkool stampot op het bord te leggen.

Snijdt de fazantenworst in parten.

Snijdt de fazantenfilet in parten.

Verdeel vervolgens 2 delen worst en 1 deel fazantfilet op de borden

Zorg hierbij dat de fazantenfilet op de basis van zuurkool komt te liggen.  
Verdeel vervolgens de cognacsaus om de fazantenworst en filet.  
Garneer af met de crest.



# Boisson frappé uit de Bergerac met citroensorbet

## Ingrediënten

Moellieux de Bergerac 1 fles

Saffraan 30 draadjes

IJs:

dik geraspte schil en sap van 3 onbespoten citroenen

230 g fijne kristalsuiker

450 ml slagroom

Garnering:

Citroenkrullen 10 krullen

## Bereidingswijze

Spoem:

Zet de champagneflûtes koel.

Garnering:

Trek met een citroentrekker mooie krullen van de citroen en houd ze apart voor later.

Bereidingswijze:

Spoem:

Vul de champagneflûtes voor  $\frac{1}{4}$  deel met de wijn.

Doe in elke flûte 3 draadjes saffraan.

Laat dit even trekken (de saffraan gaat na circa 5 minuten kleur afgeven).

Kook de geraspte citroenschil, 450 ml water en de suiker 2 minuten in een pan.

Neem de pan van het vuur en laat de siroop afkoelen.

Schenk de siroop door een zeef in een kom en snijd de schil heel fijn. Laat de siroop volledig afkoelen.

Voeg de schil, het citroensap en de slagroom toe aan de siroop

Draai hier vervolgens ijs van.

## Presentatie

Schep in ieder glas een bolletje citroensorbet.

Schenk nog wat wijn in het glas.

Versier elk glas met een citroenkrul



# Wildzwijnhaas licht gerookt met wildfond en vijgen gepocheerd in port, knolselderijpuree en julienn

## Ingrediënten

### Vlees:

Wildzwijnhaas 900 gram  
Fijne mosterd 4 eetlepels

Boter

Arachideolie

Rookoven

### Wildfond:

Wildfond 2,5 dl  
Rode wijn 1,5 dl  
Aalbessengelei 2 eetlepels

Zout en peper

### Knolselderijpuree:

Knolselderij, gram 800 gram  
Melk 750 ml

Boter

Room

### Julienne van groenten:

Knolselderij (geschild) 125 gram Wortel (geschild) 125 gram  
Prei (wit) 125 gram

Boter en olie

Zout en peper

Citroensap

### Vijgen in port:

Half gedroogde vijgen 10 stuks

Rode port 3 dl

Water 1 dl

Rietsuiker 100 gram

Kaneelpijpje 1 stuks

## Bereidingswijze

### Vorbereiding:

#### Vlees:

Snijd het vlees in medaillons van 90 gram per persoon.

Smeer het vlees in met de mosterd en rook het vlees 10 minuten in een hete rookoven.

Haal het vlees uit de rookoven leg het in aluminiumfolie weg voor later.

#### Saus:

Meng voor de saus de wildfond en de rode wijn.

Kook dit mengsel tot de helft in en voeg dan de aalbessengelei toe.

Kook dit daarna in tot een mooie saus.

#### Knolselderijpuree:

Maak de knolselderij schoon en snijd hem in stukjes.

Kook de knolselderij met wat zout in de melk gaar.

Giet de knolselderij af in een zeef en laat uitlekken.

Pureer de knolselderij in de pureerknijper en maak af met boter, nootmuskaat en eventueel wat room.

Houd de puree warm voor later.

#### Julienne van groenten:

Snijd de knolselderij, wortel en prei in mooie julienne

#### Vijgen in port:

Snijd de vijgen door de helft of ( als je grote hebt in vieren)

Doe de port en het water met de suiker en kaneelpijpjes in een pan.

Verwarm op matig vuur tot de suiker is gesmolten.

Zet van het vuur af en doe de vijgen erbij.

Laat afgedekt minstens een half uur, maar liefst een paar uur, staan.

#### Bereidingswijze:

#### Vlees:



Braad de medaillons aan beide kanten aan en houd ze warm.

Saus:

Verwarm de saus en breng op smaak met zout en peper.

Vijgen in port:

Schep de vijgen uit de pan (bewaar de saus).

Leg ze (op een schaal) even onder de grill tot ze goudbruin zijn.

Kook de saus in tot stroperig.

Leg de vijgen weer in de warme saus, van het vuur af.

Julienne van groenten:

Neem een wokpan en verhit hierin wat olie.

Wok hierin de julienne van knolselderij en wortel.

Voeg op het aller laatst de prei toe.

Breng op smaak met zout en peper en een scheutje citroensap.

## Presentatie

Leg in het midden van een voorverwarmd bord de julienne van groenten.

Snijd de wildzwijnfilet in 2 plakken p.p. en leg ze op de julienne.

Schep de knolselderijpuree er langs en leg er de vijgen bij.

Nappeer met de wildsaus.



# Witte Chocolademousse met Stroperige Stooferen en zelfgemaakte Cantuccini-koekjes

## Ingrediënten

Stroperige stooferen  
1200 ml rode wijn  
250 ml rode port  
500 g rietsuiker  
5 vanillestokjes  
5 kruidnagels  
20 Gieser Wildeman stooferen  
Witte chocolademousse  
10 g gelatineblaadjes  
750 g slagroom  
90 g likeur naar keuze  
290 g witte chocolade  
200 g amandelen (ongezouten)  
350 g zelfrijzend bakmeel  
200 g fijne kristalsuiker  
1 vanillestokje  
zout  
3 eieren  
1 sinaasappel

## Bereidingswijze

### Stroperige stooferen

Breng de wijn, port, rietsuiker, vanille en de kruidnagels aan de kook en kook tot de suiker is opgelost. Laat het wijnmengsel afkoelen.

Schil de peren. Zet de peren naast elkaar in een (stoof)pan. Voeg het koude wijnmengsel toe, breng langzaam aan de kook en laat de peren op zeer laag vuur circa 2 uur stoven tot ze zacht aanvoelen, maar nog wel stevig zijn. Haal de peren en specerijen uit het stoofovcht. Damp het vocht tot de helft in of tot het licht stroperig is. Snijd de peren in parten, verwijder het klokhuis en leg de parten peer in de siroop. Verwarm op laag vuur tot de stroop door de peren wordt opgenomen.

### Witte chocolademousse

Week de gelatineblaadjes in koud water tot ze zacht zijn. Breng de slagroom aan de kook. Voeg de uitgeknepen blaadjes gelatine toe en laat al roerende oplossen. Voeg de likeur toe. Hak de chocolade in kleine stukjes en schep dit in een schaal. Schenk het warme roommengsel over de chocolade en laat al roerende smelten. Laat in minstens anderhalf uur goed koud worden in de koelkast.

### Cantuccini-koekjes

Verwarm de oven voor op 160 °C. Meng het zelfrijzend bakmeel met suiker, amandelen, een snufje zout en het merg van een vanillestokje. Voeg de eieren toe en rasp er een sinaasappelschil doorheen.

Kneed alles goed door elkaar. Verdeel het deeg in 2 stukken en vorm elk stuk tot een staaf met een doorsnee van circa 3 cm. Leg de staven op een met bakpapier bekleed bakblik. Bak de staven in circa 30 minuten goudbruin. Neem de staven uit de oven en laat ze afkoelen tot lauwwarm. Snijd de staven met een mes in schuine plakjes van circa 1 cm dik. Leg de plakjes op het bakblik en droog de cantuccini nog circa 10 minuten in de oven. Laat ze vervolgens op een rooster afkoelen.

### Opmaak bord

### Stoofpeertjes

Verwarm de peertjes in de siroop op laag vuur tot lauwwarm.

## Presentatie

### Witte chocolademousse

Klop de mousse luchtig met de handmixer.

Spuit een bodem chocolademousse in de glazen en verdeel er de gebroken cantuccini-koekjes over. Leg er partjes peer op en bestrooi met gedroogde blauwe bessen. Herhaal dit speels tot het glas halfvol is en eindig met glanzende parten peer.