

Februari 2015

Schorseneren black and white

Sint Jacobschelpen met kastanjeboleet en laurierschuim

Zeeduivel in mosselvleeskorst met wortelsaus

Hazenrugfilet met roquefortaardappel, geglaceerde bietjes en zoete uien crème

Cannelloni van appel en kaneel met gelei van gewurtztraminer

Schorseneren black and white

Ingrediënten

12 personen
12 Schorseneren
1 liter melk
6 theelepels zeezout
Truffelaioli
4 eidooiers
4 teentjes knoflook
1 eetlepel wijnazijn
2 dl maisolie
1 dl olijfolie
1 dl truffelolie
1 dl melk
Peper en zout
Balsamicosiroop
2,5 dl balsamico
0,5 dl rode wijn
300 gram suiker
Tempura
250 gram tempurameel
250 gram water koud
2 eieren
Zout
500 gram Panko broodkruim

Bereidingswijze

Kook de schorseneren in ongeveer 10 minuten net aan beetgaar in de melk met het zeezout

Truffelaioli

Mix de eidooiers met geperste knoflook en azijn. Voeg beetje bij beetje de 3 soorten olie toe tot de massa mooi glad en gebonden is. Voeg peper en zout naar smaak toe.

Gebruik eventueel de melk om de aioli iets zachter te maken

Balsamicosiroop

Kook azijn, wijn en suiker tot een lichte siroop en laat afkoelen.

Tempura

Meng bloem en water en ei goed en voeg een snufje zout toe. Wentel de schorseneren door de tempura beslag (keuze in een geheel of in drie stukjes afhankelijk hoe je het wil opdienen). Wentel vervolgens door de Panko broodkruimels. Frituur de schorseneren.

Presentatie

Leg de schorseneren op bord en serveer met balsamicosiroop en truffelaioli.



Sint Jacobschelpen met kastanjeboleet en laurierschuim

Ingrediënten

12 personen:

24 kastanjeboleten
36 Sint Jacobschelpen
3 dl melk
3 dl gevogelte jus/fond
6 laurierblaadjes
zout en peper

Bereidingswijze

Ontdoe de boleten van hun steeltje en zet op met de melk. Laat heel even de kook erover gaan zodat ze net niet meer rauw zijn. Zet de laurier op in de gevogelte jus en laat op laag vuur trekken onder de deksel. Voeg de melk toe. Bak de boleten kort en breng ze op smaak met peper en beetje zout. Bak de Sint Jacobschelpen kort maar hevig aan. Schuim de melk met laurier op.

Presentatie

Drapeer de boleten en Sint Jacobschelpen op een voorverwarmd bord. Schep de schuim er over heen.



Zeeduivel in mosselvleeskorst met wortelsaus

Ingrediënten

12 personen:

zeeduivel filet van 1,5 kilo

100 g snoekbaarsfilet

1 kilo mosselen

4 ons venus schelpen

1,5 eiwit

boter, 250g

60 ml room

1 witbrood niet gesneden

6 tenen knoflook

1 bos dragon

1 bos peterselie

paar takjes tijm en rozemarijn

2 citroenen

Voor de mirepoix

4 sjalotten

knoflook

1 prei

1 venkel

4 stengels bleekselderij

schil van 2 sinaasappels

2 tomaten

250 ml witte wijn

25 ml pastis

Voor de wortelsaus

1,5 kilo wortelen

suiker

300 ml room

300 ml gevogeltefond

verse koriander

verse dragon

schil van 3 sinaasappels

Bereidingswijze

Dragoncoulis

Pureer een derde van de hoeveelheid peterselie en twee derde van de dragon met wat water. Wrijf door een zeef en kook op. Kook de mosselen in de mirepoix tot ze opengaan en laat ze uitlekken. Bind het kookvocht met bloem en boter en doe dit bij de coulis. Monteer met 20g boter en breng op smaak.

Vis

Maak met de snoekbaarsfilet een klassieke mousse (slagroom en eiwit). Leg een paar mooie mosselen voor de garnering apart. Hak de rest grof en meng met de snoekbaarsmousse. Ontdoe het witbrood van de korst, snijd het in 3 mm sneden en leg die op vershoudfolie.

Bestrijk de sneden brood met mousse. Leg de zeeduivelfilets erop, breng op smaak en rol stevig op met huishoudfolie. Verwijder de folie en laat de filets in olie met wat boter, knoflook en tijm in 8-10 minuten gaar worden.

Saus

Snijd 12 fijne repen van de wortel en gebruik deze voor de garnering nadat ze even in de frituurolie zijn geweest.

Snijd de rest van de wortel in plakken. Gaar de wortelen op laag vuur met boter, zout, suiker en gevogeltefond met het deksel op de pan. Doe koriander, dragon en sinaasschappel erbij.

Doe de room bij de wortelen, pureer alles en wrijf door een zeef.

Presentatie

Giet de saus op het midden van het bord en garneer met de dragoncoulis. Schik de mosselen en de wortelen op het bord en plaats de zeeduivelgilets in de saus.





Hazenrugfilet met roquefortaardappel, geglaceerde bietjes en zoete uiencrème

Ingrediënten

12 personen:

1,5 kilo hazenruggen

zout en peper

olijfolie

3el boter

30 cornichons

Roquefortaardappel

36 kleine Charlotte aardappelen

6 dl room

150 g roquefort

Geglaceerde bietjes

36 kleine bietjes

3 laurierblad

3 gehakte sjalot

3 el roomboter

9 el vocht van de cornichons

3 tl fijne dijonmosterd

Uiencrème

kilo grof zeezout

12 grote zoete uien

3 el creme fraiche

150 g boter

Hazenfond

1,5 kg haasafsnijdseks en hazenkarkassen

1,5 liter rode wijn

1 prei

1 ui

1 wortel

1 knolselderij

40 gr ontbijtspek

8 blaadjes laurier

0,5 bosje tijm

8 kruidnagels

20 jeneverbessen

20 peperkorrels

4 teenjtjes knoflook in schil

8 sneetjes ontbijtkoek

4 el vossenbessen op sap (preiselbeeren)

8 liter water

Bereidingswijze

Bestrooi de hazenruggen met zout en peper en bak deze aan in olijfolie. Breng de ruggen in een oven van 125C op een kerntemperatuur van 55C

Bietjes

Kook de bietjes geheel onder water met laurier, sjalot en iets zout gaar. Laat de bietjes afkoelen, pel de bietjes en spoel ze schoon onder de kraan. Kook het vocht in tot het bijna geheel is verdampt. Zweet de bietjes in roomboter aan en voeg het vocht van de bietjes en het sap van de cornichons toe. Breng op smaak met fijne mosterd, zout en peper.

Uiencrème

Leg op een ovenplateau een bodem met grof zeezout. Plaats de uien met schil en al in het zout. Zet het plateau in een oven van 200 C voor ongeveer een uur. Verwijder de harde buitenkant en draai de uien fijn in de keukenmachine, roer er de crème fraîche en de boter doorheen en breng op smaak met peper en zout.

Schil de Charlotte-aardappelen en snijd er stukjes van 2 centimeter van en steek deze rond uit. Kook de room op met de kaas en giet de room over de aardappelen in een kleine ovenschaal en dek af met aluminiumfolie. Gaar de aardappelen in een oven van 150 C ongeveer een half uur.

Hazefond

Kleur de karkassen/afsnijdsels in ruime pan en voeg het spek toe. Wanneer de karkassen kleuren, voeg rode wijn, prei,

uien, wortel knolselderij alle kruiden, vossenbessen en ontbijtkoek toe. Breng het aan de kook laat het het 4 uur (evt minder) zachtjes trekken. Zeef het geheel door een fijne zeef. Breng de fond weer tegen de kook aan, ontvet en schuim af en laat de fond tot ¼ indampen.

Kook de fond verder in tot de gewenste dikte en monteer de saus met boter. Snijd de cornichons in stukjes en gebruik die voor het garnituur.

Presentatie

Maak strepen op het bord van de uiencrème en leg er de getrancheerde hazenfilet op. Zet tussen de filet de roquefortaardappel en de bietjes. Lepel de saus over het gerecht en garneer eventueel met aardappelchipjes (die moeten dan apart nog wel gemaakt zijn)



Cannelloni van appel en kaneel met gelei van Gewurztraminer

Ingrediënten

12 personen:

BENODIGDHEDEN

Gelei van Gewurztraminer

5 blaadjes gelatine

4 dl Gewurztraminer

1 dl heldere appeljus

40 gram geleisuiker

Kaneelcrème

200 gram slagroom

200 gram melk

100 gram suiker

3 kaneelstokjes

3 blaadjes gelatine

3 eetlepels kaneellikeur

3 eetlepels mascarpone

400 gram slagroom

Apeljus

2 blaadjes gelatine

4 appels jonagold

0,5 liter witte wijn

Sap van citroen

100 gram geleisuiker

Cannelloni van appel

8 jonagold appels

Bereidingswijze

Gelei van Gewurztraminer

Week voor de gelei de gelatine in koud water. Breng de overige ingrediënten langzaam tegen de kook aan tot de suiker is opgelost. Roer de uitgeknepen gelatine door de vloeistof en laat hem in de koeling stevig worden.

Kaneelcrème

Breng de slagroom, melk, suiker en de gebroken kaneelstokjes tegen de kook aan. Laat 10 minuten trekken. Week de gelatine in koud water. Knijp de gelatine uit in de vloeistof. Zeef de vloeistof en laat afkoelen. Roer de kaneellikeur en de mascarpone door de kaneelvla. Klop de slagroom lobbige en spatel hem erdoor. Zet koel weg.

Apeljus

Week de gelatine in koud water. Snijd de geschildte appels in kleine stukjes. Breng ze aan de kook met de wijn, citroensap en de geleisuiker. Laat 10 minuten koken. Roer van het vuur af de uitgeknepen gelatine erdoor en pureer de appel glad. Laat de jus afkoelen.

Cannelloni van appel

Schil de appels en snijd er met snijmachine lamellen van. Snijd de zijanten recht af, spuit een dot kaneelcrème op elke plak en rol ze stevig op. Maak zo 24 rolletjes.

Presentatie

Schik op vier borden steeds 2 appelrolletjes en spuit een streep appeljus tussen de rolletjes. Bestrooi ze met kaneelsuiker en zet er wat blokjes gelei naast.

