

## November 2015

COPPA VAN WILDZWIJN, CHAMPIGNON COQUIN EN CROUTONS VAN  
BALKENBRIJ, GESERVEERD MET EEN NIPJE SCHAVUIT.

\* \* \*

SNOEKBAARS GELAKT MET APPELSTROOP, PIJPJESKRUID EN OOST  
VELUWSE WIJNSAUS

\* \* \*

WILDZWIJNHAAS, LICHT GEROOKT, MET WILDFOND, VIJGEN GEPOCHEERD  
IN RODE PORT, KNOLSELDERIJPUREE EN JULIENNE VAN KNOLSELDERIJ,  
WORTELEN EN PREI

\* \* \*

TAMME KASTANJE SOEP MET SPEKJES

\* \* \*

HERTEBIEFSTUK MET CANTHARELLEN EN HERFSTGROENTE  
GEAROMATISEERD MET VOSSEBESSEN SAUS

\* \* \*

ZWIENEKEUTEL MET VELUWS ROOMIJS EN BOSVRUCHTEN

# COPPA VAN WILDZWIJN, CHAMPIGNON COQUIN EN CROUTONS VAN BALKENBRIJ, GESERVEERD MET EEN NIPJE SCHAVUI

## Ingrediënten

### INGREDIËNTEN

(voor 10 personen)

bierbeslag  
4 dl Schavuit  
370 gram bloem  
2 st ei  
1 tl theelepel zout  
60 st kleine champignons  
500 gr balkenbrij  
250 gr Coppa van wildzwijn  
Saus  
4 dl Schavuit  
6 tenen knoflook  
500 ml creme fraiche  
Apelstroop  
Peper en zout  
gehakte peterselie

## Bereidingswijze

Bierbeslag.

ei, zout en bier mengen, bloem in drie delen toevoegen. beslag zeven en laten rusten.

Snij de balkenbrij brunoise ca. 5x5mm, bak de balkenbrij zachtjes uit in een ingevette pan. Haal de balkenbrij uit de pan en houdt deze warm in alufolie

Saus

Fruit in de bakresten van balkenbrij de 5 tenen uitgeperste knoflook voeg 400 ml schavuit toe en laat inkoken, voeg de creme fraiche toe en breng op smaak peper zout en appelstroop.

Eventueel door zeef halen.

Snij de Coppa flinterdun.

Champignons Coquin.

Snij de stelen eraf zodat de champignons straks op bord blijven liggen.

Steek de champignons aan een prikker, haal ze door het bierbeslag en frituur in olie van 180 graden. bak tot goud-geel en krokant, laat uitlekken op wat keukenpapier en smaak af met een beetje zout. Schik de champignon op een schaal, bestrooi met gehakte peterselie.

## Presentatie

Leg de coppa en champignons op het bord, hieromheen de croutons en de saus, maak af met de gehakte peterselie



# SNOEKBAARS GELAKT MET APPELSTROOP, PIJPJESKRUID EN OOST VELUWSE WIJN SAUS

## Ingrediënten

### SNOEKBAARSFILET:

Snoekbaarsfilet, geschubd 600 gram

Kerrie-olie

Appelstroop

Bieslook (pijpjeskruid) 10 gram

WIJNSAUS: Riesling 7 dl Visfond 1 dl

Sjalotjes, gesnipperd (kleine) 2 stuks

Laurier 2 blaadjes Boter 40 gram Slagroom 0,5 dl Gembersiroop

Zout Peper Lecithine

### BLEEKSELDERIJ:

Bleekselderij 4 stengels

Katenspek 50 gram

## Bereidingswijze

### BEREIDINGSWIJZE SNOEKBAARSFILET:

Verwijder de graten uit de snoekbaarsfilet en snijd het buikgedeelte een beetje weg

Portioneer in stukken van 50 gram per persoon (schoon gewicht). Leg ze afgedekt weg in de koeling voor later. Haal ze 10 minuten voor verdere bewerking uit de koeling. Hak het pijpjeskruid klein.

### OOST VELUWSE WIJNSAUS:

Kook de Riesling samen met de fijngesneden sjalot en laurierblaadje tot de helft in. Voeg visfond toe en kook weer tot de helft in. Maak op smaak met peper, zout en gembersiroop. Zet weg voor later gebruik.

### BLEEKSELDERIJ:

Schil de bleekselderijstengels met een dunschiller. Snijd de stengels daarna in kleine blokjes (brunoise). Snijd het spek in kleine blokjes.

### Bereidingswijze:

#### SNOEKBAARSFILET:

Verwarm de oven voor op 220 °C of grillstand. Peper en zout de snoekbaarsfilet. Verwarm de appelstroop licht. Bak de snoekbaarsfilet in een beetje kerrie-olie op de huidkant aan. Draai vervolgens om en lak de huid met de verwarmde appelstroop. Gaar de filets met de gelakte huid boven, in de oven of onder de zeer hete grill.

#### BLEEKSELDERIJ:

Zweet de spekblokjes aan in een koekenpan. Voeg de brunoise van bleekselderij toe. Let op dat de bleekselderij knapperig blijft.

#### WIJNSAUS:

Monteer de reductie à la minute door er koude boterklontjes, een scheutje slagroom en een beetje lecithine met een staafmixer door te koppen. Breng op smaak met peper en zout.

## Presentatie

Leg de bleekselderij met spekjes midden op een voorverwarmd bord. Plaats hierop de snoekbaarsfilet en schenk de saus eromheen. Strooi fijngesneden pijpjeskruid over het gerecht. Trek strepen met appelstroop op het bord.



# WILDZWIJNHAAS, LICHT GEROOKT, MET WILDFOND, VIJGEN GEPOCHEERD IN RODE PORT, KNOLSelderijPUREE EN JUL

## Ingrediënten

### Vlees:

Wildzwijnhaas 500 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, schoon 800 gram

Melk 750 ml

Boter

Room

### Vijgen in port:

Half gedroogde vijgen 10 stuks

Rode port 3 dl

Water 1 dl

Rietsuiker 100 gram

Kaneelpijpje 1 stuks

### Julienne van groenten:

Knolselderij (geschild) 125 gram

Wortel (geschild) 125 gram

Prei (wit) 125 gram

Boter en olie

Zout en peper

Citroensap

Garnering

## Bereidingswijze

### Vlees:

Snijd het vlees in medaillons van 50 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 pureeknijper 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 kaneelpijpen 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.

### Bereidingswijze:

Vijgen in port: Schep de vijgen uit de pan (bewaars 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 allerlaatst 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.



# TAMME KASTANJE SOEP MET SPEKJES

## Ingrediënten

1 kg tamme kastanjes  
250 gr gerookte spekreepjes  
400gr gemengde paddenstoelen  
2 liter kippenbouillon  
1 grote winterpeen in stukjes  
2 bleekselderijstengel  
2 theelepel kaneel  
kokosolie  
zwarte peper  
keltisch zeezout

## Bereidingswijze

Kook eerst de tamme kastanjes en pel ze zoals hieronder beschreven staat.

Zet een pan met het water en de kippenbouillon op het vuur en voeg de gesneden wortel en bleekselderij toe. Voeg ook de theelepel kaneel toe. En breng het aan de kook.

Snij de paddenstoelen een beetje kleiner waar nodig en bak ze in een aparte pan in een beetje kokosolie aan. Voeg een beetje zout en peper toe.

Snij de gerookte spekreepjes brunoise en bak krokant., verwijder de vetstukjes.

Voeg daarna de gepelde kastanjes en de paddenstoelen toe aan de bouillon (houdt er eventueel een paar achter voor garnering) en laat het even een beetje garen op een laag pitje. Als de kastanjes gaar genoeg zijn, maak de soep met de staafmixer tot een mooie bruine emulsie. Passeer door een zeef indien nodig. Als ie eventueel iets te dik is, voeg dan nog beetje water toe.

Voeg de uitgebakken spekjes toe

Dien de soep op in een leuke kom, of evt in een leuk koffiekopje. Knip wat verse bieslook erover en maal wat verse zwarte peper erover.

Kastanjes pellen:

Breng een pan met water aan de kook. Maak met een scherp mes een kruis in de bovenkant van de kastanjes. Doe de kastanjes (in porties) in het kokende water en schep ze er met een schuimspaan na 2 - 5 minuten weer uit.

Laat de kastanjes iets afkoelen, maar pel ze als ze nog warm zijn, dan gaat de schil en het zaadhuidje er makkelijk af.

Tip:

De kooktijd die nodig is kan variëren, kook eerst 1 kastanje 2 minuten en controleer of hij makkelijk te pellen is.

Zo niet, verleng dan de kooktijd.



# HERTEBIEFSTUK MET CANTHARELLEN EN HERFSTGROENTE GEAROMATISEERD MET VOSSEBESSEN SAUS

## Ingrediënten

Hertenbiefstuk 1250 gram

Groente:

Knolselderij 500 gram

Boter

Kippenbouillon 300 ml

Cantharellen (5 p.p.) 250 gram

Meiknol geschild 2,5 stuks

Groene asperges 16 stuks

Rode bietjes kleine 400 gram

Saus:

Wildfond 3 dl

Afsnijdsel van hert

Wijn (droog, wit) 1,5 dl

Ui, prei, wortel, bleekselderij, knolselderij 200 gram

Knoflook 1 teentje

Jeneverbessen 12 stuks

Peperkorrels 12 stuks

Bouquet garni, (tijm, laurier, peterselie)

Ontbijtkoek 40 gram

Port (rode) 75 ml

Boter

Zout en peper

Vossenbessencompote:

Vossenbessen 200 gram

Suiker 100 gram

Vanillestokjeslikeur 1 dl

## Bereidingswijze

Ontvries het vlees en bewaar het afsnijdsel voor de saus.

Groenten:

Schil de knolselderij en hak ze fijn. Bak de stukjes even met wat zout in een klontje boter. Giet er de hete kippenbouillon bij en laat de groenten zachtjes gaar worden. Draai er dan in de keukenmachine een gladde puree van. Borstel intussen cantharellen schoon. Leg de cantharellen max. 20 sec in lauw water, schud goed en zorg dat al het vuil los laat. Draai de cantharellen droog in de slacentrifuge en laat ze opdrogen op een droge doek. Snijd de meiknol in dobbelsteentjes en blancheer ze even in kokend water. Schil de groene asperges en blancheer deze ook. Kook de bietjes in water met wat azijn, suiker en zout. Pel de bietjes en snijd ze in even grote dobbelsteentjes als de meiknollen.

Saus:

Snijd de ui, wortel, prei, knolselderij en de bleekselderij brunoise.

Snijd wat boter in heel kleine stukjes en zet die in de koeling. Plet de jeneverbessen en de peperkorrels. Smelt in een sauspan een klontje boter; bruineer de afsnijdsels. Fruit de groente in dezelfde pan. Voeg de knoflook toe als de groente glazig wordt. Fruit alles zachtjes. Voeg de witte wijn en de wildfond en de port toe, daarna de geplette jeneverbessen, peperkorrels en het bouquet garni. Roer alles goed door elkaar, zet een deksel op de pan en laat de saus een half uur sudderen. Roer eens per 10 minuten over de bodem om aanzetten te voorkomen. Passeer de saus door een zeef. Voeg de peperkoek toe aan de saus en laat die oplossen.

Vossenbessencompote:

Doe alle ingrediënten voor de vossenbessencompote in een steelpan, breng ze aan de kook en laat al roerend 15 minuten zachtjes koken. Zet in de koeling voor later. Vlees:

Zet de oven aan op 170°C. Bak het stuk hertenbiefstuk in boter rondom bruin. Haal het vlees uit de pan en zet het in de oven met de kernthermometer. Het vlees moet een kerntemperatuur van 50°C bereiken. Haal het uit de oven en laat het nog even rusten.

Saus:

Pureer en zeef de helft van de vossenbessencompote en voeg die toe aan de saus. (Bewaar de andere helft.) Verwarm de saus. Maak de saus af met wat rode port, zout en peper. Bind zo nodig met kleine blokjes koude boter.

Groente:

Verwarm intussen de knolselderijpuree langzaam in een pannetje. Bak de cantharellen in de boter en bestrooi ze met zout en peper. Warm de asperges op in wat boter; doe dit ook met de meiknolletjes. Verwarm in een ander pannetje de

rode bietjes.

Vlees:

Snijd het vlees in plakken en leg ze nog even (ongeveer 5 minuten) in de voorverwarmde oven tot ze mooi medium zijn.

## Presentatie

Verdeel de plakken over de voorverwarmde borden. Maak de borden speels op met de verschillende groenten en vossenbessen. Schep er wat saus omheen.





# ZWIENEKEUTEL MET VELUWS ROOMIJS EN GEMARINEERD ROOD FRUIT MET BASILICUM SIROOP

## Ingrediënten

### Ingrediënten

750 g pure chocolade galets

2 vanillestokje

500 ml slagroom

150 g boter

1 kg melkchocolade galets

300 g cacaopoeder

### ROOMIJS

#### Ingrediënten:

2 vanillestokjes

500 ml slagroom

8 eieren

300 g witte basterdsuiker

500 ml volle melk

### Gemarineerd rood fruit

1 vanillestokje

300 ml rode port

3 steranijs

2 el suiker

2 kaneelstokjes

2 takjes citroentijm

1 el aardappelzetmeel

1 tl lime pepper

600 g gemengd rood fruit (Rode bes, Bosbes, Framboos, Braam, Hollandse aardbei)

Basilicum siroop

90 ml water

110 g suiker

2 bosjes basilicum

## Bereidingswijze

Smelt de pure chocolade au bain-marie. Halveer het vanillestokje in de lengte en schraap het merg eruit. Breng voor de ganache de room met vanillemerg en boter aan de kook. Los de melkchocolade op in de hete room en schenk de room in een kom. Laat de ganache opstijven in de koelkast. Klop de ganache met de mixer luchtig. Schep er met twee lepels hoopjes van en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Laat de ganache circa 30 minuten aanvriezen. Strooi de cacaopoeder in een schaalte. Dompel de ganache met behulp van twee vorken in de pure chocolade en wentel ze door het cacaopoeder. Klop het overtollige cacaopoeder eraf en serveer ze op een schaalte.

### Bereiding:

Vanillestokjes opensnijden en met mespunt merg eruit schrapen, zodat er geen deeltjes van vanillepeul loskomen.

Klop in een gekoelde kom de slagroom met een mixer half stijf (lobbig). Splits de eieren (eiwit wordt niet gebruikt). Klop in een andere kom de eierdooiers met de basterdsuiker met een mixer tot een dikke, bleekgele crème. Roer het vanillemerg erdoor.

Schenk geleidelijk, al kloppend, de melk bij het dooiermengsel. Schep de lobbige slagroom erdoor en roer tot er een homogeen mengsel ontstaat.

Maak in de ijsmachine hier een smeug ijs van.

### Gemarineerd rood fruit

Halveer het vanillestokje in de lengte en schraap het merg eruit. Breng de port met het vanillestokje, vanillemerg, steranijs, suiker, kaneelstokjes en de helft van de citroentijm aan de kook. Roer het aardappelzetmeel door de rode portsaus tot er een dikke saus ontstaat en laat circa 20 minuten op laag vuur trekken. Breng op smaak met de lime pepper en laat dit even trekken.

Maak het fruit, indien nodig, schoon en laat circa 20 minuten marinieren in de portsaus. Breng het water met de suiker aan de kook tot de suiker is opgelost.

Pluk de basilicumblaadjes en blancheer circa 1 minuut in een pan met kokend water en laat goed uitlekken. Blender de

basilicumblaadjes met de suikersiroop tot een mooie groene siroop.