

December 2016

Kerst 2016

Vitello Tonnato al modo di Giovanni e Marco

Gebakken ganzenlever in een korstje van broodkruim en sjalot met geconfijte witlof

Geert van Hecke, masterchef van restaurant de Karmeliet te Brugge.

Schuimige knolselderijsoep met zuurkool

Gestoomde forel met grapefruit, hazelnoot, radijs en rauw gemarineerde venkel met lichte jus van venkel en pernod

Tarte tatin van sjalotten met hert en bramensaus

Crepes Suzette met vanille ijs

Vitello Tonnato al modo di Giovanni e Marco

Ingrediënten

Voor 10 personen:

500 g kalfslende

5 el olijfolie

4 aubergines

4 eieren

4 blaadjes basilicum

200 g paneermeel

Tonijn mayonaise

1 blikje tonijn op olie

* 140 g mayonaise (*evt zelf maken)

* 6 ansjovisfilets

* 6 tl kappertjes

* naar smaak toevoegen

Garneren

100 g rucola

3 el olijfolie

1 el azijn

1 citroen

2 vleestomaten

Bereidingswijze

Voorbereiding

Verwarm de frituur tot 160 °C.

Lende

Verhit olijfolie in een koekenpan. Bestrooi de kalfslende met een beetje zout en peper. Braad de kalfslende circa 4 minuten per kant. Zet het vuur uit en dek het vlees af met aluminiumfolie. Laat ± 5 minuten rusten.

Krokante aubergine

Snijd de aubergines in plakken van circa 1 centimeter dik. Breek en kluts de eieren. Breng op smaak met een beetje zout, peper en de basilicum. Wentel de aubergines door het ei en daarna door het paneermeel. Frituur de aubergines in circa 3 minuten goudbruin en krokant.

Tonijnmayonaise

Giet de tonijn af. Blender alle ingrediënten, houd een derde van de kappertjes apart voor later met elkaar tot een gladde saus. Houd een derde van de kappertjes apart voor de garnering.

Vitello tonnato

Meng de rucola met olijfolie en azijn. Halveer en pers de helft van de citroen uit en meng met de rucola. Snijd de tomaten in blokjes en meng met de rucola. Snijd het vlees in flinterdunne plakken en leg ze op een plat bord. Leg in het midden een plak krokante aubergine en leg daarop een beetje salade. Herhaal dit twee maal en eindig met een plak krokante aubergine.

Maal tot slot zwarte peper over de toren en verdeel de overgebleven kappertjes er omheen.



Gebakken ganzenlever in een korstje van broodkruim en sjalot met geconfijte witlof

Ingrediënten

Voor 10 personen:

10 plakjes ganzenlever (elk 70 g)

5 sneden oud wit brood

2,5 eetlepel olijfolie

2,5 eetlepel gehakte sjalot

2,5 kg witlof

250 g honing

50 g boter

150 gr geklaarde boter

2,5 glas rode port

2,5 dl gevogeltefond

peper en zout naar smaak

Bereidingswijze

Vorbereiding

Verkruimel het brood. Stoof de sjalot en vermeng met het broodkruim. Haal het bittere hart uit de witlof, snij het restant in fijne stukken (grove Julienne) en bak ze in de geklaarde boter, bewaar het hart. Voeg honing toe en bak tot het sap van de groenten is verdampt. Kook een glas port in een pannetje tot 1/4 in. Voeg de bouillon erbij en laat voor 1/4 inkoken en voeg naar smaak zout en peper toe.

Werkwijze:

Haal de saus van het vuur en klop ze met enkele harde stukjes boter op. Bak de ganzenlever kort in een warme metalen pan. Beleg de lever met broodkruim en kleur onder de ovengrill. Snij het hart van de witlof doormidden en grill het ondertussen kort in de grillpan.

Presentatie

Serveertips

Schik het gekonfijte witlof onderaan de borden. Leg de ganzenlever op de groenten en giet de saus er omheen. Zet het gegrilde hart van de witlof rechtop naast het gerecht op het bord of leg het mooi neer als garnering.



Schuimige knolselderijsoep met zuurkool

Ingrediënten

Ingrediënten 10 personen

Ansjoviskoekjes

6 plakjes diepvries bladerdeeg

20 gezouten ansjovisfilets

3 el bloem

Knolselderijsoep

3 uien

4 teentjes knoflook (volgens recept 12 teentjes, naar eigen inzicht toevoegen)

10 el olijfolie

2 knolselderij

± 6 blaadjes verse laurier

2 l gevogeltefond

250 ml volle melk

400 ml slagroom

250 g wijnzuurkool

Kerrieroom

5 tl kerriepoeder

5 el olijfolie

250 ml slagroom

5 el zure room

Opmaak bord

500 g Hollandse garnalen

25 stengels bieslook

Bereidingswijze

Werkwijze:

Ansjoviskoekjes

Ontdooi het bladerdeeg. Verwarm de oven voor op 190 °C. Hak de ansjovis fijn tot puree. Bestrijk een plak bladerdeeg met ansjovispuree en dek af met een tweede plak bladerdeeg. Rol de plak strak op tot een rolletje. Wikkel in plasticfolie, draai de uiteindes strak dicht en laat minstens 10 minuten opstijven in de koelkast. Snijd de rol in plakken van een halve centimeter dik. Rol ze met een deegroller, op een bebloemd aanrecht goed plat. Leg ze op een bakplaat bekleed met bakpapier en bak ze in circa 10 minuten goudbruin en krokant.

Knolselderijsoep

Pel en snijd de ui in halve ringen. Pel en hak de knoflook fijn. Verwarm de olijfolie in een soeppan en fruit de ui en knoflook glazig en zacht. Snijd met een kartelmes de schil van de knolselderij. Snijd de knolselderij in stukken van 1 centimeter en voeg toe aan de ui. Scheur de laurier in. Voeg bouillon, melk, slagroom, de helft van de zuurkool en laurier toe. Breng alles aan de kook en laat 12-15 minuten zachtjes koken tot de knolselderij gaar is. Verwijder de laurierblaadjes. Pureer de soep met de staafmixer, schenk door een fijne zeef in een schone pan en breng op smaak met een beetje zeezout.

Kerrieroom

Meng in een kleine (steel)pan kerriepoeder met olijfolie en verwarm circa 20 seconden op laag vuur zodat alle aroma's uit de kerrie loskomen. Klop de slagroom tot yoghurt dikte. Meng met de zure room en kerrieolie.

Presentatie

Opmaak bord

Verwarm de oven voor op 150 °C. Verwarm ruime diepe borden voor in de oven. Breng de soep aan de kook. Zet een ringvorm op bord en verdeel er een laagje zuurkool in. Verdeel garnaaltjes over de zuurkool en schep er kerrieroom op. Snijd de bieslook fijn en strooi over de kerrieroom. Schuim de soep op met een staafmixer. Houd voor veel schuim de staafmixer aan de oppervlakte van de soep. Verwijder de ringvorm en schep de soep rondom de zuurkool. Serveer de ansjoviskoekjes apart.



Gestoomde forel met grapefruit, hazelnoot, radijs, venkel en pernod

Ingrediënten

Ingrediënten 10 personen

5 grote forelfilets

4 grapefruits

2 venkel

6 dl kippenfond

2 dl crème fraîche

2 scheut Pernod

ingekookt sap van 4 sinaasappels

50 gram gebrande, gekneusde hazelnoten

10 radijsjes

Daikon Cress (Koppert Cress)

Sakura Cress (Koppert Cress)

zwart vulkanisch zout

100 gram boerenboter

Valderrama Picudo olijfolie

Bereidingswijze

Werkwijze:

Verwijder uit de forelfilets de graatjes met een pincet en haal hem van het vel. Zout de forelfilet licht en zet koud weg tot gebruik.

Snijd de grapefruit uit en leg de partjes in Picudo olijfolie gedurende een half uur.

Daarna zullen de partjes als segmentjes uit elkaar vallen.

Schaaf de rauwe venkel op een mandoline ragfijn. Maak de saus door de helft hiervan in de boerenboter te smoren, af te blussen met de kippenfond en 10 minuten door te koken, voeg de crème fraîche toe, pureer en zeef, breng op smaak met zout en een scheut Pernod.

Stoom de forelfilets in een stoomoven van 60 graden Celsius gedurende 2 minuten (eventueel een stoommandje gebruiken).

Presentatie

Afwerking:

Maak de rauwe venkel aan met het ingekookte sap van 2 sinaasappels en dresseer op het bord in een lijn.

Beleg de filets met de segmentjes grapefruit, de gekneusde hazelnoot, de radijs, wat takjes Daikon, Sakura Cress en wat zwart vulkanisch zout.

Dresseer de forel op de rauwe venkel en maak het gerecht af door er de saus omheen te lepelen.



Tarte tatin van sjalot met hert en bramensaus

Ingrediënten

Ingrediënten 10 personen

Tarte tartin

800 ml rode port

± 10 el rietsuiker

5 el aceto balsamico

40 ronde middelgrote sjalotten

10 plakjes bladerdeeg

5 el bloem

1 klontje boter

5 el zachte roomboter

3 eieren

Hert

1 kg hertenfilet

6 el gedroogde tijm

Bramensaus

600 g diepvries bramen

5 el rietsuiker

350 ml rode port

5 kaneelstokjes

Pastinaak

10 kleine pastinaken

3 el roomboter

3 el olijfolie

Extra nodig

bakvormpjes ± 8 cm doorsnede

Bereidingswijze

Werkwijze:

Tarte tartin

Kook in een brede pan de rode port met 2 eetlepels rietsuiker en de aceto balsamico tot de helft in tot het licht stroperig is. Pel en halveer de sjalotten. Zorg er hierbij voor dat de sjalotten niet uit elkaar vallen. Blancheer ze 1 minuut in licht gezouten kokend water, schep ze uit het water en laat ze goed uitlekken op keukenpapier. Voeg de sjalotten toe aan de portsiroop, laat circa 3 minuten zacht koken, zodat de sjalotten de portsiroop kunnen absorberen.

Laat het bladerdeeg ontdooien en rol elk plak uit met iets bloem tot een lap van circa 2 millimeter dik. Laat het deeg 2 minuten rusten, dan kan het iets krimpen en bakt het gelijkmatiger. Snijd of steek er cirkels uit die iets groter zijn dan de vorm. Bestrijk bakvormpjes van 8 à 9 centimeter doorsnede royaal met boter en strooi er de resterende rietsuiker over.

Klop de overtollige suiker er uit. Leg de sjalotten met de bolle kant naar beneden in de taartvormen en lepel er nog wat saus over. Bestrijk de deegcirkels met losgeklopt ei. Prik met een vork gaatjes in het deeg. Dek de sjalotten af met een plak bladerdeeg. Stop de zijkanten van het deeg losjes in de vorm. Bewaar de tarte tatins in de koelkast.

Bramensaus

Kook de bramen samen met de suiker, port en kaneel tot een saus. Schenk en druk door een zeef. Bewaar de saus in de koelkast.

Tarte tatins

Verwarm de oven voor op 200 °C. Bak de tarte tatins 12 tot 15 minuten in de oven tot het deeg goudbruin, gaar en knapperig is.

Hert

Haal het vlees minstens 15 minuten voor het bakken uit de koelkast. Bestrooi het vlees (net voordat het de pan in gaat) rondom met gedroogde tijm, een beetje zeezout en peper uit de molen. Druk de tijm goed aan op het vlees. Verhit olie en boter in een koekenpan en bak de hertenfilet om en om goudbruin maar beweeg het vlees niet teveel. Laat op laag vuur braden tot het rosé is. Afhankelijk van de dikte van het vlees duurt dit circa 6 minuten. Laat het vlees 3-4 minuten rusten alvorens het te snijden.

Pastinaken

Verwarm boter met olie in een koekenpan en rooster de pastinaken op middelhoog vuur in 3-4 minuten goudbruin. Keer ze regelmatig om.

Saus

Verwarm de saus op laag vuur.

Presentatie

Opmaak bord

Neem een rond bord. Keer de tarte tatins om en zet ze een beetje aan de zijkant op het bord. Leg 2 stukjes pastinaak naast de tarte tatins en 1 dwars op de andere pastinaken met de punt in de lucht. Snijd het vlees in dunne plakken en leg een paar plakjes op de open ruimte op het bord. Lepel de saus in druppels, los van de andere ingrediënten, op de borden.



Crepe Suzette met vanille ijs

Ingrediënten

Ingrediënten 10 personen

Crepes Suzette

500 ml melk

200 gram bloem

100 gram ei

50 gram boter

14 gram zonnebloemolie

20 gram suiker

4 gram zout

Geklaarde boter

Ingrediënten saus

5 handsinaasappels

100 gram suiker

150 gram boter

700 ml sinaasappelsap

150 ml Grand Marnier

150 ml Cognac

Ingrediënten vanille ijs

6 eidooiers

175g suiker

2-3 Vanille stokjes

500 ml volle melk

250 ml room

Bereidingswijze

Werkwijze:

Bereiding Crepe Suzette

Smelt de 50 gram boter zachtjes in een pan. Zeef de bloem en meng met de suiker. Klop de eieren los met het zout, giet op de bloem en meng met melk, gesmolten boter en olie tot een glad beslag en giet nogmaals door een zeef. Bak de flensjes in geclarifieerde boter en snijd ieder flensje doormidden. Vouw per persoon 2-3 halve flensjes in 3-en.

Bereiding vanille ijs

Mix de suiker en eidooiers in een kom totdat het bijna wit is. Kook de melk met 2 uitgeschraapte vanillestokjes in een pan. Giet het gekookte melk in de kom waar de eidooiers en suiker inzitten en mix. Doe het weer terug in de pan totdat deze saus dikker word, niet laten koken. Stop het in een ijsmachine en doe er de room bij

Bereiding sinaasappelsaus

Snij met een zesteur (sambaltrekker) de schilletjes van 4 sinaasappels, snijd daarna met een mes de schillen van alle sinaasappels, inclusief het wit, en snij de sinaasappelpartjes tussen de velletjes uit. Zorg dat er nergens wit van de schil is te zien. Bewaar de helft van de schilletjes in wat plastic folie. Verdeel de suiker egaal over de bodem van een koekenpan en verwarm rustig tot de suiker begint te karamelliseren (niet roeren). Voeg boter toe en beweeg de pan zodat de boter zich mengt met de suiker. Voeg de helft van de sinaasappelschilletjes toe en laat de karamel licht kleuren. Voeg de jus d'orange toe langs de rand van de pan, meng met de karamel en laat indampen. Leg een in 3-en gevouwen flensje in de saus, draai om en leg op een schaal. Verwarm zo alle flensjes even in de saus en houd warm op de schaal in een voorverwarmde oven op 80°C.

Presentatie

Presentatie

Let op het brandalarm van de Veenkamp!!!!

Doe dit niet onder de afzuigkap!

Voeg Grand Marnier toe aan de saus, flambeer nog niet maar zet de pan wel weer op het vuur om warm te worden. Voeg cognac toe, laat goed warm worden en houd de rand van de pan boven de vlam van het vuur. Flambeer en beweeg de pan goed tot de vlam uit gaat. Verwarm de sinaasappelsegmentjes in de saus, dresseer 2 halve flensjes per bord en bedek met de saus en de sinaasappelsegmentjes. Bestrooi met de sinaasappelschilletjes die je in plastic had verpakt, poedersuiker en serveer met vanille ijs