

November 2013

Zuurkool sandwich met pastrami en morieljeus

Zeeduivel op sjalottenpuree en gekarameliseerde mandarijnen

Romige venkelsoep met kwartelfilet

Hert met saus van ossenstaart en jus de veau, poffertjes van knolselderij en trompettes de la mort

Goudreinette gevuld met noten-frangipane

Zuurkool sandwich met pastrami en morieljeus

Ingrediënten

150 gram zuurkool
50 g ui
50 g appel
20 g ganzenvet
1 kruidnagel
1 laurierblad
1 jeneverbess
3 peperkorrel
1 takje tijm
200 ml witte wijn
MORIELJEJUS
15 g gedroogde morieljes
1 teen knoflook, gesnipperd
50 g banaansjalotten gesnipperd
2 el olijfolie
100 ml jus de veau
50 ml room
2 el Madeira
30 gram koude boter om te monteren
SANDWICH
1 à 2 courgettes
100 ml olijfolie
takje tijm
tak rozemarijn
1 el citroensap
2 tl szechuanpeper
5 sneden zuurdesembrood
olijfolie
HAZELNOOTCRÈME
50 g blanke hazelnoten
125 ml slagroom
GARNERING
10 plakken pastrami
5 verse dadels ontpit. dadels marinieren in madeira
enkele takjes platte peterselie fijn geplukt

Bereidingswijze

Gaar de zuurkool met ui, appel, ganzenvet. toch nog wat water bijgevoegd! kruidnagel, tijm, peperkorrels, jeneverbessen en laurierblad en houd warm.

MORIELJEJUS

Spoel de morilles en laat ze gedurende 10 minuten wellen in lauw water, na het wellen de morilles overdwers snijden en spoelen in weekvocht.

Haal de morilles uit het gedecanteerde weekvocht, voeg de Madeira toe en laat dit reduceren tot er bijna niks meer over is.

Fruit sjalot en knoflook aan, deglaceer met jus de veau en laat inkoken tot de helft van de oorspronkelijke hoeveelheid, ui uit de saus gezeefd! voeg dan het sterk ingekookte morille/Madeira-vocht toe en laat tot sausdikte inkoken en breng op smaak met wat peper en zout.

Klop 2/3 deel van de boter door de saus, haal deze daarna van het vuur en klop pas vlak voor gebruik de rest van de boter er door.

SANDWICH

Snijd voor de sandwich de courgette overlans in 10 dunne plakken (evt. met een dunschiller). Marineer ze in olijfolie, fijngesneden tijm, rozemarijn, citroensap en in de vijzel gemalen! szechuanpeper (laat dit minimaal 30 minuten marinieren). courgettes dikker snijden en grillen in de grillpan: is smaakvoller en staat mooier!

HAZELNOOTCRÈME

Hak voor de hazelnootcrème de hazelnoten grof. Rooster ze in de een droge warme Tefal pan tot het aroma vrijkomt en de noten goudbruin zijn. Doe de geroosterde noten in een steelpan en roer de room erdoor, breng tegen de kook aan en laat de noten in circa 20 minuten garen (er bij blijven). Laat het mengsel afkoelen en draai het in de Magimix glad.

GARNEREN

8. Verwarm de oven op 200°C. Besmeer de gesneden zuurdesembrood (dunne sneetje op snijmachine) met olijfolie en bak ze in de hete oven goudbruin. brood rond uitsnijden
9. Bak de uitgelekte morieljes op laag vuur met fijngesneden sjalot.
10. Dadels ontpitten en in stukjes van 4 verdelen.
11. Droog de courgette op keukenpapier, leg er een plukje zuurkool op en maak er rolletjes van.

Presentatie

PRESENTEREN

12. Doe de hazelnootcrème in een spuitzak met een grove gladde spuitmond en spuit dopjes crème op de sneetjes brood.
13. Leg op elke snee brood a-centrisch 1 courgetterolletje.
14. Rol de pastrami op, snijd in 2-en en plaats naast de courgette 2 rolletjes pastrami rechtop.
15. Garneer het gerecht met in partjes gesneden dadels en de morieljes.
16. Trek er enkele druppels saus omheen.
17. Garneer met wat fijn geplukte peterselie.



Zeeduivel op sjalottenpuree en gekarameliseerde mandarijnen

Ingrediënten

BENODIGDHEDEN

600 g sjalotjes (netto gewicht)
30 g boter
30 gl olijfolie
120 g room
4 grote mandarijnen
8 pers mandarijnen
olie om in te vetten
125 g boter gesmolten
sap van ± 15 mandarijnen (totaal 500 ml)
5 el kookcognac
10 mootjes zeeduivel (à 80 gram)
60 g geklaarde boter
20 sprietten bieslook

Bereidingswijze

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de ovengrill voor op 200°C .
2. Snijdt de sjalotten in plakken of blokjes (hoeft niet heel precies).
3. Bak de sjalotjes aan in de boter en 1 el olie. Laat ze rustig garen op laag vuur in een afgesloten pan. Let op dat de massa niet aankeekt.
4. Voeg de room toe en laat ze nog 10 minuten garen. De sjalotten moeten zacht zijn. Breng op smaak met peper en zout. Maak er in de Magimix een puree van. Houd warm.
5. Smeer een bakplaat licht in met olie en leg de partjes mandarijn erop. Druppel de gesmolten boter eroverheen en bestrooi ze met peper.
6. Laat de mandarijntjes onder de grill karamelliseren (houdt dit goed in de gaten, en afhankelijk van de temperatuur kan het wel 3 kwartier duren).
7. Kook ondertussen het mandarijnensap met de cognac in tot een siroop. LET OP DE TIJD: blijven!
8. Bestrooi de zeeduivelmootjes met fijn gemalen peper en zout en bak ze in geklaarde boter aan beide zijden mooi bruin.

Presentatie

9. Zorg voor 2 sprietten bieslook per bord van ± 5cm ieder, snipper de rest van de bieslook fijn.
10. Maak met behulp van een ring een laagje op de borden van sjalottenpuree, daarop de zeeduivel mootjes, partjes mandarijn en plaats bovenop 2 bieslooksprietten en de rest van de bieslook rondom op het bord .
11. Druppel tot slot de mandarijnensiroop erover, ook over de vis.



Romige venkelsoep met kwartelfilet

Ingrediënten

2,5 l kippenfond
In literpak Hanos
5 kwartels heel
125 g venkel
60 gram kervel ca. 20 gr is meer dan genoeg!
500 gr ganzenvet
SOEP
2 flinke venkelknollen
50 g boter
5 sjalotjes
2 grote tenen knoflook
LIAISON
5 eidooiers
120 ml room

Pastis of Pernod

Bereidingswijze

BEREIDINGSWIJZE

1. Soepborden warm zetten.
2. Oven op 220°C

KIPPENBOUILLON

Haal de borstfilets van de kwartels en houdt dit apart. Haal de pootjes van het karkas en gaar die langzaam in het ganzenvet.

Bruineer de karkassen in de oven.

Zet de bouillon op met de karkassen en laat minimaal een uur trekken (niet hard koken) De bouillon moet sterk op smaak zijn, evt. kippenfondpoeder toevoegen. Haal de karkassen uit de soep en zeef de soep door een bolzeef.

3. Snij de 125 g venkel in julienne en blancheer de venkeljulienne beetgaar in water met zout.
4. Reserveer 10 royale toefjes kervelpluksel en snijd de rest van de kervel zeer fijn, verwijder ook de steeltjes.

SOEP

5. Maak de venkelknollen schoon, snijd in stukken.
6. Bak de fijngesneden sjalot en fijn gesneden knoflook gedurende 5 minuten op laag vuur, voeg de gesneden venkel toe en sauteer deze gedurende 5-7 minuten.
7. Schenk de bouillon er bij en breng de soep aan de kook. Laat gedurende 15-20 minuten op een laag vuur koken.
8. Pureer de soep, draai door een fijne passevite of bolzeef, breng opnieuw aan de kook en roer de fijngesneden kervel erdoor.
9. Bind met de liaison (de soep mag nu niet meer koken!): Meng de eidooiers met de room in een grote mengbeker. Blijf roeren en giet de meeste soep bij de liaison. Giet het geheel terug bij de soep.
10. Blijven roeren met garde tot het gaat binden, houd de thermometer in de soep, max tot 82°C, maar bij voorkeur stoppen op 80/81°C, het verwarmt nog even door.
11. Breng op smaak met peper en zout en evt. een scheutje Pastis of Pernod.

À LA MINUTE

12. Bak de met peper en zout bestrooide kwartelfilets op matig vuur in geklaarde boter en trancheer daarna (als een waaier) in dunne reepjes.

Presentatie

13. Schep de venkeljulienne op een hoopje in het midden van de voorverwarmde borden, dresseer de kwartelfilet waaievormig op de julienne, schenk de soep er bij.
14. Garneer met een toef kervel.



Hert met saus van ossenstaart en jus de veau, poffertjes van knolselderij en trompettes de la mort

Ingrediënten

OSSENSTAART

BOUILLON

1 kg ossenstaart

40 g boter

MIREPOIX

300 g wortel

150 g prei

110 g uien

60 g knolselderij

30 g tomatenpuree

150 ml rode wijn

150 ml witte wijn

1 liter runderbouillon

3 laurierblaadjes

15 g tijmblaadjes

30 ml Madeira

6 gekneusde witte peperkorrels

HERT

1 kg hertenvlees biefstuk

(technische delen)

boter, olie

1/3 mirepoix

POFFERTJES VAN KNOLSELDERIJ

300 g knolselderij

100 g bloem

3 g bakpoeder

160 ml melk

10 g tijmblaadjes ca. 2 gr is meer dan voldoende

Bereidingswijze

BEREIDINGSWIJZE

1. Zet grote borden warm. Begin direct met de bouillons en de ossenstaart!

OSSENSTAARTBOUILLON

2. Sauteer de ossenstaart in de boter.

3. Voeg twee-derde !! van de fijngesneden mirepoix toe en de tomatenpuree.

Laat deze even ontzuren.

4. Voeg rode en witte wijn, fond en kruiden toe. Vul op met water en breng alles aan de kook. Laat de soep 2 tot 2,5 uur koken.

5. Zeef de bouillon, passeer door een doek (ongeveer op het moment dat de venkelsoep uitgaat).

6. Pluk het vlees van de stukken ossenstaart, snij het vlees zeer fijn en bak het vlees krokant in zeer weinig boter.

7. Strooi er wat peper over en reserveer warm.

HERT

8. Prepareer 10 (of anders 20 kleinere stukjes) hertenbiefstukjes uit de technische delen. Reserveer de biefstukjes op kamertemperatuur.

9. Maak van de parures en de rest van de mirepoix een fond de Gibier (zie basis receptuur). Gebruik in plaats van water het weekvocht van de trompettes de la mort.

POFFERTJES VAN KNOLSELDERIJ

10. Kook de gewassen en in dobbelstenen gesneden knolselderij in water met ruim zout gaar.

11. Giet ze af en stoom ze droog, pureer vervolgens in de Magimix

12. Maak het poffertjesbeslag en voeg dit toe aan de knolselderij in de Magimix. Mengten samen met tijm, peper en zout. (als het beslag te dun is, er nog wat bloem bij doen en kloppen tot yoghurt dikte). Reserveer.

13. Bak er op een matig vuur poffertjes van, 3 per persoon, houdt rekening met je tijd, poffertje gaar bakken duurt zeker 10-15 min. Houd warm.

SAUS

14. Ontvet de verkregen bouillon, kook tot sausdikte in.

15. Voeg de gereduceerde herten jus toe.
16. Breng op smaak met cayennepeper, zout en Madeira
17. Monteer net voor uitgaan met koude boter en een scheutje olijfolie.

TROMPETTES DE LA MORT

18. Week de gedroogde trompettes in ruim water, ca. 15 min.
19. Gebruik het geklarifeerde vocht in de saus bij nr. 8.
20. Bak de paddenstoelen op hoog vuur in een scheutje olijfolie (niet te veel ineens, anders laten ze hun vocht los en wordt het "koken" i.p.v. "bakken"),
21. Voeg de gesnipperde sjalot en knoflook toe en laat mee bakken.
22. Bind met een flinke scheut room en laat tot de gewenste dikte inkoken.

HERTENBIEFSTUK

23. Bak de met peper en zout bestrooide hertenbiefstukjes om en om bruin in boter met iets olie tot rosé en laat goed rusten (evt. heel even in de oven, pas op, ze moeten rosé blijven).

Presentatie

24. Schep de trompettes de la mort in een ring, dek ze aan 1 zijde af met de poffertjes van selderijknol en dresseer het vlees aan de andere zijde .
25. Schenk de saus er bij.
26. Garneer met de ossenstaart krokantjes.



Goudreinette gevuld met noten-frangipane

Ingrediënten

KANEEL-ROOMIJS À LA CERCLE

750 ml room
300 ml volle melk
12 eidooiers
200 g suiker
10 kaneelstokjes
scheut kaneellikeur
2 g kaneel poeder weg- gelaten: overheerst
75 g blonde rozijnen
75 g donkere rozijnen
bruine rum
APPELS
10 middelmaat
Goudreinetten

FRANGIPANE

125 g amandelspijs
3 eidooiers
100 g pistachenoten
75 g geschaafde amandelen
75 g walnoten
500 g langwerpige bladerdeeg
2 eieren

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven op 180°C.

KANEEL-ROOMIJS À LA CERCLE

2. Verwarm de room tezamen de melk en laat de kaneelstokken hierin trekken, minimaal 30 minuten.
3. Klop de eidooiers met de suiker licht schuimig, voeg daarna langzaam de melk/room mengsel toe onder voortdurend kloppen.
4. Voeg als laatste de kaneelpoeder en likeur toe en maak er ijs van. En houdt koud tot serveren.
5. Week de rozijnen en krenten in bruine rum.

APPELS

6. Snijd van elke appel (schuin) een cilindervormig (of V-vormig) kapje af (met steel) en schil het onderste gedeelte.
7. Steek met een parisienneboor meerdere malen het klokhuis uit de appels, zodat een breed gat ontstaat om te vullen.
8. Om alle appels gelijk te krijgen zou je een steekvorm kunnen gebruiken.
9. Snijd de onderkant van de appel weg, zodat de appel kan blijven staan.
10. Pocheer de deksels in suikerwater.
11. Bewaar alle appelresten tot punt 18.

FRANGIPANE

12. Rooster de pistachenoten, amandelen en walnoten en hak de pistachenoten en de walnoten daarna fijn.
13. Meng het amandelspijs met de eidooier (frangipane), voeg de gehakte pistachenoten, amandelen, walnoten, rozijnen/krenten met wat rum aan de frangipane toe en vul de appels met dit mengsel.
14. Besmeer de plakken bladerdeeg met het ei (losgeslagen met een snufje zout) en vries ze kort aan, zodat het ei niet van de deeglapjes afloopt (de rand zou daardoor gaan plakken en bij het bakken niet meer goed rijzen).
15. Snijd de plakken bladerdeeg in de lengte in dunne gelijkmatige stroken van 3 mm breedte en wikkel deze om de geschilde kant van de gevulde appels.
16. Bak de bladerdeegappelen minimaal 20 minuten (tot het bladerdeeg gaar is) in de warme oven.
17. Zet dan het deksel weer op de appel.

SAUS

18. Snijd de appelrestanten en eventueel 1 extra appel als er te weinig appel is overgebleven van punt 11 in brunoise, vermeng met de boter, rum en suiker en laat dit even stoven.
19. Druk door een zeef en vang het vocht op.
20. Doe in een spuitfles.

Presentatie

21. Zet de afgebakken appel op een dessertbord.

22. Trek een streep van de saus uit het spuitflesje ernaast en serveer met een bol kaneel-ijs. de hoeveelheid is té gering:
gebruik spuitzak