

DECEMBER 2012

**Tartaar van Tonijn
A,B,C**

**Dubbele Hertenbouillon
A,C**

**Brioche van ganzenlever
A,B**

**Sorbet van Calvados
A,B**

**Haasfilet met garnituur
A,B,C**

**Bavarois van Yoghurt en Pistache
Cocotte met creme brulée
Glaasje blauwe bessen marmelade**

A,B,C

Tartaar van Tonijn, Tartaar van tonijn met ansjovis tapenade en eierdooier mousseline

Ingrediënten: 12 flinterdunne plakjes stokbrood 12 flinterdunne plakjes spek Tapenade 150 gram zwarte olijfjes 3 theelepel Dyon mosterd 90 gram ansjovispuree 3 theelepel gehakte tijm 1,5 teentjes knoflook citroensap 3 theelepels gemalen steranijs olijfolie 3 theelepels pernod peper & zout Tonijn tartaar: 600 gram tonijn olijfolie 2 eetlepel fijngehakte sjalotten 2 eetlepel fijngesneden venkel Eierdooiermousseline: 80 gram eierdooier 0,7 dl. dragonazijn een klein beetje water 0,5 dl. olijfolie Garnituur 30 blaadjes Pousseblette rouge (rode snijbiet blaadjes)	Vorbereiding: • Leg de plakjes stokbrood op een ovenplaat en besprenkel met olijfolie. • Bak goudbruin en knapperig in een oven van 180 °C. • Bak op dezelfde wijze ook het spek knapperig. Tapenade • Meng alle ingrediënten voor de tapenade in een keukenmachine, totdat een gladde massa ontstaat. • Kruid de tonijn met peper en zout. Besprenkel royaal met de olijfolie. Draai eenmaal door een gehaktmolen (fijne plaat). Besprenkel gemalen tonijn opnieuw royaal met olijfolie. Draai voor een tweede maal door de gehaktmolen. Probeer de tartaar niet meer met de hand aan te raken. • Meng de eierdooier met de dragonazijn plus de kleine hoeveelheid water 'au bain Marie' tot een luchtige mousseline (niet warmer dan 80 °C) en roer er vervolgens de olijfolie doorheen. Afwerking: • Meng de sjalot en venkel voorzichtig door de tartaar. • Neem i.p.v. een bord een mooi breed uitlopend glas. • Trek m.b.v. een theelepel strepen van de tapenade langs het glas naar boven. • Vul voorzichtig de glazen met de tartaar. • Druppel de mousseline tussen het glas en de tartaar. • Steek de plakjes stokbrood en de spekplakjes in de tartaar. Plaats als laatste de blaadjes Pousseblette rouge tussen het stokbrood en het spek.
--	--

DUBBELE HERTENBOUILLON

Ingrediënten

Basis:

2 kilo hertenbotten en vlees
1.5 kilo kalfsbotten en afsnijdsels
boter - zout – peper
1 knolselderij met groen
1 wortel
2 uien
2 prei
1 blikje tomatenpuree
4 dl. rode wijn
6 liter water
5 knoflooktenen
3 laurierblaadjes
1 takje tijm
12 jeneverbessen
15 gekneusde peperkorrels
peterseliestelen (van een bosje)
1 borrelglaasje armagnac

Klaren:

3 eiwitten
200 gr rundertartaar
150 gr groen van prei
30 gr kervel

Garnering:

240 g. cantharellen

Briochebroodjes:

van rest deeg voorgerecht

Presentatie:

1 borrelglaasje Armagnac

Bereiding

Basis Bouillion:

Hertenbotten en vlees, kalfsbotten en afsnijdsels goed klein hakken en snijden. Doe boter in een ruime braadslee, voeg kleingemaakte botten en kleingesneden vleesafsnijdsels toe en bak ze in een voorverwarmde oven van 200° C, onder af en toe omzetten, rondom goed bruin. Haal ze uit de braadslee en doe ze in een grote ketel. Maak knolselderij, wortel, uien en prei schoon, was groenten goed en snijd hiervan grove brunoise. Doe alles in braadslee waar botten en vlees in is gebruikteerd en laat in oven (200° C) bruineren. Voeg tomatenpuree toe en laat eveneens mee kleuren. Voeg dit alles bij botten en vlees in de grote ketel en giet rode wijn in de gebruikte braadslee en haal hiermee aanbaksels los. Voeg water toe, laat aan de kook komen en voeg bij botten, vlees en groenten. Voeg knoflook, laurierblaadjes, tijmtakjes, jeneverbessen, gekneusde peperkorrels en peterseliestelen toe en plaats pan op het vuur.

Laat aan de kook komen, zet vuur klein en laat gedurende 6 uur zachtjes trekken (schuim regelmatig af). Zeef de soep vervolgens en laat afkoelen. Ontvet de bouillon.

Klaren:

Klaar de bouillon door de eiwitten met de tartaar en het kleingesneden preigroen en grof gesneden kervel te mengen en bij de **koude** bouillon te voegen. Breng al roerende aan de kook. (ga met een houten lepel voorzichtig over de bodem van de ketel om aankoken te voorkomen). Als de bouillon kookt gas klein draaien en nog 10 min laten trekken. Zeef de bouillon door een neteldoek en laat tot ca. 1½ liter inkoken.

Garnering:

Borstel de cantharellen schoon, snijd ze grof en bak ze heel even aan in een beetje boter en zet ze weg in een beetje warme bouillon.

Briochebroodjes:

Verdeel briochedeeg (rest deeg van voorgerecht) in 10 bolletjes van 20 gr. Afbakken in kleine vormpjes in een voorverwarmde oven van 180° C. in ongeveer 10 min. (Blijf er bij, als ze lichtbruin tot bruin zijn, zijn ze goed).

Presentatie:

Voeg net voor het uitserveren 1 borrelglaasje Armagnac toe aan de zeer hete bouillon. minimaal 1.8 liter bouillon 12 x 150 ml. Verdeel de cantharellen over voorverwarmde kleine soepkopjes, voeg de hete bouillon toe en serveer direct uit op een warm onderbordje. Geef er op een apart klein bordje de briochebroodjes bij.

BRIOCHE VAN GANZENLEVER, met truffel en kippenfarce

Ingrediënten

Briochedeeg:

500 gr bloem

1½ dl melk

150 gr boter(kamer temp.)

3 eieren

10 gr gistkorrels (of 40 gr vers)

10 gr zout

30 gr suiker

Kippenfarce:

250 gr kipfilet

60 gr eigeel

60 gr eiwit

1.8 dl koksroom

zout en peper

12 groene koolbladeren

1 kl potje truffelschaafsel

240 gr (20 gr per

brioche) 300 gr

ganzenlever

85 gr eigeel

boter

Truffelsaus:

300 g. mager kalfsvlees

5 dl. madeira

5 sjalotjes

arachideolie

0.7 dl. kalfsfond

3 el truffelolie

7 el truffeljus

60 g. boter (koude blokjes)

p.s.

Bak van de rest van het deeg gezellige kleine briochebroodjes voor bij de consommé.

Bereiding

Briochedeeg:

Los de gist en suiker op in de melk die een temperatuur heeft van ongeveer 25° C.

Meng de bloem, eieren en de gistoplossing door elkaar en voeg daarna het zout toe.

Werk er hierna geleidelijk de zachte boter door.

Kneed het deeg tot het glad en elastisch en toch stevig is.

Voeg eventueel wat water toe. Leg een doek op het deeg en laat het op kamertemperatuur ½ uur rijzen.

Kippenfarce:

Pureer de in stukjes gesneden koude kipfilet en het ei in de keukenmachine tot een gladde massa.

Voeg de koude room toe en breng het mengsel op smaak met peper en zout.

Blancheer de groene koolbladeren en spoel ze koud.

Maak de koolbladeren droog op een keukendoek.

Bedek de bladeren met de kippenfarce.

Hak de truffel ragfijn. Kruid de stukken ganzenlever met peper en zout en rol ze door de gehakte truffel. Leg de ganzenlever op de met farce bedekte koolbladeren en vouw ze dicht om de ganzenlever heen. Snijd de overtollige kool weg,

Truffelsaus:

Braad het kalfsvlees in een beetje olie goudbruin.

Voeg de gesnipperde sjalotjes toe en bak ze even mee.

Giet de overtollige olie weg. Blus de pan af met de Madeira en kook de vloeistof tot 1/3 in. Voeg de kalfsfond toe en laat dit geheel 1 uur zachtjes koken. Passeer de saus door een fijne zeef.

Voeg de truffeljus toe en kook de saus nog even door.

Klop tenslotte de koude boter door de saus en roer er de truffelolie door.

Afwerking:

Rol het briochedeeg uit tot een dikte van 3 mm.

Snijd hieruit 10 ronde deeglapjes met een diameter van 14 cm.

Leg op elk lapje een kool/ganzenlever-bolletje met de sluiting naar boven. Vouw het deeg om de bolletjes.

Trek de uiteinden goed aan en snijd het overtollige deeg weg.

Beboter 10 vormpjes van 4 cm doorsnee. Leg hierin de brioches met de sluiting naar beneden. Besmeer de brioches met eigeel.

Laat ze 20 minuten rijzen. Bak ze af in een voorverwarmede oven van 180° C gedurende 10 minuten totdat ze goudbruin zijn. Haal de brioches uit de vormen.

Presentatie:

Snijd het kapje van de brioche en versier het bordje verder met wat truffelsaus.

SORBET AU CALVADOS

Ingrediënten:

180 g. suiker
4 dl. water
1 vanillestokje
1 citroen (sap van)
1/2 theelepel kaneel
4 eiwitten
3 borrelglasjes calvados
2.5 gelatine blaadjes

Presentatie:

10 muntblaadjes
2 citroenen
0,7 dl calvados

Bereiding:

Verhit water met suiker en laat suiker al roerend oplossen. Voeg hele vanillestokje (niet doorsnijden!!) toe en laat even trekken.
Haal van het vuur en voeg de, in ruim koud water voorgeweekte en goed uitgeknepen, gelatineblaadjes toe.
Verwijder het vanillestokje en laat afkoelen.
Doe het citroensap en de theelepel kaneel erbij en roer door elkaar.
Draai er in de sorbetère ijs van.
Voeg op het moment dat het ijs enige consistentie krijgt de calvados toe
Klop de eiwitten stijf en voeg ook dit toe aan het nog zachte ijs.

Presentatie:

Doe in gekoelde coupes een 1/2 el calvados en plaats hierop twee bolletjes ijs.
Garneer af met een muntblaadje en dun partje citroen

Hollandse Hazenrug, gevulde witlof, bloedworst en jus van calvados

Ingrediënten:

6 hazenruggen (2 filets per rug op karkas)

Voor de saus :

De karkassen waar de ruggen op hebben gezeten

30 gr sjalot

50 gram appel (jonagold)

Boter

60ml witte wijn

800 mn wildfond

20 ml calvados

10 stronkjes witlof

10 plakjes bloedworst

10 plakjes Jabugoham

Voor de vulling :

2 appels (jonagold)

20 gr boter

Theelepels kaneel

20 gr suiker

10 plakjes bloedworst

Bereiding:

De filets van het karkas halen.

Saus

De karkassen aan bakken, afblussen met de fond en rustig laten trekken gedurende een uur.(af en toe afschuimen indien nodig).

De sjalot en appel fijnsnijden en fruiten in boter, afblussen met de wijn en laten inkoken.

Vervolgens de fond zeven en toevoegen aan de sjalot en appel. Reduceer tot sausdikte, zeven en monteren met boter (60-80 gram in kleine koude blokjes).

De saus op smaak brengen met calvados en indien nodig zout en peper.

Witlof

De blaadjes van de stronkjes verwijderen en kort blancheren.

Voor de vulling de appel in brunoise snijden en met de suiker en kaneel gaarstoven in boter. De losse blaadjes witlof in de palm van de hand leggen, hierop een beetje appelcompote schikken en de witlofblaadjes dichtvouwen zodat weer een mooi stronkje ontstaat. Dit stronkje omwikkelen met een plankje ham.

Bereiding

Verwarm een oven op 160 graden.

De bloedworst rustig bakken in boter tot ze warm en bruin zijn.

De hazenfilets aanbakken in boter 4 min verder garen in de verwarmde oven.

De witlofrolletjes rustig bakken in boter tot ze warm zijn.

Presentatie

De borden opmaken met een hazenrugfilet in plakjes, een stronkje witlof en een plakje bloedworst. De saus rond het gerecht napperen.

Yoghurt-pistache bavarois omgeven door gebonden kersen

Ingrediënten :

7 blaadjes gelatine
135 gr suiker
70 gr water
95 gr amandelspijs
50 gr pistache
compound
425 gr romige
boerenyoghurt
3 dl slagroom

360 gr pure
chocolade

1 pot kersen ½ l
suiker
citroensap
honing
kersenlikeur
maïzena
muntblaadjes

Poedersuiker

Bereiding :

Week de blaadjes gelatine in wat koud water.
Verwarm suiker, water, amandelspijs en de pistache compound.
Laat het niet koken. Zeef het mengsel.
Verwarm het vocht opnieuw en voeg de uitgeknepen blaadjes gelatine en de yoghurt toe.
Laat alles afkoelen en spatel er dan de lobbige geslagen room door.
Vul 10 ronde ringen van 6 cm, bekleed met folie, met deze massa en plaats deze zo lang mogelijk in de koeling.

Rasp 50 gr chocolade en bewaar dat voor de garnering.
Smelt de rest van de chocolade bij een lage temperatuur, bij voorkeur au bain marie, en laat dit op een vlak blad stollen.
Versnipper vervolgens de gestolde chocolade

Breng het vocht van de kersen aan de kook, voeg naar smaak suiker, citroensap, honing en kersenlikeur toe.
Bind massa licht met wat in water aangemaakte maïzena.
Voeg kersen toe en laat opnieuw even aan de kook komen.
Laat massa licht afkoelen.

Presentatie:

Zie bessenmarmelade

Cocotje crème brûlée

Ingrediënten :

3.5 dl room
3.5 dl melk
120 gr suiker
2 vanillestokjes
230 gr eigeel
rietsuiker
12 muntblaadjes

Bereiding :

Let op: maak de cocotjes ruim van te voren en laat ze geheel afkoelen.

Breng room, melk, gewone suiker en opengesneden vanillestokjes aan de kook.
Haal van het vuur en laat afkoelen.
Schraap het merg uit de vanillestokjes en gebruik dat in het recept voor marmelade.
Klop het eigeel los en klop dit door het mengsel .
Giet massa door een bolzeef.
Klop massa nog even op en verdeel het over 12 schone cocottes.
Plaats deze gedurende 20 tot 25 min in voorverwarmde oven van 100° C.
Controleer deze na 20 min of bovenste laag gaar is.
De crème moet binnen in nog een beetje zacht blijven.
Controleer dus goed.
Laat bakjes geheel afkoelen en bestrooi ze daarna gelijkmatig met rietsuiker.
Brand de suiker krokant met gasbrandertje of plaats ze even onder de gril.

Presentatie:

Zie bessenmarmelade

Glaasje blauwe bessenmarmelade

Ingrediënten :

300 gr blauwe bessen
1.3 dl Crème de Cassis
120 gr geleisuiker **spéciale**
30 ml citroensap

2.5 dl room
druppels Marasquin
35 gr suiker
vanillestokje (merg komt
van de bereiding van het
cocotje)
12 muntblaadjes

Bereiding:

Bessen, crème de cassis, citroensap en geleisuiker al roerend tot tegen de kook brengen en daarna koud wegzetten in ijswater.

Sla de room, samen met de suiker, enkele druppels Marasquin en wat vanillemerg lobbijg.

Presentatie:

Vul glaasje half met bessenmarmelade en vul verder op met de lobbijg geslagen room.
Garneer af met muntblaadje.

Presentatie:

Versier de rand van koele zwarte borden met wat chocolade rasp en poedersuiker.

Plaats het cocotje, het glaasje en bavarois op het bord Dresseer rondom de bavarois de kersen en garneer af met blaadje munt en de chocoladesnippers **en serveer uit.**