

NOVEMBER 2012

**Garnalen kroketje,
Mossel met Scampie spiesje met gembersaus
A,B,C**

**Salade van gerookte eendenborst met kastanje
A,B**

**Witlof Velouté
A,B,C**

**Spoem van Witte Port
A**

Hertefilet met Paddenstoelen

A,B,C

**Flensjes met sinaasappelsabayon en citroen sorbet
A,B,C**

Garnalenkroketje met Mossel/scampi spiesje en gembersaus

Kroketje:

200 gr Hollandse garnalen
30 mosselen
(150 ml visfond)
10 scampi's
mosselgroenten
½ dl witte wijn
250 ml volle melk
40 gr boter
40 gr bloem
1 tl citroensap
4 blaadjes gelatine
gembersiroop
50 gr Parmezaanse kaas
2 eidooiers
2 eiwitten
200 gr paneermeel
½ bosje peterselie
nootmuskaat
peper
zout
(Veldsla)

Mosselspiesje:

30 gekookte mosselen
(zie kroketje)
½ gele paprika
2 tl sesamzaad
10 cocktailprikkers

Scampispiesje.

10 scampi's (zie kroketje)
1 tl citroensap
1 teentje knoflook
Enkele druppels tabasco
1 el olijfolie
10 cocktailprikkers

Gembersaus.

Gembersiroop naar smaak
6 el tomatenketchup
2 el fijn geknipte bieslook
Enkele druppels Tabasco
1 tl citroensap

Kroketje

Was de mosselen en gaar ze met een beetje witte wijn en mosselgroenten. Haal mosselen uit het vocht, zeef het vocht. Er is 150 ml mosselvocht nodig, kook eventueel in. Indien geen mosselvocht dan visfond gebruiken. Meng boter en bloem. Maak scampi's schoon. Kook melk met de scampi pantsers in tot 200 ml. Zeef de melk, meng melk met mosselvocht, maak een dikke saus door al roerende geleidelijk het boter/bloem mengsel toe te voegen. Laat 10 minuten of langer (afhankelijke van dikte) inkoken. Haal van het vuur, voeg eidooiers toe. Week gelatine blaadjes en voeg deze bij de saus. Voeg naar smaak Parmezaanse kaas toe. Breng op smaak met peper, zout, nootmuskaat en een scheutje gembersiroop en een beetje citroensap. Schep de garnalen erdoor. Laat snel afkoelen in de koelkast en/of vriezer (mag niet bevriezen, maar moet opstijven) Klop de eiwitten los. Draai kroketjes van 4 a 5 cm van de garnalenmassa. Wentel de kroketjes door het eiwit en volgens door het paneermeel.

Frituur de peterselie enkele seconden op 170 c, bestrooi met zout. Frituur, vlak voor het uitserveren, de kroketjes op 180 c.

Mosselspiesje.

Rooster sesamzaad. Snij 20 kleine ruitjes van de paprika. Rijg om en om, te beginnen met een mossel, mosselen en paprika aan de cocktailprikkers. Frituur de spiesjes kort vlak voor het uitserveren en bestrooi ze met een beetje sesamzaad.

Scampispiesje.

Maak een marinade van olijfolie, citroensap en tabasco. Snij knoflook klein. Kruid scampi's met peper en zout. Doe er vervolgens knoflook en marinade bij. Prik de scampi's voor het uitserveren aan de cocktailprikkers en bak ze in een koekenpan.

Gembersaus.

Meng citroensap, fijn gesneden bieslook en enkele druppels tabasco door de tomatenketchup breng op smaak met gembersiroop.

Presentatie:

Leg op een middel groot bord het garnalen kroketje, steek op speelse wijzen de spiesjes in het kroketje, geef er de gembersaus bij en garneer af met gefrituurde peterselie

Salade van gerookte eendenborst met kastanje

Ingrediënten

Korst

150 gr. boter
225 gr. eiwit
90 gr. bloem
90 gr. maïsmeel (polenta)
150 gr. poedersuiker
120 gr. lindehoning
3 eetl. Shiitake granulaat,
Sabarot

Salade

400 gr. eendenborst filet
200 gr. Gekookte (uitgelekte)
kastanjes
200 gr. mesclun slalade
12 eetlepels dressing

Dressing

2 eetl. dijonmosterd
3 theel. fijne kristalsuiker
6 theel. rodevijn azijn
6 eetl. milde olijfolie

Soezen

80 gr. boter
2 dl. Water
80 gr bloem
Snufje zout
4 eieren

Presentatie

40 gr. alfalfa
6 eetl. Vijgenchutney



Bereiding

Smelt de boter en meng deze rustig met eiwit, bloem, maïsmeel, poedersuiker en honing.
Laat dit beslag vervolgens 10 min. rusten.
Leg bakpapier of een siliconen matje op een vlakke bakplaat.
Lepel er wat beslag op en smeer dit, met de bolle kant van een lepel, uit tot langwerpige vormen van ca. 5 cm breed en 25 cm lang, niet teveel tegelijk i.v.m. het vormen.
Bestrooi met shiitake -granulaat en bak ze in een voorverwarmde oven van 180 graden goudbruin.
Haal ze direct van de bakplaat en vorm ze rond een stekker van 6 cm. doorsnede. Pas als de koek is afgekoeld en krokant is voorzichtig van de vorm verwijderen.
Herhaal dit tot alle 12 rondjes gereed zijn en bewaar ze op een droge plaats tot serveren.

Snijd de gerookte eendenborst in grove(0.5 x 0.5 x 3 cm) julienne en de kastanjes in stukjes.

Salade

Maak 2/3 van de sla aan met de dressing en meng er de eendenborst en de kastanjes doorheen.

Dressing

Meng de ingrediënten en proef de dressing; indien te zuur voeg dan wat honing toe.

Soezen

Verwarm de boter en het water in een pan.
Roer er de bloem en het zout doorheen en laat op laag vuur onder voortdurend roeren, gaar worden.
Haal van het vuur en roer een voor een de eieren er doorheen. spuit dit soezenbeslag in grillige vormen (smalle reepjes) op een bakplaat, bestrooi met shiitake granulaat en bak ze af, in een voorverwarmde oven van 180 graden tot ze goudbruin zijn(ca 8 min.)

Presentatie

Verdeel enkele achtergehouden mooie slablaadjes over de borden, zet de krokante ringen erop en vul deze met de eendenborst salade.
Maak af met een plukje alfalfa, garneer met de vers gebakken stengels van soezen beslag en drapeer wat vijgenchutney op het bord.

Witlof velouté

Ingrediënten

2 kg witlof
1 ui
2 teentjes
knoflook
2 liter
kippenbouillon
Nootmuskaat
5gr kervel
2dl zure room
100 gr boter

Bereiding

Maak de witlof schoon, snij het bittere hart uit de stronken en snij de witlof in stukken.
Bewaar enkele bladeren voor de garnering.
Snij de ui en knoflook fijn.
Smelt de boter in een ruime pan en zweet hierin gedurende 10 minuten de ui, knoflook en witlof (deksel op de pan).
Voeg de bouillon, peper, zout en nootmuskaat toe.
Laat het geheel circa 40 minuten zacht koken.
Pureer de soep en werk door een zeef.
Breng de soep verder op smaak.
Indien de witlof erg bitter is kan een beetje suiker een goede toevoeging zijn.
Klop de room tot bijna stijf.

Presentatie

Snijd de resterende witlof in smalle reepjes.
Plaats een hoopje van de witlof in een soepbord/glas.
Leg hierop een quenelle van de geklopte room.
Garneer af met een mooi takje kervel.
Die de warme soep in een theepot of maatbeker en giet deze aan tafel in de borden/glazen.

Spoorn van Witte Port

Ingrediënten

6 dl water
250 gram witte
basterdsuiker
5 dl witte Port
0.35 dl Citroensap
3 eiwitten (180 gr.)
1 Limoen

Bereiding

Breng het water met de basterdsuiker onder voortdurend roeren aan de kook.
Laat het mengsel even doorkoken tot alle suiker opgelost is.
Laat het mengsel afkoelen en voeg hier dan de witte Porten het citroensap aan toe.
Doe dit mengsel in de sorbetiere en draai hier de sorbet van.
Voeg op het moment van opstijven 5 stijfgeklopte eiwitten.

Presentatie

Doe drie kleine bolletjes ijs inde gekoelde ijscoupes, garneer af met een streepje of een $\frac{1}{4}$ schijfje limoen.

Hertenrugfilet met Veenbessensaus, Haricotvert, Paddestoelen en Selderij gratin

Ingrediënten

1.2 kilo Hertenrugfilet
aan één stuk.
Boter om te bakken.

Veenbessensaus

2 tenen knoflook
3 sjalotjes
2/3 kleine winterwortel
1 takje tijm
100 gram prei groen
3 dl kalfsfond
3 dl. wildfond
2.5 dl rode port
5 dl. rode wijn
100 gram koude boter
in blokjes

6 eetlepels
vossenbessen op sap.

Haricots verts

Paddesoelen

360 gram verse
paddestoelen, (bv
pieds de
mouton, trompettes des
morts, shiitake e.d.
1 middel grote ui
1 grote teen knoflook.

Knolselderij

1 knolselderij (600
gram)
2.4 dl. room
2.4 dl. Volle melk
Peper/zout
1 grote teen knoflook
3 takjes tijm
4 eieren
120 gram geraspte oud
belegen kaas.

Bereiding

Filet aanbraden in boter en daarna kruiden met peper en zout.
Verwarm de oven voor op 080 graden Celsius.
Gaar het vlees in de oven tot een kerntemperatuur van 52
graden Celsius. Laat de filet(s) in een oven van 50 graden C.
minstens 15 minuten rusten.
Filet daarna trancheren.

De klein gesneden groenten en kruiden aanzetten in wat boter
en afblussen met de fond, port en wijn.
Saus in laten koken tot plm. ¼ en zeven.
De saus monteren met boter, op smaak afmaken met peper en
zout

Warm de vossenbessen op, giet af en doe de bessen bij de
saus.

Haricots verts schoonmaken en beetgaar koken in gezouten
water. Na afgieten glaceren met wat boter.

Paddenstoelen schoonborstelen, stukje steel eraf snijden en
indien nodig in grote stukken snijden. Op een hoogvuur in een
klein beetje boter met klein gesneden ui en knoflook kort
bakken.

Knolselderij schillen en in lucifer grootte en reepjes
snijden. Kook de reepjes in water met wat zout beetgaar,
afgieten en goed uit laten lekken.
Laat de room, melk en kruiden 10 min.
Zachtjes trekken, zeef de massa en laat afkoelen tot 60 graden
C.
Roer de eieren erdoor en daarna de Knolselderij reepjes.
Breng op smaak met peper en zout.
Scheep de massa in en beboterde ovenschaal, strooi de kaas
erover en gratineer in een oven van 230 graden C. tot de gratin
mooi bruin en gaar is.

Presentatie

Leg gratin, haricots verts, en het vlees in het midden van een
warm bord. Nappeer het vlees met wat saus.
Strooi de paddenstoelen eromheen.

Flensjes met sinaasappel sabayon en citroensorbet

Ingrediënten

2.4 dl volle melk
mespuntje zout
2 kleine eieren
44 gram
kristalsuiker
30 gram boter
120 gram bloem

Citroensorbet (15 pers.)

180 gr.citroensap
300 gr. kristal
suiker
4 dl. Water
2 bl.gelatine

Saus en sinaas appelpartjes

150 gram
sinaasappelsap
1.5 vanillestokje
30 gr. kristalsuiker
5 bloedsinaasappels

Sabayon

130 gram
eierdooier
30 gr. Kristalsuiker
1 dl dr. witte wijn
1 dl. Gr marnier
1 dl. slagroom

Presentatie

15 blaadjes munt
Poedersuiker

Bereiding

Doe de gezeefde bloem in een kom, voeg het zout toe en maak in het midden een kuiltje. Roer de losgeklopte eieren en de suiker.

Klop er tenslotte beetje bij beetje zoveel melk door dat het beslag de dikte van yoghurt krijgt.

Smelt de boter en klopt dit door het beslag.

Laat het beslag één uur rusten en klopt het daarna weer op.

Laat in een koekenpan de boter heet worden en giet er een dun laagje beslag in. Zorg ervoor dat het beslag dadelijk verhit en onmiddellijk aan de bovenkant opdroogt.

Bak het flensje aan weerskanten vlug licht bruin.

Houd de flensjes warm door deze op elkaar te stapelen, en op een bord op een omgekeerde deksel van een pan met kokend water te plaatsen, of zet ze in een warmhoudkast/oven op 75 graden C.

Citroensorbet (15 pers.)

Los de suiker op in wat warm water, voeg van het vuur af de geweekte uitgeknepen gelatineblaadjes, het citroensap en de rest van het water toe.

Draai er vervolgens ijs van.

Saus en sinaas appelpartjes

Kook het sinaasappelsap met de suiker en de opengesneden vanillestokjes in. Verwijder de vanillestokjes maar doe het merg terug in de saus.

Schil de overige sinaasappels tot het vruchtvlees en snij de partjes uit tussen de vliezen, en houd apart.

Sabayon

Klop de eierdooiers eerst los met de suiker, voeg de witte wijn en grand marnier toe. Klop de saus au bain-marie op tot de saus licht en schuimig is. Klop de saus koud met de pan in ijswater en voeg op het laatste moment de geslagen room toe.

Presentatie

Plaats op de helft van elk flensje in de lengte de citroensorbet en klap het flensje dicht.

Maak op een poedersuiker bestrooid bord een spiegeltje van sabayon en leg er een gevuld flensje in. Versier het flensje met drie sinaasappel partjes en een blaadje munt. Strooi er nog wat poedersuiker over het geheel en schep rondom wat sinaasappelsaus.