

Crostini met gegrilde Eryngii, duxelles en een mayonaise van lavas

Ingrediënten voor 16 personen

1 groot stokbrood
1 teen knoflook
olijfolie
Eryngii paddenstoelen
1 ui
1 teen knoflook
thijm
broodkruim/paneermeel
boter, peper en zout

Bereidingswijze;

Snijd het stokbrood in schuine grote plakken, besprenkel met olijfolie en bak in de oven krokant, ongeveer 10 minuten 180 graden.

Laat het afkoelen en wrijf er met de teen knoflook overheen.

Snijd mooie plakken van ongeveer 5 mm van de paddenstoelen.

Hak de resten in fijne stukken.

Snipper de ui en de knoflook en rits de thijm.

Fruit dit aan in de boter en voeg de gehakte paddenstoelen toe, breng op smaak en bind het vrijgekomen vocht met wat paneermeel.

Besmeer de plakken Eryngii met olijfolie en grill aan 2 kanten in de grillpan.

Breng op smaak met peper en zout.

Maak een mayonaise van 1 eigeel, peper zout, azijn, lavas, mosterd, gembersiroop, gehakte lavas (ongeveer 2 el), en max 250 ml zonnebloem olie in de Magimix.

Leg een plak gegrilde Eryngii op de crostini, hierop een bolletje van de duxelles en hieromheen wat druppels van de lavasmayonaise.

Toffee van filodeeg met Parmaham, fontina, witlof en radicchio.

Ingrediënten voor 16 personen

Filodeeg

16 plakken Parmaham

16 plakjes Fontina (of een Raclette)

16 blaadjes witlof

16 stroken Radicchio

een handje walnoten

Peterselie

Honing

Bereidingswijze;

Leg eerst op een snijplank de plakken parmaham, in de lengte een keer dubbel gevouwen naast elkaar.

Leg hierop de blaadjes met witlof, daarop de Fontina plakjes, daarop de radicchio en de peterselie, een draai uit de pepermolen en een paar druppels honing, hierop wat gehakte walnoten.

Leg dan op een nieuwe snijplank een plak filodeeg, leg in het midden de plak met de Parmaham etc en rol dit op, vouw de zijkanten tot een toffe en knijp het deeg even flink aan.

Besmeer dit met wat gesmolten boter en bak in de oven goudbruin in ongeveer 10 minuten op 180 graden.

Tonijn, structuren van diverse soorten wortel en radijzen met een jus van kreeft, wortel en sereh.

Ingrediënten voor 16 personen;

Tonijnfilet
5 dl azijn
60 gram suiker
10 gram zout
2,5 dl kreeftenjus
gele en oranje wortel
gele courgette
ramenas, japanse en indische radijs
sushi azijn

voor de kreeft, wortel sereh jus;
250 ml wortelsap
250 ml kreeft jus
2-3 stengels sereh
3-4 cm gember
1 knoflook, een sjalot en een scheutje citroensap

Bereidingswijze;

Was en poets de wortels en radijzen grondig.

Snijd op een mandoline of een snijmachine de groenten in de juiste vorm, de radijs in de breedte, de wortel in de lengte net als de ramenar, leg dit naast elkaar in bakjes. Kook de azijn met suiker en zout op en giet over de gesneden groenten heen en laat marineren.

Snijd de gele wortel in suiker bruinoise samen met een gele courgette.

Fruit dit zachtjes aan met een gesnipperd sjalotje gebruik evt wat groentebouillon tijdens het smoren.

Voor de jus, snipper de ui en knoflook in fruit in de boter, snijd de sereh en gember fijn en voeg deze ook toe. Fruit dit lekker maar zachtjes aan en blus dit af met de wortelsap en kreeft jus.

Laat dit een klein beetje inkoken, zeef het en breng op smaak met peper, zout en limoensap.

Maak van de in lengte gesneden groenten rolletjes en zet apart.

Snijd de tonijn in sashimi plakjes en marineer 10-15 minuten in de sushi-azijn. Dresseer eerst de gele wortel/courgette in een kom, daaromheen de rolletjes groenten, daartegen de tonijn en daartegen de plakjes radijs, als laatste de jus even opschuimen en evt wat montereren met boter.

Denk eraan de kommen van te voren te verwarmen!

Buikspek met honing, crème van pastinaak, gebakken beukenzwam, poeder van koffie en een jus met hazelnoot.

Ingrediënten voor 16 personen;

16 stukjes buikspek met zwoerd
honing
500 gram pastinaak
room
2-3 bakjes met beukenzwammen
espresso poeder
250 ml jus de veau
50 gram hazelnoten
50 ml notenolie

Bereidingswijze;

Maak het buikspek droog en kras het zwoerd in, bak het in een droge pan krokant. Leg het nu met de krokante kant op een bakplaat en verwarm dit a la minute in de oven met een beetje honing.

Schil de pastinaken en kook in water met zout gaar.

Giet het af en draai in de thermoblender met room tot een gladde mousse.

Hak de hazelnoten en bak in de pan droog, laat afkoelen en draai tot een poeder, meng dit met de jus de veau en monteer a la minute op met notenolie.

Haal de wammetjes van de bodem los en bak dit in een pan met wat boter, breng op smaak met peper zout en wat vers gehakte dragon.

Leg op bord een hoopje van de pastinaak puree en smeer deze uit met een paletmesje, plaats hierop de buikspek met de honing en strooi er nu wat espresso poeder over.

Verdeel daarom heen de gebakken zwammetjes en daarbij de gemonteerde jus met noten.

Gebruik ook hiervoor een warm bord.

Wildzijnshaas met rozemarijn en rookspek, aardappel tonnetjes uit het ganzenvet, puree van Ratte, chipjes van aardappel en een jus met eendenlever en rode port.

Ingrediënten voor 16 personen;

2 kg Zwijnshaas
rozemarijn
16 plakjes rookspek
Nicola aardappels
2-3 eiwitten
1 kg Ratte aardappels
250 gram boter!
Scheutje melk
Ganzenvet
Jus de veau 750 ml
250 ml rode port
150 gram eendenlever

Bereidingswijze;

Maak de haas schoon en snijd in 16 gelijke stukken, leg een plak rookspek op de plank en strooi hier wat rozemarijn over, rol nu het stuk haas filet op en zet vast met een prikkertje. Braad aan in de pan met de boter, leg de rolletjes op een bakplaat voor in de oven, blus de pan af met de rode port en de Jus en giet in een saus pan voor later.

Schil de nicola dun en frituur de schil krokant, snijd de aardappel in plakken van 1 ½ cm en steek uit met een steker, kook de rondjes beetgaar in gezouten water.

De rest van de aardappel ook gaar koken en fijn draaien met de eiwitten, smeer dit uit op een siliconen bakvel en bak op 160 graden in de oven voor 8/10 minuten, laat afkoelen en breek in chips

Voor de Ratte puree, de aardappels met schil gaar koken, daarna pellen en door de passe-vite draaien, dan de boter met melk er door spatelen, daarna de puree kloppen met de garde!

Bak de tonnetjes aardappel in de pan met ganzenvet.

Gaar de haas in de oven, monteer de jus met eendenlever.

Dresseer op bord eerst de puree, dan de tonnetjes, dan de haas, de jus eromheen en de chips en schillen als garnering!

Perentaart met frangipane, warme bramen en een parfait van Bastognekoeken en kaneel.

Ingrediënten voor 1 taart; maak dit deel van het recept dus dubbel!

Voor de parfait;

100 gram eigeel
150 gram suiker
350 ml slagroom
6 bastogne koeken
1-2 el kaneel poeder

Bereidingswijze;

Klop de slagroom stijf en meng met de kaneel en de grof gemalen koeken en zet koud. Klop de eigeel met de suiker au-bain-marie gaar en klop daarna koud in de Kitchen-Aid, spatel voorzichtig door elkaar en doe in een kleine metalen tunnel met slagfolie in de vriezer.

Voor de bodem;

150 gram bloem
100 boter
75 suiker
1 ei

Maak een kuiltje in de bloem en doe daar de overige ingrediënten in, kneed tot een soepel en droog deeg en laat 20-30 minuten koelen in de koelkast. Rol het deeg uit en vet een bakvorm in. Verdeel het deeg in de vorm en vouw het overhangende van de rand terug voor extra stevigheid. Prik gaatjes in de bodem.

Maal 100 gram amandelen met 100 gram suiker fijn en doe er 40 gram boter en een ei in, verdeel dit over de bodem, bak dit 15 minuten op 170 graden in de oven.

Schil 3 peren en snijd in de lengte door, verwijder het klokhuis en snijd in gelijke plakken in de breedte, leg dit met het behoud van de perenvorm op de voorgebakken taart.

Meng nu 125 ml room met een beetje vanille, een ei en 25 gram suiker, giet dit over de peren heen en bak in ongeveer 20 minuten goudbruin en gaar.

Verwarm a la minute 500 gram bramen met wat suiker en likeur in een pannetje en serveer dit bij een puntje van de taart en een plakje van de parfait!

