

Menu November/December 2014**Bosui poffertje met rivierkreeftjes, crème fraiche en zalmkaviaar****Zelf gerookte eendenborstfilet, truffel crème en gekarameliseerde hazelnoot****Spicy tonijn met komkommer en schuim van wasabi****Tompouce van bladerdeeg, geconfijte eendenbout, eendenlever crème, gebakken appel en gelei van rode appel****Hertenrug met zoete aardappel crème, beukenzwam, pastinaak en biet met chocolade jus****Taartje van Bastogne met witte chocolade bavarois en peer uit de glühwein met crème Anglaise**

Bosui poffertje met rivierkreeft en zalmkaviaar

Ingrediënten voor 16 personen

250 ml zure room
3 eieren
2 el bloem
peper en zout
1 stengel bosui
250 gram rivierkreeftjes
klein spuitzakje met crème fraîche
zalmkaviaar

Bereidingswijze;

Klop de eieren los met de zure room, snijd de bosui fijn en voeg toe.
Roer door met de bloem en breng op smaak met peper en zout.
Snijd de rivierkreeftjes grof en meng door het beslag.
Bak in een poffertjes pan de blini's en laat even afkoelen.
Spuit op met een klein toefje crème fraîche en garneer met de kaviaar
En met een takje bieslook

Gerookte eendenborst met truffel crème en gekarameliseerde hazelnoot

Ingrediënten voor 16 personen.

1 grote eendenborst
100 gram roomkaas
1 el truffeltapenade
16 hazelnoten
paar el suiker

Bereidingswijze

Maak de eendenborst schoon en snijd het vel in, maar niet door!
Het liefste met hele kleine ruitjes
Doe in de rookpan en rook in ongeveer 20 minuten rosé.
Haal er dan snel uit en plaats in de koeling.
Smelt in een pan met dikke bodem wat suiker en als het een lichte karamel is dan de hazelnoten erdoor van het vuur af.
Laat afkoelen op een bakpapier naast elkaar dus niet al een klont.
Snijd de eend op de snijmachine en rol losjes op en plaats op een amuse lepel.
Spuut er iets truffel crème in en doe daar de hazelnoot op!

Spicy tonijn met komkommer en schuim van wasabi

Ingrediënten voor 16 personen

Wasabischuim

2 dl melk
3 dl room
40 gr wasabi of mierikswortel
10 gr gembersiroop
1/2 blaadje gelatine
kidde (slagroomsput)

Tartaar van tonijn

100 gr verse tonijn (sashimi kwaliteit)
olijfolie
zout en peper
limoenrasp

Geschroeide tonijn

1 plak tonijn van +/-1 cm dik, 100 gr
10 gr zwarte peper
5 gr korianderzaad
8 gr roze peper
3 gr sesamzaad
2 gr zout
snufje kerriepoeder

Soja vinaigrette

1 dl sojasaus
1/2 dl sushi-azijn
rasp van 1/4 limoen
1 1/2 dl olijfolie
geraspte verse gember

Brunoise van komkommer;
1/3 komkommer in fijne blokjes gesneden
4 korianderblaadjes
witte wijnazijn
1/2 Granny Smith appel in fijne blokjes gesneden
olijfolie
zout en peper

Bereidingswijze

Begin met het maken van het wasabischuim, want deze moet goed koud zijn. Zet alle ingrediënten in een pannetje op het vuur. Week de gelatine in koud water. Breng het roommelkmengsel aan de kook en haal van het vuur. Breng op smaak met zouten los de gelatine hierin op. Zeef het mengsel door een fijne zeef en koel die in de koelkast. Plaats de afgekoelde basis daarna in een kidde. Draai vervolgens een patroon op de kidde.

Tartaar van tonijn

Hak de vis mooi fijn in gelijke stukjes en maak aan met de overige ingrediënten. Breng het geheel op smaak en zet de tartaar in de koelkast voor later gebruik.

Geschroeide tonijn

Snij vier blokjes (25 g) van de tonijn.
Maal alle specerijen fijn in een vijzel. Maak een pan flink heet en paneer de tonijnblokjes in de specerijenmix.
Doe de tonijn daarna in de pan en rooster deze kort aan alle kanten. Leg deze ook voor gebruik weer even in de koelkast.

Vinaigrette

Meng alle ingrediënten in een kom en maak op smaak met zout en peper.

Rolletje komkommer

Rol een dunne plak komkommer op.
Breng de brunoise van komkommer op smaak met de daarbij vermelde ingrediënten. Maak met behulp van een ronde steker een torentje van de tonijntartaar. Serveer op een bord twee blokjes geschroeide tonijn, het torentje tonijntartaar, een rolletje komkommer met een toef wasabischuim ernaast en garneer de torentjes met de brunoise van komkommer, de cress en druppel de vinaigrette erlangs.

Tompouce van bladerdeeg met geconfijte eendenbout, eendenlever creme, geconfijte appel en rode appelgelei

Ingredienten;

1 grote plak bladerdeeg
eigeel en zeezout
2-3 geconfijte eendenbouten
300 gram verse eendenlever
cognac (klein scheutje)
300 gram roomboter (zacht)
4 appels Granny smith
150 gram suiker
300 ml rode appelsap
10 gram gelatine

Bereidingswijze;

Snijd van de plak bladerdeeg rechthoekige tompouces van ongeveer 10x4 cm, plaats tussen twee bakblikken met siliconen bakvel en gaar eerst in een oven van 200 graden voor 12 minuten.

Besmeer dan met eigeel en strooi er wat zeezout op, bak dan af op 200 graden voor nog eens 10 minuten.

Pluk de eendenbouten en houd het maak er een plakje van in de vorm van de tompouce.

Pluk de eendenlever en marineer kort met de cognac en wat peper en zout, draai dan door in de keuken machine met de roomboter en doe in een spuitzak, leg NIET in de koeling.

Week de gelatine in koud water, verwarm een deel van de appelsap en los hierin de gelatine op, voeg de rest van de sap toe en stort dit op een schaal met slagfolie.

Snijd hier later plakjes van half zo groot als de tompouce.

Schil de appel en snijd in een hele fijne brunoise.

Zet zachtjes aan in een pan en voeg de suiker toe, laat het rustig confijten.

Snijd de tompouce doormidden, plaats de appel op de bodem, dan de geconfijte eend, dan spuit je de crème erop en dan een plakje van de gelei. Plaats als laatste de bovenkant van de tompouce erop en serveer.

Hertenrug met pastinaak, zoete aardappel creme en chocolade jus

Zoete aardappel

26 zoete aardappels
1 limoen
150 ml olijfolie extra vierge
2 el roomboter

Rode wijnsaus

1 teentje knoflook
1 sjalot
2 el kristalsuiker
1 laurierblad
1 takje tijm
50 gram pure chocolade
3 dl rode wijn
3 dl Wildbouillon
3 el balsamico
2 el Grappa of kersenlikeur
50 gr echte boter (om de saus af te werken)

Beukenzwam

150 gr beukenzwam
roomboter

Pastinaak
800 gr pastinaak
1/2 liter melk
1/4 citroen
50 gr boter

Rode biet

1 kg rode biet
olijfolie
enkele takjes tijm
enkele takjes rozemarijn
3 tenen knoflook gekneusd
olijfolie extra vergine

Zoete aardappelcrème

Verwarm de oven voor op 175 °C.

Verpak de zoete aardappels in dubbel aluminiumfolie en pof ze in circa 1 uur en 15 minuten gaar en zacht in de oven. Laat de aardappels afkoelen tot handwarm, halveer ze, schep het zachte vlees uit de schillen en druk het zachte vlees meteen met een spatel of pollepel door een bolzeef. Roer er met een spatel olijfolie door en breng op smaak met limoensap, een beetje zeezout en versgemalen peper. Bewaar voor de eindbereiding.

Gestoofde pastinaak

Schil de pastinaak, snijd deze in kleine stukjes, was ze goed en doe ze in een pan met melk en citroen. De pastinaak moet net onderstaan, vul de vloeistof zo nodig aan met een scheutje melk of water. Voeg eventueel een snufje zout toe. Breng de vloeistof aan de kook en laat de pastinaak op laag vuur in circa 20 min. gaar worden. Giet de groente af en stoof deze met boter.

Geroosterde rode biet

Verwarm de oven op 220 °C.

Was en schil de bieten zorgvuldig. Snijd ze in blokjes (was deze niet meer) en maak ze aan met olijfolie, tijm, rozemarijn en knoflook. Spreid de aangemaakte rode biet uit in een ovenschaal en rooster deze 20 min in de oven, schud de biet af en toe om.

Hertenrug braden

Verwarm de oven voor op 70 °C.

Smelt wat boter in een hete pan. Kruid het vlees met peper en zout. Leg het vlees in de pan met het been naar boven en bak het vlees 5 min. aan elke kant. Voeg af en toe een koud klontje boter toe, zodat de boter niet verbrand. Haal het vlees uit de pan. Leg het vlees in de oven en zorg dat de kerntemperatuur niet hoger wordt dan 48-50 °C.

Rode wijnsaus

Haal het vlees uit de pan. Versnipper de knoflook en sjalot en bak deze aan in dezelfde pan en bestrooi met de suiker. Voeg laurier en tijm toe en

blus de pan met de rode wijn. Giet het water, de balsamico en likeur erbij. Voeg de bouillon toe, roer door en laat tot de helft inkoken. Zeef de saus.

Beukenzwam

Maak de beukenzwammen schoon en bak deze even om en om in boter voor het serveren. Breng op smaak met zout en peper.

Taartje van Bastogne met bavarois van witte chocolade, peer in de glühwein en een crème Anglaise.

Ingrediënten;

1 pak Bastogne koeken
150 gram roomboter
1 liter melk
250 gram witte chocolade
150 gram suiker
5 eidooiers
1 liter slagroom
15 blaadjes gelatine
16 peren
1 fles glühwein
evt extra suiker
1 liter melk
10 eidooiers
2 el bloem
1 vanille stokje
2 el vanille suiker
200 gram suiker

Bereidingswijze;

Doe de Bastogne koeken in de keuken machine en draai fijn, voeg de gesmolten boter toe en vul hier de vormpjes mee als bodem en zet in de koelkast.

Klop de eigeel met de suiker luchtig en kook de melk op met de chocolade, week de gelatine en voeg die van het vuur af door de massa. Klop de slagroom en zet koud. Meng het melkmengsel met de eigeel en roer goed door, zet weg om te laten geleren, spatel dan de room erdoor en spuit in de vormpjes (doe er wel eerst een plasticje in)

Schil de peren en haal met een parisienne boor het klokhuis eruit, kook gaar in de glühwein. Snijd als het gaar is de ene helft van de peer in plakjes zodat je deze straks op het taartje kunt leggen, de rest draai je fijn in de keuken machine en doe in een spuitflesje.

Kook de melk met de vanille op en laat trekken, klop de eigeel met de suikers en de bloem en roer dit door elkaar, gaar het voorzichtig onder voortdurend roeren tot max 85 graden. Zet koud weg en doe daarna in een spuitflesje.

Opmaak;

Serveer het taartje in het midden van het bord en doe er de gesneden peer op. Druppel om en om de crème Anglaise met de peren crème en haal er als laatste en saté prikker door.