

## **Gestoomde oester met een schuim van citroenblad**

Ingrediënten voor 16 personen;

16 oesters  
5/10 blaadjes djeruk peroet  
1 stengel sereh  
100 ml witte wijn  
150 ml room  
visfond  
scheutje gembersiroop

Bereidingswijze;

Maak de oesters voorzichtig open, haal los en giet het vocht door een zeefje in een steelpan.

Doe de blaadjes samen met de geneusde stengel sereh en de wijn bij het oestervocht en kook dit op.

Laat 20 minuten trekken en passeer door een zeef.

Kook het geheel in en voeg de room toe, kook dit even door en breng op smaak met de visfond en de gembersiroop

Stoom de oesters in de oven voor 3 minuten, schuim het vocht op met de staafmixer en serveer direct uit.

Garneer evt met gehakt groene kruiden.

## **Hoorntje met een creme van roompate en eendenlever met een gel van mango en gepofte Quinoa**

Ingrediënten voor 16 personen;

16 mini oublie hoorntjes  
100 gram roompate  
50 gram roomboter  
100 gram Foie gras  
peper en zout en cognac  
mango coulis  
agar agar  
gepofte quinoa

Bereidingswijze;

Kook de mango coulis op en bind met de agar agar, smeer uit op een plaat met slagersfolie en zet in de koeling.

Maak een crème van de pate met de boter en de Foie, breng op smaak met de cognac peper en zout.

Doe dit in een spuitzakje, en vul de hoorntjes tot net onder de rand.

Steek met een klein rond stekertje een beetje mangogel uit en leg op het hoorntje.

Spuut hierop een toefje van de crème en bestrooi met de gepoft Quinoa

Serveer direct uit!

**Zalm, licht gepekeld en met Furikake, espuma van wasabi, een creme van paprika, roosje van komkommer en rettich met oosterse mosselen.**

Ingrediënten voor 16 personen;

1 zijde zalmfilet  
30 gram grof zeezout  
Furikake  
Crème fraiche  
Gegrilde paprika  
Wasabi  
Room  
2 blaadjes gelatine  
komkommer  
rettich  
mosselen  
kokosmelk  
koriander  
gember  
rode peper  
knoflook

Bereidingswijze;

Leg eerst de zalm in de pekeld en zet onder druk weg.

Verhit 150 ml room met de wasabi en een glas witte wijn en breng op smaak met visfond.

Week de gelatine in koud water en voeg toe, zeef dit direct in de kofle en zet koud. Doe er 2 patronen op.

Draai de paprika door in de thermoblender en maak met crème fraiche een mooie stevige zalf.

Meng wat azijn met suiker en wat water, schaf lange hele dunne plakken van de komkommer en de rettich en marineer hierin.

Snijd de gember en rode peper met de knoflook fijn en verhit in een mosselpan met olie, bak dit even mee en doe de mosselen erbij, schud dit twee maal om en voeg de kokosmelk toe. Laat de mosselen even afkoelen in het vocht.

Veeg de pekeld van de zalm af en snijd in 16 gelijke stukken, deze kunnen daarna aan 1 zijde besprenkeld worden met Furikake, trancheer hierna.

Maak een roos van de komkommer met de rettich samen en plaats in het midden van het bord, de zalm eromheen.

Verdeel een aantal mosselen hier omheen en garneer met drupjes paprika crème en de wasabi espuma, maak af met verse kruiden.

## **Romig zuurkoolsoepje met ravioli van Reblochon**

Ingrediënten voor 16 personen;

2 liter bouillon  
flinke scheut witte wijn  
150 gram spekjes  
750 gram zuurkool  
1 volle el karwijzaad  
2 x 300 ml room  
400 pasta bloem  
4-5 eieren  
stukje Reblochon  
cayennepeper

Bereidingswijze;

Zet de spekjes aan in de pan en voeg de karwijzaad toe, bak de zuurkool even mee. Blus af met de wijn en de bouillon en laat met de deksel een half uurtje koken.

Draai glad met de grote staafmixer en passeer door een grove zeef.

Voeg 1 deel van de room toe en proef op smaak.

Maak intussen een pasta deeg met de bloem de eieren een klein scheutje olijfolie en wat zout.

Maak er ravioli's van met de Reblochon.

Sla de overige room stijf en breng op smaak met peper en zout. Kook de ravioli's gaar en serveer in de soep, doe er de geslagen room op en garneer met wat cayennepeper.

**Filet van hert, wangetje van wildzwijn en bakleverworst van hert samen met pompoen creme, zoetzuur van pompoen, gefrituurde schorseneren en chips van truffelaardappel met chocolade jus.**

Ingrediënten voor 16 personen;

1 kg hertenfilet  
1 kg wildzwijn wang  
Wildfond  
16 plakjes hertenworst  
1 pompoen  
olijfolie, suiker en azijn  
schorseneren  
melk  
eiwit  
bloem  
Panko  
Truffelaardappel  
Chocolade

Bereidingswijze;

Bak de filet van hert en laat rusten voor het garen later in de oven.  
Bak ook de zwijnswang aan en breng op smaak met peper en zout, blus de pan af met wat rode wijn en laat garen in de wildfond ( 2-3 uur ).  
Schil de pompoen goed en maak met een kleine Parisienneboor bolletjes.  
Kook wat water met suiker en azijn op en doe de bolletjes erin, laat rustig garen.  
De overige pompoen gaar koken met wat zout ( verwijder wel de pitten ) en draai glad met olijfolie in de thermoblender.  
Schil de schorseneren, snij in stukken van ongeveer 8 cm en kook in de melk net gaar.  
Spoel koud en droog goed af, paneer daarna in bloem met geklopt eiwit en Panko, frituur knapperig.  
Snijd de truffelaardappel in dunne plakjes en frituur tot chips, breng op smaak met zout.  
Snijd de leverworst in 16 plakjes en haal door de bloem, bak a la minute in de koekenpan.  
Pluk nu de wang en verdeel in 16 portie, voeg wat chocolade toe aan de fond.  
Gaar de hert kort in de oven en maak van het geheel een mooi bord met de schorseneer in het midden en alle garnituur erom heen!

## **Saffraanpeertje, mousse van tonkabonen en witte chocolade, harde wener taartje met pure chocolade ganache**

Ingrediënten voor 16 personen

16 peertjes  
1,5 liter water  
1 kaneel stokje  
250 gram suiker  
2 laurierblaadjes  
2 el vanille suiker  
wat draadjes saffraan  
350 gram witte chocolade  
500 ml slagroom  
3 eigelen  
3 eiwitten  
125 gram suiker  
100 suiker  
200 boter  
300 bloem  
1 ei  
el bakpoeder  
200 room  
200 pure chocolade

Bereidingswijze;

Schil de peertjes en haal met een parisienneboor het hart eruit.

Maak een fond van de kaneelstok met laurier, vanille saffraan en het water, kook hierin de peren en laat in de fond afkoelen.

Smelt de chocolade voorzichtig, sla de eiwitten stijf met een snufje zout en zet koud weg,

Sla de room stijf en zet dit ook koud weg.

Verwarm de suiker en eigeel tot 40 graden en klop daarna koud in de Kitchenaid.

Meng eerst de chocolade door de eigeel, daarna de room erdoor en als laatste de eiwitten. Zet een deegje van de suiker, boter, bloem, ei en bakpoeder en zet koud.

Rol uit en vul er de kleine vormpjes mee, bak af 200 graden ongeveer 15-20 minuten.

Laat afkoelen.

Verwarm de room en doe er de chocolade in, roer het geheel glad en laat afkoelen in de koeling maar niet tot het hard wordt!

Als het koeler is maar nog wel vloeibaar, klop het op in de machine en vul er de vormpjes mee.

Serveer het met het peertje en de witte chocolademousse

