

## **Coquille met Sabayon van saffraan**

Ingredienten voor 16 personen;

8 coquilles  
1/4fles witte wijn  
wat draadjes saffraan  
peper en zout  
125 gram eigeel

Bereidingswijze;

Snijd de coquilles doormidden en plaats in een lege coquilles schaal of bordje  
Kook de wijn met saffraan peper en zout in met een scheutje azijn.  
Klop hier au-bain-marie de eigeel door en gaar de saus.  
Smeer de saus over de kreeft en verhit kort in een hete oven.  
Serveer direct uit!

**Balletje van gamba met champignon en groene kruiden.**

Ingrediënten voor 16 personen;

16 gamba's  
10-12 champignons  
groene kruiden zoals peterselie, bieslook, dragon en kervel.  
2 tenen knoflook  
peper zout en olijfolie

Bereidingswijze;

Verwijder het darmkanaal en hak de gamba's grof.  
Snijd de champignons in een kleine blokjes en fruit deze in de olijfolie, breng op smaak met peper en zout.  
Hak de groene kruiden en de knoflook fijn, meng dit samen met de gebakken champignons en de gehakte gamba's.  
Roer dit goed door, breng op smaak met peper en zout en een scheutje olijfolie.  
Bak dit in de oven voor ongeveer 10 minuten op 180 graden.  
Serveer evt met een mayonaise.

## **Flensje met groene kool en eendenborst, gefrituurde schorseneer en chip van schorseneer**

Ingrediënten 16 personen

250 gram bloem  
½ liter melk  
2 eieren  
zout  
½ groene kool  
boter  
2-3 eendenborsten.  
scheutje room  
20 schorseneren  
bloem, eiwit, Panko met sesamzaadjes

### Bereidingswijze

In een mengkom de bloem, eieren, zout suiker en olie mengen en beetje bij beetje de melk er goed doorroeren met een garde.

Wanneer het deeg nog goed dik is, stevig roeren om te voorkomen dat er zich bloemklonters vormen.

Voeg dan de rest van de melk toe tot een glad beslag bekomen is.

Bak hiervan flensjes en zet apart.

Snijd de kool zeer fijn en zet deze aan in de pan waar je eerst de eendenborst in hebt gebraden, voeg peper en zout toe en een scheutje room, doe de deksel op de pan en laat 15-20 minuten gaar stoven.

Schil intussen 16 schorseneren goed en kook in de melk.

De overige schorseneren dun snijden met de schil, wel eerst wassen...

Frituur deze krokant.

Paneer de schorseneren a l'anglaise en frituur a la minute.

Leg wat van de kool in het midden van de flensjes en laf daarop een stuk eendenborst, welke in de lengte in 4en zijn gesneden.

Rol dit op en verwarm in een oven op 125 graden voor 6-8 minuten.

Serveer met de schorseneren.

## **Risotto van Emmer, gebraden duifje en een gestoofd pootje met rode wijn.**

Ingrediënten voor 16 personen;

350 gram Emmer ( dit is een tarwe soort )  
sjalot en knoflook  
sterke bouillon/fond 2 liter ongeveer  
8 duiven  
knoflook, sjalot, thijm en rozemarijn.  
Rode wijn en wat jus de veau  
Optioneel een krul eendenlever

Bereidingswijze;

Snipper de sjalot en knoflook en zet aan in de olijfolie, voeg de emmer toe en fruit even mee, blus af met de bouillon en kook in ongeveer 60-80 minuten gaar. Snij de pootjes van de duiven af en bak in de pan aan, braad in deze pan ook de duiven zelf.

Voeg de kruiden toe en blus af met rode wijn en jus de veau.

Voeg de duivenpootjes toe en gaar deze hierin.

Gaar de duiven in de oven en fileer deze even te voren, verwarm deze kort nog even na.

Serveer dit met de emmer en het pootje, de jus eromheen en evt een krul eendenlever erop!

## **Reebout met truffelpolenta, gebakken hertenbloedworst met appel en stroop, gepofte kastanjes en salie boter.**

Ingrediënten voor 16 personen.

1 reebout  
Boter  
Sterke bouillon met rozemarijn  
Polenta  
Truffeltapenade  
Parmezaanse kaas  
1 hertenbloedworst  
3 appels  
stroop  
750 gram kastanjes  
Boter en Salie

Bereidingswijze;

Fileer de bout in technische delen.

Braad de ree in de pan en leg op een ovenschaal voor latere garing in de oven.

Voeg hieraan de rozemarijn toe en polenta, gaar met de bouillon en breng deze a la minute op smaak met wat boter, truffeltapenade en geraspte kaas.

Snijd de bloedworst in plakken en bloem deze licht.

Bak krokant in de pan en voeg daarna de in parten gesneden appel toe.

Blus dit daarna af met wat stroop en serveer bij de rest.

Snijd de kastanjes goed in en blancheer in water met zout.

Pel deze zet apart om later te serveren.

Laat een pakje boter smelten met salie erin, maak de salie hierin krokant

Serveer dit bij het vlees met de polenta, de appel met bloedworst en de kastanjes.

## Lopend chocolade taartje met pruimen en sabayon van rum

Ingrediënten voor 8 chocoladetaartjes

vulling:

- 10 gram suiker
- 10 gram glucose
- 20 gram zachte boter
- 65 gram slagroom
- 75 gram pure chocolade (minimaal 63% cacao)

taartje:

- 300 gram pure chocolade (minimaal 63% cacao)
- 85 gram suiker
- 300 gram zachte boter
- 3 eieren
- 4 eierdooiers
- 85 gram bloem

### Voorbereiding

Doe 10 gram suiker, 100 ml water, een scheutje Calvados, glucose, 20 gram boter en de room in een steelpan en breng op laag vuur aan de kook. Neem de pan van het vuur, voeg 75 gram van de chocolade toe en smelt al roerende de chocolade in het mengsel. Schenk de ganache in een bakje en laat afkoelen. Zet het bakje daarna 30 minuten in de vriezer. Controleer of de ganache goed stevig is geworden. Maak er dan (bijv. met een meloenboor) 8 balletjes van, leg die weer in de vriezer en laat ze helemaal hard worden.

### Bereiden

Verwarm de oven voor op 185°C.

Vet 8 vormpjes van 125 ml licht in met boter, strijk met een kwastje steeds in een rechte lijn van de bodem naar boven, bestrooi met suiker. Zet de vormpjes in de koelkast.

Smelt 300 gram chocolade met de 300 gram boter au bain-marie. Klop met een mixer de eieren, de eierdooiers en de overgebleven 85 gram suiker. Als het eimengsel goed stijf is, spatel dan de bloem en vervolgens de gesmolten boter erdoor. Haal de vormpjes uit de koelkast, verdeel het chocolademengsel over de vormpjes, vul ze voor driekwart. Haal de bevroren ganache uit de vriezer en duw één bolletje per vormpje in het beslag. Bekleed een bakplaat met nat bakpapier

ter voorkoming van schuiven van de vormpjes. En zet de vormpjes erop. Bak de chocoladetaartjes ca. 10 minuten (185°C).

Laat ze 2 minuten rusten en stort ze dan op een bord en leg er een bolletje ijs naast.

### **Voor de pruimen met de sabayon.**

300 gram eigeel

150 gram suiker en een snufje zout

250 ml witte wijn

50 ml rum

32 gedroogde pruimen

Klop het eigeel au-bain-marie op met de suiker en een snufje zout.

Zodra deze gaar is voeg dan voorzichtig de wijn en de rum toe.

Serveer dit over de pruimen met het taartje.