

Oesters Rockefeller

Ingrediënten

16 grote oesters
500 gram verse spinazie
2 fijngehakte sjalotjes
2 teentjes knoflook
25 gram ongezouten boter
2 eetlepel creme fraiche
2 eetlepel Pernod
tabasco
100 gram geraspte Gruyere kaas
peper uit de molen
zout

Bereidingswijze;

Was de spinazie en doe het met aanhangend water in de pan. Op matig vuur 3-4 minuten zachtjes verwarmen tot het blad slap wordt. Van het vuur halen, overdoen in een vergiet en het vocht eruit drukken. Hak de spinazie fijn. Open de oesters en giet het vocht af in een kommetje. Leg de oesters op een vuurvaste schotel. De sjalotjes en de knoflook zachtjes aanfruiten in de boter. De spinazie, het oestervocht, wat versgemalen peper en de creme fraiche toevoegen en aan de kook brengen. Doe de massa over in een blender en pureer. Puree overdoen in een schone pan. Pernod en tabasco toevoegen en het geheel al roerend verwarmen op een matig vuur. Lepel het warme mengsel over de oesters en bestrooi ze met de kaas. plaats de schotel 2 a 3 minuten onder een hete grill tot de kaas gaat bubbelen.

Gebakken bloedworst met coquilles, en in honing gestoofde sjalotten

Ingrediënten voor 16 personen;

2-3 Sjalotten
Witte wijn
Peper en zout
Scheutje Bouillon
Honing
Plakken bloedworst
8 coquilles

Bereidingswijze;

Maak de sjalotten schoon en snijd in halve ringen.

Stoof deze aan in de roomboter, blus af met een scheutje witte wijn en bouillon, gaar deze op open vuur en voeg op het laatst wat honing toe, maak evt op smaak met peper en zout.

Steek de plakken bloedworst uit ter grootte van de coquilles, bak deze aan in een hete pan met een klein beetje olie.

Snij de coquilles doormidden en leg op een bord/ovenschaal, brand dit af met de gasbrander.

Leg op een amusebordje eerst de bloedworst, dan de gestoofde sjalotten, dan de coquilles, met hierop wat zwart zeezout.

Zeebaars tartaar en filet met gamba, crème van spinazie, groene asperge en een schuim van saffraan.

Ingrediënten voor 16 personen;

Zeebaars
16 gamba's
1 ui
2 tenen knoflook
1 zak spinazie
Takjes dragon
Paar el crème fraiche
1 bosje groene asperges
150 ml witte wijn
150 ml bouillon
250 ml room
1 sjalot, blaadjes laurier, peper en zout
Takjes dragon
Draadjes saffraan
Citroen

Bereidingswijze;

Fileer de vissen, snijd 16 stukjes van de dikke kanten van de filets en leg deze apart. Hak de rest van de vis tot een tartaar, maak aan met zout, peper, olijfolie, citroenrasp. Snipper de ui en knoflook, zet aan in de olijfolie en voeg de spinazie toe met de dragon, als de spinazie gaar is doordraaien in de blender en voeg dan de crème fraiche toe, breng op smaak met peper en zout.

Kook de wijn en de bouillon in met de sjalot, laurier, peper, zout en de saffraan. Zeef het en voeg de room toe, kook dit een paar minuten door en doe in de kидde, zet apart tot gebruik.

Pel de gamba, verwijder het darmkanaal, dep de gamba droog en bak a la minute samen met de zeebaars in de olie.

Blancheer de (geschilde) groene asperges, spoel koud en maak warm in een glacé van boter met wat water en zout.

Opmaak; doe de tartaar in een stekertje, plaats hierop de zeebaars en daarop de gebakken gamba, ernaast een streep van de spinazie, de asperge tegen het torentje aan en de saffraanschuim er tegenaan.

Gebakken duivenborst, zwarte fregola en een soepje van oranje linzen

Voor 16 personen

1 fijn gesneden uitje
1 wit van prei fijn
2 teentjes knoflook
2 el Ras el Hanout
1 el gemalen komijn
100 gram tomaten puree
200 gram rode linzen
1 liter groenten bouillon
250 ml kokosmelk en een beetje voor de garnering
evt limoensap voor de smaak
150 gram fregola
Ui, knoflook
Bouillon
16 duivenborsten

Snijd de prei fijn en smoor die samen met het uitje aan in de olijfolie

Voeg de ras el hanout en de komijn toe en smoor even mee.

Doe nu de rest van de ingrediënten erbij en laat minimaal 20 minuten zachtjes koken en garen.

Pureer met de staafmixer glad, proef op smaak en voeg evt peper, zout of limoen sap toe.

Voor de Fregola, snipper een uitje met een teen knoflook en zet dit aan, voeg de fregola toe en fruit even mee aan, blus af met bouillon en gaar als een risotto.

Bak de duivenborsten aan in de boter en gaar a la minute in de oven.

Plaats in een stekertje in een diep warm bord, de soep er omheen en de duif op de fregola.

Hertenrugfilet met rode kool en chocolade, spruitjes, toffee van pompoen, chips van truffelaardappel en een Choronsaus met dragon.

Ingrediënten voor 16 personen;

2 kg hertenrugfilet
½ rode kool
Kruidnagel, laurier, jeneverbes, kaneel, suiker, rode wijn, zout, roedewijn azijn
Pure chocolade
Spruitjes
1 kleine Hokkaido of een halve
Karamel van 150 gram suiker, met 150 room en 75 witte chocolade
Truffelaardappels
250 witte wijn
azijn
150 eigeel
2 el tomatenpuree
Dragon
Peper en zout
Roomboter

Bereidingswijze;

Maak de hertenrug schoon en bak aan in de roomboter, leg apart om straks te garen in de oven.

Snijd de rode kool fijn (evt op de snijmachine) en stoof dit in een pan met deksel met alle kruiden behalve de chocolade, en stoof gaar.

Voeg op het laatst de chocolade toe.

Maak de spruiten schoon, en blancheer deze, maak a la minute warm in de boter met water en zout.

Pof de halve pompoen in de oven op 200 graden voor ongeveer 30 minuten, verwijder de pitten en draai fijn in de blender.

Maak in tussen de karamel van eerst de suiker, dan de room en als laatste de chocolade. Meng hier van een paar lepels door de pompoen puree en zet apart.

Was de truffelaardappel en maak droog, snijd dun op de snijmachine en frituur op 160 graden, doe op papier en zout na.

Kook de witte wijn in met een flinke scheut azijn, peper zout en dragon.

Zeef het en doe bij het eigeel, klop dit au-bain-marie gaar en meng er 150 gram gesmolten boter, 2 el tomatenpuree en de gehakte dragon door.

Server het geheel op een warm bord mooi bij elkaar.

Bavarois met sinaasappel en kruidnagel, chocoladekaramel mousse en yoghurtijs met amarenenkersen

Ingrediënten voor 16 personen;

1 liter griekse yoghurt
200 gram suiker
2 el vanillesuiker
125 ml slagroom

1 pak bastogne koeken
100 gram boter

Laat voor het ijs de yoghurt 1 uur hangen in de doek. Klop dan de slagroom met de suiker en de vanillesuiker op en meng door de hangop heen. Draai er ijs van in de ijsmachine. Laat de amarenen kersen uitlekken en hak deze grof, spatel doe deze als laatste door het ijs en zet in de vriezer.

Draai de bastogne koeken door de keukenmachine, smelt intussen de boter en voeg toe.

Druk dit mengsel nu in een ring met een plasticje.

Voor de bavarois;

6 sinaasappels
½ liter Jus d'orange
10 kruidnagels
Suiker
20 gram gelatine
½ liter slagroom

Snijd de sinaasappels uit en pers de het sap uit de rest, vul aan tot een halve liter en laat trekken met de kruidnagel, zeef het daarna, proef op smaak, en meng met de in KOUD water geweekte gelatine.

Klop in tussen de slagroom en meng met de sinaasappel basis als deze koud genoeg is.

Giet dit op de bastogne bodem en plaats in de koeling/blastchiller.

Voor de mousse, smelt 350 gram van de karamel chocolade.

Verwarm 175 gram eigeel met 150 gram suiker tot 40 graden en klop daarna koud in de Kitchen-Aid. Klop de eiwitten van de eigelen op en zet koud. Klop 500 slagroom op.

Meng eerst de chocolade met de eigeel, dan de geslagen room erdoor en als laatste de eiwit.

Serveer dit als een quenelle op de sinaasappel bodem met het ijs.

