

Menu 8. - Feestmenu

Witloofroomsoep met zeetongfilets

Sint-Jakobsschelpen Mornay

**Hertenkalfgebraad met
Jefkes in rode wijn en
2 soorten puree**

**Mousse van witte chocolade
met ananassaus,
versierd met mango en munt**

Witloofroomsoep met zeetongfilets

Ingrediënten (4 pers)

- 8 zeetongfilets van 50 à 60 gr
- 8 witloofstruikjes van 80 gr per stuk
- 1 prei
- 1 grote aardappel
- ¼ teentje knoflook
- 2 liter heldere fonds van gevogelte en van kalf
- 3 laurierblaadjes
- 2 eigelen
- 50 ml room
- 100 ml slagroom
- 30 gr boter
- versgemalen peper en zout

Bereiding

- Witloof, prei en aardappel schoonmaken, wassen en in stukjes snijden
- Fonds, 6 witloofstruikjes, prei, knoflook, laurierblad en aardappel 40 min zachtjes laten koken
- Laurierblad uit de soep nemen
- De soep met mixer of door zeef pureren
- Met zout en versgemalen peper op smaak brengen
- Warm houden
- Overige 2 struikjes in julienne snijden
- Op een matig vuur boter in een steelpan goudbruin kleuren en de struikjes witloof onder voortdurend roeren 5 min laten stoven
- Witloof moet knapperig blijven
- Filets even onder koud stromend water afspoelen, droogdeppen en in 1 à 2 cm grote stukjes snijden
- De rauwe filets gedurende 1 min in de hete soep doen
- Even laten koken en er het gestoofde witloof aan toevoegen
- Het eigeel met de room kloppen en in de soep mengen
- Soep in voorverwarmde terrine doen of in borden verdelen
- De slagroom als een kapje bovenop plaatsen

Lichte fonds van gevogelte en kalf

Ingrediënten voor ca 3 liter

- ½ kg botjes van gevogelte
- 1 kalfsschenkel
- 1 wortel
- ½ prei
- 1 stengel bleekselder
- ½ ui
- 1 kruidnagel
- 2 laurierblaadjes
- 1 takje tijm
- 10 peperkorrels
- 2 à 3 takjes peterselie
- ¼ teentje knoflook
- 4 liter koud water

Bereiding

- De kalfsschenkel en botje van gevogelte onder stromend water wassen
- Groenten schoon maken en wassen
- Water in een kookpot doen en samen met de botten, de groenten en de kruiden langzaam aan de kook brengen
- Regelmatig het bovenste van de bouillon met een schuimspaan verwijderen zodat de bouillon klaar blijft
- 2 uur langzaam laten koken
- Door een doek zeven

Sint-Jakobsschelpen Mornay

Ingrediënten (6 pers) – kooktijd ± 12 min

- 6 grote Sint-Jakobsschelpen
- 300 gr Duchesse-aardappelen
- 4 dl Mornay-saus
- 500 gr geraspte kaas
- 40 gr boter
- court-bouillon
- witte wijn

Bereiding

- Maak het vlees en de kuit los van de schelpen en kook ze in court-bouillon met witte wijn
- Laat ze uitlekken en snij ze in escalopes
- Spuit een rand Duchesse-aardappelen in iedere schelp
- Bedek de holle bodem met een eetlepel Mornay-saus
- Leg er de escalopes op
- Nappeer met Mornay-saus, bestrooi met de geraspte kaas, giet er de gesmolten boter over en laat gratineren

Mornay- saus

Ingrediënten Mornay-saus (6 pers)

- 4 dl Béchemel-saus
- 1 dl visfumet
- 30 gr boter
- 40 gr geraspte kaas

Bereiding

- Kook de Béchemel-saus samen met de visfumet tot driekwart in
- Roer er van het vuur de geraspte kaas door en maak met de boter af

Duchesse-aardappelen

Duchesse-aardappelen

- Duchesses zijn kleine soesjes. Ze worden door middel van een spuitzak gevuld met fijne puree gemaakt
- Bestrijk met losgeklopte eierdooier en laat in een hete oven kleuren

Wijntip

-
-

Hertenkalfgebraad met Jefkes in rode wijn en 2 soorten puree

Ingrediënten (8 pers)

- 1.5 kg uitgebeende en gevliesde hertenrug
- 200 ml wildfond
- 200 ml dubbele room
- aalbessengelei
- mosterd
- boter
- peper en zout

Ingrediënten marinade

- 2 ajuinen
- 2 wortelen
- 2 teentjes knoflook
- gemalen peper
- takje peterselie
- takje tijm
- rozemarijn
- 2 blaadjes laurier
- grof zout
- jeneverbessen
- 1 lepel olie
- 1 lepel wijnazijn
- 2 lepels cognac
- rode wijn

Bereiding

- Het hertenkalfgebraad 24 uur laten marineren. Het vlees nu en dan omdraaien
- De dag zelf het vlees uit de schotel nemen en zorgvuldig afdrogen. Het is belangrijk dat het vlees goed droog is om het goed te kunnen braden
- De oven verwarmen op 200°C
- Het vlees in een vuurvaste schotel schikken
- Het kruiden en met boter bestrijken
- In de warme oven zetten - ± 30 min braadtijd per kg vlees rekenen
- Bedruip het vlees tussendoor met de verwarmde marinade
- De marinade laten verkoken met alle ingrediënten
- De marinade zeven en samen met de wildfond laten inkoken tot ongeveer de helft
- Als het vlees gebraden is het warm houden
- De braadjus bij de saus voegen en kloppen om de saus te binden
- Ze op smaak brengen
- De saus mag tamelijk flink gepeperd zijn
- Men kan aan de saus eventueel aalbessengelei toevoegen
- Men kan ook een gedeelte van de saus met mosterd verrijken

Wijntip

-
-

Jefkes in rode wijn

Ingrediënten (4 pers)

- 4 Jefkes-peren of andere stoofperen zoals Saint-Rémy of Conférence
- 2 dl rode wijn
- 1 eetlepel honing
- 500 gr suiker
- 1 takje munt
- 1 kaneelstokje
- 1 kruidnagel
- 1 laurierblad

Bereiding

- Schil de peertjes, haal het klokhuis er langs onder uit
- Pocheer ze 10 à 15 min in de wijn met honing, suiker, munt, kaneel, kruidnagel en laurier
- Laat ze in het vocht afkoelen

Puree's

Ingrediënten (8 pers)

- 1 knolselder
- 1 busseltje worteltjes
- 4 dikke aardappelen
- muskaatnoot
- peper en zout

Bereiding

- Kook de aardappelen, de wortelen en de knolselder apart gaar en mix ze apart
- Vermeng de helft van de wortelpuree met de selderpuree en de andere helft met de wortelpuree
- Kruid naar smaak

Mousse van witte chocolade met ananassaus, versierd met mango en munt

Ingrediënten (4 pers)

- 175 gr witte chocolade
- ½ blaadje gelatine
- 1 dooier van 1 hoeve-ei
- 300 gr geklopte room
- een scheutje rum
- een scheutje melk
- 1/8 van 1 rijpe ananas
- gekookte suikersiroop (50 gr suiker en 50 gr water)
- een scheutje citroensap
- enkele blaadjes groene munt
- enkele staafjes rijpe mango

Bereiding mousse

- Smelt de chocolade met een scheutje melk op een zacht vuurtje tot een dikke vloeibare massa
- Voeg de voorgeweekte gelatine toe
- Meng alles goed door elkaar
- Laat de chocolade afkoelen tot $\pm 30^{\circ}\text{C}$ en voeg de eierdooier toe
- Klop de room lobbig (net niet stijf) en spatel room voorzichtig door de chocolade en parfumeer met rum
- Giet het moussebeslag in een kom en laat ± 6 uur opstijven in de koelkast

Bereiding saus

- Schil de ananas en verwijder de harde kern
- Snij het vruchtvlees in blokjes en mix met een beetje suikersiroop
- Breng de puree op smaak met enkele druppels citroensap
- Zeven en bewaren

Versiering

- Snij de muntblaadjes of citroenmelisse in haarfijne reepjes
- Schil de mango en snij het vruchtvlees in staafjes
- Schik de staafjes op een bord
- Giet ananaspuree op het bord
- Plaats in het midden 2 eitjes mousse (soeplepel in kokend water dompelen en vervolgens een quenelle uit de mousse trekken)
- Bestrooi met muntsnippers