

**Menu 27.**

**Millefeuille met peer**

**Medaillon van veldhaas met kastanjerroom  
en spekreepjes**

**Sinaasappelcrème**

## Millefeuille met peer

Uit Ambiance van oktober 2001 – recept van Rik Vandersanden van Restaurant De Barrier in Houthalen

Er zijn veel verschillende handelingen nodig om dit verder complexloze gerechtje te componeren

### Ingrediënten (4 pers)

- 8 stengels bleekselder
- 1 dl vers sinaasappelsap
- 1 dl witte wijn
- Enkele druppels citroensap
- 4 eetlepels perenstroop
- 4 conference peren
- 4 belegen geitenkaasjes, overlangs gehalveerd
- 2 vellen filodeeg
- 12 blaadjes rucola (raketsla)
- Zout
- Boter



### Bereiding

- Schil de bleekselderstengel en snijd ze in stukjes van ongeveer 4 centimeter
- Snijd die stukjes in reepjes
- Stoof de selderreepjes aan in wat boter met een beetje zout
- Blus af met de wijn en sinaasappelsap
- Warm houden!
- Pocheer de geschilde peren in suikersiroop (= suiker/water in een verhouding van 50/50) waaraan wat citroensap is toegevoegd) tot ze gaar zijn
- Verdeel het filodeeg in 8 stukken
- Verpak in elk stuk een half geitenkaasje
- Bak de pakketjes licht goud in de koekenpan met anti-aanbaklaag
- Verwarm in een pannetje met dikke bodem de perenstroop, maak de stroop iets vloeibaarder met een paar lepels pocheervocht van de peren
- Neem vier borden en bouw het gerecht als volgt op
- Leg in het midden van elk bord een beetje gestoofde selder
- Leg er een geitenkaaspakketjes op
- Daarop weer wat selder en opnieuw een geitenkaaspakketje
- Halveer de gepocheerde peertjes
- Zet op elk bord een half peertje en snijd de andere helften in waaiers
- Schep wat perenstroopsaus naast het gerecht
- Werk af met de perenwaaiers
- Garneer met een toefje tijm en salie
- Bak de blaadjes rucola krokant op de grill of in de pan
- Decoreer er de borden mee

## Medaillon van veldhaas met kastanjerroom en spekreepjes

Uit Ambiance van oktober 2001 – recept van Rik Vandersanden van Restaurant De Barrier in Houthalen

De herfst in al zijn glorie. Dat precies koos Rik Vandersanden voor dit favoriete wildgerecht, is niet toevallig. Als fervente jager en wildkenner weet hij perfect de smaken van dit seizoen tegen elkaar uit te spelen

### Ingrediënten (4 pers)

- 2 mooie inlandse hazenruggen
- 200 gr spek, in dunne plakjes 2 dl room
- 1 dl ingekookte wildfond
- 8 in siroop gekonfijte kastanjes
- 4 eetlepels siroop van de kastanjes
- 50 gr boter
- 1 eetlepel mosterd
- kaneelstokje
- peper en zout

### Bereiding

- Ontvlies en fileer de hazenruggen
- Snijd de onderste dunne filetpunten eraf
- Vermaal deze in de keukenmachine tot een gladde farce, samen met een scheutje room, peper en zout
- Bestrijk de filets met de farce
- Vouw de dunne uiteinden naar binnen
- Leg de filets op een plak spek en rol op
- Zie dat het vlees geheel met spek bedekt is, gebruik meerdere plakjes indien nodig
- Wikkel de rollen in plasticfolie en laat de rollen kort (ca 15 minuten) opstijven in de diepvries
- Snijd de hazenrugfiletrollen in 8 gelijkmatige medaillons
- Kruid ze met zout en peper en bak ze kort aan in wat boter, in een braadpan met anti-kleeflaag
- Neem de medaillons uit de pan en houd ze warm
- Deglaceer de pan met 4 eetlepels kastanjesiroop, de wildfond en het kaneelstokje
- Breng het geheel aan de kook en voeg er de room aan toe
- Laat de saus inkoken tot gewenste dikte en verwijder het kaneelstokje
- Breng de saus op smaak met zout, peper en mosterd
- Klop de boter door de saus
- Hak de kastanjes grof
- Voeg ze toe aan de saus
- Dien op bij de medaillons
- Lekker om erbij te serveren zijn boekweitflensjes met noten

## Sinaasappelcrème

### Ingrediënten (4 pers)

- 2 sinaasappels
- sap van 1 sinaasappel
- ¾ liter volle melk
- 1 pakje vanillepuddingpoeder
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 eetlepel fijne suiker
- 2 klontjes rietsuiker
- 100 gr bruine suiker

### Bereiding biscuit

- Schil de sinaasappels
- Maak met een scherp mesje de partjes los van het fijne vliesje
- Vang het sap dat uitloopt op
- Doe de sinaasappelpartjes in een grote kom
- Verwarm het sap met de rietsuiker
- Schenk dit siroopje bij de sinaasappelpartjes
- Schep goed om en laat afkoelen in de koelkast
- Roer de puddingpoeder los in een paar eetlepels koude melk
- Breng de rest van de melk aan de kook
- Voeg de fijne suiker en de vanillesuiker toe
- Schenk er van het vuur af de puddingpoederpapje bij
- Roer voortduren
- Zet de pan weer op het vuur
- Blijf intussen roeren tot de crème indikt en als een lint van de klopper afloopt
- Schep in kleine kommetjes wat van de sinaasappelpartjes
- Verdeel de luwe crème over
- Laat volledig afkoelen
- Strooi bruine suiker op de crème
- Zet de kommetjes 1 à 2 minuten onder de hete grill tot de suiker mooi gekarameliseerd is
- Serveer meteen