Menu 36.

Bospaddestoelenvelouté met springkrabstaartjes

Fazantenfilets op Normandische wijze

Appelstrudel

Bospaddestoelenvelouté met springkrabstaartjes

Deze bijzonder fijne roomsoep past uitstekend bij een feestelijk wild- of eindejaarsmenu

Ingrediënten (4 pers)

- 300 gr bospaddestoelen (diepvries, Ringis of vers in het seizoen)
- 1 soepkop springkrabstaartjes (diepvries, Kelvin)
- 400 ml wildfond
- 1 ui
- 2 eierdooiers
- 1½ dl room
- 1½ eetlepels bloem
- 1 eetlepel boter
- peper en zout

Voorbereiding

- Laat de springkrabstaartjes ontdooien en dep ze droog

Bereiding

- Laat de boter smelten en doe er de gesnipperde ui in
- Laat glazig worden
- Voeg de diepgevroren bospaddestoelen toe en laat even bakken
- Roer om en strooi er de bloem over
- Leng aan met de wildfond en eventueel water
- Laat 15 minuten zacht koken
- Hou een 6-tal paddestoelen opzij
- Mix de soep zeer fijn
- Voeg de springkrabstaarten toe en laat ze zachtjes verwarmen
- Roer de eierdooiers door de soep

Afwerking

- Snij de overgehouden stukjes bospaddestoel in stukjes en doe ze bij de soep
- Strooi wat fijngesneden peterselie over de borden en geef er schijfjes stokbrood bij

Kooktip

- Voor het garnituur kunt U in de plaats van de springkrabstaartjes ook in zeer fijne reepjes gesneden bayonnehesp gebruiken of gedroogd bergvlees (Grison)

Fazantenfilets op Normandische wijze

Appels, ciders en calvados: typische ingrediënten van de Normandische keuken, synoniem voor gastronomie op niveau! Bovendien kunt U saus en garnituur vooraf al maken

Ingrediënten (4 à 6 pers)

- ± 700 gr fazantenfilets (diepvries, Prina)
- 1 grote wortel
- 1 ui
- 1 appel
- 1.5 dl appelcider
- 1 glaasje calvados
- 2 dl kippenbouillon (1/2 blokje opgelost in 2 dl water)
- 0.5 dl room (Galaxi)
- 1 eetlepel bloem
- 4 eetlepels boter
- peper en zout

Ingrediënten voor de appeltaartjes

- 6 appels (vb boskoop of jonagold)
- 8 voorgebakken taartjes
- 4 eetlepels poedersuiker
- het sap van ½ citroen

Voorbereiding

- Bereid de basissaus: laat 1 eetlepel boter smelten in een kookpan
- Doe er de grof gesneden ui en wortel bij en 1 uitgehaalde, ongeschilde appel die U in stukken hebt gesneden
- Laat gedurende 2 à 3 minuten zacht stoven [1]
- Bestrooi met 1 eetlepel bloem, roer om en leng al roerend aan met ½ dl cider en 2 dl kippenbouillon
- Zet het deksel op de pan en laat op een zacht vuur 10 minuten pruttelen [2]
- Druk de saus door een zeef en zet ze in de koelkast
- Voor de appeltaartjes schilt U de overige appels
- Snij ze in schijfjes (± 3mm)
- Breng een pan water met wat citroensap tot net onder het kookpunt
- Doe er de schijfjes appel in en laat ze 2 à 3 minuten zacht worden (maar zorg dat ze niet uit elkaar vallen)
- Verdeel de appelschijven over de taartjes en besprenkel met citroensap zodat ze niet verkleuren
- Zet de taartjes op een koele plaats
- Laat de fazantenfilets gedurende enkele uren op kamertemperatuur ontdooien, zodat U ze uit elkaar kunt halen [3]

Bereiding

- Werk eerst de appeltaartjes af: bestrooi elk taartje met poedersuiker en leg er 2 nootjes boter op
- Laat 10 minuten verwarmen in de voorverwarmde oven op 220°C en zet de laatste 2 à 3 minuten de grill aan zodat de suiker goudbruin kleurt (karameliseert)
- Laat intussen 2 eetlepels boter kleuren in een braadpan en bak de fazantenfilets aan beide zijden goudbruin (2 minuten) aan elke zijde)
- Kruid met peper en zout
- Laat op een zachter vuur, met het deksel op de pan, verder gaar bakken (± 6minuten)
- Neem de pan van het vuur en flambeer het vlees met de verwarmde calvados. Let wel: weg van de dampkap
- Haal het vlees uit de pan en hou het warm
- Maak het braadvocht los met 1 dl cider
- Voeg de basissaus toe en ½ dl room

- Roer goed dooreen en laat koken tot een lichtgebonden saus

Afwerking

- Schik op elk bord een fazantenfilet en een appeltaartje
- Geef er de saus apart bij
- Serveer met kroketten of hertoginnenaardappelen

Microgolfoven (700W)

- [1] – Doe de grof gesneden ui en wortel in een microgolfkom met 1 uitgehaalde ongeschilde appel die U in stukken hebt gesneden. Zet 2 minuten op volle kracht
- [2] – zet nog 7 minuten op ¾ kracht
- [3] – zet 5 à 7 minuten op ontdooistand

Begeleidende wijn

- Een Château de Fines Roches, A.C. Châteauneuf-du-Pape – Van geselecteerde druiven als syrah, mourvèdre en grenache wordt een robuuste châteauneuf gemaakt, met een rijk boeket en een krachtige volle smaak
- Clos des Huettes, A.C. Savigny-les-Baune 1er Cru – De pinot noir-druiven geven deze klassebourgogne een fruitig en delicaat boeket

Domaine de la Juvinière

- Het Domaine de la Juvinière ligt in de gemeente Corgoloin (tussen Beaune en Nuits-Sty-Gorges) en maakt deel uit van het Clos de Langres. De eigenaar, Liogier d'Ardhuy, bezit zo'n 25 hectaren wijngaard, verdeeld over de beste 'climats' van de Clos de Beaune en de Côte de Nuits.
  Een daarvan is de Premier Cru-wijngaard Clos des Guettes (±2.35ha) in het wijndorp Savigny-les-Beaune. De pinot noir-druiven groeien er op de zuidhelling boven het dorp waardoor ze extra veel zon genieten
  Die uitstekende ligging zorgt mee voor opmerkelijke wijnen met een rijke smaak, die tegelijk elegant en krachtig is

Appelstrudel

- Appels, ciders en calvados: typische ingrediënten van de Normandische keuken, synoniem voor gastronomie op niveau! Bovendien kunt U saus en garnituur vooraf al maken

Ingrediënten (4 à 6 pers)

- 2 plakjes bladerdeeg (diepvries, Pub's, 450gr)
- 2 appelen (vb Jonagold, Cox, Boskoop)
- 2 eetlepels paneermeel
- 3 eetlepels boter
- 2 à 3 eetlepels suiker
- 1 ei
- sap van ½ citroen
- ± 70 gr rozijnen
- 2 eetlepels gemalen amandelen
- 1 à 1½ eetlepel kaneel (Topaz)

Voorbereiding

- Laat het bladerdeeg ± 15 minuten ontdooien op kamertemperatuur
- Leg de 2 plakken deeg in elkaars verlengde, zodat U één langwerpige plak krijgt
- Laat de plakken ± 1.5cm overlappen
- Bevochtig de naad met wat water
- Rol het bladerdeeg in de lengte nog wat verder uit, tot het de lengte van Uw bakplaat heeft en ± 25 cm breed is
- Snij de appelen in kleine blokjes van ±1.5 cm en besprenkel met citroensap
- Verhit de boter in een braadpan en laat het paneermeel enkele seconden bakken
- Meng er de gemalen amandelen onder [1]

Bereiding

- Meng de suiker, de kaneel en de rozijnen onder de blokjes gesneden appel
- Spoel de bakplaat met water en schik er het bladerdeeg op
- Strijk de helft (in de lengte) in met het gebakken paneermeel en amandelen, maar laat aan de randen 1 à 2 cm vrij
- Schik er de appelstukjes op en vouw de andere helft erover
- Druk de randen goed aan en maak bovenaan enkele inkepingen met een mes
- Roer het ei goed los en strijk er de strudel mee in
- Laat 35 minuten bakken in de voorverwarmde oven (220°C)

Afwerking

- Serveer lauwwarm, eventueel met een bolletje vanille-ijs

[1] In de magnetron (700W)

- Zet de boter 1 minuut op volle kracht. Roer er het paneermeel en de gemalen amandelen door en zet opnieuw 30 seconden op volle kracht

Begeleidende drank

- Koffie Grandor Maragogype – Oorsprongskoffie, 100% Arabica. Afkomstig van één en dezelfde plantage in Brazilië, wat hem in zekere zin tot de 'Grand Cru' onder de koffies maakt. Een koffie met souplesse, zacht en rond, met een fijn aroma