

Menu 47.

**Winterse erwtensoep met Superanoham
en Superano Cotto in een korstje van
bladerdeeg**

**Wilde paddestoelen, kwarteleitjes en
gandaham in aardappelsaus en
peterseliecoulis**

Konijnenrug met pruimen

Ananas met vanillesaus

Winterse erwtensoep met Superanoham en Superano Cotto onder een korstje van bladerdeeg

Ingrediënten (4 pers)

- ½ witte selder
- 200 gr gedroogde spliterwten
- 1 dikke plak Superano
- 4 plakken bladerdeeg (10/10)
- 2 teentjes knoflook
- 50 gr gemalen Emmentaler
- 2 x prei
- 2 uien
- 1 dikke plak Superano Cotto
- 2 liter gevogeltebouillon
- 1 eigeel
- 2 eetlepels Parmezaanse kaas
- 4 dikke plakken wit brood



Bereiding

- Laat de spliterwten 12 uren weken in een ruime pot koud water
- Water afgieten
- De groentjes fijnsnijden, spoelen, aanstoven in een klontje boter met één knoflookteentje
- Voeg de uitgelekte spliterwten toe en bevochtig deze met de bouillon
- Laat dit ongeveer 1 uur zachtjes koken
- Mix de soep, breng op smaak met witte peper
- Zeef de soep indien nodig
- Snijd de Superano en de Cotto in blokjes
- Voeg de blokjes toe aan de soep en laat een 10-tal minuten doorkoken
- Laat de soep afkoelen in de grote soepkommen
- Wrijf de randen van de kommen i met eigeel
- Leg daarop de ronde plakken bladerdeeg, wrijf ze in met eigeel en bestrooi met Parmezaanse kaas

Afwerking

- Steek de soepkommen in een voorverwarmde oven van 200°C
- Laat deze 12 à 15 minuten afbakken
- Plet het knoflookteentje en wrijf dit over de dikke plakken brood zonder korst
- Bestrooi deze met de gemalen Emmentaler
- Bak deze ongeveer 4minuten in de oven

Let op

- Doe de oven nooit open voordat het deeg een mooie bruine korst heeft, anders valt het deeg onherroepelijk in!

Wilde paddestoelen, kwarteleitjes en Gandaham in aardappelsaus en peterseliecoulis

Recept van Geert van Hecke Restaurant “De Karmeliet” Langestraat 10, 8000 Brugge

Ingrediënten (4 pers)

- 1 liter blanke fond
- 3 teentjes knoflook
- ½ kg bintjes
- 100 gr boter
- 3 witte sjalotten
- 14 kwarteleitjes
- wilde paddestoelen (cantharellen, eekhoortjesbrood, shi-takes of bruine grotchampignons)
- 5 sneetjes Gandaham
- bos peterselie
- 1 dl dubbel geklaarde bouillon (consommé)



Bereiding

- Snijd de Gandaham in brede repen van ongeveer 5 cm breed
- Laat ze ongeveer 2 uur drogen in de oven op 60°C
- Pocheer de kwarteleitjes in water met zout en een scheutje azijn
- Kook de peterselie even in licht gezouten water en schrik af onder koud water
- Voeg het in de consommé en pureer met de staafmixer
- Breng de saus op smaak met peper en zout
- Reinig de paddestoelen en bak ze kort
- Kruid met peper en zout
- Snijd de sjalotten heel fijn
- Schil de aardappelen en snijd ze in stukken
- Kook ze samen met de look gaar in de fonds
- Draai het door een roerzeef met kleine gaatjes. Vooral niet mixen, anders wordt het geheel slijmerig
- Werk er 100 gr boter doorheen en voeg er de sjalotten bij
- Giet wat aardappelcrème in een diep bord en trek met de groene peterseliecoulis een motief
- Schik daarna de gepocheerde eitjes, de paddestoelen en de gedroogde ham op het bord

Suggestie

- Geert van Hecke serveert hierbij kleine toastjes, besmeerd met puree van eekhoortjesbrood en met een plakje vers gebakken ganzenlever
- Bovendien mag je de bereiding nog bestrooien met enkele schaafsels witte truffel

Wijnadvies

- Een Fitou of Corbières met de nadruk op greanche
- Een Vino Nobile of Montepulciano kan ook

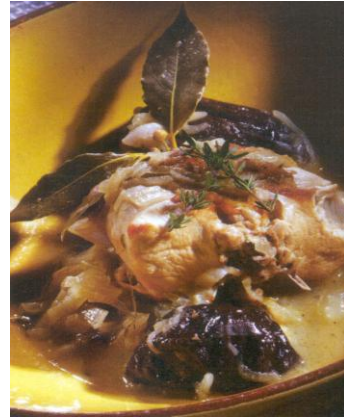
Opmerking

- Deze aardappelcrème past als dusdanig ook bij varkensgebraad en vis

Konijnenrug met pruimen

Ingrediënten (4 pers)

- 4 konijnenruggen
- 300 gr gedroogde pruimen zonder pit
- 2 eetlepels bloem
- 4 sjalotten
- 2 klontjes boter
- 50 ml Cognac
- 150 ml droge witte wijn
- 150 ml kippenbouillon
- een takje tijm
- peper en zout
- 1 eetlepel fijngehakte platte peterselie



Bereiding

- Hak de sjalot in stukjes
- Laat ze gedurende 5 minuten zachtjes aanfruiten in wat boter in een pot met dikke bodem
- Peper en zout de konijnenruggen
- Draai elk stuk in de bloem en geef telkens een tikje op het vlees om de overtollige bloem van de ruggen te laten springen
- Zet een braadpan op het vuur en laat warmen
- Bak de konijnenruggen in wat boter tot ze langs alle kanten een zacht bruin kleurtje gekregen hebben
- Leg de ruggen, op de gestoofde sjalot in de pot met dikke bodem
- Overgiet het vlees met de Cognac
- Flambeer niet maar laat de vloeistof bijna volledig uit de pot verdampen
- Giet de witte wijn bij het konijn
- Laat opnieuw inkoken zonder deksel tot er nog maar de helft van overblijft
- Giet dan de kippenbouillon in de pot
- Voeg het takje tijm toe
- Breng aan de kook, roer in de saus
- Het konijn mag nu gedurende 20 minuten garen op een zacht vuurtje met het deksel op de pot
- De pruimen hebben we in de koelkast een nachtje laten weken
- Giet de pruimen af en laat uitlekken
- Voeg ze dan toe aan het konijn
- Laat nog 5 minuten verder stoven onder deksel
- Werk de schotel af met wat fijn gehakte platte peterselie
- Serveer met verse gekookte pasta

Tip

- De pruimen kunnen eventueel vervangen worden door rozijntjes. Ook die moeten een nacht weken

Wijntip

- Een jonge Merlot en dat mag zelfs een goed glas Saint-Emilion zijn.

Ananas met vanillesaus

Ingrediënten (4 pers)

- 1 kleine verse ananas
- 2 stevige klonten boter
- 2 vanillestokjes
- 150 gr suiker
- 3 eetlepels bruine rum
- 2 eetlepels witte wijnazijn



Bereiding

- Laat een stevige klont boter op kamertemperatuur komen
- Snijd de vanillestokjes in de lengte doormidden en schraap er met een mesje het zwarte merg uit
- Meng merg en boter tot een pommade
- Houd apart
- Giet het water in een pannetje en voeg de suiker toe
- Breng al roerend aan de kook
- Als de suiker volledig is opgelost mag de siroop nog één minuut doorkoken
- Zet deze siroop even apart
- Snijd met een groot mes de schil van de ananas
- Snijd het vruchtvlees vervolgens in schijven van ongeveer 2 cm dik
- Met een mesje verwijderen we het harde hart uit elk fruitschijf
- Zet een grote pan met antikleeflaag op hoog vuur
- Laat er een stevige klont boter in uitsmelten
- Vlij de ananasplakken in de schuimende boter
- Bak het fruit gedurende 3 minuten langs elke kant
- De ananas mag een bruin kleurtje krijgen, dan smaakt hij nog lekkerder
- Schep de ananas even uit de pan en giet het braadvet weg
- Het fruit mag dan opnieuw in de pan op een zacht vuurtje
- Giet de rum bij de ananas
- Laat even inkoken en voeg dan de wijnazijn toe
- Laat opnieuw even inkoken
- Giet dan de siroop bij de ananas
- Laat een 10-tal minuten zacht sudderen zonder deksel
- Verdeel de schijven ananas over de warme borden
- De vanilleboter laten we nu uitsmelten in de saus in de pan
- Dat uitsmelten gaat het best door de pan ritmisch heen en weer te schuiven op het aanrecht
- Overgiet de ananas dan met de saus

Tip

- Serveer bij de ananas een bolletje roomijs. Smaak naar keuze

Wijntip

- Een witte dessertwijn die geurt en smaakt naar tropisch fruit natuurlijk bv. Een Sauternes of een goede Monbazillac kan wonderen doen