

Menu 48.

**Ganzenlever in gelei met mousse van
doperwtjes**

Knolseldersoepje met zeevruchten

**Taartje van hazenfilet op een bedje
van kool**

Tiramisu

Ganzen lever in gelei met mousse van doperwtjes

Ingrediënten (4 à 6 pers)

- 50 gr ganzenleverterrine
- 50 gr doperwtjes (diepvries)
- ½ dl truffeljus
- ½ dl room (40%)
- 2 gelatineblaadjes (van 3 gr)
- 1½ dl kippenbouillon
- rozemarijnnaaldjes
- peper en zout



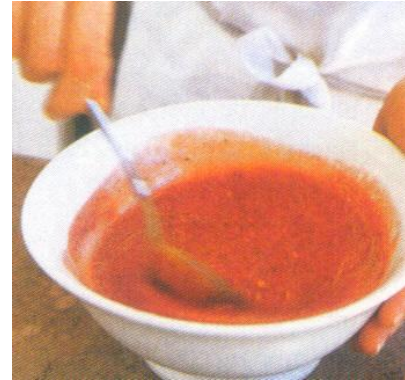
Bereiding

- Wrijf de ganzenleverterrine door een fijne zeef tot puree
- Voeg er de truffeljus aan toe en vermeng
- Verdeel de mousse over 4 à 6 glaasjes en zet ze daarna in de koelkast
- Blancheer de erwtjes 5 minuten in gezouten water, giet ze af en dompel ze onder in ijskoud water
- Hou 4 à 6 erwtjes apart (afhankelijk van het aantal glaasjes) en pureer de rest samen met de room
- Breng op smaak met peper en meng er één geweekt en gesmolten gelatineblaadje door
- Wrijf de bereiding door een fijne zeef
- Laat de kippenbouillon tot de helft inkoken
- Laat er het tweede geweekte gelatineblaadje in oplossen en vermeng
- Laat afkoelen tot het mengsel lauw is geworden
- Vermeng met de erwtjenpuree en verdeel een dun laagje hiervan over de opgesteven ganzenlevermousse
- Laat opstijven in de koelkast en werk af met een erwtje en rozemarijn

Tomatencoulis

Ingrediënten

- 1 kg tomaten (Roma)
- 1 tel schoongemaakt en in stukken
- 1 ui, gepeld en in stukken
- 1 teentje knoflook
- 1 eetlepel (afgestreken) tomatenpuree
- peper en zout
- 1 koffielepel griessuiker
- snuifje cayennepeper
- 1 eetlepel olijfolie



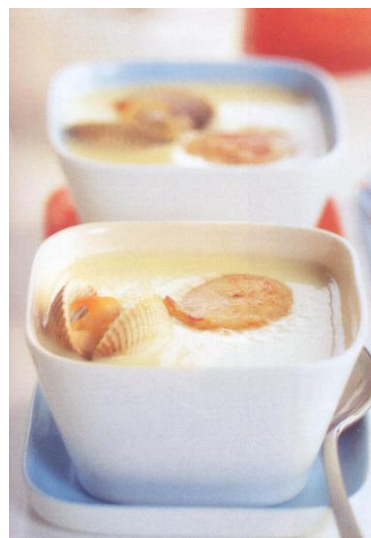
Bereiding

- Snij de tomaten in stukken
- Warm de olijfolie lichtjes op en doe er de tomaten en de overige ingrediënten bij
- Laat 1 uur zachtjes sudderen en roer af en toe om
- Wrijf door een fijne zeef

Knolseldersoepje met zeevruchten

Ingrediënten (4 pers)

- 4 plakjes gerookt spek
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 zakje geraspte knolselder
- 100 gr geschilde aardappelen in plakjes
- 1 preiwit
- 2 takjes tijm
- laurier
- 2 dl room
- 1 potje visfond
- 2 dl water
- peper en zout
- 8 Sint-Jakobsvruchten
- handvol kokkels of venusschelpjes



Bereiding

- Verhit de olie in een pan en bak er het spek in
- Doe er het fijn gesneden preiwit bij, de tijm en de laurier
- Laat even verder fruiten
- Voeg er de knolselder en de aardappelplakjes aan toe en laat stoven
- Giet er de visfond, de room en het water bij
- Breng aan de kook en laat, onder deksel, een kwartiertje koken
- Verwijder het spek en de laurier
- Mix de soep fijn en kruid eventueel met peper en zout
- Doe er de kokkels of venusschelpjes bij en laat even meekoken tot ze opengaan
- Bak de Sint-Jakobsvruchten heel kort aan beide kanten en kruid ze met peper en zout
- Halveer ze
- Verdeel de soep en de plakjes Sint-Jakobsvruchten over de kommetjes en serveer

Taartje van hazenfilet op een bedje van kool

Ingrediënten (12 pers)

- 6 hazenruggen
- 4 hazenbouten
- 1 kg hazenschouder
- 1 dl hazenbloed
- 1 liter gevogeltebouillon
- 2 groene kolen (Milanese kool)
- 1 kg bloemig kokende aardappelen
- 2 wortelen
- 2 uien
- 1 steel bleekselder
- 1 koffielepel tomatenpuree
- 1 liter rode wijn
- 2 eetlepels bloem
- kruiden: tijm, laurier, peperkorrels, jeneverbessen
- olie, boter, zout, peper



Bereiding

- Neem de filets van de hazenruggen en ontvlies - Koel bewaren
- Hak de karkassen evenals de hazenschouder in stukken
- Laat de stukken haas in een marmiet op hevig vuur aankleuren in olie of varkensvet
- Voeg de gewassen en gesneden groenten toe en laat verder kleuren
- Stevig roeren
- Voeg ook de bloem en tomatenpuree toe en laat 5 minuten in een hete oven drogen
- Haal het uit de oven en giet de wijn en de bouillon erbij met de aromatische kruiden tijm, laurier en jeneverbes
- Breng aan de kook en roer regelmatig met een houten lepel
- Doe er na een uur de hazenbouten bij en laat nogmaals 2 à 3 uur op een zacht vuurtje koken
- Ga de gaarheid van de bouten na. Als ze gemakkelijk van het been loskomen, neem je ze uit de kookpot
- Neem het vlees van de beenderen af en trek het met een vork in stukjes
- Doe het kookvocht door een puntzeef, breng opnieuw aan de kook en voeg het hazenbloed, waaraan een scheutje azijn werd toegevoegd, toe
- Ga de binding en de kruiden van de saus na en bewaar
- Neem de groene bladen van de kool af, verwijder de nerven en snijd de kool zeer klein
- Kook hem gedurende 7 à 8 minuten in kokend gezouten water, giet af en druk zoveel mogelijk het water eruit
- Was de aardappelen, leg ze op een ovenschotel en plaats ze ongeveer 1 uur in een oven op 180°C
- Snijd ze, als ze gaar zijn, in twee en neem het aardappelvlees eruit
- Doe deze in een kom en maak er met een vork puree van
- Voeg ongeveer 150 gr goede boter toe per kilo, kruid met peper en zout en houd warm
- Voeg bij het kleingemaakte vlees een beetje saus en verwarm op een zacht vuurtje
- Kleur de kool, waaronder eventueel wat fijngehakt gerookt spek werd vermengd, in 2 nootjes verse boter
- Verwarm de rest van de saus
- Kruid de hazenfilets en bak ze kort op stevig vuur, zodat ze binnenin mooi rose zijn
- Versnijdt ze in schijfjes
- Plaats in het midden van een voorverwarmd bord een ring van ongeveer 9 cm diameter en 4 cm hoog
- Doe er een bodem van 1 cm aardappelpuree in, vervolgens een laagje kool en daarna een laagje vlees
- Dresseer daarboven de filet
- Nappeer rondom de taartjes met saus en neem de ringen voorzichtig weg
- Werk af met gefruite fijn geraspte knolselder of een selderblad

Tiramisu

Ingrediënten (4 pers)

- 100 gr lange vingers (te koop in grootwarenhuis)
- 1 kleine kop sterke mokka
- borrelglas Amaretto
- 4 eierdooiers
- 70 gr suiker
- 2 dl marsala
- 1 blaadje gelatine
- 330 gr mascarpone
- 1 eetlepel bittere cacao-poeder



Bereiding

- Meng de koffie met de Amaretto
- De koekjes kort weken in dit mengsel
- Verdeel de koekjes over de bodem van een springvorm
- Meng de eierdooiers met de suiker met de marsala en klop het mengsel op een matig vuurtje tot een schuimende massa (net zoals een sabayon)
- Voeg de geweekte en uitgeknepen gelatine toe en spatel de mascarpone door het mengsel
- Verdeel de massa over de koekjes en laat gedurende tenminste 4 uur opstijven in de koelkast
- Bestrooi rijkelijk met cacao-poeder

Tip

- Probeer de lange vingers ook eens te vervangen door peperkoek. Een ware openbaring!