

**Menu 56.**

**Gevuld witloofblaadje met mix van  
pompelmoes en rivierkreeftjes**

**Wildconsommé**

**Hertenbiefstuk met bospaddestoelen  
en aspergepunten**

**Warme peer gevuld met chocolade  
in deegjasje**

## **Gevuld witloofblaadje met mix van pomelmoes en rivierkreeftjes**

### **Ingrediënten**

- roze of rode pomelmoes
- rivierkreeftjes
- coctailsaus
- citroen
- peterselie
- witloof
- peper en zout

### **Bereiding**

- Snij de pomelmoes in gelijke parten en vervolgens in kleine stukjes
- Snij de rivierkreeftjes in gelijke stukken
- Voeg coctailsaus toe en breng op smaak met citroensap, peper en zout
- Neem de gewassen witloofblaadjes en vul met de pomelmoesmix
- Werk af met een bloempje peterselie

### **Wijntip**

- Saumur 2000

## Wildconsommé

Om een herfstmenu stemmig in te zetten is deze fijne soep ideaal. Bovendien is ze klaar in 20 minuten

### Ingrediënten (4 pers)

- 800 ml wildfond
- ½ dl droge sherry
- 1 kop fijne prinsessenboontjes (diepvries)
- 2 dunne sneetjes gerookte of gedroogde ham
- ½ dl room
- kleine selderblaadjes (uit het binnenste van een groene of witte selder)
- peper en zout



### Bereiding

- Laat de boontjes licht ontdooien (± 15 minuten op kamertemperatuur en snij ze in stukjes van 2 cm
- Snij de ham in fijne reepjes (½ cm breed) van 3 cm
- Kruid de room me peper en zout en klop halfstijf op
- Plaats in de frigo tot het opdienen
- Breng de wildfond in een kookpan samen met de sherry aan de kook
- Voeg de boontjes toe en laat op een matig vuur gedurende 10 minuten koken (de tijd om de boontjes gaar te laten worden)
- Voeg de hamreepjes toe en roer om
- Breng op smaak met peper en zout
- Verdeel de consommé over borden
- Lepel over elk bord een weinig halfopgeklopte room en versier met enkele kleine selderblaadjes

### Varianten

- Groenteconsommé met kruiden – vervang de wildfond door kalfsfond. Gebruik als garnituur groentereepjes (diepvries) ‘royale’ en verse kruiden zoals bieslook, basilicum, dragon
- Consommé met zalm – vervang de wildfond door gevogeltesfond en als garnituur – 1 ‘zalmfilet pur’ – oppervlakkig laten ontdooien (½ uur op kamertemperatuur of 5 minuten op ontdooi-stand in de microgolfoven) en in kleine blokjes snijden. 3 minuten voor het einde laten meekoken. Afwerken met een kop tomatenblokjes (diepvries) en eventueel halfopgeklopte room waar een weinig kervel (½ diepvrieskervelbolletje, ontdooid en uitgelekt) aan toegevoegd werd

### Kooktip

- Als garnituur kunnen ook reepjes boschampionns of oesterzwammen (slechts enkele minuten laten meekoken) gebruikt worden alsook in stukjes gesneden ‘royale’
- ‘Royale’ – 1 ei met peper en zout goed loskloppen. Aanlengen met ¾ liter vleesbouillon (½ blokje in ¾ liter heet water opgelost). Giet dit mengsel in een lichtjes ingeboterde vuurvaste schotel. Laat bakken in de oven op 180°C tot het volledig gestold is (10 à 15 minuten). Laat afkoelen en snij in reepjes of blokjes

## Hertenbiefstuk met bospaddestoelen en aspergepunten

### Ingrediënten (4 pers)

- 2 hertenbiefstukjes
- 100 gr groene aspergetips
- 1 rode ui
- 2 cm gemberwortel
- 1 rode peper
- 250 gr bospaddestoelenmix
- 3 eetlepels olijfolie
- ½ eetlepel suiker
- 400 ml wildfond
- 2 à 3 eetlepels sojasaus
- 4 gepofte aardappelen
- 125 gr crème fraîche



### Bereiding

- Snij de biefstuk dwars op de draad in plakjes en laat deze ±10 minuten op kamertemperatuur komen
- Halveer de asperges en bewaar de toppen
- Pel de ui en snij deze in dunne plakjes
- Maak de knoflook, gember en peper schoon en hak deze fijn
- Verhit een wok tot deze gloeiend heet is
- Laat de olijfolie over de panbodem uitvloeien
- Roerbak de knoflook, gember en peper kort tot deze gaat geuren
- Voeg het vlees toe en bak het al omscheppend in ±2 minuten rondom bruin
- Leg het vlees op een warm bord en hou warm onder aluminiumfolie
- Roerbak de bospaddestoelen en ui in het bakvet 2 minuten
- Voeg de aspergepunten, suiker, fond en sojasaus toe
- Verwarm het geheel gedurende 3 minuten op middelmatig vuur
- Laat het mengsel voor de helft inkoken
- Vlees erdoor mengen en nog 2 minuten mee warmen
- Serveer het gerecht met de gepofte aardappel en de crème fraîche

### Tip

- Asperges kunnen vervangen worden door sugarsnaps en maak een lekkere puree met spekjes en een rode wijnsaus

## Warme peer gevuld met chocolade in deegjasje

### Ingrediënten (4 pers)

- 4 kleine peren (Doyenné du Comice)
- 150 gr pure chocolade
- 5 vellen bladerdeeg (12 x 12 cm)
- 5 dl vanille-ijs
- 250 gr griessuiker
- 1 liter water
- 1 vanillestok
- 2 eieren
- 4 muntblaadjes



### Bereiding

- Schil de peren maar laat de steeltjes eraan
- Boor de klokhuisen uit met een speciale uitsteker
- Kook het water, de suiker en het vanillestokje in een grote kookpot
- Pocheer de peren gedurende 5 à 10 minuten en laat ze afkoelen in de siroop
- Laat uitlekken op een rooster
- Smelt de chocolade in een warmwaterbad of in de magnetron
- Draai de peren om en zet ze rechtop in een kopje of glas en vul ze met de chocolade
- Zet de peren zo in de koelkast
- Neem een vel bladerdeeg en steek 4 rondjes van 6 cm diameter uit
- Leg de rondjes op de onderkant van de peer en druk aan
- Neem 4 vellen bladerdeeg en steek er rondjes uit van 12 cm diameter
- Maak een gaatje in het midden van de cirkels
- Leg de rondjes bladerdeeg over de peer met het steeltje door het gaatje
- Bestrijk de randen met eigeel en kleef het deeg zorgvuldig dicht
- Zet de peren afgedekt enkele uren in de koelkast
- Bestrijk de peren helemaal met eigeel
- Bak ze in een voorverwarmde oven op 220°C gedurende 20 minuten tot het deeg goudbruin is
- Serveer de ingepakte peren warm op een schijfje vanille-ijs en versier de steeltje met een muntblaadje