

Menu 57.

Paddestoelentaartje met peterseliesaus

Schorsenerensoep met tuinkers

**Hazenrugfilet met gepofte knoflook en
sinaasappel-wijnsaus**

Gekarameliseerde ananas met gemberijs

Paddestoelentaartje met peterseliesaus

Ingrediënten (4pers)

- 4 plakjes roomboterbladerdeeg (diepvries)
- 300 g gemengde paddestoelen (o.a. oesterzwammen en shii-takes)
- 1 sjalot
- 2 teentjes knoflook
- 7 eierdooiers
- 4 eetlepels olijfolie
- 3 eetlepels bloem
- 250 ml slagroom
- 1 zakje verse peterselie (30 g)
- ½ potje gevogeltefond (à 380 ml)
- eenpersoonstaartvormpjes (doorsnede 12 cm)



Bereiding

- Oven voorverwarmen op 200°C
- Plakjes deeg op werkvlak uitspreiden en laten ontdooien
- Paddestoelen schoonborstelen en in plakjes snijden
- Sjalot en knoflook pellen en fijnsnijden
- Taartvormpjes licht met olie invetten
- Deegplakjes iets uitrollen en zo in vormpjes leggen dat deeg ruim over rand hangt
- Deegbodems enkele malen met vork inprikken en dun met 1 losgeklopte eierdooier bestrijken
- In koekenpan 3 el olie verhitten en sjalot met 1 teentje knoflook 30 seconden fruiten
- Paddestoelen toevoegen en op hoog vuur meebakken
- Op smaak brengen met zout en peper
- Paddestoelen in zeef laten uitlekken, vocht opvangen
- Rest van eierdooiers met paddestoelenvocht losroeren
- Bloem in 125 ml slagroom loskloppen en door eierdooiers roeren
- Paddestoelen over taartvormpjes verdelen en roommengsel erop schenken
- Taartjes in midden van oven in ±20 minuten gaarbakken
- Steeltjes van peterselie plukken en grof hakken
- Kwart van peterselieblad achterhouden voor garnering
- Rest in kom overgieten met kokend water en na 15 seconden in zeef met koud water afspoelen en goed laten uitlekken (= blancheren)
- In koekenpan gehakte peterseliesteeltjes met rest van knoflook in 1 eetlepel olie gedurende 1 minuut zachtjes bakken
- Fond erbij schenken en op hoog vuur tot ⅓ inkoken
- Rest van slagroom erdoor roeren en saus nog 3 minuten laten inkoken
- Peterselieblad droogdeppen, fijnhakken en door roomsaus roeren
- Taartjes voorzichtig uit vorm nemen en 1 minuut op rooster laten uitdampen
- Taartjes op bord leggen
- Peterseliesaus met garde schuimig kloppen en rondom taartjes schenken
- Taartjes met achtergehouden peterselie bestrooien
- Eventueel nog garneren met enkele gebakken paddestoelen, plukje frisée- en rucolasla

Wijntip

- Frisse droge maar krachtige roséwijn

Schorsenerensoep met tuinkers

Ingrediënten (6 pers)

- 6 plakjes Jambon d'Ardenne (ca. 100 g)
- 1 ui
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 dl medium dry sherry
- 2 potjes schorseneren (à netto 530 g)
- 2 potten gevogeltefond (à 380 ml)
- 250 ml slagroom
- zout, versgemalen peper en nootmuskaat
- 2 sneetjes wit casinobrood
- 1 bakje tuinkers
- staafmixer of keukenmachine



Bereiding

- In droge koekenpan plakjes ham knapperig bruin bakken
- Op keukenpapier laten uitlekken
- Ui pellen en snipperen
- In soeppan olijfolie verhitten en ui zachtjes fruiten
- Sherry erbij schenken en op matig hoog vuur in ±5 minuten laten verdampen
- Schorseneren afgieten en door ui scheppen
- Gevogeltefond toevoegen
- Aan de kook brengen en ±10 minuten zachtjes verwarmen
- Met staafmixer (of in keukenmachine) geheel pureren tot glad gebonden soep
- Eventueel verdunnen met wat water
- Soep eventueel opnieuw verwarmen
- Slagroom erdoor roeren en soep op smaak brengen met zout, peper en nootmuskaat
- Soep nog even goed doorwarmen
- Intussen sneetjes brood roosteren en diagonaal doorsnijden
- Tuinkers van bedje knippen
- Schorsenerensoep in zes warme diepe borden scheppen
- In midden toefje tuinkers leggen
- Plakjes ham elk in 3 stukken breken en stukken schuin tegen en op tuinkers in soep leggen
- Geroosterde brood apart erbij geven

Kooktip

- U kunt de gevogeltefond ook vervangen door 3/4 liter kippenbouillon van tabletten

Wijntip

- Ronde, fruitige, soms wat kruidige witte wijn

Hazenrugfilet met gepofte knoflook en sinaasappel-wijnsaus

Ingrediënten (4 pers)

- 500 ml rode wijn
- 250 ml (vers) sinaasappelsap
- ½ pot wildfond (à 380 ml)
- 13 teentjes knoflook (ongepeld)
- ½ theelepel gedroogde tijm
- 3 eetlepels olijfolie
- 1 eetlepel grof zeezout
- 4 hazenrugfilets
- 2 eetlepels boter
- ovenschaal
- 4 cocktailprikkers
- aluminiumfolie



Bereiding

- Oven voorverwarmen op 175°C
- In pan wijn met sinaasappelsap, fond, 1 teentje knoflook (gepeld) en tijm aan de kook brengen
- Saus in 30 minuten op matig vuur tot ½ laten inkoken
- Intussen in ovenschaal ongepelde knoflook mengen met 2 eetlepels olie en zeezout
- Knoflook 30 minuten in oven poffen
- Vlees op kamertemperatuur laten komen
- Knoflook en tijm uit saus nemen
- Hazenrugfilets bestrooien met peper, dunne punten terugvouwen en vaststeken met cocktailprikkers
- In pan boter met rest van olie verhitten en vlees op hoog vuur in 2 minuten bruinbakken
- Vlees op folie leggen en bestrooien met zout
- Folie dichtvouwen en vlees nog 5 minuten in oven tot rosé laten doorgaren
- Saus door bakvet roeren en op smaak brengen met zout en peper
- Vleesfilets uit folie nemen en schuin in plakken snijden
- Vlees op vier warme borden leggen
- Gepofte knoflook ernaast leggen, saus over vlees scheppen of apart erbij serveren
- Lekker met aardappelpuree en haricots verts

Wijntip

- Volle, ronde vaak wat kruidige rode wijn

Gekarameliseerde ananas met gemberijs

Ingrediënten (4 pers)

- ½ liter vanilleroomijs
- 4 bolletjes stengember (potje à 240 g)
- 1 eetlepel gembersiroop (uit potje stengember)
- 4 eetlepels donkere basterdsuiker
- 1 theelepel Chinees vijfkruidenpoeder of gemberpoeder
- 1 rijpe ananas
- 25 gr ongezoeten boter



Bereiding

- Kan tot 1 dag tevoren: Roomijs op kamertemperatuur iets zacht laten worden
- Gemberbolletjes fijnhakken
- Gehakte gember en gembersiroop door ijs mengen
- Ijs terug in vriezer plaatsen en minstens 1 uur opnieuw laten bevriezen
- In kom basterdsuiker met vijfkruidenpoeder mengen
- Ananas schillen en in de lengte in kwarten snijden
- Harde kern wegsnijden en kwarten in de lengte in drie repen snijden
- In koekenpan met antiaanbaklaag boter laten smelten
- Ananasrepen erin leggen, bestrooien met basterdsuiker
- Ananas 2 à 3 min. bakken en eventueel tussentijds keren, tot suiker stroperig is en ananas goudbruin en warm is
- Ijs uit vriezer nemen
- Ananasrepen over vier dessertborden verdelen en met ijsschep krullen van gemberijs eraast scheppen

Tip

- Zacht geworden en opnieuw ingevroren ijs kan uit hygiënische overwegingen niet meer lang bewaard worden. Maak dit dessert daarom hooguit de dag tevoren

Wijntip

- Friszoete tot halfzoete witte wijn