

Menu 77.

Hapjes

Taartje van suikerbrood en eenden-reepaté

Doperwtensoep

**Hertenkalffilet met een torentje broccolipuree
met rode biet, spaghetti van schorseneren,
bospaddestoelen en een sausje van
vlierbessendiroop**

**Bonbon van fillodeeg gevuld met exotisch
fruit met mangocoulis en mispelsorbet**

Hollandse garnalenspiesjes

hapje

Ingrediënten (1 pers)

- geklopte slagroom
- mayonaise
- scheutje wodka (slijter)
- mespunt kerriepoeder
- Hollandse garnalen (of roze garnalen)
- verse selderij, fijne blaadjes



Bereiding

- Vul kleine borrelglaasjes of eierdopjes met een cocktailsaus van gelijke delen geklopte room met mayonaise, een scheutje wodka en een mespunt kerriepoeder
- Steek aan cocktailprikkers telkens 5 à 7 garnalen, afgewisseld met fijne blaadjes selderij en leg op elk glaasje 1 spiesje

Roggebroodhapje met biet en zalm

hapje

Ingrediënten (8pers)

- 2 eetlepels (olijf)olie
- 1 eetlepel citroensap
- 1 eetlepel knoflookbieslook, fijngeknipt
- 1 eetlepel kappertjes
- 1 gekookte biet, schoongemaakt
- 2 sneetjes licht roggebrood
- 1 eetlepel mayonaise
- 1 bakje gerookte zalmblokjes (100 gr)



Bereiding

- In kommetje olie en citroensap tot dressing kloppen
- In ander kommetje bieslook, kappertjes en ½ eetlepel dressing door elkaar scheppen
- Biet in 8 plakjes snijden en er met uitsteekvormpje 8 even grote rondjes uitsteken
- Plakjes in dressing leggen
- Sneetjes roggebrood in vieren snijden en dun bestrijken met mayonaise
- Hierop plakjes biet leggen en zalmblokjes erover verdelen
- Bieslook en kappertjes erop scheppen

Wijntip

- Ronde, fruitige, soms wat kruidige witte wijnen

Toast met slaatje van haring en radijs

hapje

Ingrediënten (6 pers)

- 6 dikke sneden brood (bijv. Bourgondisch brood)
- 2 schaaltes maatjesharing (= 8 filets)
- ½ bosje radijs
- 125 ml zure room



Bereiding

- Sneden brood in broodrooster of onder ovengrill goudbruin roosteren
- Haringfilets in piepkleine blokjes snijden (uitjes uit verpakking worden niet gebruikt)
- Radijs in grove stukjes hakken, enkele mooie blaadjes van radijsloof grof scheuren
- In kom zure room mengen met haring en radijs
- Mengsel op smaak brengen met zout en peper
- Sneetjes brood royaal besmeren met haring-radijsmengsel
- Garneren met radijsgroen

Tip

- De peperige smaak kan nog versterkt worden door 1 theelepeltje geraspte mierikswortel door de zure room te roeren
- Zo'n haringsalade op brood smaakt ook lekker met bieslook en fijne blokjes ongeschilde Granny Smith-appels in plaats van radijs, of met bosuitjes en fijngesneden tuinkruiden

Wijntip

- Lichte, frisse, fruitige witte wijnen

Crostini met roomkaas

Ingrediënten (12 stuks)

- 12 sneetjes stokbrood
- 50 gr knoflookboter
- 100 gr magere spekblokjes
- 2 bosuitjes
- 200 gr verse roomkaas
- 2 eetlepels zongedroogde tomaten op olie
- versgemalen peper



Bereiding

- Verwarm de ovengrill voor
- Bestrijk de sneetjes brood met de knoflookboter en rooster ze onder de grill goudbruin
- Bak intussen de spekblokjes knapperig en schep ze op keukenpapier
- Snijd de schoongemaakte bosuitjes in ringetjes en houd het lichte en het groene deel apart
- Doe de roomkaas, de uitgelekte tomaten, het spek, het lichtgekleurde deel van de bosuitjes en wat peper in de foodprocessor en laat kort draaien
- Bestrijk de sneetjes met het roomkaasmengsel en bestrooi ze met het groen van de bosuitjes

Boursin met kruiden op een nestje van Granny Smith en groene selder

Ingrediënten (4 pers)

- ½ Granny Smith
- 5 cm groene selderstengel
- beetje verse gember
- citroengras
- olijfolie
- limoensap (1 koffielepel)
- peper en zout
- 6 blaadjes munt
- 2 eetlepels Boursin met Look en Fijne Kruiden



Bereiding

- Selder en appel in fijne julienne snijden en mengen met olie, fijngesneden citroengras, gember en limoensap
- Afwerken met peper en zout
- De Boursin mengen met de munt en schikken op een nestje van appel en selder

Taartje van suikerbrood en eenden-reepaté

Ingrediënten (4 pers)

- 5 vijgen
- 1½ dl rode port
- ½ dl vinaigrette, Rois de France
- 2 stronken witlof
- 1 goudrenet
- 200 gr eenden-reepaté**
- 2 plakken suikerbrood
- 1 gerookte eendenborst



Bereiding

- Snijd de vijgen in kleine brunoise en blancheer ze kort in de port
- Maak het afgekoelde mengsel fijn en voeg op het laatst nog een scheutje vinaigrette naar smaak toe
- Snijd witlof en de goudrenet in chinoise
- Snijd de plakken suikerbrood in vieren en de eenden-reepaté met een warm mes in vier plakken
- Snijd daarna de gerookte eendenborst in dunne plakjes
- Bak het gesneden suikerbrood vlak voor het serveren even in een droge pan krokant
- Begin met een stukje suikerbrood
- Leg hierop een plakje paté, vervolgens weer brood en paté zodat u een taartje van vier laagjes hebt [Druk dit licht aan. Herhaal dit drie keer]
- Wok met een eetlepel olijfolie de appel en het witlof
- Karameliseer het witlof/appelmengsel met een eetlepel bruine suiker tot het mengsel lichtbruin is
- Garneer het bord met aangemaakt eikenblad en plaats daarop de dun gesneden eendenborst
- Plaats in het midden het gewokte witlof; daarop komt het taartje van suikerbrood en de eenden-reepaté
- Bovenaan lepelt u de vijgenvinaigrette

** - dit kan ook een andere wildpaté zijn of paté bereiding zie hieronder

Wijn

- Gigondas – Domaine La Machotte 2002

Warme wildpaté

Ingrediënten voor de bouillon

- 2 fazanten à 800 gr
- verse takjes rozemarijn en tijm
- 2 laurierblaadjes
- 1 wortel, gehakt
- 1 middelgrote ui, gehakt
- 2 dl rode wijn
- 1 eetlepel tomatenpuree

Ingrediënten voor de vulling

- 1 kleine knolselderij à 600 gr, geschild en in stukken gesneden
- 50 gr boter
- 1 bosje rozemarijn, tijm en peterselie
- 3 saucijsjes van hertenvlees
- olie om in te bakken
- 100 gr pancetta, in kleine blokjes gesneden (of plakjes bacon)
- 125 gr sjalotjes



- 150 gr gemengde, schoongemaakte paddestoelen (shiitakes, eekhoortjesbrood en kastanjechampignons)
- 200 gr pastinaken, geschild en in reepjes van 6 cm gesneden
- 2 theelepels honing

Overige ingrediënten

- 2 theelepels grove mosterd
- 250 à 300 gr bladerdeeg (ontdood)
- 2 eidooiers
- takjes tijm en zeezout als decoratie

Bereiding bouillon

- Maak de fazanten los en snijd de poten los
- Snijd hiervoor met de punt van een zeer scherp mes het gewricht door bij de overgang van de poot en het karkas filets zorgvuldig uit het karkas en zet terzijde
- Gooi de overblijfselen weg
- Verwarm 2 eetlepels olie in een grote pan, bak de poten aan en breng op smaak
- Voeg de wortel, sjalotjes en 2 à 3 takjes tijm, rozemarijn, laurierblaadjes toe en gaar 5 minuten door
- Schenk de wijn erbij, laat tot driekwart inkoken en roer nu de tomatenpuree erdoor
- Kook 1 à 2 minuten
- Voeg 1,25 liter water toe en breng op een hoge warmtebron aan de kook
- Schep schuim en vet dat aan de oppervlakte komt met een schuimspaan weg
- Zet de warmtebron laag en laat de bouillon tot de helft (\pm 6 dl) inkoken
- Zeef de bouillon en schenk terug in de pan
- Kook de gezeefde bouillon opnieuw tot de helft in
- De bouillon kan twee dagen van tevoren bereid en in de koeling worden bewaard of maximaal 1 maand in de vriezer (Het vlees van de poten wordt in dit recept verder niet gebruikt maar is heerlijk in een salade).

Bereiding van de vulling

- Maak de knolselderijpuree
- Sautéer de knolselderij 15 à 20 minuten in de boter met 2 takjes rozemarijn zacht in een pan met deksel
- Verwijder de rozemarijn
- Verwarm de bouillon, doe een kleine soeplepel in een blender of keukenmachine, voeg de knolselderij toe en pureer het geheel
- Snijd de filets in grove stukken en pocheer 7 minuten in de bouillon
- Neem uit de pan en zet terzijde
- Voeg de worstjes toe, pocheer 8 à 10 minuten, neem uit de pan en snijd in plakjes
- Neem de bouillon van de warmtebron
- Verwarm de olie in een grote koekenpan en sautéer de pancetta 4 à 5 minuten
- Voeg de sjalotjes en wat olie toe en bak 5 minuten langer
- Doe het mengsel in een grot kom
- Doe extra olie in de pan en bak de paddestoelen 5 minuten
- Voeg de paddestoelen aan het mengsel toe en schep met een grote lepel om
- Doe de pastinaken met de honing en de blaadjes van een takje tijm in de pan
- Breng op smaak en bak 5 à 7 minuten, neem blaadjes tijm uit de pan en doe samen met het vlees in de kom
- Hak een takje tijm, rozemarijn en peterselie, doe eveneens in de kom en schep het geheel goed om.

Bereiding van de ovenschotel

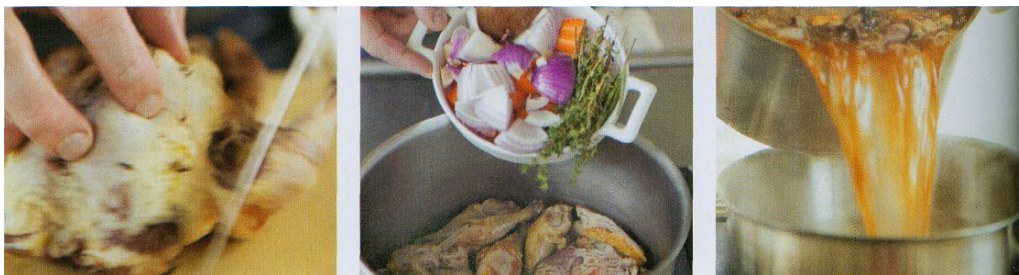
- Verwarm de bouillon en roer 1 eetlepel knolselderijpuree en de mosterd door
- Verdeel de resterende puree over de bodem van een diepe rechthoekige pasteivorm (22 x 10 cm)
- Schep de vulling erop en schenk hierover de bouillon
- De gevulde pasteivorm kan worden afgedekt en is 1 dag houdbaar in de koeling

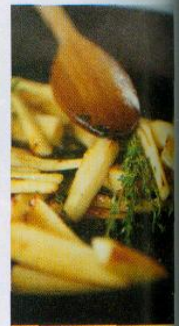
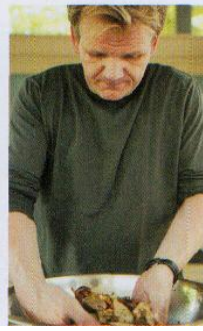
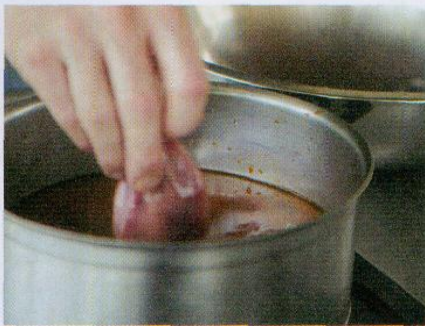
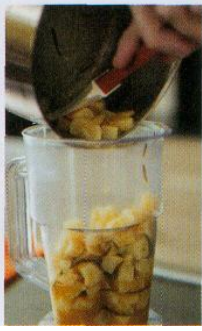
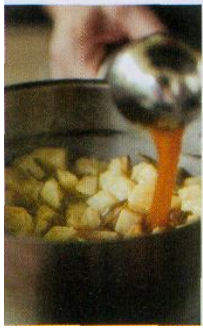
Bereiding – het bakken

- Verwarm de oven voor op 200°C
- Rol het deeg op een licht met bloem bestoven werkvlak uit tot de dikte van een Euromunt.
- Klop de eidooiers glad en bestrijk hiermee de randen van de pasteivorm
- Leg het deeg over de vorm en druk de randen stevig aan
- Snij met een scherp mes het overtollige deeg af
- Bestrijk het deeg met het eidooier
- Snij enkel ovaalvormen uit het overtollige deeg en kerf hierin een bladvorm
- Druk zachtjes op het deeg van de pastei en bestrijk met eiglazuur
- Garneer met takjes tijm en bestrooi met zeezout
- Bak de pastei 10 minuten
- Zet de oven lager naar 180°C en bak nog 20 à 25 minuten tot de deegkorst van de pastei krokant en goudbruin is
- Laat 10 minuten rusten alvorens te serveren

Tips van Gordon Ramsey

- Een koppel fazanten bestaat uit één mannelijke en één vrouwelijke vogel. De haan is smakelijker, de hen is zachter, dit houdt elkaar in balans
- Ander vederwild kan op dezelfde manier worden bereid (bijvoorbeeld 4 patrijzen, 6 duiven of 8 kwartels) Hoenders hebben een vrij sterke smaak. Gebruik in dit geval 5 vogels en gebruik een halve hoeveelheid wijn voor een mildere smaak
- Pel de sjalotjes eenvoudiger door ze enkele seconden in een pan met kokend water te blancheren. Laat ze uitlekken en verwijder de schil
- Bestrijk het deeg voor een extra glanzende toplaag, met een tussentijd van 10 minuten, 2 maal met het eidooierglazuur
- Maak de saus iets dikker, lichter en romiger door er een eetlepel knolselderijpuree door te roeren. In plaats van knolselderij kunnen ook andere wortel- of koolgroenten worden gebruikt zoals bijvoorbeeld pastinaak, wortel en koolraap
- De pastei kan 2 maanden in de vriezer worden bewaard. Verwarm simpelweg 20 minuten langer. Of maak de vulling een dag van tevoren, bewaar in de koelkast en maak de pastei op de dag zelf af





Doperwtensoep

Ingrediënten (4 pers)

- 450 gr diepvriesdoperwtjes (fijn)
- 1 pakje met 4 kleine kropslaatjes (little gem)
- 1 bosje lente-uitjes
- 1 liter kippenbouillon
- 10 cl room
- boter
- munt
- peper en zout



Bereiding

- Snipper de lente-uitjes fijn
- Snij de kropslaatjes in vieren
- Stoof ze aan in een nootje boter
- Giet er de warme kippenbouillon bij en voeg er $\frac{3}{4}$ van de doperwtjes aan toe
- Laat nog 5 minuten koken
- Mix de soep
- Voeg er de room aan toe
- Breng op smaak met peper en zout
- Doe er de rest van de doperwtjes bij
- Laat nog heel even goed doorwarmen
- Werk af met verse munt

Hertenkalffilet vergezeld van een torentje broccolipuree en rode biet, spaghetti van schorseneren, meli-melo van bospaddestoelen en een sausje van vlierbessensiroop

Ingrediënten (4 pers)

- 180 gr filet van hertenkalf per persoon
- 1 rode biet
- 1 bundel schorseneren
- 1 citroen
- 2 broccoli
- ½ kg mengeling van boschampionns (cantharellen, hoorn des overvloeds enz.)
- 8 kleine aardappelen
- 1 dl vlierbessensiroop
- ½ liter wildfond
- 2 dl gevogeltebouillon
- boter
- nootmuskaat
- peterselie



Bereiding

- De rode biet gaarkoken, schillen en in fijne plakjes van 6 cm doorsnede snijden (reken 2 schijfjes per persoon)
- De broccoli reinigen en gaarkoken
- De groenten laten uitlekken en cutteren tot een homogene massa
- Kruiden met peper, zout, nootmuskaat en opkloppen met malse boter
- De aardappelen tot paddestoelen uitsnijden: van een kant een plakje snijden, met een appelboor aan de snijkant tot halverwege de overgebleven aardappel insnijden en rondom wegsnijden, zodat er een paddestoelvorm ontstaat
- Deze gaarkoken in gevogeltebouillon en warm houden
- De schorseneren schillen, reinigen in water met citroensap en in lange julienne snijden
- De wortelgroente aanstoven in een weinig boter
- Kruiden met peper, zout en nootmuskaat
- Een beetje room toevoegen en kort laten koken
- De paddestoelen reinigen, aanstoven in boter met fijngesnipperde sjalot en kruiden met peper en zout
- Afwerken met gehakte peterselie
- Alle groenten warm houden
- Het vlees langs alle kanten bruinschroeien
- Kruiden met peper en zout en verder laten garen in een oven van 180°C
- Het vlees warm houden
- ½ liter wildfond met 1 dl vlierbessensiroop tot de helft laten inkoken en het gezeefde braadvocht toevoegen
- Kruiden met peper en zout en de saus opkloppen met klontjes koude boter
- Maak een torentje van broccolimousse en rode biet
- Leg het vlees in het midden van het bord
- Schik daarrond het broccolitorrentje met de spaghetti van schorseneren, de meli-melo van bospaddestoelen en de paddestoelaardappelen
- Giet de saus gedeeltelijk over het vlees

Bonbon van fillodeeg gevuld met exotisch fruit met mangocoulis en mispelsorbet

Ingrediënten (4 pers)

- 12 vellen fillodeeg
- 1 mango
- 1 ananas
- 1 kaki
- 1 papaja
- coulis van mango
- 4 bolletjes mispelsorbet (of andere sorbet)
- bloedsuiker
- 4 muntblaadjes

Ingrediënten mangocoulis 1 (4 pers)

- 1 goed rijpe mango
- 3 eetlepels rietsuiker
- 2 eetlepels sap van groene citroen

Ingrediënten mangocoulis 2 (4 pers)

- 250 gr mangovlees
- 3 dl water
- 120 gr suiker
- 1 zakje vanillesuiker (indien gewenst)

Ingrediënten mispelsorbet

- sap van ½ limoen
- 100 gr suiker
- 250 gr vruchtvlees van mispels

Bereiding mangocoulis 1

- Snij het vlees van de pit
- Verwijder de schil
- Maak fijn in mixer en voeg de rietsuiker en het citroensap toe
- Maak er een homogene gladde saus van
- Voeg indien nodig een beetje water toe

Bereiding mangocoulis 2

- Kook op een zeer zacht vuurtje gedurende 10 minuten 3 dl water en los hierin 120 gr suiker op
- Mix 250 gr mangovlees en voeg toe aan de suikersiroop
- Voeg eventueel een zakje vanillesuiker toe
- Laat nog 5 minuten zachtjes koken

Bereiding mispelsorbet

- Breng 100 ml water aan de kook en los hierin 100 gr suiker op
- Kook gedurende 2 minuten op een zacht vuurtje
- Voeg het vruchtvlees van de mispels toe en het sap van ½ limoen
- Mix goed
- Laat et opstijven in de diepvrieskast minstens 3 uur of in een ijsmachine

Bereiding bonbon van fillodeeg

- Snijd het fruit in gelijke blokjes en stoof ze kort in boter en suiker tot een homogene massa
- Laat afkoelen
- Neem 3 vellen fillodeeg van ± 15 op 20 cm per persoon
- Leg in het midden 2 grote eetlepels van de vruchtencompote
- Vouw de vellen dicht en verpak zoals een bonbon (de uiteinden dichtdraaien)
- Leg de bonbons op een bakplaat, bedekt met bakpapier
- Laat ze kleuren in een oven van 200°C



Afwerking

- Giet op ieder bord wat mangocoulis
- Leg de bonbon in het midden van het bord en werk af met een bolletje misspelsorbet
- Bestrooi met bloedsuiker, versier met een takje munt en dien onmiddellijk op.