

Menu 78.

Knolselderij-crèmesoep

Warme wildpaté

**Evermedaillons, gegratineerde selder met
appelen en feta**

**Pavlova rollade van mango en
passievrucht**

Knolselderij-crèmesoep

Bereidingstijd 35 minuten voorbereiden en 5 bereiden

Ingrediënten (4pers)

- 1 knolselderij (kleine)
- 3 eetlepels citroensap
- 2 sjalotjes
- 25 gr roomboter
- 1 kruidenbouillontablet
- 1 takje tijm
- 1 eetlepel cognac of vieux
- 1 bekertje crème fraîche (125 ml)
- zout en (versgemalen) peper
- staafmixer



Bereiding

- Boven- en onderkant van knolselderij dun eraf snijden
- Rest van knolselderij met groot mes in plakken snijden
- Plakken schillen, wassen en in blokjes snijden
- Tot gebruik bewaren in ruim water met 2 eetlepels citroensap
- Sjalotjes pellen en snipperen
- In grote pan boter smelten
- Sjalotjes ± 2 minuten zachtjes bakken
- Knolselderij uit water halen en ± 1 minuut al omscheppend meebakken
- Bouillontablet, tijm en 6 dl water toevoegen
- Selderij in ± 20 minuten op laag vuur gaar koken
- Tijm uit pan nemen
- Met schuimspaan enkele blokjes knolselderij eruit nemen
- Soep met staafmixer of in keukenmachine glad pureren
- Soep opnieuw verwarmen
- 1 eetlepel citroensap, cognac of vieux en $\frac{2}{3}$ deel van crème fraîche erdoor roeren
- Op smaak brengen met zout en peper
- Soep in vier borden scheppen en rest van crème fraîche erin scheppen
- Serveren met kaasstengels

Wijntip

- Ronde, fruitige, soms wat kruidige witte wijnen

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 (ontdoid)
- 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
- Sauteer 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 sauteer 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

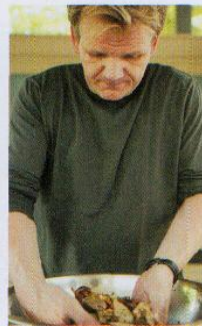
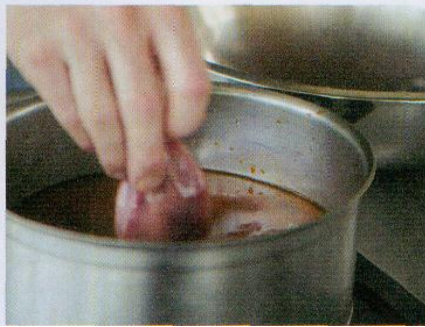
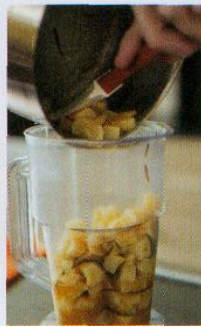
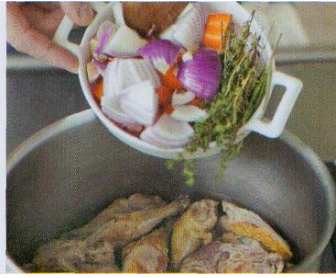
- Verwarm de bouillon en roer 1 eetlepel knolselderijpuree en de mosterd door
- Verdeel de resterende puree over de bodem van een diepe rechthoekige pasteivorm (22 x 10 cm)
- Schep de vulling erop en schenk hierover de bouillon
- De gevulde pasteivorm kan worden afgedekt en is 1 dag houdbaar in de koeling

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 ovaal vormen 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



Evermedaillons, gegratineerde selder met appelen en feta

Ingrediënten (4pers)

- 1 knolselder
- 1 liter melk
- 1 snuifje nootmuskaat
- 3 groene appelen (Granny Smith)
- bakboter
- 100 gr feta
- 4 everjongmedaillons
- 100 gr boter
- 600 ml groene-pepersaus
- 1 eetlepel rode-bessengelei
- 4 renetappelen
- 1 koffielepel paprikapoeder
- versgemalen peper en zout



Bereiding

- **Voor de gratin:**
 - Schil de selder en snijd hem in blokjes
 - Giet de selder in een steelpan met melk, muskaat, peper en zout
 - Breng aan de kook, zet halfweg het deksel op de pan en laat gedurende 10 minuten op een matig vuur sudderen
 - Schil de appelen, maak ze schoon en snijd ze in blokjes
 - Voeg ze toe aan de selder en laat het geheel nog 10 minuten op een zacht vuur koken
 - Laat uitlekken en maak het geheel tot een fijne puree met een beetje kookvocht
 - Giet in een beboterde gratineerschotel en bestrooi met kruimels feta
 - Laat gedurende 5 minuten bruin bakken in een op 210°C voorverwarmde oven
- **Voor de medaillons:**
 - Laat de evermedaillons gedurende 5 minuten aan elke kant bruin bakken in 50 gr hete boter
 - Leg ze opzij
 - Blus de bakbodem met de pepersaus en voeg daarna de rode bessengelei toe
- Schil, was en snijd de appelen in dikke schijfjes
- Bestrooi ze met paprika en spreid ze uit op een gratineerschotel
- Overgiet ze met de rest van de gesmolten boter en laat ze gedurende 3 minuten aan elke kant in een op 180°C voorverwarmde oven bruin bakken
- Dien de met saus overgoten evermedaillons samen met de appelen en de gegratineerde selder op

Wijntip

- Crozes-Hermitage A.C. 2003 – droge witte wijn

Pavlova rollade van mango en passievrucht

Dit dessert smaakt het best wanneer het half bevroren is

Ingrediënten (8 pers) voor de meringue

- 2 theelepels maïzena
- 2 theelepels wijnazijn
- 2 theelepels instant koffie
- 5 eiwitten
- 200 gr bruine basterdsuiker
- een handjevol pistachenoten in de lengte gehalveerd

Ingrediënten voor de vulling

- 1 kleine mango
- 250 gr mascarpone
- 1½ dl koksroom
- 1 passievrucht

Ingrediënten voor de garnering

- poedersuiker



Bereiding

- Verwarm de oven voor op 140°C (hete lucht op 120°C)
- Bekleed een Swiss rol bakblik (bakplaat met schuine rand om de bisquit met confituur op te rollen) van 33 x 23 cm met bakpapier
- Roer voor de meringue de maïzena, koffie en azijn door elkaar en zet terzijde
- Klop de eiwitten stijf en voeg nu, lepel voor lepel, de suiker toe tot het mengsel redelijk dik is
- Klop nu het koffiemengsel erdoor
- Schep het meringuemengsel op het bakpapier en smeer voorzichtig uit
- Bestrooi met de pistachenootjes en bak 35 à 40 minuten krokant
- Maak intussen de vulling
- Snijd de mango rondom in en maak los van de pit
- Verwijder de schil en hak het vruchtvlees fijn
- Klop de mascarpone en roer de stukjes mango erdoor
- Klop de room stijf en roer door het mangomengsel
- Halveer de passievrucht, schep de inhoud uit de schil en zet tot gebruik terzijde
- Neem de meringue uit de oven en laat 10 minuten in het blik afkoelen
- Neem uit het blik en leg met het papier aan de onderzijde op een rooster
- Bestrooi een vel bakpapier met poedersuiker en leg hierop de volledig afgekoelde meringue met het papier naar boven
- Verwijder nu het bakpapier van de meringue en smeer de vulling hierover uit
- Besprenkel met de passievrucht en maak met behulp van het onderliggende papier een rol

Eenvoudig in te vriezen

- Leg de pavlova op een snijplank en vries onbedekt in
 - **Onbedekt invriezen** wil zeggen dat het gerecht zonder het te omwikkelen of in te pakken in de vriezer wordt gezet tot het stevig is. Pas wanneer dit het geval is kan het ingepakt of omwikkeld worden waardoor het zijn vorm behoudt. Dit is de handigste manier om zacht of kwetsbaar voedsel in te vriezen.
- Wikkel in folie en bewaar maximaal 1 maand in de vriezer

Eenvoudig te serveren

- Verwijder de folie en ontdooi ± 60 minuten in de koelkast
- Bestrooi met poedersuiker en serveer in plakken