

Menu 106.

**Witte-bonensoep met kastanje-
champignons en rozemarijn-bruschetta**

**Bladerdeeg opgevuld met appel, zeebaars
en gerookte zalm**

Roomsausje met raketsla en blonde Leffe

**Gevulde koteletjes van edelhert met
Garnituur**

Crème brûlée van speculaas

Witte-bonensoep met kastanjechampignons en rozemarijn-bruschetta

Bereiding 15 minuten

Ingrediënten (4 pers)

- 2 tenen knoflook
- 6 bosuitjes
- 4 eetlepels olijfolie met truffelaroma
- 1 potje witte bonen (370 ml)
- 1 eetlepel vloeibare Italiaanse kruidenbouillon
- zout en (versgemalen) peper
- 2 takjes rozemarijn
- 2 voorgebakken ciabatta's met gedroogde tomaat
- 250 gr bakje kastanjechampignons
- wok
- keukenpapier
- staafmixer
- grillpan



Bereiding

- Knoflook pellen en fijnsnipperen
- Bosuitjes schoonmaken en in ringetjes snijden
- In pan 1 eetlepel olijfolie verwarmen
- Knoflook en helft van bosui ± 3 minuten heel zachtjes smoren
- Witte bonen met vocht, kruidenbouillon en ½ liter water toevoegen, aan de kook brengen en ± 5 minuten zachtjes laten pruttelen
- Met staafmixer pureren tot gladde, lichtgebonden soep
- Op smaak brengen met zout en peper
- Van 1 takje rozemarijn naaldjes rissen en heel fijnhakken
- Ciabatta's schuin in 8 dunne plakjes snijden
- Champignons schoonvegen met keukenpapier en in vieren snijden
- Soep opnieuw zachtjes verwarmen
- Grillpan verwarmen tot gloeiend heet
- Intussen in wok 1 eetlepel olijfolie verhitten
- Champignons met fijngehakte rozemarijn en rest van bosui in ± 4 minuten op hoog vuur roerbakken, vocht laten verdampen
- Op smaak brengen met zout
- Snetjes ciabatta in grillpan aan beide zijden mooi bruin roosteren
- Snetjes geroosterde ciabatta aan beide kanten met takje rozemarijn inwrijven
- Besprenkelen met rest van olijfolie
- Witte-bonensoep in vier diepe borden scheppen
- In midden bergje van champignons scheppen
- Bruschette op rand van borden leggen

Bladerdeeg opgevuld met appel, zeebaars en gerookte zalm. Roomsausje met raketsla en blonde Leffe

Ingrediënten (4 pers)

- 600 gr zeebaarsfilet
- 4 sneetjes gerookte zalm
- 1 blad bladerdeeg
- 4 appels in dunne plakken gesneden
- 2 eetlepels mierikswortelpuree
- 1 eierdooier
- 1 flesje blonde Leffe
- ½ liter room
- 1 ui
- 1 stengel selder
- 1 handvol raketsla, gehakt
- 1 dl visbouillon
- 1 teentje look
- 1 takje tijm
- 1 laurierblaadje
- olijfolie

Bereiding

- Besmeer de gerookte zalm met de mierikswortelpuree
- Leg een laag zeebaarsfilet, een laag appels en een laag zeebaarsfilet erbovenop
- Rol alles op
- Leg je bladerdeeg open en beleg de helft van het bladerdeeg met deze rol
- Plooi de andere helft van het bladerdeeg over de rol
- Mooi sluiten en bestrijken met eierdooier
- Plaats de rol in een op 180°C voorverwarmde oven
- Laat hem ongeveer 30 minuten kleuren
- Ondertussen maak je de saus
- Snij de groenten fijn en stoof ze aan in de olijfolie
- Voeg de look, de tijm en het laurierblaadje toe als de groenten glazig worden
- Doe er de blonde Leffe bij en laat tot de helft inkoken
- Voeg de visbouillon toe, samen met de room
- Laat inkoken tot sausdikte, steek door een fijne zeef en kruid af

Gevulde koteletjes van edelhert met garnituur

Ingrediënten (8 pers)

- 16 koteletjes van edelhert (hert of ree)
- 250 gr darmnet (4 uren geweekt in gezouten water en gewassen)
- 2 versnipperde sjalotjes
- 1 fijngehakte ui
- 350 gr fijngesneden champignons
- 1 versnipperd teentje knoflook
- 100 gr pistachenoten
- 3 dl rode wijn
- 4 dl wildfond
- 1 dl wildglacé (facultatief)
- 1 eetlepel aalbessengelei
- 200 gr boter
- 100 gr geklaarde boter
- 4 raapjes in vorm gesneden
- 4 wortelen in vorm gesneden
- 4 dikke aardappelen in vorm gesneden
- 300 gr bospaddestoelen
- 8 oesterzwammen
- 1 kleine knolselder
- 1 citroen
- 1 eetlepel bloem
- een kruidenbosje
- 1 dl room
- 2 eetlepels suiker
- 1 rode biet in dunne sliertjes gesneden
- takjes salie
- blaadjes selder
- wijnrankbladeren
- takjes eetbaar tuingroen
- peper van de molen en zout

Bereiding

- Snijd de onregelmatigheden van de koteletjes, schraap de ribbetjes mooi glad en maak overlans insnijdingen
- Zorg ervoor dat het vlees niet loskomt van de ribbetjes
- Bereid een „duxelle” door de sjalotjes, uien en knoflook in boter te stoven
- Voeg na 5 minuten 1 dl wijn toe en laat het vocht verdampen
- Voeg de champignons toe, kruid met peper van de molen en zout en laat alles opnieuw droog koken
- Meng op het laatst met de pistachenoten en laat afkoelen
- Vul de koteletjes met de duxelle en wikkel alles in darmnet
- Kook de wortelen, raapjes en aardappelen gaar
- Schil de knolselder en wrijf de groente onmiddellijk in met citroen
- Snijd een paar schijfjes knolselder af om te frituren en snijd de rest in blokjes
- Kook deze in een „blanc” (water, citroensap, kruidenbosje, bloem)
- Pureer de knolselder tot een zalvige textuur, voeg room en 50 g boter toe en breng op smaak met peper en zout
- Frituur de schijfjes knolselder, de wijnrankblaadjes en de sliertjes rode biet
- Zet een pannetje met boter en suiker op het vuur en wentel de wortelen en raapjes door de mengeling tot de groenten blond kleuren
- Bak de aardappelen, de oesterzwammen en de bospaddestoelen afzonderlijk in boter
- Verdeel alle groenten (raapjes, wortelen, paddestoelen, oesterzwammen, aardappelen) over kleine vuurvaste potjes

- Dit zal het opwarmen en de verdeling op de borden straks veel gemakkelijker maken
- Bak de koteletjes in geklaarde boter en houd het vlees warm onder aluminiumfolie
- Verwijder het bakvet en blus de warmte in de pan met de rest van de wijn en de fond
- Laat de saus wat inkoken en voeg de gelei en de wildglacé toe
- Laat de saus opnieuw inkoken en breng op smaak met ruim peper van de molen en zout
- Bind en verfijn de saus door ze van het vuur op te kloppen met klontjes koude boter
- Lepel wat selderpuree op warme borden
- Stort het potje warme groenten uit en schik op ieder bord twee koteletten
- Versier met gefrituurde blaadjes, selderschijfjes, rode biet en wat tuingroen
- Lepel op het laatst wat saus bij de bereiding

Tip

- Men kan dit gerecht vereenvoudigen door het vlees niet op te vullen
- Het kostbare vlees van edelhert kan worden vervangen door lams- of kalfskoteletten.

Crème brûlée van speculaas

Ingrediënten (4 pers)

- 8 eieren
- 2 eieren
- 8 dl room
- 2 dl melk
- 300 gr suiker
- 1 vanillestok
- speculaaskruiden

Bereiding

- Neem een grote mengkom en doe alle ingrediënten samen
- Snij ook de vanillestok open en schraap de zaadjes eruit
- Roer ook deze door het mengsel
- Verdeel het in vuurvaste potjes en zet ze in een met water gevulde ovenschaal (bainmarie)
- Zet ze een uur in een voorverwarmde oven op 100°C
- De crème brûlées zouden nu moeten gestold zijn en dus niet meer lopend
- Als dit niet het geval is zet ze dan nog een kwartiertje langer in de oven
- Laat ze dan een uurtje afkoelen
- Strooi wat witte fijne suiker over de Crème brûlées en verwarm de suiker met een bunsenbrander tot hij mooi bruin ziet
- Laat nu ook het suikerlaagje even afkoelen zodat het lekker krokant kan worden