

**Menu 116.**

**Gesmolten geitenkaasje en  
appelmousseline met saffraan**

**Pompoensoep met cantharellen**

**Hazenrugfilet 'en chemise' met  
julienne van rodekool,  
gekarameliseerde granny smith blokjes  
en gratin dauphinois**

**Thema 'De appel'**

## Gesmolten geitenkaasje en appelmousseline met saffraan

Bereidingstijd :

### Ingrediënten (4 pers)

- 2 granny smith appels
- 50 gr boter
- 4 eetlepels acaciahoning
- mespunt saffraan
- 1 eetlepel fijngehakte rozemarijn
- 4 harde geitenkaasjes (b.v. Crottin de Chavignol)
- handvol waterkers
- zwarte peper en zout



### Bereiding

- Schil de appels en snij ze in stukken
- Smelt de boter in een pan en stoof de appels met 1 eetlepel acaciahoning en de saffraan gaar
- Mix de appels fijn en duw eventueel door een fijne zeef voor een extra glad resultaat
- Laat afkoelen tot lauw
- Verwarm de rest van de honing licht en meng met de rozemarijn
- Kruid met peper en zout
- Wentel de geitenkaasjes in de gearomatiseerde honing en bak ze 15 minuten op 200°C
- Haal de geitenkaasjes uit de oven als ze lekker smeuïg zijn (de korst zal van de kaas afglijden, dit is volkomen normaal)
- Leg de geitenkaasjes op borden, lepel er de appelmousseline rond of naast en werk af met enkele plukjes waterkers
- Serveer meteen

## Pompoensoep met cantharellen

Recept van Alain Ducasse

Bereidingstijd : 50 minuten

### Ingrediënten (4 pers)

- 3 eetlepels olijfolie
- 450 gr verse pompoen, ontpit en in dobbelsteentjes gesneden
- 1 uitje, fijngehakt
- 450 ml kippenbouillon
- 6 eetlepels ongezouten boter
- ½ theelepel fijn zeezout (naar smaak)
- ½ theelepel vers gemalen zwarte peper (naar smaak)
- 100 (of 200 naar keuze) ml ongezoete slagroom, lichtjes opgeklopt tot hij pieken vormt

### Ingrediënten voor de garnering

- 1 eetlepel olijfolie
- 225 gr kleine cantharellen, bijgesneden en schoongemaakt
- 1 sjalotje, fijngehakt
- 2 eetlepels ongezouten boter
- 2 eetlepels fijngehakte bieslook
- 75 gr bacon in plakken of pancetta in dobbelsteentjes van 1 cm gesneden (zogenaamde lardons)
- 4 takjes verse kervel

### Bereiding

- Verhit in de grote pan de olie op een matig vuur
- Voeg de pompoen en de ui toe en roer goed om
- Temper het vuur en laat ongeveer 5 minuten sudderen, tot de pompoen zacht is en de ui glazig
- Overgiet met voldoende bouillon, zodat alles onderstaat en kook ongeveer een kwartier tot de pompoen gaar is
- Neem de pan van het vuur en laat de bouillon iets afkoelen
- Leg een puntzeef op de diepe schaal, giet de soep in de zeef en druk de groente met een houten stamper door de zeefbodem
- Houd het gezeefde vocht apart
- Verhit voor de garnering de olie in een niet te grote koekenpan op een matig vuur
- Voeg de cantharellen en het sjalotje toe en fruit onder voortdurend roeren tot de paddenstoelen hun vocht loslaten en dat verdamppt
- Voeg 2 eetlepels boter en het bieslook toe
- Roer goed door en haal de pan van het vuur
- Breng de lardons in een pannetje met koud water op een hoog vuur aan de kook, temper het vuur en laat de lardons 1 minuut blancheren
- Giet de lardons af en overgiet ze even met koud water
- Dep de lardons droog
- Sauteer ze in een kleine koekenpan tot ze bruin en knapperig zijn
- Laat ze op keukenpapier uitlekken
- Vermeng het pompoenmengsel in de middelgrote pan met de overgebleven kippenbouillon
- Breng aan de kook, voeg 6 eetlepels boter, zout, peper en de lichtgeklopte slagroom toe
- Doe het mengsel over in de mengkom van een elektrische mixer en klop op gemiddelde snelheid tot de massa zacht en romig is
- Maak op smaak af
- Giet de soep in een voorverwarmde soepterrine
- Verdeel het cantharellenmengsel over vier voorverwarmde soepborden
- Voeg de pompoensoep toe
- Strooi de lardons erover en schep desgewenst een lik opgeklopte slagroom in het midden van elk bord
- Garneer de pompoensoep met takjes kervel en dien onmiddellijk op



## Hazenrugfilet 'en chemise' met julienne van rodekool, gecarameliseerde granny smith blokjes en gratin dauphinois

Bereidingstijd :

### Ingrediënten (4 pers)

- 2 volledige hazenruggen
- 4 sneden parmaham
- 3 wortels
- 3 uien
- tijm
- laurier
- zwarte peperbollen
- 1 jonge rode kool
- 100 gr suiker
- 100 gr boter
- 1 eetlepel azijn
- 3 appels (Granny Smith)
- citroensap
- 500 gr aardappelen (Charlotte)
- 250 ml volle room
- 250 ml volle melk
- 2 teentjes look
- peper, zout, nootmuskaat
- porto
- wildfond



### Bereiding

- Fileer de hazenruggen (houd de beenderen bij) en leg ze 30 minuten in een braadslee in een warme oven op 200°C, tot ze een mooie bruine kleur hebben
- Snijd 2 wortels en 2 uien in stukjes
- Haal de braadslee uit de oven
- Doe de groenten samen met tijm, laurier, peperbollen en wat water mee in de braadslee en laat tot de helft reduceren
- Klop de filet plat tussen twee plastic snijplankjes en kruid ze vervolgens af met peper en zout
- Rol de filet op en wentel hem in parmaham.
- Doe er plasticfolie rond en laat rusten in de koelkast
- Snijd de kool in julienne en besprenkel met wat appelazijn, om de kleur te behouden
- Doe ze in een grote kookpot met suiker en boter erbij en vul verder aan met water, tot net boven de kool
- Laat gedurende 30 minuten koken op een hoog vuur, en vervolgens 30 minuten op een zacht vuur, totdat het water volledig verdampt is
- De kool zal nu nog een beetje krokant zijn, en zal mooi blinken
- Schil de appels, snijd ze in blokjes van 1cm<sup>2</sup> en besprenkel met wat citroensap, om verkleuring tegen te gaan
- Schil en was de aardappelen en snijd ze in dunne schijfjes
- Leg ze in een kookpannetje, doe er de melk en de room bij, kruid af en doe er wat fijn gehakte look bij
- Laat gedurende 5 minuten koken op een zacht vuurtje
- Verdeel de aardappels en de saus dan in 4 kleine, beboterde vuurvaste schoteltjes
- Zet de gratin in de oven op 175°C
- Schroei de hazenrug-rolletjes aan op een hoog vuur en zet hem vervolgens een 7-tal minuten in de oven op 175°C (De hazenrug moet rosé gebakken zijn.)
- Verwarm de rode kool
- Bak de appeltjes kort en krachtig in verse boter en bestrooi ze met suiker
- Laat ze even karameliseren
- Haal de filets uit de oven en laat hem rusten in zilverpapier
- Stoof 1 wortel en 1 ui aan in een beboterde pan, met een koffielepel bruine suiker
- Laat het vet eruit en blus met een scheutje porto en fond

- Laat reduceren tot de helft en giet door een kleine zeef
- Werk de saus af met een klont goeie boter
- Neem een groot vierkant bord
- Leg in het midden een bedje van rode kool met daarop de appels
- Snijd de hazenrug in dikke schijven en leg 2 of 3 schijven op de appeltjes
- Nappeer de saus erover en versier met wat platte peterselie
- Serveer de gratin apart

## Thema 'De appel'

Bereidingstijd :

### Ingrediënten (4 pers)

- 135 gr appels
- 1 onbehandelde sinaasappel
- 75 gr sinaasappelsap

### Ingrediënten voor de sorbet

- 500 gr sap van appels
- 25 gr limoensap
- 50 gr suiker

### Ingrediënten voor het krokantje

- 150 gr sap van appels
- 2 gr suiker

### Ingrediënten voor de crumble

- 175 gr hazelnoten
- 175 gr bloem
- 200 gr bloedsuiker
- 5 gr zout
- 200 gr boter
- enkele muntblaadjes



### Bereiding

- Boen de appels schoon, haal het klokhuis eruit en snijd ze in fijne plakjes
- Rasp de schil van de sinaasappel en meng deze zeste met het sap
- Leg de appels 2 uur in de sinaasappelmarinade

### Bereiding sorbet

- Mix het appel- en limoensap met de suiker
- Laat het opstijven in de ijs- of sorbetmachine

### Bereiding krokantje

- Verwarm het appelsap met de suiker en laat het mengsel wat karameliseren
- Strijk het dun uit op een met bakpapier beklede bakplaat en laat het krokant worden in een oven op 70°C
- Laat afkoelen en bleek in kleinere stukken

### Bereiding crumble

- Maal voor de crumble de hazelnoten fijn en zeef ze met de bloem, de bloedsuiker en het zout.
- Meng ze met de zachte boter en bak in een voorverwarmde oven op 200 graden

### Afwerking

- Haal de appels uit de marinade en serveer ze met de crumble, bolletjes sorbet en een krokantje
- Werk af met enkele muntblaadjes