

Menu 124.

**Gerookte paling met bloemkoolmousse,
peterselie-olie en Parmaham**

**Venkel en Courgette Soep met
Warm Tomaat Relish**

**Filet van konijn met zwarte pens,
peperkoeksaus en asperges**

**Luchtige mousse van speculaas,
soepje van witte chocolade,
ijs van granaatappel**

Gerookte paling met bloemkoolmousse, peterselie-olie en Parmaham

Bereidingstijd : voorbereiden 30 minuten, wachten 60 minuten, bereiden 15 minuten

Ingrediënten (4 pers)

- 100 g bloemkool
- 1 eetlepel boter
- ½ pot gevogeltefond (à 380 ml)
- 2 blaadjes witte gelatine
- 100 ml slagroom
- 2 plakken Parmaham
- 1 zakje verse peterselie (30 gr)
- 100 ml olijfolie extra vierge
- ¼ zakje veldsla (à 75 gr)
- 200 gr gerookte palingfilet
- Spuitzak
- Staafmixer
- keukenpapier



Bereiding

- Bloemkool in zeer kleine stukjes snijden
- In steelpan boter smelten en bloemkool hierin op laag vuur 2 minuten zachtjes bakken
- Vuur hoog draaien en fond toevoegen
- Bloemkool in 7 à 8 minuten gaarkoken terwijl vocht verdampt
- Gelatine 5 minuten in koud water weken
- Zodra vocht verdampt is, slagroom bij bloemkool schenken en tegen de kook aan verwarmen
- Vuur lager draaien en bloemkool 5 minuten zachtjes in room laten sudderen
- Gelatine uitknijpen
- Pan van vuur nemen en gelatine in room oplossen
- Bloemkoolmengsel met staafmixer of in keukenmachine pureren, puree eventueel nog door zeef wrijven
- Bloemkoolmengsel laten afkoelen, in spuitzak overdoen en in koelkast laten opstijven
- In droge koekenpan Parmaham krokant bakken en op keukenpapier laten afkoelen
- Peterselie-bladeren van takjes plukken, fijnsnijden en door olie roeren
- Peterselie-olie op smaak brengen met zout
- Van veldsla eventuele worteltjes verwijderen
- Palingfilets in 16 gelijkvormige stukjes snijden
- Op elk bord 4 stukjes paling op enige afstand onder elkaar leggen
- Bloemkoolmousse met spuitzak in reepjes tussen middelste 2 stukjes paling spuiten
- Veldsla met 2 eetlepels peterselie-olie omscheppen
- Veldsla over bloemkoolmousse verdelen
- Parmaham breken en op veldsla leggen
- Rest van peterselie-olie eraan druppelen

Tip

- Een schoon plastic puntzakje (bijvoorbeeld een leeg dropzakje) kan als alternatief voor een spuitzak gebruikt worden

Venkel en Courgette Soep met Warm Tomaat Relish

Bereidingstijd : 40 minuten

Ingrediënten (4 pers)

- 2 eetlepels extra vergine olijfolie
- 2 koppen in blokjes gesneden verse venkel (vanaf 1 grote bol), fronds gehakt en apart houden
- 1 kopje gesneden in blokjes gesneden courgette
- 1 kopje gehakte ui
- ¼ theelepel venkelzaad
- 2 kopjes zoutarme kippenbouillon
- ¾ kop cherrytomaten, in vier gesneden



Fronde = groene op stengels

Bereiding

- Verhit 1½ eetlepel olijfolie in grote pan op middelhoog vuur
- Voeg de in blokjes gesneden venkel, courgette, ui en venkelzaden toe
- Fruit tot de venkel doorzichtig is, 4 à 5 minuten
- Voeg bouillon toe en breng aan de kook
- Dek af, zet het vuur lager en laat sudderen tot de groenten zacht zijn, ± 15 minuten
- Pureer in de blender tot een gladde massa en doe alles terug in soeppan
- Breng op smaak met zout en peper
- Verhit ondertussen de resterende ½ eetlepel olijfolie in middelgrote koekenpan op middelhoog vuur
- Voeg de cherrytomaten toe en bak totalles net door en door warm is, 1 à 2 minuten
- Haal van het vuur
- Meng er 1 eetlepel gehakte venkelbladeren
- Kruid met zout en peper
- Serveer onmiddellijk

Filet van konijn met zwarte pens, peperkoeksaus en asperges

Ingrediënten (4 pers)

- 2 konijnenruggen
- 2 Kempense zwarte pensen
- 2 dikke aardappelen
- 500 gr asperges
- geklaarde boter
- arachideolie
- margarine
- ½ liter bruine fond
- 2 sjalotten
- bouquet garni
- 1 eetlepel Vlaamse streekhoning
- 2 schijven peperkoek
- peper en zout
- koude boter
- 2 eidooiers
- 175 gr geklaarde boter
- ½ dl aspergebouillon
- ½ dl witte wijn
- Porto siroop
- gedroogde rode peperbolletjes
- bieslook
- 4 schijven Ganda ham



Bereiding

- Fileer de konijnenruggen en hak de karkassen in twee
- Stoof de grof gesneden sjalot aan met een klontje margarine en bak de karkassen aan
- Blus met bruine fond
- Voeg er de bouquet garni bij en laat op een zacht vuurtje tot de helft inkoken
- Voeg er halverwege de kooktijd de schijven peperkoek en de honing bij
- Zeef de saus
- Schil de asperges en kook ze al dente in licht gezouten water
- Maak de aspergeschillen schoon en zet ze op in koud water en laat ze trekken
- Zeef het vocht en gebruik dit als basis voor de Hollandaise
- Rasp de geschilde aardappelen en vorm hiermee kleine rösti's
- Bak ze in arachideolie en dep ze daarna droog
- Bak de konijnenfilets aan in geklaarde boter
- Bak de konijnenfilets in een oven van 180°C gedurende 7 minuten Laat eventjes rusten
- Warm de peperkoekensaus op en monteer met boter
- Opschuimen met de staafmixer
- Bak daarna de rösti's en de bloedworst in de geklaarde boter
- Warm de asperges op
- Klop een Hollandaise van de dooiers, de aspergebouillon en de witte wijn
- Werk af met geklaarde boter
- Dresseer op verwarmde borden
- Versier met snippers Gandaham, bieslook, roze peperbolletjes en enkele druppels portosirop

Luchtige mousse van speculaas, soepje van witte chocolade, ijs van granaatappel

Ingrediënten soepje (4 pers)

- 50 gr witte chocolade
- 125 ml room
- ½ vanillestok
- suikersiroop of Grand Marnier

Ingrediënten mousse

- 25 gr speculaas
- ½ dl room
- 1 ei
- 1 eidooier
- 0,6 dl room
- 20 gr suiker
- 3 gr gelatine

Ingrediënten ijs

- 2 granaatappels
- 150 g suiker
- 2 eidooiers
- 2 dl melk
- 50 gr suiker
- ½ dl room

Ingrediënten afwerking

- 50 gr speculaas
- 50 gr donkere chocolade



Bereiding

■ Soepje

- warm de room op met de gespleten vanillestok. Schraap het stokje leeg en doe de zaden in het soepje. Los de chocolade op in het soepje. Laat afkoelen en doe er de suikersiroop bij

■ Ijs

- pers de granaatappels uit en laat met 150 g suiker tot siroop inkoken. Breng de melk aan de kook. Klop de eidooiers met 50 g suiker op en giet er de kokende melk op. Bind al roerend (zonder te koken). Zeef en zet koel weg. Meng met halfopgeklopte room. Voeg de granaatappelsiroop toe. Draai tot ijs en bewaar in de diepvriezer

■ Mousse

- klop ei, eidooier en suiker tot een ruban. Warm 0,5 dl room op en los hierin de voorgeweekte gelatine op. Mix de speculaas met de room tot een homogene massa. Voeg de ruban toe evenals 0,6 dl voor drie vierde opgeklopte room. Verdeel over inox ringen, laat opstijven in de koelkast
- Smelt de chocolade, doe in een papieren spuitzakje en vorm tralies. Maal de speculaas fijn en haal de mousse door het kruim. Schilder dikke lijnen chocolade op het bord. Dresseer er de mousse en het ijs op en lepel het soepje over het bord. Versier met een chocoladetralie