

**Menu 127.**

**Sint-Jakobsvruchten met sinaasappelsaus en ganzenlever**

**Saffraan crème-soep met rivierkreeftjes**

**Gebraden hazenfilet met gestoofde venkel, gebakken witloof, gratin dauphinois en bruine mosterdsaus**

**Confit van appel en peer met mascarponecrème, mandarijngelei, cranberrysiroop en amandelcrumble**

## Sint-Jakobsvruchten met sinaasappelsaus en ganzenlever

### Ingrediënten (4 pers)

- 1 tomaat
- 2 sinaasappelen
- 1 koffielepel PH Visfumet
- 1 koffielepel suiker
- 1 eetlepel balsamicoazijn
- 12 blaadjes spinazie
- 2 schijfjes ganzenlever
- 12 Sint-Jakobsschelpen
- Olijfolie
- 125 gr boter
- 2 eetlepels fijngehakte dragon

### Bereiding

- Ontvel en ontpit de tomaat en snijd ze in blokjes
- Snijd de sinaasappelen à vif (de partjes verwijderen en het sap opvangen) en snijd de partjes eruit
- Houd het sap van de sinaasappels apart en voeg er de visfumet, de suiker en de balsamicoazijn aan toe en laat dit voor de helft inkoken
- Snijd de spinazie fijn
- Snijd de ganzenlever in reepjes van 2 op 5 cm
- Bak de Sint-Jakobsschelpen in hete olijfolie
- Werk het ingekookte sap op met de boter tot een gebonden saus en voeg er de tomatenblokjes, de sinaasappelpartjes en de dragon aan toe
- Serveer de Sint-Jakobsschelpen samen met de saus, de spinazie en de ganzenlever

### Tip

- Laat het sap niet inkoken
- Voeg alles samen en mix tot een papje
- Voeg eventueel een beetje room toe als het papje nog te dik is

## Saffraancrème-soep met ribierkreeftjes

Bereidingstijd : voorbereiden : 25 minuten, bereiden : 5 minuten

### Ingrediënten (4 pers)

- 1 prei
- 2 aardappels (kruimig) (± 300 gr)
- 1 eetlepel boter of margarine
- 1 teentje knoflook
- 1 pot visfond (380 ml)
- 1 zakje saffraan
- 3 eetlepels creme fraiche
- zout en (versgemalen) peper
- 1 bakje rivierkreeftjes (100 gr koelvitrine)
- keukenmachine



### Bereiding

- Prei wassen en schoonmaken
- Witte en lichtgroene gedeelte in ringen snijden, rest in heel dunne ringetjes snijden en apart houden
- Aardappels schillen en in blokjes snijden
- In pan boter verhitten
- Witte en lichtgroene preiringen ± 1 minuut al omscheppend bakken
- Knoflook pellen en erboven uitpersen
- Aardappelblokjes toevoegen en ± 1 minuut meebakken
- Fond erbij schenken en aan de kook brengen
- Saffraan toevoegen
- Afgedekt in ± 15 minuten gaar koken
- Aardappels en prei met kookvocht in keukenmachine pureren (of door zeef wrijven)
- Aardappel-preipuree met 4 dl water en apart gehouden preiringen aan de kook brengen
- Crème fraîche erdoor roeren en met zout en peper op smaak brengen
- Rivierkreeftjes toevoegen en ± 1 minuut mee verwarmen
- Soep over vier diepe borden verdelen

## Gebraden hazenfilet met gestoofde venkel, gebakken witloof, gratin dauphinois en bruine mosterdsaus

### Ingrediënten (10 pers)

- 5 venkelknollen
- 5 appels
- boter
- 3 eetlepels bruine suiker
- 10 eetlepels in port geweekte rozijnen
- peper en zout
- 20 stronkjes witloof
- 1,5 kg hazenfilet
- gratin dauphinois



### Ingrediënten saus

- 6 dl water
- 3 eetlepels bruine roux
- 3 eetlepels rode-wijnazijn
- 10 eetlepels rode wijn
- 2,5 eetlepel bruine suiker
- 250 gr wildglacé
- 5 fijngehakte sjalotjes
- boter
- 2 takjes tijm
- het sap van 2 citroenen
- 3 eetlepels graantjesmosterd
- peper en zout

### Bereiding

- Maak eerst de venkel
- Snijd de knollen in plakken en pocheer ze enkele minuten in lichtgezouten kokend water
- Laat goed uitlekken
- Schil de appels en snijd ze in dikke plakken
- Bak ze kort in wat boter en bruine suiker
- Doe de venkel met de appels en de rozijnen in een pan en laat goed doorstoven
- Kruid met peper en zout en houd warm
- Pocheer de stronkjes witloof enkele minuten in lichtgezouten kokend water, snijd ze in twee en bak in wat boter krokant
- Maak de saus: doe het water met de roux, wijnazijn, rode wijn en bruine suiker in een pan en breng aan de kook
- Laat zachtjes inkoken en doe er de wildglacé bij
- Fruit de fijngehakte sjalotjes in wat boter, doe er de tijm en het citroensap bij en laat inkoken tot een lichte stroop
- Doe bij de eerste saus en klop goed onder elkaar
- Doe er op het einde de mosterd bij
- Kruid met peper en zout
- Braad de hazenfilet rosé
- Snijd het vlees schuin in plakken en schik het op de borden
- Geef er de garnituren bij en lepel er de saus rond
- Versier met een takje rozemarijn.

## Confit van appel en peer met mascarponecrème, mandarijngelei, cranberrysiroop en amandelcrumble

### Ingrediënten confit (4 pers)

- 2,5 dl water
- 2,5 dl sauternes
- 250 gr suiker
- 200 gr honing
- 1 vanillestokje
- 1 laurierblaadje
- 1 kaneelstokje
- 4 repen citroenschil
- 2 appels
- 2 peren

### Ingrediënten mascarponecrème

- 75 gr gele rozijnen
- 3 eetlepels water
- 3 eetlepels bruine rum
- 250 gr mascarpone

### Ingrediënten mandarijngelei

- 2,5 dl vers mandarijnsap
- 1 gelatineblaadje

### Ingrediënten cranberrysiroop

- 100 gr suiker
- 1 dl water
- 200 gr cranberry's
- 2 stuks steranijs
- 4 kruidnagels
- 4 repen sinaasappelschil
- 1 flinke schijf gember
- 4 kardemompeulen

### Ingrediënten amandelcrumble

- 100 gr witte amandelen
- 100 gr koude boter
- 100 gr bloem
- 100 gr suiker
- ¼ theelepel speculaaskruiden, quatre épices of mixed spice

### Ingrediënten presentatie (facultatief)

- gedroogde appel- en peerschijfjes

### Bereiding

- **Confit**
  - Verwarm het water, de sauternes, suiker en honing op een laag vuur
  - Voeg de vanille, laurier, kaneel en citroenschil toe
  - Laat kort inkoken
  - Schil en halveer de appels en peren
  - Leg in de siroop en laat op laag vuur konfijten tot het fruit zacht en glazig is
  - Laat afkoelen in de siroop



- **Mascarponecrème**
  - Doe de rozijnen, water en rum in een pan en breng aan de kook
  - Haal van het vuur, dek af en laat de rozijnen zwellen
  - Zeef en roer het vocht door de mascarpone
  - Hou de rozijnen apart.
- **Mandarijngelei**
  - Laat de helft van het mandarijnsap inkoken tot 2 eetlepels
  - Week de gelatine in koud water
  - Knijp uit en roer door het ingekookte mandarijnsap
  - Haal van het vuur en voeg de rest van het verse mandarijnsap toe
  - Zet koel weg.
- **Canberrysirop**
  - Maak een sirop met de suiker en het water
  - Voeg de cranberry's en specerijen toe
  - Laat 20 minuten koken
  - Haal van het vuur en duw door een zeef
  - Bewaar de sirop
- **Amandelcrumble**
  - Verwarm de oven voor op 180°C
  - Maal de amandelen fijn
  - Wrijf de boter door de suiker tot het mengsel op broodkruimels lijk
  - Voeg de amandelen, suiker en kruiden toe
  - Bak de crumble in 15 à 20 minuten goudbruin en krokant
- **Presentatie**
  - Schik de appel en peer op een of twee bordjes
  - Sandwich gedroogde appel- en peerschijfjes met mascarponecrème en werk af met de gelei, sirop, crumble en geweekte rozijnen