

Menu 128.

**Geprakte aardperen met jakobsschelpen,
girolles en sherryboter**

**Feestelijke pastinaaksoep met vanille en
amandelkruim**

**Varkenshaasje in krokant deeg, gevuld met
tempura van Kempense zwarte pens,
een garnituur van appelgelei,
rode koolsorbet,....**

**Peer, gepocheerd in Vicaris Generaal, met
specerijengranola, biscuit en panna cotta van
bruine suiker**

Geprakte aardperen met jakobsschelpen, girolles en sherryboter

De topinamboer of aardpeer is een veelzijdige groente met een karakteristieke smaak

Ingrediënten (4 pers)

- 8 tot 10 aardperen
- peper en zout
- 2 dl amontillado-sherry
- 100 gr boter
- 12 Sint-Jakobsschelpen
- Boter
- 50 gr kleine girolles-paddenstoelen
- verse kervel



Bereiding

- Schil de aardperen
- Snijd ze in stukken en kook ze gaar in lichtgezouten water
- Giet ze af en prak ze fijn met een vork
- Kruid met peper en zout
- Breng de sherry aan de kook en laat tot de helft inkoken
- Voeg 100 gr boter toe, zet het vuur uit en klop de saus licht op
- Kruid met peper en zout
- Bak de Sint-Jakobsschelpen net gaar in boter
- Kruid met peper en zout
- Doe hetzelfde met de girolles
- Maak hoopjes aardperenpuree
- Leg daarop de Sint-Jakobsschelpen
- Lepel de paddenstoelen rondom en werk af met de saus
- Versier met kervel.

Aardperen of topinamboers

Aardperen of topinamboers zijn de jongste jaren zeer in trek als wintergroente. Deze knolgroente, die familie is van de zonnebloemen, komt al eeuwen voor in onze contreien en werd al in 1600 geteeld in Frankrijk. Geleidelijk aan werd hij op onze tafels verdrongen door de aardappel.

Tegenwoordig worden aardperen vooral vanuit Frankrijk aangevoerd, waar ze voornamelijk in het noorden en in de Provence worden geteeld. De teelt is dezelfde als die van aardappelen, alleen lijkt het loof op dat van zonnebloemen, groeit het tot 2,5 meter hoog en zijn de geschubde knollen vaster met elkaar vergroeid dan aardappelen. De oogstperiode is dezelfde als die van aardappelen: van september tot november. Blijven de winterharde knollen tijdens de winter in de grond, dan zullen ze in het voorjaar opnieuw uitlopen. Bij ons werden die scheuten vroeger afgedekt met jute zakken of keramiek potten en op die manier ‘geforceerd’. Het resultaat waren gebleekte scheuten van 5 mm dik, vergelijkbaar met hopscheuten, maar met het onmiskenbaar rokerige en nootachtige aardperenaroma.

Topinamboers worden niet alleen bij ons fel gesmaakt, maar ook in de Noord-Afrikaanse keuken waar ze rauw, geraspt en uitgewrongen worden gegeten. Ze kunnen ook net als aardappelen in de schil in de oven worden gegaard, uitgespreid op grof zout. Net als bij aardappelen is de smaak dan geconcentreerder en iets ronder dan wanneer ze eenvoudig worden gekookt in lichtgezouten water of wanneer ze rauw worden geserveerd. Typisch voor topinamboers is het rokerige en wat artisjokachtige aroma dat tijdens het bereiden ontstaat. Vandaar wellicht hun Engelse naam: ‘Jerusalem artichokes’.

De lichtzoete, volle en aardse smaak past goed in stoofpotten en bij wild, maar ook bij schaal- en schelpdieren. Dat volle en rijke karakter houdt verband met een hoog suikergehalte. Aardperen smaken iets zoeter dan aardappelen en die zoete toets wordt tijdens het bewaren net als bij aardappelen meer uitgesproken. Dat komt door het contact van de knollen met zuurstof, die een chemische reactie in gang zet. Bij aardappelen wordt zetmeel omgezet in suikers, bij topinamboers gaat het om de iets zoeter smakende stof inuline. Die inuline maakt aardperen interessant voor suikerpatiënten.

De volle smaakstructuur van aardperen refereert aan rijpe, volle en vrij krachtige aroma's. Ze smaken niet echt geraffineerd en delicaat, maar veeleer rond en geconcentreerd. In goede combinaties zijn ze op hun plaats bij ingrediënten met een even rijpe smaak, vooral bij vlees. Denk aan gevogelte zoals duif, eend en parelhoen, en in mindere mate aan orgaanvlees en blank vlees zoals varken. Maar ook bij schaal- en schelpdieren passen aardperen perfect, net zoals de meeste andere knolachtige groenten. Kreeft, langoest, langoustines, krab, mosselen en jakobsschelpen hebben vooral in bereide vorm dezelfde zachte, volle smaak.

Feestelijke pastinaaksoep met vanille en amandelkruim

Pastinaak is een typische herfst- en wintergroente met een ietwat zoete, aardse smaak. Deze feestelijke soep is zo zacht en romig dat je haar naar binnen lepelt als een dessert. Een vleugje vanille en het krokante amandelbroodkruim versterken het effect. Serveer deze soep in kleine porties, want ze is behoorlijk machtig.

Ingrediënten soep (4 pers)

- 1 eetlepel olijfolie
- 1 kleine ui, fijngehakt
- 1 middelgrote aardappel, geschild en in blokjes
- 2 stevige pastinaken, geschild en in blokjes
- ± 700 ml hete groentebouillon
- 1 dl (soja)room
- ½ vanillestokje
- peper en zout

Ingrediënten amandelkruim

- 1 eetlepel olijfolie
- 4 sneetjes stokbrood van een dag oud
- 2 eetlepels amandelschilfers



Bereiding

- Fruit de ui in de olijfolie tot hij glazig is
- Voeg de aardappel- en pastinaakblokjes toe en laat enkele minuten stoven. Giet de groentebouillon erbij en breng aan de kook. Draai het vuur laag en laat de soep op een zacht vuur koken. Snijd het vanillestokje open en schraap de zaadjes eruit. Doe de zaadjes samen met de vanillepeul bij de soep. Wanneer de groenten gaar zijn, verwijder je het vanillestokje en pureer je de soep. Roer er de room door en kruid met peper en zout. Laat op een zacht vuurtje nog even goed doorwarmen, maar breng de soep niet meer aan de kook. Maak intussen het amandelkruim. Mix of verkruimel de sneetjes stokbrood tot je grove kruimels hebt. Meng de kruimels met de amandelschilfers. Verhit de olie in een koekenpan en bak het kruimelmengsel al roerende tot het goudbruin kleurt. Strooi over elke portie soep een paar eetlepels amandelkruim en dien onmiddellijk op.

Varkenshaasje in krokant deeg, gevuld met tempura van Kempense zwarte pens en een garnituur van appelgelei; rode koolsorbet; puree van aardappel, pastinaak en trappistenkaas; trappistensaus

Ingrediënten voor de appelgelei (4 pers)

- 1 liter appelsap
- 2 zakjes agar-agar

Ingrediënten aardappelpuree

- 600 gr aardappelpuree
- 200 gr pastinaak
- Trappistenkaas Westmalle

Ingrediënten sorbet van rode kool

- 1 rode kool
- 1 ui
- 1 appel
- laurier
- kruidnagel
- 1 druppel grenadine

Ingrediënten bloedworst

- aardappelmeel
- ijswater
- bloedworst
- 750 gr varkenshaasje
- brooddeeg
- eigeel

Ingrediënten trappistensaus

- 150 gr boter
- flesje trappist Westmalle
- 2 eetlepels bruine suiker
- 1 eetlepel bloem
- 1 eetlepel boter

Bereiding

- **Appelgelei**
 - Laat het appelsap inkoken
 - Voeg de zakjes agar-agar toe
 - laat opstijven en snij daarna in kleine blokjes
- **Aardappelpuree**
 - Kook de aardappelen samen met de in blokjes gesneden pastinaak
 - Pureer en voeg warme melk toe
 - Werk af met vlokjes trappistenkaas van Westmalle
- **Sorbet van rode kool**
 - Bereid de rode kool met appel, ui, wijnazijn, laurier, kruidnagel en het druppeltje grenadine
 - Mix de rode kool met het appelsap
 - Draai er sorbet van en bewaar in de diepvriezer
- **Bloedworst**
 - Maak de tempura met aardappelmeel en ijswater
 - Wentel 2 (1 voor de vulling, 1 voor de garnituur) doorgesneden en ontvelde stukken bloedworst erin



- Frituur de tempura.
- **Trappistensaus**
 - Smelt de suiker met een eetlepel water tot siroop
 - Giet er al roerend een flesje trappistenbier bij
 - Doe er een klontje bij
 - Laat de saus inkoken en bind tenslotte met 1 eetlepel bloem gemengd met boter (beurre manié)
- **Bereiding**
 - Varkenshaasje kruiden en aanbakken
 - In de lengte aan één zijde opensnijden en vullen met de tempura van bloedworst
 - Dichtplooien, inpakken in brooddeeg
 - Bovenaan bestrijken met eigeel
 - Schik het vlees op een ovenplaat afgedekt met bakpapier
 - Bak 18 minuten in een oven van 180°C
 - Snij het haasje in plakjes van 4 cm
- **Presentatie**
 - Vlij het haasje op een groot bord
 - Dresseer de aardappelpuree in een metalen vormpje
 - Werk af met stukjes tempura van pens, blokjes appelgelei, een streepje trappistensaus en een bolletje sorbet van rode kool

Peer, gepocheerd in Vicaris Generaal, met specerijengranola, biscuit en panna cotta van bruine suiker

Ingrediënten confit (4 pers)

- 6 doyenpieren
- 500 gr griessuiker
- 1½ liter water
- ½ liter Vicaris Generaal (bruin bier van hoge gisting, Brouwerij Dilewyns)
- zeste van 1 citroen
- 1 vanillestok
- 1 kaneelstok

Ingrediënten specerijengranola

- 75 gr amandelschilfers
- 100 gr griessuiker
- 50 gr eiwit
- 10 gr speculaaskruiden

Ingrediënten biscuit van bruine suiker

- 200 gr eigeel
- 250 gr eiwit
- 160 gr bruine suiker
- 200 gr amandelpoeder
- 50 gr bloem

Ingrediënten panna cotta

- 300 gr room
- 200 gr melk
- 75 gr bruine suiker
- 2 blaadjes gelatine



Bereiding

- **Peren**
 - Schil de peren en besprenkel met citroensap
 - Meng de ingrediënten voor het pocheervocht
 - Breng even aan de kook
 - Doe de peren erin
 - Breng weer aan de kook en neem van het vuur, zodat de peren kunnen afkoelen
- **Granola**
 - Meng amandelschilfers, suiker en eiwit
 - Stort uit op bakpapier en bak in de oven op 130°C
 - Roer om de 5 minuten om tot alles goudgeel gebakken is
 - Haal uit de oven en kruid met speculaaskruiden
 - Meng en laat afkoelen
- **Biscuit**
 - Klop het eigeel en het eiwit apart op, spatel voorzichtig door elkaar
 - Spatel er vervolgens de bruine suiker, bloem en amandelpoeder voorzichtig door
 - Breng een laag van 2 cm dik aan op een ovenplaat en bak 10 à 15 minuten op 170°C
- **Panna cotta**
 - Meng alles
 - Verwarm tot de suiker is opgelost

- Voeg de gelatine toe
- Giet in de gewenste vorm en laat opstijven in de koelkast
- **Afwerking**
 - Schik biscuit, granola, panna cotta en peer op borden en dien op met ijs van tonkabonen of amandelijs