

Menu 135. – Ladies'Night

**Parelhoenfritot met knolselder mousseline,
truffelolie en rucola**

Saffraan crème-soep met rivierkreeftjes

Lamsfilet in herfstkleed

Chocolade millefeuille

Parelhoenfritot met knolselderijmousseline, truffelolie en rucola

Ingrediënten (12 pers)

- 350 gr parelhoenfilets
- peper en zout
- 100 gram panko
- beetje bloem
- gepasteuriseerd eiwit – vloeibaar
- olie om te frituren, arachide of zonnebloem
- 20 gr blaadjes rucola
- beetje truffelolie
- 400 gr knolselderij
- 250 gr aardappels (bloemige)
- slagroom
- peper en zout
- 1 theelepel truffelolie
- Nootmuskaat

Extra

- spuitzak
- satéprikkers, 1pp
- ovale glaasjes

Bereiding

- Sla de stukjes vlees plat, snijd in dunne reepjes
- Peper en zout de stukjes vlees
- Haal ze door de bloem en daarna door losgeklopt eiwit
- Paneer ze dan met de panko en rijg aan een prikker
- Bewaar gekoeld en op het laatste moment frituren.
- **Knolselderijmousseline :**
 - Kook de knolselderij en de aardappels gaar
 - Giet af en maak er een mooie puree van met de room tot er een smeùige massa ontstaat
 - Voeg 1 theelepel truffelolie toe
 - Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat
 - Doe alles in een spuitzak en leg in de warmtekast voor later gebruik
- Maak de rucola op smaak met wat truffelolie
- **Uitserveren :**
 - Vul de ovale glaasjes met een laagje knolselderij mousseline
 - Doe er wat rucola op die aangemaakt is met wat truffelolie
 - Leg hier de prikker met de parelhoen bovenop



Saffraancrème-soep met rivierkreeftjes

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



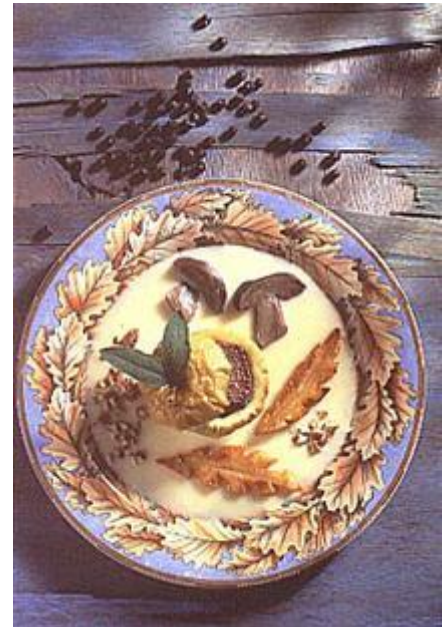
Bereiding

- 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

Lamsfilet in herfstkleed

Ingrediënten (4 pers)

- 600 gr lamsfilet
- 75 gr bakboter
- 4 jonagold-appels, uitgehold
- 5 cl jenever
- 1 stengel groene selder, fijngesneden
- 3 sjalotten, fijngehakt
- 25 cl bosbier
- 50 gr walnoten, gepeld, gehakt
- 2 jeneverbessen
- 1 dl room
- 1 dl vleesbouillon
- 400 gr bospaddenstoelen, in zeer dunne plakjes
- 1 takje citroenmelisse
- 3 aardappelen (bintje), in vorm gesneden
- peper en zout
- puntzeef



Bereiding

- Spoel de selderij en snij fijn
- Pel de gepelde walnoten en hak in stukjes
- Pel de sjalotten en hak eveneens zeer fijn
- Spoel de appels en droog af
- Snij de onderkant eraf, zodat het kroontje verwijderd is
- Op deze manier blijven de appels mooi staan
- Snij van de bovenzijde een hoedje van ongeveer 1 cm
- Laat het steeltje eraan
- Verwijder het klokhuis met een scherp mesje of een appelboor
- Hol verder uit tot er een dikte van 1 cm aan vruchtvlees overblijft
- Snij de lamsfilet in gelijke delen zodat elk stuk dezelfde hoogte heeft als de appels
- Wrijf de boleten proper met keukenpapier en snij in zeer dunne plakjes
- Schil de aardappelen en snij in de lengte in schijven van 1 cm dikte
- Geef iedere schijf de vorm van een herfstblad (als sjabloon kan eventueel een echt blad, dat goed gespoeld werd, genomen worden)
- Om een nervenpatroon te maken, maak met de punt van een scherp mes insnijdingen
- Plaats in iedere appel een stukje lamsfilet
- Zet de appels naast elkaar zetten in een kom en overgiet met het bosbier en de jenever
- Voeg de fijngesneden selderij, de jeneverbessen en de helft van de walnoten erbij
- Dek de kom af en laat ten minste enkele uren marineren in de koelkast, zodat de smaken zich kunnen vermengen = marineren
- Laat een weinig boter in een pan smelten en bruin hierin de boleten
- Kruid met peper en zout
- Haal de stevig geworden boleten uit de pan en hou warm
- Haal de appels uit de marinade en dep droog met keukenpapier
- Laat ze aan de boven- en onderzijde bruinen in het bakvet van de boleten samen met de fijngesnipperde sjalotten
- Kruid met peper en zout

- Overgiet met het marinadevocht en de bouillon
- Plaats de hoedjes terug op de appels en laat het geheel op een heet vuur ongeveer 15 minuten garen (dit kan ook in de microgolfoven)
- Bak de 'herfstblaadjes' in heet frituurvet zoals frieten
- Neem de gare appels voorzichtig uit de pan en hou warm
- Zeef het stovochtt en laat snel inkoken
- Voeg de room toe, laat goed doorkoken, neem van het vuur en voeg de rest van de fijngehakte walnoten toe
- Schep in het midden van voorverwarmde borden enkele eetlepels saus
- Plaats hierop de appels
- Steek naast elk steeltje een blaadje citroenmelisse (of munt)
- Werk af met enkele gefrituurde aardappelblaadjes en de paddestoelschijven

Chocolade millefeuille

Ingrediënten (6 pers)

- 4 eidooiers
- 2 koffielepels maïszetmeel
- 3 dl melk
- 175 ml ahornsiroop
- 2½ dl slagroom
- 115 gr pecannoten, fijngehakt
- 250 gr pure chocolade
- extra lichtgeroosterde pecannoten



Bereiding

- Klop de eidooiers met het maïszetmeel en wat melk tot een glad mengsel
- Doe de overige melk in een pan en breng aan de kook
- Roer het er eimengsel door
- Meng er de ahornsiroop door
- Verhit langzaam en roer tot het mengsel indikt en glad is. Laat niet koken
- Giet de bereiding vervolgens in een kom en dek goed af zodat er geen vel op komt
- Laat afkoelen
- Doe het mengsel in de ijsmachine en roer er de slagroom en de fijngehakte pecannoten door, tot het mengsel glad en dik is
- Laat draaien tot het schepbaar is
- Breek 200 gr chocolade in stukjes en laat au bain-marie smelten
- Schep hoopjes (36 stuks) op bakpapier en strijk deze uit tot rechthoekjes
- Zet op een koel plaats om hard te laten worden
- Maak met een dunschiller krullen van de rest van de chocolade
- Leg op een platte schaal een blaadje chocolade
- Schep er een laagje ijs over en leg er weer een chocoladeblaadje op
- Herhaal tot U 3 lagen hebt en eindig met chocolade
- Maak op deze manier 6 millefeuilles
- Bestrooi met chocoladekrullen en pecannoten
- Zet de schaal vervolgens in de diepvries
- Neem ze 30 minuten voor het serveren uit de diepvries en zet ze in de koelkast