

Menu 137.

Kalkoenrolletje opgevuld met groene kruiden en Manchego-kaas op een praline van zuurkool en groene kool

Witloofsoep met mosseltjes en Gandaham

Ree uit onze wouden, boschampignons, seldermousseline, veenbessen en walnoten

Chocoladedriehoekjes in een zacht kader vergezeld van lychees en sinaasappelen

Kalkoenrolletje opgevuld met groene kruiden en Manchego-kaas op een praline van zuurkool en groene kool

Ingrediënten (12 pers)

- 12 dunne kalkoenlapjes
- 300 gr Manchego kaas
- 3 eierdooiers
- 1 eetlepel gehakte dragon
- 1 eetlepel gehakte kervel
- 1 eetlepel gehakte peterselie
- 1 eetlepel gehakte bieslook
- 120 gr gerookt spek
- 4 sjalotten
- Jeneverbessen
- tijm
- laurier
- 4 dl bruine fond
- 1 dl witte wijn (of gevogeltebouillon)
- 400 gr bospaddenstoelen
- 1 dl suikersiroop
- 6 bladeren groene kool
- 600 gr zuurkool

Ingrediënten puree groene kool en spek

- 250 gr aardappelen
- 6 groene koolbladeren
- spek

Bereiding

- De saus maken door het fijn gesneden spek en de fijn gesneden sjalotten te laten uitzweten in de olijfolie
- Nadien bevochtigen met de bruine fond en de witte wijn
- Een weinig bruine fond overhouden om de bakresten van de kalkoenrolletjes los te weken
- De Manchego-kaas raspen en mengen met de fijn gesnipperde groene kruiden en de eierdooiers
- Hiermee de dunne kalkoenlapjes beleggen en deze daarna oprollen en vastbinden met keukentouw
- Aanbakken in een mengsel van olijfolie en boter tot de kaas licht smeugig wordt
- De rolletjes verwijderen en de pan blussen met de resterende bruine fond
- Doorzeven en bij de saus gieten
- De saus nog even laten sudderen en dan eveneens doorzeven
- De koolbladeren blancheren in licht gezouten water, afkoelen en laten uitlekken
- 1/3 van de koolbladeren door de suikersiroop halen en gedurende ± 20 minuten laten drogen in een oven van 120°C
- Uit oven nemen en laten opstijven
- De rest van de koolbladeren warm houden of licht opwarmen in de microgolfoven
- De boschampionns kuisen en kort aanbakken, samen met een sjalotje en een weinig fijn gesnipperde look
- De zuurkool opwarmen
- **Puree**
 - De kool versnijden in een kleine brunoise



- Het spek eveneens in een fijne brunoise versnijden
- Samen aanbakken in een mengeling van olijfolie en boter
- De kool laten zacht worden en bevochtigen met een weinig bouillon
- De aardappelen koken en pureren en toevoegen aan de gestoofde kolen en het spek
- De zuurkool in het midden van het bord schikken en beleggen met een stukje geblancheerde groene kool
- Hierop een weinig koolpuree schikken en daarop een kalkoenrolletje leggen en daarop nog een beetje puree van groene kool en spek
- Daarin een schijfje gedroogde kool steken
- De gezeefde saus er rond gieten
- Afwerken met de boschampionns

Witloofsoep met mosseltjes en Gandaham

Ingrediënten (16 pers)

- 5 kg mosselen
- 5 uien
- 5 witte selderstengels
- tijm
- laurier
- witte wijn
- 3 liter gevogelteconsommé
- 4 uien
- 4 takken witte selder
- 2 grote preien (of 4 kleine)
- 16 stronken witloof
- 16 gamba's
- 8 sneden Gandaham

Bereiding

- De mosselen grondig schoonmaken en laten garen samen met de uien, de selder, tijm en laurier
- Eventueel een weinig wijn toevoegen
- De mosselen uit hun schelp halen en bewaren in een weinig kookvocht
- De rest van het kookvocht door een fijne zeef gieten
- De uien, de selder, de preien en het witloof in een fijne brunoise versnijden
- De helft van de witloofbrunoise afzonderlijk licht bruin laten karamelliseren en apart houden voor garnituur
- De helft van de Gandaham in een fijne julienne versnijden en licht krokant bakken in olijfolie
- De gebakken Gandaham onder het gebakken witloof mengen
- De rest van de groenten gedurende 5 minuten laten uitzweten in olijfolie
- De groentjes bevochtigen met de gevogelteconsommé en het mosselvocht (zonder bezinksel)
- Kruiden met peper en zout
- Spiesjes maken mosseltjes, Gandaham en een gamba
- In het midden van een diep bord een torentje maken het witloofmengsel
- Hierop het spiesje leggen (of steken)
- De soep, met de mosselen, er rond gieten

Ree uit onze wouden, boschampignons, seldermousseline, veenbessen en walnoten

Ingrediënten (16 pers)

- 1 knolselder
- Melk
- peper en zout
- 800 gr boschampignons (eekhoortjesbrood, cantharellen, hoorn des overvloed ...)
- 4 sjalotten, fijngesneden
- 400 gr veenbessen
- Suiker
- 4 x 120 gr mooi schoongemaakte reefilets
- 3 dl wildfond
- 20 gr pure chocolade
- 16 walnoten
- bieslook, gesnipperd
- enkele takjes postelein
- olie om in te bakken

Ingrediënten Kroketjes van kruidenrisotto

- 12 dl gevogelteconsommé
- 1 ui, fijngehakt
- 1 dl olijfolie
- 160 gr risottorijst
- 8 eetlepels gemalen Parmezaanse kaas
- 8 eetlepels groene kruiden (mix van platte peterselie, dragon, dille en bieslook)
- fijngehakt zwarte peper uit de molen
- zeezout
- 1 eiwit, losgeklopt
- 50 gr panko (Japans paneermeel)

Bereiding

- Schil de knolselder en snij hem in stukken
- Kook hem gaar in half melk, half water
- Laat goed uitlekken
- Hou 1/4 van de selderblokjes over en hou ze warm
- Pureer de rest. Breng op smaak met peper en zout
- Reinig de boschampignons en bak ze samen met het fijngehakte sjalotje in olie
- Kruid met peper en zout
- Stoof de veenbessen met suiker naar voorkeur en een beetje water gedurende 10 minuten tot een stevige compote
- Verhit boter in een pan en bak daarin de reefilets aan en gaar ze verder gedurende 5 tot 6 minuten
- Snij ze net voor het serveren in gelijke stukken
- Kook de wildfond voor de helft in de pure chocolade
- Breng eventueel verder op smaak
- Snij de walnoten in kleine stukjes
- **Kroketjes van kruidenrisotto**
 - Breng de consommé aan de kook



- Fruit de fijngehakte ui in olijfolie, voeg de rijst toe en laat deze ook even mee fruiten
- Bevochtig het geheel beetje bij beetje met consommé en blijf goed roeren tot de consommé verdampt
- Bevochtig opnieuw en ga zo door tot de rijst beetbaar is
- Voeg de Parmezaanse kaas en de fijngehakte groene kruiden toe
- Kruid af met peper en zeezout
- Stort de risotto op een plaat en laat hem opstijven in de koelkast
- Snijd de risotto in blokjes, haal ze eerst door losgeklopt eiwit en paneer ze vervolgens in panko
- Laat ze een nacht rusten in de koelkast
- Bak ze net voor het serveren in hete frituurolie
- Steek ze op houten prikkers
- Leg een kleine keukenring op het bord en vul aan met de selderblokjes
- Leg daarop wat bospaddestoelen en walnoten
- Strooi er wat gesnipperde bieslook over
- Verdeel het vlees over de borden
- Leg er wat eekhoortjesbrood tussen
- Verdeel de veenbessen over de borden, decoreer met een takje postelein of een cressonsoort
- Lepel er wat seldermousseline bij en werk af met saus

Chocoladedriehoekjes in een zacht kader vergezeld van lychees en sinaasappelen

Ingrediënten Fruitmousse (16 pers)

- 4 eiwitten
- 50 gr bloedsuiker
- 24 lychees
- 2 sinaasappelen (peler-a-vif)
- 4 dl room
- sap van de lychees en sinaasappelen en fijn gesnipperde schil van 1 sinaasappel
- 5 blaadjes gelatine

Ingrediënten Chocomousse

- 2 eiwitten
- 20 gr bloedsuiker
- 4 eierdooiers
- 40 gr fijne griessuiker
- 2 dl room
- 100 gr zwarte chocolade
- een weinig sap van lychees en sinaasappel
- 1 gelatineblaadje

Ingrediënten sausje

- 2 dl gesuikerd kookvocht van de sinaasappelschil
- 2 dl sinaasappelsap
- 5 cl Cointreau

Ingrediënten chocolade driehoekjes

- 400 gr zwarte chocolade

Ingrediënten fruit

- 32 lychees
- 8 sinaasappelen

Bereiding

- **Lychees**
 - De lychees pellen en ontdoen van de pit
 - De sinaasappelen eerst schillen met een dunschiller, daarna verder schillen tot op het vruchtvlees en er de billetjes uitsnijden
 - Alles fijn mixen
 - De eiwitten met de helft van suiker zeer stevig opkloppen tot ze pieken vormen
 - De room eveneens opkloppen, met de rest van de suiker
 - De gelatineblaadjes mals laten worden in koud water en daarna oplossen in het licht opgewarmd sap van de lychees en de sinaasappelen
 - Dit onder de opgeklopte room roeren, daarna de fijn gemixte lychees en sinaasappelen en tot slot de opgeklopte eiwitten
 - Tot slot de gesuikerde sinaasappelzestes ondermengen (zie sausje)
 - Zeker 2 uur laten rusten in de koelkast
- **Chocomousse**
 - De eiwitten opkloppen met de bloedsuiker
 - De eierdooiers samen met de griessuiker opkloppen tot de dooiers wit verkleuren
 - De room opkloppen
 - De chocolade op een zeer zacht vuurtje (of in bain-marie) laten smelten



- Het gelatineblaadje laten mals worden en daarna oplossen in het licht opgewarmd sap van de lychees en de sinaasappelen
- De malse chocolade onder de opgeklopte room mengen, daar de opgeklopte eierdooiers, het lichtjes opgewarmd sap en de opgeklopte eiwitten ondermengen
- Zeker 2 uur laten opstijven in de koelkast
- **Sausje**
 - De sinaasappelschillen eerst 3 x afkoken (water verversen) in warm water
 - Daarna de schillen laten zoet worden in gesuikerd water
 - De schillen eruit nemen en het kookvocht verder laten inkoken tot er een stroop ontstaat, deze stroop aanlengen met sinaasappelsap en de Cointreau
- **Chocolade driehoekjes**
 - De chocolade op een zeer zacht vuurtje (of in bain-marie) laten smelten
 - Uitgieten op bakpapier tussen twee houtjes en net voor het opstijven in driehoekjes versnijden
- **Fruit**
 - De lychees en sinaasappelen pellen en versnijden
- De chocoladedriehoekjes bespuiten met de fruitmousse (2x) en met de chocolademousse (1x)
- Deze driehoekjes op het bord zetten, zodanig dat ze aan mekaar kleven, eindigen met een onbespoten chocoladedriehoekje
- De versneden fruit op een hoopje schikken en er de saus over en rond gieten