

Menu 146.

**Sint-Jakobsschelpen met groenten en
blanke botersaus**

**Bouillon van shiitake met mosseltjes,
hazelnootbotercappuccino**

Hertenrug met seizoensgarnituur

**Italiaanse biscuit met chocolademousse,
in whisky gemarineerde peer met
honing sabayon**

Sint-Jakobsschelpen met groenten en blanke botersaus

Bereidingstijd: 35 min

Ingrediënten (4 pers)

- 20 sint-jakobsschelpen
- een klontje Solo
- peper en zout

Fumet

- 1 klein klontje boter
- 2 sjalotten
- groen van prei
- 2 dl water
- peper

Groenten

- het wit van 2 preien
- 200 gr witte paddenstoelen
- ½ citroen

Botersaus

- 2 sjalotten
- een klein klontje Solo
- 1 dl droge witte wijn
- 1 eetlepel room
- 125 gr natuurboter
- een paar druppels alcoholazijn
- dille
- kervel
- peper en zout



Bereiding

- Was de Sint-Jakobsvruchten zorgvuldig en droog ze daarna
- De fijngesneden sjalot mag in een potje in wat Solo gedurende vijf minuten glazig worden
- Wat fijn gesneden groen van prei doen we nu ook in de pot
- We lengen aan met een glas water en een half glas droge witte wijn
- En dan gaan de rode voeten de pot in
- We kruiden heel even met wat peper en zout en geven de voeten de gelegenheid om zacht kokend gedurende twintig minuten een bouillon te trekken
- Zeef de bouillon
- Snijd het wit van de prei in kleine stukjes
- We gieten een eetlepel of vier van onze bouillon in een pannetje, voegen de prei toe en brengen aan de kook
- Deksel op de pan
- Na 5 minuten blijkt dat de prei beetbaar is geworden
- Doe hetzelfde met de paddenstoelen
- Ze gaan eveneens in een pannetje met vier eetlepels van de Sint-Jakobsbouillon en het sap van een halve citroen
- Eveneens met een deksel komen ze aan de kook
- Na 5 minuten koken zijn ze gaar
- **Saus**

- Op het vuur laten we in een pan met dikke bodem eerst een sjalot opstoven in wat Solo
- Na 5 minuten aanlengen met de witte wijn
- Laat inkoken tot er geen vocht meer in de pan overblijft
- Dan de room toevoegen
- Even laten inkoken tot op de helft en dan gaat de pan van het vuur
- In de room laten we de koude stukjes natuurboter dwarrelen
- Met een garde werken we de saus op tot alle boter is verdwenen
- De saus gaat nu nog even op het vuur en we laten ze opwarmen onder hevig geklop van de garde
- Niet meer laten koken echter
- Om af te werken voegen we een paar druppels gewone alcoholazijn toe en peper en zout
- Warm de groenten op in de bouillon
- De Sint-Jakobsnoten bakken we op hoog vuur in een braadpan met antikleeflaag in een beetje Solo – 2 à 3 minuten aan elke zijde volstaan
- Verdeel de gezeefde groenten over de borden
- Leg er de gebakken Sint-Jakobsnoten op
- Giet de saus eromheen
- Werk af met pluksels van dille en kervel

Bouillon van shiitake met mosseltjes, hazelnootbotercappuccino

Bereidingstijd : 40 minuten

Ingrediënten (4 pers)

- 100 gr gedroogde shiitakes
- 30 cl sojasaus
- 2 teentjes knoflook
- 1 liter heldere gevogeltebouillon
- 1 ui
- 1 tak selder
- 125 gr verse shiitake
- 1 kg mosselen
- 150 gr Solo
- 3 dl melk
- verse bieslook



Bereiding

- Breng de gevogeltebouillon aan het sudderen met de gedroogde shiitakes, de knoflook en de sojasaus
- Laat dit samen trekken gedurende 20 minuten
- Snijd de ui en de selder in grove stukken
- Verwarm een weinig olie in een grote kookpot en stoof de ui en selder kort aan
- Voeg er de mosselen aan toe en plaats er een deksel bovenop
- Stoom de mosselen gaar in een vijftal minuten
- Schep ze halverwege om
- Laat ze afkoelen en haal de mosselen uit de schelp
- Verwarm de Solo tot ze bruin kleurt en giet ze bij de melk
- Kruid de melk met peper, zout en een weinig nootmuskaat
- Houd de hazelnootbotermelk warm
- Snijd de verse shiitakes in reepjes, snipper de bieslook en meng beide bij de mosselen
- Breng de garnituur verder op smaak
- Zeef de bouillon
- Verdeel de garnituur over de kommen en vervolgens de bouillon
- Mix de hazelnootbotermelk tot ze schuimig wordt en verdeel dit over de 4 borden

Hertenrug met seizoensgarnituur

Ingrediënten (10 pers)

- 1½ kilo hertenrugfilet ontvlied
- olijfolie
- 250 gr boter
- 500 gr diverse paddenstoelen van het seizoen
- 1 bloemkool
- 500 gr spruitjes
- 500 gr dunne groene aspergekoppen
- 1 peperkoek (ongesneden !!)
- 1 pak zuurkool
- 1 blik ganzenvet
- 8 jeneverbessen
- 4 laurierblaadjes
- 8 kruidnagels
- 8 peperkorrel
- 1 kilo kruimige aardappels
- 2 dl crème fraîche
- ½ bosje kervel, fijn snijden
- ½ bosje bieslook, fijn snijden)
- 1½ kilo hertenbotten
- 1 prei
- ½ selder
- 2 uien
- 5 takjes peterselie
- 1 steranijs
- 3 takjes tijm
- 1 tak rozemarijn
- 2 dl rode wijn
- 2 dl rode port
- 1 eetlepel Groningse mosterd
- 1 pot augurken zoetzuur
- 5 gr kappa (Texturas)
- 8 Amsterdamse uitjes
- 1 bakje tahoon cress
- 1 bakje Syrha Leaves



Bereiding

- **De hertenrugfilet** - wordt niet gevlied geleverd
 - Pak de filet uit en laat het bloed weglopen
 - Snij met een scherp fileermes de witte vliezen en zenuwen van de filet en snijd hierbij zo weinig mogelijk vlees weg
 - De afsnijdsel gebruiken we voor de saus
 - Verdeel de filet vervolgens in hanteerbare stukken door hem in de lengte in drie of vier stukken te verdelen
 - De brede stukken snij je vervolgens in de lengte nog een keer door zodat je filets krijgt met de vorm en grootte van een varkenshaasje
 - Deze filets zijn later mooi te bakken en in medaillons te verdelen
 - Zet de hertenrugfilets tot gebruik afgedekt met plasticfolie aan de kant

- **Hertensaus**
 - Braad hertenbotten en de afsnijdsels van de filet aan in de olijfolie
 - Voeg bouquet groenten (prei, selderij en ui), de kruiden (peterselie, 3 takjes tijm en 1 tak rozemarijn) en de specerijen (4 kruidnagel, 2 laurier, 4 geplette jeneverbessen, 8 peperkorrels en 1 steranijs) toe
 - Afblussen met de rode wijn en de rode port
 - Laten trekken
 - Daarna zeven
 - Laat de gezeefde saus reduceren
 - Breng daarna met de Groningse mosterd op smaak
 - Draai de saus m.b.v. een staafmixer mooi glad
 - Als laatste handeling met koude boter monteren voor het opdienen
- **Zuurkool**
 - Spoel de zuurkool een paar keer goed met water zodat het zuur zoveel mogelijk wegspoelt
 - Zet de zuurkool, met 4 jeneverbessen, 2 laurierblaadjes en 4 kruidnagels zo snel mogelijk in een ovenschaal met ganzenvet in een oven van 80°C en laat langzaam en zo lang mogelijk garen tot gebruik
 - Scheidt voor het opdienen de zuurkool van het ganzenvet met behulp van een zeef
 - Vang het ganzenvet op en doe het terug in het blik
 - Dek het blik af met aluminiumfolie en zet in de koeling voor de volgende keer
- **Krokante peperkoek**
 - Peperkoek aanvriezen
 - Dunne plakken snijden van 3 mm
 - Daarna de plakken uitsteken met een ronde steker Ø 3cm en in de oven op 80°C (kan in dezelfde oven als de zuurkool) drogen tot de rondjes krokant zijn
- **Augurkenblokjes**
 - Los de kappa op in koud water
 - Pureer de augurken met het zoetzuur-sap in de magimix en zeef de puree door een fijnezeef
 - Meet 2,5 dl (=250 cc) af
 - Kook de augurkenpuree met de kappa op tot 80°C
 - Stort het mengsel in een bak en laat in de koeling opstijven
 - Snijd mooie vierkantjes van de gelei (5 x 5 x 5 mm)
- **Bloemkool**
 - Maak de bloemkool schoon en snijd mooie roosjes van de bloemkool
 - Smelt 200 gr boter in een steelpan
 - Laat de boter licht kleuren tot een “beurre noisette”
 - Bak hierin de bloemkoolroosjes gedurende 5 à 6 minuten mooi goudbruin gaar (speel met de warmte, de boter mag niet zwart worden!!)
 - Laat de ‘roosjes’ uitlekken op een servet
- **Hertenrugfilet**
 - Bestrooi de filets met peper en zout
 - Schroei de filets dicht in de hete olijfolie
 - Voeg daarna boter toe om te bruneren en arroseer de filets met de bruisende boter
 - Gaar indien nodig het vlees in de oven op 100°C tot een kerntemperatuur van 46°C (check de kerntemperatuur na het bakken, indien reeds 46°C kan het vlees meteen rusten!!)
 - Laat het vlees op een ± 5 à 8 minuten rusten (Niet in de warmhoudkast die is te warm !!).
- **Aardappelpuree**

- Kook de aardappels gaar en droog
- Druk de hete, gekookte aardappels door een bolzeef en maak een mooie gladde puree met boter, room, crème fraîche, peper en zout
- Direct voor het uitserveren de mousseline in een steelpan even opwarmen en er de fijngesneden bieslook en kervel aan toevoegen
- **Garnituur**
 - Maak de paddenstoelen schoon en snijd grote exemplaren in stukken
 - Maak de spruitjes schoon en snijd midden door
 - Maak de asperges schoon en snijd 2 cm onder de koppen in gelijke lengtes
 - Bak vervolgens de gesneden paddenstoeltjes in de olijfolie
 - Voeg de halve spruitjes en de groene aspergekoppen toe en bak deze in ± 3 à 4 minuten
 - Breng op smaak met zout
 - Pel de 8 Amsterdamse uitjes voor de garnering
- **Afwerking - Zorg voor voldoende mensen bij het opmaken van de borden**
 - Snijd de hertenrug filets in mooie medaillons (3 per persoon)
 - Strijk de puree over het bord
 - Verdeel 3 medaillons over de puree en bestrooi met wat peper en zout
 - Halveer de bloemkoolroosjes en plaats deze op of om het vlees
 - Dresseer de asperges en spruitjes en de paddenstoelen over het gerecht
 - Verdeel de augurkenblokjes en Amsterdamse uitjes over het bord
 - Maak mooie kleine quenelles van de zuurkool en leg deze tussen het vlees
 - Maak het gerecht af met de cress om de smaken te accentueren
 - Decoreer met de gedroogde peperkoek en napeer de saus over het bord

Italiaanse biscuit met chocolademousse en in whisky gemarineerde peer met een honing sabayon

Ingrediënten (10 pers)

- 5 eigelen
- 5 eiwitten
- 5 gr vanille suiker
- 250 gr kristalsuiker
- 60 gr bloem
- 60 gr maïzena
- zout
- citroensap

Ingrediënten Chocolade mousse

- 6 stuks eigelen
- 6 stuks eiwitten
- 180 gr pure chocolade
- 150 gr poedersuiker
- 1 dl slagroom

Ingrediënten Whisky peren

- 5 à 8 peren - ½ peer p.pers. (stevige peer, geen stoofperen)
- 2 dl whisky
- 100 gr bruine suiker
- 5 eetlepels honing

Ingrediënten Sabayon

- 5 eigelen
- 50 ml Whisky marinade van de peren

Garnering

- 5 dl slagroom

Extra

- keuken/bakpapier
- uitsteek rondjes ø 7 cm
- spuitzak + spuitmond
- zeef

Bereiding

- **Biscuit**
 - Oven voorverwarmen op 175°C
 - Roer in een kom de suiker, vanille suiker en eigeel door elkaar tot een smeuijge massa
 - Klop, in een vetvrije kom*, de eiwitten stijf met wat zout
* ontvet de kom eventueel met citroensap
 - Spatel de crème voorzichtig door het stijfgeklopte eiwit
 - Vouw (voorzichtig met een spatel mengen zodat zo weinig mogelijk lucht uit het beslag gaat) er vervolgens de (samen gezeefde) bloem en maïzena door
 - Verdeel de massa op een bakplaat met keukenpapier
 - Bak het biscuit in ± 15 minuten goudbruin in de oven
 - Laat de biscuit afkoelen en steek er rondjes van ± cm uit
- **Chocolademousse**
 - Smelt de chocolade au bain-marie

- Klop het eigeel en de poedersuiker tot een lichte massa en vermeng dit met de gesmolten chocolade
- Klop de eiwitten stijf in een vetvrije kom
- Klop de slagroom stijf
- Schep het chocolade mengsel, het eiwit en de slagroom voorzichtig door elkaar
- Laat opstijven in de koeling
- **Whisky peren**
 - Schil de peren en snij ze in de lengte in half
 - Verwijder het klokhuis
 - Doe de whisky in een pan en los de bruine suiker hierin op
 - Voeg de honing en de peren toe en laat de peren hierin ± 30 minuten op zeer laag vuur garen
 - * De Whisky-honingmarinade gebruiken voor de Sabayon
- **Sabayon**
 - Meng dooiers en whisky/honing-marinade vocht in een stalen kom met ronde bodem
 - Plaats de kom op de pan met kokend water (au-bain-marie) en klop met een garde de eidooiers wit en totdat de saus dik wordt
 - Steek ter controle een spatel in de sabayon en veeg met een vinger een horizontale streep op de spatel
 - Loopt deze niet uit dan is de sabayon klaar
 - Let op: De temperatuur mag de 82°C niet overstijgen, anders krijg je roerei
- **Vlak voor afwerking**
 - De peren met de afgesneden kant op een hete grillplaat kort grillen
- **Afwerking**
 - Leg een rondje biscuitdeeg op een bord en doe er een quenelle chocolade mousse op
 - Leg hier een halve peer naast en garneer met de sabayon
 - Garneer met een toef stijfgeklopte slagroom

Tip

- Rest van de whisky/honing marinade inkoken tot stroopdikte en te gebruiken bij garnering