

Menu 158.

Bloemkoolblini's

Pastinaaksoep

**Biefstuk van hert met een saus
van rode wijn**

Krokante yoghurt-kaastaart met bessen

Bloemkoolblini's

Ingrediënten (6 pers)

- 150 gr bloemig kokende aardappelen
- 50 gr kaviaar
- 250 gr bloemkool
- 2 eieren
- 100 gr bloem
- 10 gr verse gist
- 200 gr zure room
- 3 eetlepels arachideolie
- 2 takjes kervel
- nootmuskaat
- zout en peper



Bereiding

- Kook de aardappelen in de schil
- Pel ze en stamp tot puree
- Kook de bloemkool gaar
- Giet ze af en pureer met de mixer
- Splits de eieren
- Meng in een kom de aardappelpuree, bloemkoolpuree en de eidooiers
- Verkruimel de gist in 75 ml lauw water en roer tot een papje
- Vermeng met de puree
- Klop het eiwit stijf en spatel het door de puree
- Kruid met zout, peper en nootmuskaat
- Laat 30 minuten afgedekt rijzen
- Bak in hete olie pannenkoekjes van het deeg
- Serveer lauw, met een lepeltje zure room, wat kaviaar en een takje kervel

Pastinaaksoep

Ingrediënten (4 pers)

- 4 sneetjes wit brood (in blokjes)
- 1½ liter kippenbouillon
- 2 aardappelen (middelgroot, in blokjes)
- 2 pastinaken (in blokjes)
- 2 eetlepels kervel (gehakt)
- 1 ui (gesnipperd)
- boter (of olijfolie)
- nootmuskaat
- zout en peper



Bereiding

- Snij de pastinaken en de aardappelen in blokjes
- Snipper de ui
- Hak de kervel
- Snij het brood in blokjes
- Fruit de uisnippers in een koffielepel boter of olijfolie
- Voeg pastinaak en aardappelen toe
- Schep goed om
- Doe er de gevogeltefond bij
- Laat ½ uur zacht koken onder deksel
- Bak de broodblokjes goudbruin in boter of olie
- Meng met de kervel
- Mix de soep en breng ze op smaak met peper, zout en nootmuskaat
- Laat opnieuw tot tegen de kook aan komen
- Verdeel de croutons over diepe borden of kommetjes
- Lepel er de hete soep bij
- Serveer meteen

Biefstuk van hert met een saus van rode wijn

Ingrediënten (4 pers)

- 4 hertenbiefstukken
- zeezout
- witte peper
- olijfolie
- 5 plakken spek
- 3 sjalotjes
- 2 tenen knoflook
- 35 zwarte peperkorrels
- 6 takjes tijm
- 5 laurierbladeren
- 1050 ml rode wijn
- 950 ml groentebouillon
- 5 ml frambozenazijn
- 100 gr donkere chocolade
- 1 kg aardappels
- 1 kg rode kool
- 2 kruidnagels
- 1 kaneelstokje
- 1 grote appel
- 10 ml room
- 30 gr ongezoeten boter,
- Shiso Leaves Purple
- Tahoon Cress



Bereiding

- **Rode kool**
 - Maak de kool schoon indien nodig
 - Snij hem in vieren en daarna heel fijn
 - Pel en snipper 1 sjalotje
 - Verhit olijfolie in een pan
 - Fruit het sjalotje zachtjes
 - Voeg de kool, kruidnagel, kaneel en 1 laurierblad en 100 ml rode wijn toe
 - Smoor de kool 10 minuten afgedekt
 - Schil de appel en snij hem in kleine stukjes
 - Voeg de stukjes appel toe aan de kool en stoof het geheel in ± 30 minuten gaar
 - Breng op smaak met peper en zout
- **Aardappelpuree**
 - Zet een pan met water op het vuur
 - Voeg zout aan het water toe
 - Schil de aardappels en kook ze in het water
 - Als ze gaar zijn giet ze af en doe ze weer in de pan
 - Voeg hierbij de room en 10 gr boter en pureer de aardappels
- **Saus**
 - Snij de spekplakjes in brunoise
 - Snipper de overige sjalotjes
 - Snij de knoflook
 - Kneus de zwarte peperkorrels

- Zet een pan op het vuur
- Voeg olijfolie toe
- Doe de peperkorrels, laurier, tijm, sjalotjes, knoflook en spek in de pan en fruit het aan
- Voeg de rode wijn toe
- Laten inkoken tot de helft
- Roer af en toe
- Voeg de groentebouillon erbij en laat het inkoken tot de helft
- Daarna zeven en weer op laag vuur zetten
- Voeg de frambozenazijn toe
- Vervolgens de donkere chocolade
- Goed roeren
- Let op: niet aan de kook anders gaat hij schiften
- Monteer de saus met 10 gr boter
- **Biefstuk**
 - Pan op het vuur
 - Voeg olijfolie toe
 - Kruid de hertenbiefstukken met peper en zout
 - Bak de biefstuk in de pan rondom
 - Voeg boter toe
 - Bedruip de biefstuk
 - Doe de biefstuk rosé in de oven voor 8 minuten op 190°C
 - Na 4 minuten weer bedruipen
 - Snij de biefstuk in plakken van ongeveer 1 cm dik
- **Afwerking**
 - Frituur de Shiso Leave totdat deze krokant is
 - Dep hem af en voeg zeezout toe
 - Plaats de puree in een steker op het bord
 - Dresseer de rode kool erbij
 - Herhaal deze handelingen twee keer zodat je twee lagen puree hebt en twee lagen rode kool
 - Voeg een laatste laag puree aan de steker toe, druk de puree goed aan en verwijder de steker
 - Plaats de biefstuk in een waaier op het bord
 - Doe de saus in een kleine schaal of in een kleine saucière
 - Steek de Shiso Leaves in de puree en verdeel de Tahoon Cress over het bord

Wijntip

- Shiraz estate range Nelson wine-estate Zuid Afrika

Krokante yoghurt-kaastaart met bessen

Ingrediënten

- 50 gr amandel (schilfers)
- 250 gr mascarpone (light)
- 1 limoen (zeste en sap)
- 400 gr jeneverbessen
- 4 eieren
- 2 blaadjes gelatine
- 1 theelepel bakpoeder
- 150 gr bloem
- 1 eetlepel citroensap
- 100 gr bessenyoghurt
- 4 eetlepels melk
- 200 gr room
- 125 gr zachte boter
- 200 gr suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 200 gr poedersuiker
- springvorm 26 cm diameter



Bereiding

- Verwarm de oven voor op 180°C
- Rasp en pers de citroen voor zeste en sap
- Roer de boter met de suiker en vanillesuiker tot een lichte crème
- Splits de eieren en voeg de eierdooiers één voor één bij het deeg
- Hou de eiwitten apart
- Zeef de bloem en het bakpoeder en meng het met de melk door de crème
- Halveer het deeg en leg de ene helft in een met bakpapier beklede springvorm
- Strijk glad en bak 15 minuten voor
- Klop de eiwitten stijf met het citroensap en de poedersuiker
- Lepel de helft ervan over de taart en strooi er de helft van de amandelschilfers over
- Bak nog 15 minuten (onderwarmte) en haal de taart met papier uit de vorm
- Herhaal deze stappen voor de tweede helft (of bak de helften tegelijkertijd)
- Rist de bessen van de steeltjes
- Vermeng mascarpone, yoghurt, suiker, limoenzeste en sap
- Week de gelatine in koud water
- Verwarm 3 eetlepels van de crème en los er de gelatine in op
- Vermeng de 2 crèmes met de bessen
- Klop de room lobbige en spatel door de afgekoelde mascarponecrème
- Leg één taartbodem terug in de springvorm, lepel er de vulling in en dek af met de tweede bodem
- Laat 1 à 2 uur in de koelkast koud worden

Tip

- Ook lekker met diepvriesbessen, ananas of kiwi