

**Menu 165.**

**Cannelonni van komkommer  
met forelmousse**

**Schuimige prei-venkelsoep  
met anijsroom**

**Gemarineerd hindegebraad  
met herfstgratin**

**Gekonfijt appeltje uit de oven gevuld  
met diverse soorten citrusfruit**

## Cannelonni van komkommer met forelmousse

### Ingrediënten (12 pers)

- 50 gr gemengde sla
- 1 Granny Smith

### Ingrediënten Gelei

- 3 stuks komkommer (= ¾ liter komkommersap)
- 7 gr agar agar (10 gr per liter vocht)
- zout

### Ingrediënten Forelmousse

- 300 gr. gerookte forel
- 4 eetlepels mayonaise
- 2 eetlepels room – lobbig geklopt
- 1 sjalot
- peper en zout
- limoensap naar smaak

### Ingrediënten Dressing

- 1 eetl. Suiker 1 theel. Mosterd 1 dl arachideolie 1 eetl. witte wijnazijn

### Ingrediënten Pernodmayonaise

- 1 dl mayonaise
- scheutje Pernod
- 1 eetlepel gembersiroop
- 1 eetlepel water
- citroensap - vloeibaar

### Extra

- sapcentrifuge
- spuitzak
- spuitmond

### Bereiding

- **Gelei**
  - Pureer de komkommers in de sapcentrifuge en zeef daarna door een puntzeef, zodat je ± ¾ liter sap overhoudt
  - Breng de helft van het sap aan de kook en roer de agar agar er doorheen
  - Laat dit al roerend oplossen
  - Haal van het vuur af en voeg de andere helft van het sap toe
  - Meng goed en breng op smaak met wat zout
  - Giet een dun laagje op een roestvrijstalen platte schaal en laat opstijven in de koeling (let op dat de plaat goed recht staat zodat de gelei egaal opstijft.)
  - Als de gelei koud is kun je er repen van 6 cm x 12 cm van snijden
- **Forelmousse**
  - Snipper het sjalotje zeer fijn
  - Meng de forel met mayonaise in de keukenmachine tot een gladde massa
  - Spatel de losgeklopte room erdoor
  - Breng op smaak met peper, zout, gesnipperd sjalotje en een beetje limoensap
  - Doe dit in een spuitzak en bewaar in de koeling
- **Dressing**
  - Meng alles met de staafmixer tot een homogene massa.



- **Pernodmayonaise**
  - Maak mayonaise en breng op smaak met de gembersiroop, Pernod en wat water
- **Afwerking**
  - Reepjes gelei in de breedte bespuiten met een streepje mousse en daarna oprollen zodat je een canneloni krijgt
  - Snijd de appel naar wens in schijfjes of zeer kleine blokjes
  - Deze besprenkelen met citroensap om verkleuring te voorkomen
  - Schik op een klein bordje wat gewassen sla en besprenkel met wat dressing
  - Leg hierop de canneloni en werk af met een toefje forelmousse, pernodmayonaise en de appel

## Schuimige prei-venkelsoep met anijsroom

### Ingrediënten Prei-venkelsoep (12 pers)

- 12 preien
- 3 venkel à 300 gr
- 3 kruimige aardappel à 100 gr
- olijfolie
- 3 stukjes foelie
- 2 à 3 liter krachtige kippenbouillon
- 3 bosjes bladpeterselie
- 450 ml volle melk
- 300 ml slagroom

### Ingrediënten Melba

- 12 sneetjes wit casinobrood
- 6 eetlepels pompoenpitolie

### Ingrediënten Anijsroom

- 300 ml slagroom
- 75 ml anijslikeur

### Ingrediënten Roquefortmousse

- 300 gr Roquefort (of andere pittige blauwschimmelkaas)
- 300 gr mascarpone

### Extra

- Staafmixer
- Spuitzak met gladde spuitmond



### Bereiding

- **Melba**
  - Verwarm de oven voor op 125°C
  - Snijd de korstjes van het brood
  - Rol het brood, tussen twee vellen plasticfolie, met een deegroller flinterdun uit
  - Strijk er met een kwast pompoenpitolie over
  - Rol de plak op in de vorm van een cannelloni-buisje
  - Leg de rolletjes met de sluitkant naar beneden op bakpapier en droog ze in 50 minuten in de oven krokant en goudbruin
- **Prei-venkelsoep**
  - Snijd het donker groene gedeelte van de prei en halveer het witte gedeelte van de prei (± 300 gr) in de lengte
  - Was de prei en snijd het wit van de prei in stukken
  - Verwijder de harde kern van de venkel en snijd de venkel in stukken
  - Schil en snijd de aardappel in kleine blokjes
  - Verhit olijfolie in een soeppan en fruit hierin de prei en venkel in ± 2 minuten glazig
  - Voeg de aardappel, foelie en bouillon toe en breng aan de kook
  - Laat 5 minuten zachtjes koken
  - Haal intussen de blaadjes van de peterselie
  - Dompel ze 30 seconden in kokend water (zonder zout)
  - Spoel direct koud af op een zeef en knijp al het vocht eruit
  - Voeg de melk en room toe aan de preisoep en breng nogmaals aan de kook
  - Pureer de soep in de blender samen met de bladpeterselie
  - Schenk door een fijne bolzeef en breng indien nodig nog op smaak met zeezout

- **Anijsroom**
  - Klop de slagroom op tot yoghurt dikte, voeg de anijsdrank toe en klop verder tot het loobig is
  - Zet deze afgedekt en koud weg in de koelkast
- **Roquefortmousse**
  - Laat de mascarpone op kamertemperatuur komen en roer smeug
  - Kruimel de roquefort erbij en meng goed door elkaar
  - Vul een spuitzak met gladde spuitmond
  - Leg de mousse koud weg
  - Haal de anijsroom 10 minuten voor het serveren uit de koelkast
  - Breng de soep aan de kook
  - Vul de melba cannelloni met de roquefortmousse
- **Afwerking**
  - Schenk de soep met een maatbeker in mooie wijnglazen
  - Schep er voorzichtig twee eetlepels anijsroom op
  - Leg de cannelloni op het glas

## Gemarineerd hindegebraad met herfstgratin

Bereidingstijd: meer dan 60 minuten

### Ingrediënten (5 pers)

- 1 kg hindegebraad (diepvries)
- 800 gr aardappelen
- 250 gr oesterzwammen
- 250 gr kastanjechampignons
- 8 babypeertjes (bokaal)
- 2 eetlepels olijfolie
- 2 eetlepels uienkonfijt
- 2 dl lichte room
- ½ dl melk
- 1 eetlepel lookboter
- 1 koffielepel tijm (gedroogd)
- nootmuskaat
- peper en zout

### Ingrediënten marinade

- 1 ui
- 2 wortelen
- 1 teentje knoflook
- 1 liter rode wijn
- 1 eetlepel olijfolie
- 4 takjes peterselie (vers)
- 2 kruidnagels
- 10 peperbolletjes
- 1 koffielepel tijm (gedroogd)
- 1 blaadje laurier

### Bereiding

- Plaats het diepgevroren hindegebraad in een grote afsluitbare kom
- Snij de ui, de wortelen, het teentje knoflook en de peterselie fijn
- Meng met alle andere ingrediënten van de marinade en giet over het gebraad
- Laat de hele nacht marineren
- Voeg de helft van de peertjes bij de rode wijn en laat gedurende 4 uur marineren
- Draai de peertjes af en toe om zodat ze overal even rood kleuren
- Schil de aardappelen en snij in fijne schijfjes
- Snij de champignons in schijfjes en scheur de oesterzwammen in reepjes
- Strijk een ovenschotel in met de lookboter
- Schik de schijfjes aardappel dakpansgewijs en wissel af met de champignons en oesterzwammen
- Kruid met nootmuskaat, peper en zout en overgiet met de melk en de room
- Plaats in een voorverwarmde oven op 180°C gedurende 1 uur
- Het vocht moet dik en romig zijn
- Haal het gebraad uit de marinade en dep goed droog met keukenpapier
- Verhit 2 eetlepels olijfolie in een braadpan en bak alle zijden van het gebraad tot er een mooi korstje op is
- Zeef de marinade
- Verlaag het vuur en blus met 2 dl van het gezeefde marinadevocht
- Kruid met peper en zout



- Dek af et laat gedurende 20 à 25 minuten verder garen
- Voeg indien nodig nog wat marinade toe
- Plaats de peertjes (de witte en de rode) in een ovenschotel en laat een kwartier mee opwarmen in de oven
- Haal het gebrad uit de pan en hou warm in aluminiumfolie
- Zet het vuur hoger en voeg de rest van het gezeefde marinadevocht toe
- Laat 5 minuten op een hevig vuur inkoken, kruid naar smaak met peper en zout en roer er de uienkonfijt door
- Snij het gebrad in sneetjes en serveer met de aardappelgratin
- Lepel er de saus rond en geef er een wit en rood peertje bij

### Tips

- U kan het hindegebrad vervangen door hertengebrad
- Gebruik een plastic zakje om te marinieren. Doe er de marinade en het vlees in, sluit het zakje en draai het af en toe om zodat de marinade zich verspreidt
- Diepgevroren wild hoeft u niet te ontdooien voor het marinieren
- Maak kleine inkepingen in de grotere stukken vlees zodat de marinade tot in de kern van het vlees kan doordringen
- Let erop dat u het gemarineerde vlees altijd goed droog dept voor u het bakt
- U hoeft niet alle wildsoorten te marinieren. Gebrad kan u naar eigen smaak marinieren en bakken in een kookpot of in de oven. Ragout marineert u best wel. Schroei dicht en laat zachtjes gaar sudderen zoals stoofvlees. Wildfilet en -medaillon is van nature mals vlees en hoeft u niet te marinieren

### Marinieren

- Marinieren is een kooktechniek die vroeger vooral werd gebruikt om vlees te bewaren. Het vlees werd een tijdlang ondergedompeld in een zure of alcoholhoudende vloeistof waardoor het niet kon bederven. Nu marinieren we hoofdzakelijk om vlees te verzachten, en om extra smaak toe te voegen. We laten het vlees enkele uren trekken in een wildmarinade: een mengsel van olie, wijn, azijn of alcohol met daarbij tal van kruiden: tijm, laurier, knoflook, kruidnagel, peper...

### Wijntip

- **Hardys Stamp of Australia Shiraz-Cabernet Sauvignon Australië**  
Heerlijke rode wijn van cabernet sauvignon- en shirazdruiven uit Zuidoost-Australië. Neus van kersen, rood fruit en een kruidige toets. Volle en bijzonder sappige smaak
- **Domaine de Tout-Vent A.C. Côtes du Rhône**  
Aangename rhônewijn met helderrode kleur en neus van rijp rood fruit, bloemen en zuiderse kruiden. Soepele en krachtige smaak, licht peperig

## Gekonfijt appeltje uit de oven gevuld met diverse soorten citrusfruit

### Ingrediënten (12 pers)

- 12 stuks kleine appels, bv. Pink Lady, 1 per persoon
- 240 gr lichte basterd suiker
- 200 gr gesmolten boter
- 1½ kg sinaasappels of mineola's
- 700 gr limoenen
- 2 grape fruits
- ½ eetlepel kaneelpoeder
- 30 gr gekonfijte gember
- ½ dl Calvados
- 6 dl water
- 300 gr kristalsuiker
- diverse citrus fruit - partjes van de sinaasappels, de limoenen, 2 grape fruits



### Ingrediënten garnering

- 1 reep witte chocolade
- 1 reep pure chocolade

### Extra

- rasp of dunschiller
- zesteur
- appelboor
- ovenschaal

### Bereiding

- De appels schillen en het klokhuis verwijderen
- Snij de appels horizontaal in plakjes en plaats ze weer op elkaar
- Eventueel tegen verkleuren besprenkelen met citroensap
- Snij van 4 sinaasappels of mineola's en van 4 limoenen zestes met een zesteur
- De limoen- en sinaaszestes, de gekonfijte gember, kaneelpoeder, boter en lichtbruine suiker bij de appels in een ovenslee plaatsen en afgedekt met aluminiumfolie een uur op 100° C in de oven plaatsen
- Snij de alle sinaasappels, limoenen en grape fruits in partjes
- Maak van de suiker en het water een karamel en blus af met de Calvados
- Marineer hier het uitgesneden citrusfruit mee
- Rasp de chocolade in krullen
- Zet appel in midden van bord en geef de citrusvruchten eromheen
- Garneer met chocolade krullen