

Menu 166.

**Gelei van groene aspergetips met gamba
en mierikswortelmayonaise**

Roomsoep van eend met blauwe bessen

Hazenrug met gevulde amandelappeltjes

Koffie-ijs met tiramisu en meringue

Gelei van groene Aspergetips met gamba en mierikswortelmayonaise

Ingrediënten (12 pers)

- 200 gr groene aspergetips
- 300 ml visfond
- 5 gelatineblaadjes
- 12 gamba's (1 per pers.)
- 4 eetlepels mayonaise
- 4 theelepels geraspte mierikswortel
- 4 teentjes knoflook
- 12 takjes waterkers
- peper & zout
- olijfolie

Extra

- keukenmachine
- knoflookpers



Bereiding

- Leg vier gelatineblaadjes in een bakje met koud water
- Kook je aspergetips 3 minuten en giet ze af
- Snij alle tips stukken en doe ze in de keukenmachine
- Maal ze fijn en voeg er 300 ml visfond aan toe
- Maal nogmaals totdat het een homogeen groen sap is zonder grote stukken
- Los je gelatineblaadjes op in drie eetlepels warm water en meng dit met een lepel door je aspergesap
- Breng het mengsel goed op smaak met peper en zout
- Verdeel het sap over amuselepels (1 lepel p.p.) en zet deze in de koelkast
- Maak de gamba's schoon door de schaal te verwijderen (eventueel kun je het staartje laten zitten omdat dat er leuk uitziet) en het darmkanaal te verwijderen
- Bak de gamba's op hoog vuur in olijfolie aan beide zijden en zet dan het vuur lager
- Pers de knoflookteentjes boven de pan en bak deze even mee
- Laat de gamba's niet te lang bakken
- Net gaar is voldoende
- Meng ondertussen vier eetlepels mayonaise met vier theelepels geraspte mierikswortel
- Zet de bordjes uit en haal de amuselepels uit de koeling
- Zet op ieder bordje een amuselepel
- Schep op elke gamba een beetje knoflook en leg op elk bordje een gamba
- Doe hier wat mierikswortelmayonaise op en garneer met een takje waterkers
- Breng op smaak met peper en zout

Roomsoep van eend met blauwe bessen

Ingrediënten (12 pers)

- 2 stuks eendenborsten
- 10 plakken bacon
- 2 sjalotten
- 2 tenen knoflook
- 1 winterwortel
- 3 stengels bleekselderij
- 2 stuks portabello's
- 1½ eetlepel tomatenpuree
- 1 eetlepel bloem
- ½ dl cognac
- 2 dl port
- 4 dl rode wijn
- 1 liter gevogelte bouillon = ± 2 potten
fond met wat water
- 1 laurierblaadje
- 2 takjes tijm
- 2 dl slagroom



Ingrediënten Blauwe bessenmengsel

- 125 gram blauwe bessen
- 1½ eetlepel poedersuiker
- ½ stuks limoen
- 1 theelepels limoensap
- limoenrasp
- 2 eetlepels balsamicoazijn
- 1 eetlepel peterselie, gehakt

Bereiding

- Snij het vel van de eendenborsten in en leg ze zonder boter of olie op het vel in een hete koekenpan
- Bak ze in ± 10 minuten goudbruin
- Draai ze om en bak nog 4 minuten tot ze mals zijn
- Haal ze uit de pan en zet opzij
- Laat een beetje vet in de pan zitten
- Hak de bacon fijn
- Snij de uien en de knoflook fijn, schil de wortel en snij ze in blokjes
- Borstel de portabello's schoon
- Verwijder de lamellen en hak ze fijn
- Doe de bacon, ui, knoflook, bleekselderij, wortel en portabello's in de pan en bak ze ± 10 minuten onder af en toe roeren
- Meng de tomatenpuree erdoor en laat 2 minuten meebakken om te ontzuren
- Roer de bloem erdoor en laat 1 minuut meebakken
- Roer dan, beetje bij beetje de cognac, de port, de wijn en de bouillon erdoor
- Breng de soep aan de kook en voeg laurierblad en tijm toe
- Zet het vuur laag en laat, met deksel op de pan, ongeveer een half uur zachtjes koken
- Doe de bessen, poedersuiker, limoenrasp en limoensap, peterselie en balsamicoazijn in een kom
- Prak de bessen licht, maar laat een gedeelte nog vrij heel

- Verwijder het vel van de eendenborst en snij het vlees (haaks op de draad) in dunne reepjes
- Verwijder laurierblad en tijm uit de soep en pureer deze
- Giet door een fijne zeef
- Breng opnieuw aan de kook en laat ± 10 minuutjes koken
- Verwarm de reepjes eend in een beetje soep
- Voeg de slagroom toe aan de soep en breng deze op smaak met peper en zout
- Schep de soep in kleine kopjes, geef de reepjes eend erop en garneer met een lepeltje blauwe bessenmengsel

Hazenrug met gevulde amandelappeltjes

Ingrediënten (4 pers)

- 4 hazenruggen
- 2 appelen
- 1 citroen
- 3 eetlepels kersenconfituur
- 700 g ontpitte noordkrieken (bokaal) (+ sap uit de bokaal)
- 3 eetlepels rozijnen
- 100 gr amandelpoeder
- 1 druppel amandelaroma
- 4 eetlepels rietsuikersiroop
- 2 eetlepels room
- 3 eetlepels olijfolie
- 2 takjes peterselie (vers)
- 2 koffielepels kaneel
- 1 blaadje laurier
- 1 koffielepel tijm (gedroogd)
- peper en zout
- instantsausbinder (facultatief)



Bereiding

- Laat de hazenrugfilets oppervlakkig ontdooien
- Bak ze goudbruin in de olijfolie
- Schik in een ovenschotel en kruid met tijm, peper en zout
- Snij de appelen middendoor, verwijder het klokhuis en besprenkel met wat citroensap
- Snij aan de bolle kant van de appel een schijfje af zodat de helften mooi rechtop blijven staan
- Schik de helften in een ovenschaal
- Meng het amandelpoeder met 1 koffielepel kaneel, de rozijntjes, de amandelessence, de rietsuikersiroop en de room
- Verdeel deze amandelpasta over de 4 appelhelften
- Snipper de verse peterselie fijn
- Plaats de ovenschotel met de appelen 20 minuten in de oven op 200°C
- Zet het vlees 10 minuten mee in de oven
- Draai de hazenruggen na 5 minuten om en bedruip met het braadvocht
- Meng intussen de kriekenconfituur met de noordkrieken en 2/3 van het sap van de noordkrieken
- Voeg het sap van ½ citroen toe, kruid met peper en zout en een blaadje laurier
- Laat 5 minuten zachtjes sudderen, verwijder het laurierblaadje en bestrooi met 1 koffielepel kaneel
- Roer goed en laat nog 5 minuten verder sudderen
- Bind eventueel met wat sausbinder
- Snij het vlees in dikke schuine sneden
- Lepel het krikensausje rond de amandelappel en serveer met rösti
- Bestrooi met peterselie

Feestelijke tips

- Hazenrugfilets zijn snel klaar. U kan ze ook in de pan kleuren in wat boter en vervolgens ± 8 minuten verder laten garen op een zachter vuur

■ **Tips voor snelle en lekkere sausjes**

- Maak het braadvocht los met 1 dl wildfond. Voeg 1,5 dl room en 1 eetlepel mosterd toe en laat inkoken tot de saus dik genoeg is. Serveer bijvoorbeeld met witloof of oesterzwammen
- Maak het braadvocht los met 2 dl wildfond. Voeg 2 eetlepels veenbessencompote en 1 dl room toe. Laat even inkoken en bind lichtjes met sausbinder. Serveer bijvoorbeeld met babypeertjes

Wijntip

- Montpeyroux Réserve A.C. Coteaux du Languedoc
De wijn is donkerrood en geurt heerlijk naar gekonfijt fruit, bloemen en garriguekruiden. De pittige smaak volgt de neus perfect: een explosieve fruitigheid, een mooie kruidigheid en fijne houttoetsen
- Roodeberg, Western Cape Zuid-Afrika
Heerlijke rode wijn uit Zuid-Afrika, met een pittig boeket van rood fruit, kruiden en een mooie houttoets (de wijn rijpte in eiken vaten)

Koffie-ijs met tiramisu en meringue

Ingrediënten Meringue (12 pers)

- beetje citroensap
- 120 gr eiwit
- 100 gr kristalsuiker
- 1 theelepel citroensap
- 100 gr poedersuiker

Ingrediënten Biscuitdeegbodem

- 5 stuks eieren
- 150 gr suiker
- 40 gr maïzena
- 60 gr bloem
- snufje zout
- 4 eetlepels Amaretto

Ingrediënten Tiramisu

- 150 gr mascarpone
- 80 gr suiker
- 5 dl slagroom
- 1 dl sterke koffie
- 80 gr eidooier
- 6 blaadjes gelatine
- 1 dl Amaretto
- cacaopoeder

Ingrediënten Koffie-ijs

- 3 eidooiers
- 100 gr poedersuiker
- 2 ½ dl volle melk
- 2 dl slagroom
- 6 gr oploskoffie
- 2 zakjes vanillesuiker

Extra

- amuse-steelpannetjes
- uitsteekringen ± 5 cm Ø - 1 p.p.
- spuitzak

Bereiding

- **Meringue** - direct mee beginnen!
 - Maak een metalen kom goed vetvrij met wat citroensap
 - Klop de eiwitten stijf met de suiker en het citroensap
 - Spatel er de poedersuiker door
 - Doe de massa in een spuitzak en spuit toefjes op een bakplaat met een bakmatje
 - Bak af in een oven van 90°C gedurende 2 uur tot ze droog en krokant zijn.
- **Biscuitdeeg**
 - Meng eieren en suiker gedurende 10 minuten in keukenmachine
 - Zeef bloem en maïzena, voeg zout toe en spatel dit door het schuimige mengsel tot alles goed is gemengd
 - Bedek een bakblad met een bakmatje en strijk het deeg uit
 - Bak het deeg in een voorverwarmde oven op 190°C
 - Laat het deeg afkoelen



- Steek er met de ringen bodems uit – 1 p.pers. - en besprenkel met Amaretto
- **Koffie-ijs**
 - Los de koffie op in 1 eetlepel warm water en laat afkoelen
 - Klop de eidooiers met de poedersuiker, vanillesuiker en de opgeloste koffie en de melk au bain marie tot een mooi mengsel
 - Klop de slagroom bijna stijf
 - Giet het koffiemengsel bij de slagroom
 - Draai er ijs van
- **Tiramisu**
 - Week de gelatine in koud water en los op in de warme koffie
 - Klop de mascarpone op met de suiker
 - Klop de slagroom stijf en spatel de mascarpone er voorzichtig door, voeg de eidooiers, de espresso en Amaretto toe
 - Vul de ringen met de biscuitbodem en vul af met het koffiemengsel
 - Laat het opstijven, kort in de vriezer en daarna in de koeling
 - Bestrooi met cacao poeder
- **Afwerking**
 - Los de ringen en plaats deze op het bord en bestrooi met cacao poeder
 - Doe een bolletje ijs in een amuse-steelpannetje en zet naast de tiramisu
 - Leg de meringue aan de andere kant op het bord