

Menu 167.

3 Hapjes

**Quiche met geitenkaas en kerstomaten
Bladerdeegvlinders met gerookte heilbot
Bospaddestoelen en petit gris-slakjes in brickdeeg**

Coquilles met Duvelsaus

Selderijroomsoep met rivierkreeftjes soep

**Fazanthen in wildsaus met
eekhoorntjesbrood en parpadelle**

Bavarois in 2 kleuren met advocaatsaus

Quiche met geitenkaas en kerstomaten

Ingrediënten (24 porties)

- 1 rol bladerdeeg
- 80 gr chorizo (in sneetjes)
- 150 g kleine tomaten (of tapatomaten)
- 50 gr rucola
- 180 gr geitenkaas (rolletje)
- 30 gr parmezaan (blok)
- 5 eieren
- 2 dl room
- peper en zout



Bereiding

- Snij de chorizosneetjes in fijne reepjes
- Hak de rucola grof
- Snij de geitenkaas in schijfjes van ± 1 cm dik
- Klop de eieren los met een vork, samen met de room
- Kruid met peper en zout
- Rasp de parmezaan
- Leg het uitgerolde bladerdeeg samen met het bakpapier in een taartvorm (Ø: 28 à 30 cm en H: 4 cm)
- Prik een paar keer in het deeg met een vork
- Verdeel de grof gehakte rucola en de chorizoreepjes over het deeg en leg er de schijfjes geitenkaas naast elkaar op
- Giet de eiermengeling over de ingrediënten en verdeel er de tomaten over, met het kroontje naar boven
- Bestrooi met parmezaan en zet 25 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven
- Verlaag de temperatuur tot 160 °C en laat nog 10 minuten verder bakken
- Snij de quiche in blokjes en serveer als hapje. Ideaal voor een groot aantal gasten

Biertip

- Postel Blond – Abdijbier

Wijntip

- Riesling Cuvée Réserve A.O.P. Alsace Caves de Bennwihr

Bladerdeegvlinders met gerookte heilbot

Ingrediënten (12 pers)

- bladerdeeg
- gerookte heilbot
- 1 eigeel
- peper



Bereiding

- Verwarm de oven voor op 200 °C
- Rol het bladerdeeg uit en snij de kantjes recht
- Beleg met de heilbot
- Kruid goed met peper
- Rol het bladerdeeg op en snij in reepjes
- Bestrijk de bekomen vlinders met eigeel en bak een kwartiertje in de oven

Bospaddestoelen en petit gris-slakjes in brickdeeg

Ingrediënten (16 pers)

- 150 gr bospaddestoelen
- 16 petit-gris slakjes
- 3 sjalotten
- 1 teentje look
- 16 kleine shi-take paddestoelen
- Krulandijvie
- 50 ml slaolie
- 20 ml rode wijnazijn
- brickdeeg



Bereiding

- De bospaddestoelen grondig kuisen net als de sjalotten en het teentje look
- Na het kuisen in een kleine brunoise versnijden
- Alles aanstoven in een weinig olijfolie
- De "petit-gris" slakjes ook in een fijne brunoise versnijden en toevoegen aan de gestoofde groentjes
- De velletjes brickdeeg afsnijden op 10 cm lengte en instrijken met olijfolie
- Beleggen met het bospaddestoelen mengsel
- Oprollen en afbakken in de oven of in een weinig olijfolie op de bakpan
- De krulandijvie kuisen en door het mengsel van de slaolie en de rode wijnazijn halen
- Kruiden met peper en zout
- De shi-take paddestoelen kuisen en kort aanbakken in een weinig olijfolie
- Een weinig krulandijvie in een glaasje schikken, er een brick-gebakje bijsteken
- Afwerken met een paar gebakken shi-take paddestoelen

Coquilles met Duvelsaus

Ingrediënten (12 pers)

- 12 stuks coquilles - 1 p.p
- olie
- peper en zout
- 6 schorseneren
- citroensap
- 150 ml melk
- scheutje room
- 1 bosje peterselie
- 12 bladjes spinazie
- 2 eiwitten
- 3 dl zonnebloemolie
- 2 sjalotten
- 1 kruidenbultje
- 1 flesje Duvel (bier)
- 4 dl gevogeltefond
- 2 dl slagroom
- Boter



Ingrediënten extra

- Schelpen
- plastic handschoenen
- ijsklontjes

Bereiding

- Schil de schorseneren (doe handschoenen aan!)
- Snij ze in stukken en dompel ze in water met citroensap om ze mooi wit te houden
- Meng de melk met 150 ml water en kook er de schorseneren in gaar
- Giet af
- Pureer de schorseneren met het scheutje room tot puree
- Blancheer de peterselie en de spinazie heel kort in kokend lichtgezouten water en verfris meteen in ijswater
- Pureer goed glad
- Doe er het eiwit en de zonnebloemolie bij en mix tot een groene mayonaise
- Snipper de sjalotten en stoof glazig in wat boter
- Doe er het kruidenbultje en de Duvel bij
- Laat bijna droog koken
- Giet er dan de bouillon bij en laat tot de helft inkoken
- Doe de room bij de saus
- Halveer de coquilles horizontaal, bestrijk ze met olie en kruid ze met peper en zout
- Gril ze kort aan beide kanten goudbruin
- Schuim de Duvelsaus even op met de mixer
- Op bordjes of in schelpen (schelpen evt. “vastzetten” met propje aluminiumfolie)
- Serveer de coquilles in een schelp, op een lepeltje schorsenerenpuree, dotjes peterselie-mayonaise en de saus.

Selderijroomsoep met rivierkreeftjes soep

Ingrediënten (12 pers)

- 1 stronk bleekselderij
- 2 doosjes rivierkreeftjes
- 2 preien
- 3 uien
- 3 aardappelen
- 2 liter groentebouillon
- 100 gr boter
- ½ liter room
- 1 potje foreleitjes
- olijfolie
- peper en zout

Ingrediënten garnering

- selderijgroen



Bereiding

- Verwijder de harde onderkanten van de selderij
- Haal de draden van de nerven af
- Snij de selderijstengels in stukjes, houd 2 stengels apart als garnering
- Maak de preien en uien schoon en snij in kleine stukjes
- Snij de selderijstengels in stukjes, houd 2 stengels opzij voor garnering
- Fruit de groenten in boter in een stoofpan
- Giet de bouillon erbij, laat 30 minuten zachtjes koken tot groentes gaar zijn
- Maak een gladde soep met de staafmixer
- Zeef de soep
- Voeg nu de room toe en breng op smaak met zout en peper
- Verwarm de rivierkreeftjes in een beetje soep
- Snij de apart gehouden stengels bleekselderij en het selderijgroen in zeer dunne reepjes
- Verdeel de soep over de borden of koppen en schep de kreeftjes erop
- Garneer met de foreleitjes en de in zeer dunne reepjes gesneden bleekselderij en groen
- Voeg enkele druppels olijfolie toe

Fazanthen in een wildsaus met eekhoorntjesbrood en parpadelle

Ingrediënten (6 pers)

- 3 fazantenhennen (volledig, jong en vers, panklaar, ontpluimd, op de karkas en zonder ingewanden)
- 1dl arachideolie
- witte peper en zout
- 300 gr ui
- 80 gr selder
- 160 gr wortel
- 2 blaadjes laurier
- 1 teentje look
- 1 pluk verse tijm
- 50 gr tomatenpuree
- 600 gr eekhoorntjesbrood *
- 5 eiwitten
- 1 ei
- eetlepel arachideolie
- 300 gr broodkruim (of paneermeel)
- 360 gr verse pappardelle (of een andere (liefst verse) pasta)
- 200 gr boter
- 750 gr volle room



Bereiding

- **Fazantenhennen**
 - Snijd de volledige billen van de fazant
 - Snijd de onderbil van de bovenbil en laat het vel aan de bovenbil
 - Hou de onderbil aan de kant voor de saus
 - Snijd de borst van het been en laat vel en vleugel eraan
 - Hak de karkas in stukken en hou aan de kant voor de saus
 - Doe 1 dl arachideolie in de pan en bak de stukken karkas op hoog vuur
 - Kruid met snuif witte peper en snuifje zout en laat verder bakken op hoog vuur
 -
- **Fond**
 - Pel de ui en snijd grof
 - Was selder en wortel en snijd grof
 - Schud af en toe de pan met de karkas op
 - Doe de gebakken karkas in de soeppot en laat het vet in de aanbakpan
 - Doe de gesneden groenten in dezelfde aanbakpan en stoof aan
 - Voeg 2 blaadjes laurier, 1 teentje look en 1 pluk verse tijm toe aan de karkas
 - Voeg 50 gr tomatenpuree aan de gestoofde groenten en bak verder aan
 - Voeg de groenten bij de karkas in de soeppot
 - Zet onder met koud kraantjeswater en zet opnieuw op het vuur - de fond kan nu trekken
- **Mise en place + eekhoorntjesbrood**
 - Zet een pot met water op voor de pasta en voeg een snuif zout toe
 - Snijd de fazantenborsten in de helft en schuin
 - Borstel het eekhoorntjesbrood proper en snijd de slechte stukken die loshangen eruit

- Voeg de slechte stukken toe aan de fond
- Snijd het middelste stuk uit het eekhoortjesbrood (1cm dik)
- Snijd de overschot in 3 stukken
- Leg aan de kant om straks op te bakken
- Meng 5 eiwitten met het extra ei in een kom en voeg een soeplepel arachideolie toe
- Stort het broodkruim uit in een lage schaal en kruid met witte peper en zout
- Kruid het middelste van het eekhoortjesbrood ook met witte peper en zout
- Dep het middelste van het eekhoortjesbrood in de opgeklopte eiwitten en wentel volledig in het broodkruim
- **Bakken**
 - Verwarm je oven voor op 180°C
 - Zet 2 pannen op hoog vuur en voeg boter toe
 - Kruid de bovenbillen en de gesneden borsten van de fazanten met witte peper en zout
 - Schroei dicht op hoog vuur (eerst op vleeskant, dan op velkant)
 - Draai om als het vlees gekleurd is en zet het vuur lager
 - Leg het vlees in de ovenschaal, dek af met aluminiumfolie en zet in de voorverwarmde oven van 180°C gedurende 7 à 8 minuten
- **Jus**
 - Passeer de fond met een pollepel door een puntzeef in een kleine steelpan
 - Houd een ½ liter jus over
 - Zet de jus op het vuur
 - Voeg 750 gr room bij de jus en laat inkoken op hoog vuur totdat de saus dikker wordt en kruid bij met witte peper en zout
- **Eekhoortjesbrood**
 - Bak op hoog vuur de stukken eekhoortjesbrood in de gebruikte pan
 - Voeg geen extra vetstof toe
 - Kruid met witte peper en zout en schud op
 - Haal de stukken eekhoortjesbrood van het vuur
 - Voeg de stukken eekhoortjesbrood bij de fazant en zet opnieuw in de oven
 - Bak op niet te hoog vuur de gepaneerde stukken eekhoortjesbrood in de andere gebruikte pan en voeg wat boter toe. Mag zwemmen
 - Draai om als het eekhoortjesbrood gekleurd is, na 2-tal minuten per kant - nu zijn je scaloppini klaar
 - Haal de scaloppini van het vuur en leg op een bord aan de kant
- **Pappardelle**
 - Kook 360 gr pappardelle, op het moment dat de saus op dikte is
 - Giet na 7 minuten de pasta af
 - Doe opnieuw in de pot en voeg 50 gr boter toe en kruid met witte peper en zout
- **Afwerking**
 - Verwarm je borden
 - Warm kort je scaloppini op in de oven – haal de temperatuur van de oven naar beneden
 - Haal de fazant uit de oven
 - Dresseer 3 stukken fazant op elk bord
 - Verdeel de gebakken stukken eekhoortjesbrood over het bord
 - Draai de pappardelle in een lepel en leg op het vlees
 - Giet 3 soeplepels saus erover
 - Leg de scaloppini van eekhoortjesbrood op de pappardelle

Tip

- Als alternatief kan je kip op de karkas, ook ontpluimd, op vel en zonder ingewanden gebruiken
- Vind je geen eekhoorntjesbrood? Dan kan je portobello, shiitake of grote enoki (fluwelenpootje) paddenstoelen gebruiken

Bavarois in 2 kleuren met advocaatsaus

Ingrediënten Bavarois(12 pers)

- 5 dl melk
- 50 gr suiker
- 1 vanillestokje, opengesneden
- 6 eidooiers
- 7 blaadjes gelatine, geweekt in koud water - ± 5 à 10 minuten
- 5 dl slagroom
- 70 gr suiker
- 1 à 2 borrels Benedictine = likeur
- 70 gr chocolade, puur



Ingrediënten Saus

- 1 dl slagroom
- 2 dl advocaat
- 1 zakje vanillesuiker

Ingrediënten Vanilleroomijs

- 5 dl volle melk
- 5 dl slagroom
- 6 eidooiers
- 220 gr suiker
- 1 vanillestokje

Ingrediënten Garnering

- 30 gr chocolade, geraspt

Extra

- timbaaltjes

Bereiding

- **Bavarois**
 - Kook melk, vanillestokje en suiker en de inhoud van het opengesneden vanillestokje
 - Laat even trekken, verwijder vanillestokje
 - Voeg de massa al roerende onder de losgeklopte eidooiers
 - Klop nu au-bain-marie tot de massa gaat binden
 - Los, van het vuur af de geweekte en goed uitgeknepen gelatineblaadjes toe en laat de massa afkoelen
 - Als de massa gaat hangen de, met 70 gram suiker, opgeklopte slagroom er voorzichtig onder mengen
 - Schep nu 1/3 in de ingevette vormpjes
 - Meng de rest van de massa met de Benedictine-likeur, waarin op klein vuur de chocolade is opgelost
 - Vul de vormpjes verder op en laat opstijven in koeling
- **Saus**
 - Sla de room lobbij en vermeng met de advocaat en vanillesuiker
- **Vanille-roomijs**
 - Doe de eidooiers en de suiker in een kom en klop het geheel met de mixer tot de eidooiers bijna wit zijn
 - Breng de melk en de room met het opengesneden vanillestokje aan de kook en laat even trekken
 - Schenk wat van het roommengsel al kloppende bij de eiermassa

- Schenk terug bij de rest van het roommengsel en klop alles au bain marie tot het begint te binden
- Laat afkoelen en draai er in de sorbetière ijs van
- **Afwerking**
 - Los de vormpjes in midden van een bord
 - Schep er de advocaatsaus bij en garneer met geraspte chocolade
 - Geef er een quenelle vanille-ijs bij