

**Menu 176.**

**Tartaar van Sint-Jakobsschelpen en  
gerookte zalm, Granny Smith en  
bieslookmayonaise**

**Heldere gemberbouillon met eendenborst**

**Gebakken hertenkalffilet met een  
amandelpaartje**

**Chocolade-kastanjetaart**

## Tartaar van sint-jakobsschelpen en gerookte zalm, Granny Smith en bieslookmayonaise

### Ingrediënten (4 pers)

- 8 Sint-Jakobsschelpen
- 120 gr gerookte zalm
- 1 theelepels mosterd
- 200 gr rucola
- 2 citroenen
- 2 Granny Smith-appels
- verse bieslook
- 1 eierdooier
- olie peper en zout



### Bereiding

- Was de rucola
- Snijd de appels in blokjes en een paar reepjes (ter garnering)
- Besprenkel de appelblokjes meteen met citroensap, zo verkleuren ze niet
- Snijd de gerookte zalm in fijne reepjes en snijd het vlees van de Sint-Jakobsschelpen in fijne schijfjes
- Kruid met peper en zout
- Bereid de mayonaise
  - Meng in een kom de eierdooier met de mosterd, wat zout en een snuifje peper
  - Klop het geheel op en voeg beetje bij beetje de olie toe
  - Blijf kloppen tot de mayonaise stevig wordt
- Versnipper de bieslook en voeg die aan de mayonaise toe
- Meng de appelblokjes met de gerookte zalm
- Doe de carpaccio van Sint-Jakobsschelpen in een glas (of een ronde vorm)
- Schep daar de zalm- en appelmengeling op en werk af met een laagje mayonaise
- Dresseer het bord en garneer met wat rucolablaadjes en de appelreepjes
- Druppel eventueel nog wat mayonaise rond de tartaar

## Heldere gemberbouillon met eendenborst

### Ingrediënten (4 pers)

- 1 stengel sereh (citroengras)
- 3 cm gemberwortel
- 1 sjalot
- 1 teentje knoflook
- 1 pot gevogeltesfond (380 ml)
- 1 eetlepel Thaise vissaus
- 1 eetlepel limoensap
- 1 eendenborstfilet (± 200 gr)
- 1 bosuitje
- ½ zakje verse koriander (à 15 gr)
- 2 eetlepels olijfolie extra vierge met knoflook en chiliaroma



### Bereiding

- Citroengras in lengte halveren
- Gember schillen en in plakjes snijden
- Sjalot en knoflook pellen en fijnhakken
- In pan pot fond met dezelfde hoeveelheid water aan de kook brengen
- Sereh, gember, sjalot, knoflook, vissaus en limoensap toevoegen
- Bouillon ± 20 minuten op laag vuur, op vlamverdeler, laten trekken
- Met scherp mes vel van eendenborstfilet snijden
- Filet in smalle reepjes snijden
- Bosuitje schuin in ringen snijden
- Korianderblad van steeltjes plukken
- Rauwe eendenborst, bosuitje en koriander over 4 diepe borden verdelen
- Bouillon door zeef in maatkan schenken
- Hete bouillon in soepborden scheppen
- Het vlees gaart zo in de bouillon
- In elk bord beetje chiliolie druppelen

## Gebakken hertenkalffilet met een amandelpaartje

### Ingrediënten (4 pers)

- 500 gr hertenkalffilet
- 4 mooie peren gekookt in siroop met kaneel, anijs en citroensap
- 2 eiwitten
- 100 gr amandelen
- 2 eetlepels bloem
- 100 gr boter (Kerrygold)
- 4 plakjes Gandaham
- 4 geblancheerde preireepjes
- 2 rode bieten geschild en in reepjes gesneden
- 1 appel geschild en in stukjes gesneden
- 1 ui fijn gesneden
- 1 kruidenbosje
- 1 dl rode wijn
- 1 dl rode wijnazijn
- 150 gr suiker
- 200 gr schorseneren, geschild, gekookt en in stukjes gesneden
- 4 dl ingekookte wildfond
- 1 eetlepel aalbessengelei
- peper en zout
- gefrituurde roomse kervel en tuinkruiden



### Bereiding

- Neem de peren uit de siroop en dep ze mooi droog
- Snij het steeltje eraf en hol ze uit
- Strooi er bloem over, dompel ze achtereenvolgens in losgeklopt eiwit en amandelen
- Bak de uisnippers en de rode biet in 50 gr boter
- Voeg er de wijn, de azijn, 100 gr suiker, het kruidenbosje, peper en zout bij
- Laat gedurende 15 minuten zeer zachtjes koken en doe er dan de in reepjes gesneden appel bij
- Bak de peren gedurende 15 minuten in een oven van 200°C mooi bruin en vul ze met de rode biet
- Snij de schorseneren in stukjes en bak ze in boter
- Bestrooi met suiker en kruid met peper en zout
- Verdeel de bereiding over de 4 plakjes gedroogde ham en maak er met behulp van een reepje geblancheerde prei buideltjes van
- Schroeï het vlees aan in een pan met boter en bak het in een oven van 200°C verder af maar zorg ervoor dat het mooi rosé blijft (hangt af van de dikte)
- Overgiet tijdens het bakken regelmatig met het braadvocht, kruid en laat gedurende 10 minuten rusten
- Lepel als saus een ingekookte wildfond aangemaakt met wat aalbessengelei erbij
- Versier met gefrituurde roomse kervel en/of andere tuinkruiden

## Chocolade-kastanjetaart

### Ingrediënten (8 pers)

- 250 gr pure chocolade
- ½ eetlepel boter om in te vetten
- 4 eieren
- 125 gr suiker
- 200 gr kastanjepuree
- 2 eidooiers
- 125 ml slagroom
- 1 eetlepel cognac (of vieux)

### Extra

- bakpapier
- springvorm (Ø 22 cm)
- mixer



### Bereiding

- Breng een pan (met dikke bodem) water aan de kook
- Breek 100 gr chocolade in stukjes en doe in een vuurvaste kom
- Zet de kom op de pan met het hete water en laat de chocolade au bain marie smelten
- Laat de chocolade iets afkoelen
- Verwarm ondertussen de oven voor op 175°C
- Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier en vet de wanden in met boter
- Splits de 4 eieren
- Klop met een mixer de eidooiers, 50 gr suiker en de kastanjepuree tot licht en schuimig mengsel
- Klop de eiwitten stijf
- Voeg 60 gr suiker toe en klop nog ± 1 minuut door
- Roer de gesmolten chocolade door het eierdooiermengsel
- Spatel het eiwitschuim in gedeelten erdoor en meng goed
- Schep het chocoladeschuim in de springvorm en bak de taart in 30 à 35 minuten gaar. (Als metalen pen erin gestoken wordt, moet die er droog uitkomen)
- Haal de taart uit de oven en laat op een rooster laten afkoelen
- Smelt de rest van chocolade in een kom au bain marie en roer glad
- Neem de chocolade van het vuur en roer de eidooiers er één voor één door
- Zet de kom terug op de pan en verwarm de chocoladesaus al kloppend tot saus dikker wordt
- Laat de saus afkoelen
- Klop de slagroom met de rest van suiker stijf
- Schep de slagroom en de cognac door de afgekoelde chocoladesaus
- Neem de taart uit de vorm en leg op een schaal
- Bestrijk de boven- en de zijkanten dik met de helft van de chocoladeroom
- Zet de taart en de rest van de room ± 5 minuten in koelkast
- Bestrijk opnieuw met de chocoladeroom
- Garneer naar keuze met dunne chocolaatjes, chocoladekrullen of gesuikerde bloemblaadjes