

Menu 185.

**Gerookte forelpuree met dragondressing
en asperges**

Champignonsoep met kaasstengels

**Hertenbiefstuk met romige
zuurkoolpuree en gebakken
paddenstoelenmelange**

**Trifle met peperkoek en
granaatappelgelei**

Gerookte forelpuree met dragondressing en asperges

Twee soorten gerookte vis in één prachtig voorgerecht. Zeker niet moeilijk te maken en zowel lauwwarm als koud lekker

Ingrediënten (4 pers)

- 100 gr groene aspergetips
- 2 eieren
- 15 gr dragon
- 200 gr gerookte forel
- 4 plakjes gerookte heilbot
- 450 g verse aardappelpuree met boter
- 50 ml olijfolie
- citroensap

Extra

- dresseerring (Ø 7 cm)
- magnetron



Bereiding

- Breng een pan water aan de kook en kook de aspergetips gedurende 2½ minuten
- Giet af en spoel onder koud stromend water
- Kook de eieren 7 minuten
- Laat schrikken onder koud stromend water, pel en halveer ze
- Snijd de dragon fijn
- Snij de forel in stukjes
- Meng de helft van de dragon met de forel door de puree
- Dek af met vershoudfolie en verwarm 5 minuten op 750 watt in de magnetron
- Meng ondertussen de rest van de dragon door de olie
- Maak met de dresseerring op 4 bordjes een portie puree
- Leg een plakje gerookte heilbot en ½ ei erop
- Verdeel de aspergetips eromheen
- Besprenkel met de dragonolie en bestrooi met peper

Tip

- Je kunt de dragon ook vervangen door platte peterselie (20 g)
- Je kunt stap tot en met het halveren van de gekookte eieren een dag van tevoren maken, en de dragon en forel een dag van tevoren snijden. Maak dan ook alvast de dragonolie. Bewaar afgedekt in de koelkast

Champignonsoep met kaasstengels

Ingrediënten champignonsoep (4 pers)

- 750 gr Parijse champignons
- 2 stammen preien
- 2 aardappelen
- 3 uien
- 2 teentjes look
- 1 bouquet garni (laurier, tijm, peterseliestelen)
- 50 gr gedroogd eekhoortjesbrood
- 3 liter water
- 2 dl room
- enkele klontjes boter
- 1 snufje lookpoeder
- enkele takjes peterselie
- peper en zout

Ingrediënten kaasstengels

- 1 vel bladerdeeg (±200gr/vel)
- 100 gr Parmezaanse kaas
- 1 ei
- een beetje bloem
- 1 snufje Provençaalse kruiden



Bereiding

- **Champignonsoep**
 - Neem een ruime mengschaal
 - Doe er het warm water in en week er de gedroogde paddenstoelen in
 - Het eekhoortjesbrood zal z'n smaak afgeven en het water in een bouillon veranderen
 - Pel de uien en snij ze in grove stukken
 - Verhit een ruime stoofpot of een soepketel
 - Smelt er een klont boter in en stoof de stukken ui
 - Snij de stammen prei overlangs door, snij het donkerste loof weg en spoel ze onder stromend water
 - Snij de gewassen prei in grove stukken en stoof ze mee met de uien
 - Pel de look, snij de teentjes grof en laat ze ook meestoven
 - Maak 2/3 van de Parijse paddenstoelen schoon
 - Gebruik een borsteltje en snij (indien nodig) het steeltje wat bij
 - Snij de paddenstoelen vervolgens middendoor en laat ze meestoven
 - Hou 1/3 van de paddenstoelen opzij
 - Maak een bouquet garni met enkele blaadjes laurier, wat tijm en (indien beschikbaar) peterseliestengels
 - Bind alles samen met een eindje keukentouw en laat het kruidentuiltje meestoven
 - Schil de aardappelen en snij ze in grove stukken
 - Laat ze meestoven
 - Zeef de bouillon van eekhoortjesbrood en giet het vocht in de soepketel met gestoofde groenten
 - De rubberachtige gewelde paddenstoelen gebruiken we niet
 - Laat de soep een half uur sudderen op een zacht vuur

- Intussen kan je de kaasstengels bereiden
- Verwijder het bouquet garni en mix de soep glad met een staafmixer. Je hoeft ze niet te zeven
- Mix er ook een flinke scheut room in
- Proef de soep en kruid het gerecht naar smaak met wat peper van de molen en een snuif zout
- **Kaasstengels**
 - Breek het ei en doe de dooier in een schaalje
 - Voeg een scheutje lauw water toe en klop het eigeel los
 - Bepoeder je werkoppervlak met een beetje bloem en ga met de deegrol aan de slag
 - Rol het bladerdeeg uit tot een rechthoek
 - Strijk het vel bladerdeeg in met eigeel
 - Verwarm de oven voor op 200°C
 - Snij de lap deeg in linten van ongeveer 2 cm breed
 - Leg de stukjes bladerdeeg op een ovenplaat met bakpapier of een siliconematje
 - Rasp de Parmezaanse kaas of hak de kaas tot korrels in de blender of cutter
 - Strooi een laagje kaas over de linten
 - Probeer zo min mogelijk kaas naast de linten bladerdeeg te strooien
 - Hou nog een restje kaas opzij
 - Strooi er tenslotte een snuifje Provençaalse kruiden over. (naar smaak)
 - Bak de stengels gedurende 15 à 20 minuten goudbruin en krokant in de hete oven van 200°C
- **Afwerking**
 - Snij het resterende derde van de schoongemaakte Parijse paddenstoelen in dikke schijfjes of kwartjes
 - Bak ze enkele minuten in hete boter en kruid ze met peper, zout en een snuifje lookpoeder
 - Laat de gebakken paddenstoelen uitlekken op een vel keukenpapier of een servet
 - Snipper de peterselie fijn
 - Schep wat versgebakken paddenstoelen in het bord en lepel er een portie warme champignonsoep over
 - Strooi wat peterselie en wat gemalen Parmezaanse kaas over het bord en plaats de kaasstengels in een glas op de tafel

Hertenbiefstuk met romige zuurkoolpuree en gebakken paddenstoelenmelange

Ingrediënten (4 pers)

- 500 gr zuurkool (zakje)
- 250 gr kruimige aardappelen
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 50 gr roomboter
- ½ theelepel paprikapoeder
- 125 ml slagroom
- 4 eetlepels olijfolie
- 7½ gr verse tijm
- 400 gr paddenstoelenmelange
- 500 gr hertenbiefstukken à 125 gr/stuk

Extra

- staafmixerl



Bereiding

- **Romige zuurkoolpuree**
 - Laat de zuurkool uitlekken in een zeef
 - Schil de aardappelen en snijd in blokjes
 - Pel en snipper de ui en knoflook
 - Laat ze in een pan met dikke bodem in 15 gr hete boter ± 2 minuten zachtjes glazig fruiten
 - Schep de zuurkool, aardappelen, paprikapoeder, slagroom, peper en eventueel zout erdoor
 - Laat de zuurkool afgedekt ± 25 minuten sudderen
 - Meng het mengsel met een staafmixer tot smeulige puree
 - Roer de helft van de olie erdoor
 - Breng op smaak met peper en eventueel zout
 - Spoel de tijm schoon en sla het droog
 - Houd de mooie takjes achter voor garnering en ris de rest van de tijmblaadjes van de takjes
- **Hertenbiefstukjest**
 - Neem de hertenbiefstukjes ± 30 minuten van tevoren uit de koelkas
 - Verhit de rest van de boter in een koekenpan met de rest van de olie
 - Bak de hertenbiefstukjes op hoog vuur in 3 à 4 minuten bruin
 - Bestrooi met peper en eventueel zout
 - Houd de biefstukjes warm onder aluminiumfolie op een voorverwarmd bord
- **Paddenstoelenmelange**
 - Veeg de paddenstoelen schoon met keukenpapier
 - Schep de paddenstoelen en tijmblaadjes door het bakvet
 - Bak de paddenstoelen op hoog vuur mooi bruin en laat het vocht verdampen
 - Breng op smaak met peper en eventueel zout
- **Afwerking**
 - Verwarm zachtjes de zuurkoolpuree opnieuw
 - Schep een bedje van zuurkoolpuree in het midden van de borden
 - Leg hierop de hertenbiefstukjes
 - Schep de paddenstoelen op de biefstukjes en garneer met takjes tijm

Tip

- Je kunt dit gerecht ook maken met hazenrugfilets of kipfilethaasjes
De baktijd voor de hazenrugfilet is \pm 3 minuten
De kipfilethaasjes moeten door en door gaar worden en hebben daarom een baktijd van 6 à 8 minuten. Bak de kipfilethaasjes op matig hoog vuur

Trifle met peperkoek en granaatappelgelei

Ingrediënten (4 pers)

- 6 gelatineblaadjes
- 40 cl granaatappelsap
- 6 eetlepels suiker
- 100 gr peperkoek
- ½ granaatappel
- 150 gr plattekaas
- 250 gr mascarpone
- 20 cl goed gekoelde slagroom



Bereiding

- Laat de gelatine 5 minuten weken in koud water
- Verwarm het granaatappelsap met 4 eetlepels suiker
- Laat er de uitgeknepen gelatine in oplossen
- Giet in vier glazen en zet minstens 3 uur koel weg om op te stijven
- Verkrummel de peperkoek of snij in kleine blokjes
- Haal voorzichtig de pitten uit de granaatappel
- Roer de plattekaas los met de mascarpone en de rest van de suiker
- Klop de slagroom op
- Meng de peperkoek met de mascarponecrème en spatel er voorzichtig een derde van de opgeklopte slagroom door
- Verdeel over de glazen met granaatappelgelei en schep er de rest van de slagroom op
- Werk af met de granaatappelpitten en serveer de trifles meteen

Tip

- Trifle (letterlijk : 'een kleinigheidje') is een oerklassiek Brits nagerecht dat van oudsher bestond uit een bodem van in sherry gedrenkt biscuitgebak, een laag vruchtengelei, een laag banketbakkersroom en toefjes slagroom. In de loop der jaren zijn er talloze varianten op ontstaan, o.a. met vers of exotisch fruit, andere soorten alcohol (madera, limoncello, amaretto) en alternatieven voor de banketbakkersroom zoals mascarpone of yoghurt