

Menu 196.

Fazantenfilet met consommé van fazant

**Pittige Groninger mosterdsoep met
prei en spekjes**

**Gevulde everzwijnkoteletjes met
witloof en savooikoolpuree**

**Nougatineparfait met gekaramelliseerde
appels**

Fazantenfilet met consommé van fazant

Ingrediënten (12 pers)

- 4 sneden Breydelspek van 1 cm dik
- 4 fazantenfilets
- 1 knolselder
- bieslook
- 2 dl room
- 18 spruiten (of shi-take)
- 3 sneetjes bruin brood (versnijden in smalle reepjes)
- 12 takjes kervel

Ingrediënten consommé

- 1 fazantenkarkas (+ ev. boutjes)
- 2 uien
- 2 wortelen
- 1 eetlepel tomatenpuree
- 1 prei
- 2 stengels witte selder
- tijm en laurier

Ingrediënten klaren consommé

- 2 wortelen
- 2 preien
- 1 eetlepel tomatenpuree
- 2 stengels bleekselder
- 200 gr rundgehakt
- 6 eiwitten
- peper en zout

Bereiding

- **Consommé**
 - De karkas in stukken hakken en aanstoven in een weinig olijfolie
 - Er de grof gesneden groenten aan toevoegen en even mee laten kleuren
 - Er dan de tomatenpuree doorroeren
 - Bevochtigen met water of gevogeltebouillon
 - Zeker gedurende één uur laten trekken of langer
- **Klaren consommé**
 - Alle groenten voor het klaren zeer fijn versnijden
 - Mengten met de tomatenpuree, het rundgehakt en de eiwitten
 - Dan de bouillon zeven en er de bereiding voor klaring aan toevoegen
 - Al roerend, tegen het kookpunt aan brengen
 - Gedurende ± 30 minuten laten trekken
 - Dan de consommé zeven door een neteldoek
- **Knolselder**
 - De knolselder schillen en $\frac{3}{4}$ ervan koken in een groentebouillon
 - De rest in een fijne julienne versnijden en frituren
 - Kruiden met een weinig zout
 - De gekookte knolselder door een fijne zeef duwen en er een zalf van maken samen met de (ingekookte) room
- De spruiten koken in een groentebouillon tot ze krokant gaar zijn
- De sneden Breydelspek aanbakken en versnijden



- De fazantenfilets eveneens aanbakken en versnijden
- Alles evenredig over de borden verdelen en opdienen

Pittige Groninger mosterdsoep met prei en spekjes

Ingrediënten (4 pers)

- 1 prei
- 50 gr boter
- 60 gr bloem
- 1 liter groentebouillon
- 3 eetlepels Pittige Groninger mosterd
- 2 eetlepels olijfolie
- 250 gr gerookte spekreepjes
- 125 ml slagroom



Bereiding

- Smelt in een soeppan de boter
- Voeg de bloem in één keer toe en bak 3 minuten zachtjes mee zonder te kleuren
- Schenk langzaam en al kloppend met een garde de bouillon erbij en klop glad
- Klop de mosterd erdoor en breng aan de kook
- Kook de soep 5 minuten zachtjes
- Verhit intussen in een koekenpan de olijfolie en bak de spekjes in 4 minuten knapperig uit
- Laat de spekjes op een vel keukenpapier uitlekken
- Schenk de slagroom bij de soep
- Laat de soep niet meer koken!
- Voeg vlak voor het serveren de prei en spekreepjes toe aan de soep en verdeel deze over 4 kommen

Tip

- Voeg voor een kruidig accent met de bloem 2 theelepels kerriepoeder toe

Gevulde everzwijnkoteletjes met witloof en een savooikoolpuree

Ingrediënten (4 pers)

- 16 kleine everzwijnkoteletjes met been
- 4 sjalotten
- 1 teentje look
- 50 gr okkernoten
- 50 gr hazelnoten
- 100 gr bospaddestoelen
- darmnet (crepinette)
- ½ kg aardappelen (Bintjes)
- ¼ savooikool
- 4 dunne sneden gezouten spek
- 8 stronken witloof
- 400 gr bospaddestoelen
- ½ liter bruine fond
- 1 ui
- 1 wortel
- tijm / laurier
- 50 gr koude boter



Bereiding

- De everzwijnkoteletjes horizontal door snijden. Zorg er wel voor dat het vlees niet loskomt van de ribbetjes. Eventueel een weinig opkuisen en de afval bijhouden voor de saus
- Maak een duxelles van de sjalot, de look en de fijn gecutterde noten
- Versnij 200 gr bospaddestoelen tot een fijne brunoise en voeg deze bij de duxelles
- Laat nog even uitzweten tot het bakvocht verdwenen is
- Laat afkoelen
- Vul de koteletjes op met de notenvulling en pak ze in met een stukje crepinette
- De aardappelen schillen en gaar koken
- De savooikool fijn versnijden en krokant gaar laten stoven in een mengeling van olijfolie en boter
- De aardappelen doorsteken en er de gegaarde savooikool onderwerken tot een smeuije puree
- Het gezouten spek eveneens fijn versnijden en krokant bakken
- De bruine fond samen met de grof versneden uien en wortelen en de snij afval laten inkoken tot $\frac{3}{4}$
- Afwerken met klontjes koude boter
- Het witloof garen in een weinig water met boter en wat citroensap
- De bospaddestoelen grondig kuisen en kort spoelen in ruim water. Wel goed laten drogen
- De bospaddestoelen aanbakken in boter
- Kruiden met peper en zout
- Het gegaarde witloof open snijden en beleggen met de gebakken bospaddestoelen
- Even voor opdienen opwarmen in een warme oven
- De koteletjes bakken in een mengeling van olijfolie en boter
- De gebakken koteletjes onderaan het bord leggen en gedeeltelijk napperen met de saus
- Drie quenelles maken van de savooipuree en bovenaan het warme bord schikken

- Als afwerking wat gebakken spekjes en een bospaddestoelen er bovenop leggen
- Het opgevuld witloof achter de koteletjes neervleien

Nougatineparfait met gekaramelliseerde appels

Ingrediënten Bodem (4 pers)

- 120 gr petits-beurres
- 1 eetlepel amandelen
- een snuifje gemalen kaneel
- 60 gr boter
- 1 eetlepel lichtbruine suiker

Ingrediënten Parfait

- 2,5 dl melk
- ½ vanillestokje
- 1 dl slagroom
- 80 gr nougatine
- 2 eierdooiers
- 50 gr suiker
- een snuifje gemalen kaneel

Ingrediënten Appel

- 2 appels
- 2 eetlepels lichtbruine suiker
- 1 eetlepel boter
- 1 eetlepel citroensap
- 0,2 dl calvados



Bereiding

- **Bodem**
 - Maal de petits-beurres en de amandelen fijn met de kaneel
 - Smelt de boter en meng met de koekjeskruimels en de lichtbruine suiker
 - Druk dit mengsel aan op de bodem van met plasticfolie beklede ramequins
- **Parfait**
 - Breng de melk aan de kook met het in tweeën gespleten vanillestokje
 - Giet de melk door een zeef
 - Klop de slagroom op en zet koel weg
 - Snij de nougatine in blokjes en laat smelten in een bain-marie
 - Hou opzij
 - Klop de eierdooiers, de suiker en de kaneel op in een bain-marie tot een bleekromige massa (sabayon)
 - Roer er de vanillemelk door
 - Haal van het vuur en voeg ook de gesmolten nougatine toe
 - Laat de crème volledig afkoelen alvorens er de opgeklopte slagroom door te spatelen
 - Vul de ramequins met de nougatinecrème en zet minstens 4 uur in de diepvriezer om op te stijven
- **Appel**
 - Snij de appels in vieren
 - Verwijder het klokhuis en snij het vruchtvlees in plakjes
 - Laat de suiker en de boter licht goudbruin karamelliseren in een braadpan
 - Voeg de appels toe en blus met het citroensap en de calvados
- **Afwerking**
 - Haal de nougatineparfaits 10 minuten voor het serveren uit de diepvriezer
 - Draai uit op borden en verwijder de plasticfolie

- Verdeel er de gekaramelliseerde appels rond en serveer meteen

Tip

- Nougatine is een mengsel van gekaramelliseerde suiker en amandelen dat veel gebruikt wordt in nagerechten en gebak