

Menu 208.

Reuzenravioli met verrassing

**Venkelsoep met aardpeer, gerookte zalm en
soepstengels**

**Hertenkalffilet in een jasje van
eekhoorntjesbrood met
knolselder-truffelpuree en
ovengebakken witloof**

Mango-Mascarpone dessert

Reuzenravioli met verrassing

Ingrediënten (4 pers)

- 300 gr tipo 00-meel
- 7 middelgrote eieren (zo vers mogelijk)
- 1 snuifje zout
- 2 gr tarwebloem
- 600 gr verse spinazie
- 15 gr Parmigiano Reggiano
- 300 gr mascarpone
- 1 mespunt gedroogde nootmuskaat
- 50 gr ongezouten roomboter
- 10 verse salieblaadjes



Extra

- pastamachine
- spuitzak

Bereiding

- Draai in de keukenmachine van het meel, 3 eieren en het zout een homogeen deeg
- Haal het deeg door de pastamachine volgens de gebruiksaanwijzing
- Stel de pastamachine in op een deegdikte van ± 1 cm en haal een deel van het deeg erdoor
- Herhaal dat een paar keer met hetzelfde deeg en pas de dikte stapsgewijs aan tot 1 à 2 mm
- Je krijgt dan een heel gladde lap deeg van 15 à 18 cm breed
- Snijd de lap deeg in stukken van ± 30 cm lang
- Bestuif de helft van de deegstukken met bloem en bedek elk stuk met vershoudfolie
- Leg deze deegstukken op elkaar, rol op en bewaar maximaal 4 weken in de vriezer
- De andere helft gebruik je om de ravioli te maken
- Steek 8 cirkels van $\varnothing 11$ cm uit het deeg (bijvoorbeeld met een kommetje)
- Laat ze afgedekt met een schone theedoek rusten tot je ze gaat koken
- Kook voor de vulling de spinazie kort in water met zout
- Giet af (knijp er zo veel mogelijk water uit), laat afkoelen en hak fijn
- Rasp de Parmezaanse kaas
- Meng de spinazie in een kom met de mascarpone (of ricotta), $\frac{2}{3}$ van de kaas en de nootmuskaat
- Schep het in de spuitzak
- Spuit een krans spinazievulling op het midden van elke pastacirkel en zorg voor genoeg ruimte in het midden om er een eidooier in te leggen
- Spuit nog een krans vulling boven op de eerste en zorg dat er nog steeds ruimte voor de dooier is
- De totale hoogte moet $1\frac{1}{2}$ cm zijn
- Splits 4 eieren
- Leg voorzichtig een eidooier in de open ruimte
- Bestrijk de pasta rondom de vulling met water
- Leg er een tweede pastacirkel op en druk beide lagen rondom de vulling stevig op elkaar. Zorg dat je het midden niet plet; gebruik eventueel een vork
- Vul zo ook de overige cirkels zodat je uiteindelijk 4 reuzenravioli hebt
- Laat de ravioli in een pan met ruim kokend water met zout glijden (1 of 2 tegelijk) en laat 5 minuten koken
- De pasta wordt gaar, de dooiers blijven zacht

- Verwarm de boter en salie in een kleine koekenpan rustig tot de boter schuimt
- Leg op elk bord een raviolo en giet de hete boter erover
- Bestrooi met zout, peper en de rest van de Parmezaanse kaas
- De verrassing is de ‘explosie’ van de heldergele dooier als je je vork erin steekt

Venkelsoep met aardpeer, gerookte zalm en soepstengels

Ingrediënten (6 pers)

- 200 gr aardperen
- 1 venkel
- 1 ui
- 1 prei
- 1 bloemige aardappel
- 1 teentje knoflook
- 1 kruidentuiltje (2 blaadjes laurier, 5 takjes peterselie, 2 takjes tijm)
- 1 takje dille
- 8 plakjes gerookte zalm
- 1.5 liter groentebouillon
- 1 eetlepel boter
- peper en zout



Ingrediënten Soepstengels

- 1 vel bladerdeeg
- 1 eetlepel chiazaad
- 1 eetlepel maanzaadjes
- 1 eetlepel lijnzaadjes
- 1 eetlepel sesamzaadjes
- 1 ei

Bereiding

- Verwarm de oven voor op 200°C
- Meng de zaadjes en klop het ei los
- Haal het bladerdeeg uit de koelkast, bestrijk het deeg met het losgeklopte ei en bestrooi dan met de zaadjes
- Snij in lange repen van 1 cm breed
- Zet enkele minuten in de vriezer zodat het deeg weer harder wordt
- Haal uit de vriezer, geef een draai aan ieder reepje en leg op een met bakpapier bedekte bakplaat
- Bak de stengels in 15 minuten gaar, krokant en goudbruin in de oven
- Haal uit de oven en laat afkoelen
- Schil de aardperen
- Spoel de venkel en snij de stengeltjes van de venkel in fijne ringen en hou ze opzij voor de afwerking
- Snij enkele dunne plakjes van de venkel met een mandoline en hou ook apart
- Snij de rest van de venkel in stukken
- Pel de ui en de knoflook
- Schil de aardappel
- Maak de prei schoon
- Snij alle groenten in grove stukken
- Zet een pan op het vuur en laat de boter erin smelten
- Fruit de knoflook en de ui in enkele minuten glazig
- Voeg de prei, de aardpeer, de venkel en de aardappel toe en laat even stoven op een laag vuurtje zodat de geuren en smaken vrijkomen
- Giet de groentebouillon erbij en leg het kruidentuiltje in de soep
- Breng aan de kook en laat de soep ± 25 minuten doorkoken
- Verwijder het kruidentuiltje

- Mix de soep glad en haal door een puntzeef zodat je een mooie gladde soep krijgt
- Verdeel de soep over de kommetjes, werk af met een sneetje gerookte zalm, enkele dunne venkelplakjes en -ringetjes, een takje dille en serveer er de broodstengels bij

Hertenkalffilet in een jasje van eekhoorntjesbrood met knolselder-truffelpuree en ovengebakken witloof

Bereiding: 30 minuten Kooktijd: 30 minuten

Ingrediënten (4 pers)

- 600 gr hertenkalffilet
- 50 gr gedroogde eekhoorntjesbrood
- 400 gr knolselder
- 400 gr bintje-aardappels
- 4 miniwitloofstronkjes, in zijn geheel
- 4 blaadjes platte peterselie
- 1 ei
- 1 sjalot
- 2 laurierblaadjes
- 50 gr bloem
- 50 gr paneermeel
- 100 ml light room
- 25 ml zure room
- 1 eetlepel boter
- 4 eetlepels olijfolie
- 200 gr kippenbouillon
- 2 eetlepels truffelpasta
- 1 snufje nootmuskaat
- 1 snufje peper
- zout
- 4 theelepels poedersuiker

Ingrediënten Afwerking

- 12 verse champignons

Bereiding

- Klop het ei los met wat peper en zout
- Haal de hertenkalffilet door de bloem en klop het teveel eraf
- Haal daarna door het eiermengsel en laat uitlekken
- Mix het eekhoorntjesbrood in de blender fijn, meng met het paneermeel en kruid goed met peper en zout
- Haal het vlees ook door dit mengsel
- Verwarm de oven voor op 180°C
- Kleur het vlees in wat olijfolie in een braadpan en zet het daarna 5 minuten in de oven
- Hou apart
- Snij de knolselder en de aardappelen in blokjes van 3 cm en overgiet met de bouillon en de light room
- Voeg de laurier en de grof gesneden sjalot toe
- Laat ongeveer 30 minuten koken tot de aardappelen en de knolselder gaar zijn
- Haal de laurier er terug uit
- Giet 2/3 van het kookvocht weg
- Voeg de zure room toe aan de aardappelen en de knolselder en mix fijn
- Voeg de truffelpasta toe
- Het resultaat moet smeug zijn



- Meng en kruid bij indien nodig
- Hou warm onder deksel
- Verlaag de temperatuur van de oven naar 170°C
- Bestrooi het witloof met poedersuiker
- Bak ze aan in een pan met wat olijfolie
- Kruid met peper, zout en geraspte nootmuskaat
- Zodra het witloof gekleurd is, voeg je 1 eetlepel boter toe die je even laat smelten
- Leg het witloof nu in een ovenschaaltje, giet de boter er over en dek af met bakpapier
- Zet 15 minuten in de oven
- Snij de verse boschampionns in 2 en bak ze in dezelfde pan aan
- Kruid met een beetje peper
- Haal het witloof uit de oven
- Haal het papier er even af en controleer het bakken
- Snij het vlees in medaillons
- Schik op de voorverwarmde borden puree, vlees, witloof en de verse boschampionns
- Werk af met een blaadje peterselie

Mango-Mascarpone dessert

Bereidingstijd : 10 à 20 minuten

Ingrediënten (4 pers)

- 1 rijpe mango
- 4 eetlepels abrikozenjam
- 1 eetlepel citroensap
- 2 eetlepels abrikozenlikeur (niet noodzakelijk maar wel lekker)
- 2 zakjes vanillesuiker
- 250 gr mascarpone
- 1 klein bekertje magere yoghurt
- 3 eetlepels Disaronno amaretto
- cantuccini of amarettikoekjes naar smaak

Extra

- 4 mooie dessertglazen



Bereiding

- Schil de mango en snij deze in hele kleine stukjes
- Meng de mango met de abrikozenjam, het citroensap en eventueel de abrikozenlikeur door elkaar
- Klop de mascarpone met de yoghurt en de vanillesuiker door elkaar
- Breek wat amarettikoekjes of cantuccino in kleine stukjes en verdeel deze over de bodem van de glazen (niet teveel!)
- Besprenkel met wat amaretto
- Verdeel de helft van de mascarpone over de glazen
- Verdeel hierover de helft van de mangomassa
- Dan weer mascarpone en als laatste de rest van de mango
- Afgedekt ± 2 uur koud wegzetten
- Kort voor het serveren bestrooien met fijngehakte cantuccino of amarettikoekjes
- Bewaar eventueel een schijfje mango om te garneren