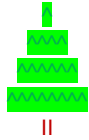


DECEMBER 2009



BRANDADE VAN KABELJAUW, AMANDELEN EN KREEFT MET
WATERKERS



CARPACCIO VAN HERT GEVULD MET EENDENLEVERMOUSSE



FAZANTENVELOUTÉ MET GEROOKTE EEND EN CANTHARELLEN



HAZENRUG MET BOSPADDENSTOELLEN EN KWEEPEREN



PANNACOTTA MANDARIJNSORBET MET AALBESSEN EN
PROFITEROLLES MET IJS EN MASCARPONE



HET BESTUUR WENST U PRETTIGE EN SMAAKVOLLE FEESTDAGEN

BRANDADE VAN KABELJAUW, AMANDELEN EN KREEFT MET
WATERKERS

150 gr	aardappelen	1 st	prei
250 gr	kabeljauwfilet	2 st	kreeften
20 gr	gemalen amandel	250 gr	Belgische spinazie
2 ½ dl	visfond	100 gr	boter
2 ½ dl	slagroom	50 gr	aardappel
1 st	knoflookteen	1 st	sjalot
5 bl	gelatine	1/2 li	gevogelte fond
±150 ml	lobbige room	2 bosjes	waterkers
		Bakje	Shiso purper

· **Vorbereiding:** de geschilde aardappelen in blokjes van ca. 1 cm. snijden en samen met de visfond, slagroom en gesnipperd teentje knoflook langzaam laten garen in een pan. Giet af. Ontvel de kabeljauw, snijd in stukken. Wrijf in met pezo. Laat de stukjes kabeljauw garen in de hete room/visfond. Duurt slechts enkele minuten. Het vocht mag niet meer koken. Giet opnieuw af.

De aardappelen met een vork fijn maken. Doe dit ook met de kabeljauw. Meng aardappelen, kabeljauw en gemalen amandelen.

Week intussen de blaadjes gelatine in koud water. Voeg deze na 5 minuten (uitgeknepen) toe aan het warme room/visfondmengsel.

Voeg dit gelatine-room-visfondmengsel toe aan de brandade.

Laten afkoelen in de koelkast of vriezer..

De brandade lobbig wordt de lobbige room toevoegen en er in gedeelten er doorheen roeren. Opnieuw in de koelkast of vriezer plaatsen, tot de massa een consistentie heeft, die voldoende smeug is om de vorm te gaan vullen.

· **De prei** lossnijden tot lange bladeren en blancheren in ruim water met zout. Laten drogen tussen twee doeken. Eventueel de dikke preibladeren splitsen.

Beleg de patévorm (gebruik de patévorm met dekse!) met plasticfolie. Dit moet strak in de vorm zitten. Bekleed de vorm nu met de droge preibladeren.

Voeg nu een laagje van de brandade toe patévorm en leg hierop de inmiddels klaargemaakte rol van in spinazie gerolde kreeft.

· **De kreeften** koken in court-bouillon (water, twee wortelen in schijffjes, 2 uien in stukjes, bouquet garni (peterselie, laurier, tijm) ,zout en 12 gekneusde zwarte peperkorrels), tot ze gaar zijn. (5 minuten voor 450gr en nogmaals 3 minuten voor iedere 450 gr dat ze zwaarder zijn). Laat de kreeften afkoelen.

De spinaziebladeren zeer kort blancheren in gezouten water. Eventuele harde stelen en nerven verwijderen. Droogdeppen / eventueel laten rusten op een theedoek. Daarna op een stuk plasticfolie leggen ter lengte van de terrine vorm.

Het vlees uit de kreeften halen, op smaak brengen met peper en zout en op de spinazie leggen, oprollen tot een mooie strakke rol. Laat de stukken kreeft heel!

· **Afwerking:** de kreeftenrol op de brandade in de vorm leggen en de vorm afvullen met de rest van de brandade. Goed aanduwen, zodat alle lucht uit de vorm is en de rol rondom in de brandade is verwerkt. Het geheel afdekken met preiblad. De terrine verder laten opstijven in de koelkast.

· **Waterkerscoullis:** de aardappel raspen.

De slalot in julienne snijden.

De sjalot en de aardappel aanstoven in roomboter zonder te kleuren.

Vermeng met de gevogelte fond en breng aan de kook. Laten inkoken tot ongeveer de helft. De massa moet sausdikte hebben!

De geplukte waterkers toevoegen en ca. 30 seconden blancheren. Het mengsel fijn mixen in een blender en meteen door een fijne zeef duwen. Wegzetten in een kom op ijswater.

· **Presentatie:** snijd de terrine in mooie plakken.

Leg op een bord een plak van de terrine en garneer af met de waterkerscoullis en een plukje gemengde sla.

Wijnadvies: Viré Clessé

CARPACCIO VAN HERT GEVULD MET EENDENLEVERMOUSSE

200	gr	eendenlever
1	dl	dressing(balsamico, olijfolie, pezo, suiker)
2	cl	Cognac
800	gr	hertenfilet
½	el	(dragon)mosterd
2	bl	gelatine
1	dl	room
		Rucola
		Gemengde sla
1	bakje	shiso purper
200	gr	Old Amsterdam (krullen of rasp van niet snijdbare -)

Bij binnenkomst snel beginnen met het ontvliezen en dan aanvriezen van de filet anders kan deze moeilijk gesneden worden en kom je tijd tekort. Doe ook de tweede bewerking met het vriezen zo vlug mogelijk. Bevroren snijdt de rol veel beter.

Ontvries de hertenfilet en laat **licht aanvriezen (1)** .

Snij vervolgens op de snijmachine in de lengte in plakken met een dikte van ca 4 mm en plet deze plakken zo dun mogelijk tussen plastic folie.

Bestrooi de plakken met peper en zout en bestrijk ze heel dun met de (dragon)mosterd. Vorm nu 2 rechthoeken op plastic folie, zodat er twee rollen met een diameter van circa 6 cm gevormd kunnen worden.

Haal de peesjes uit de eendenlever en snij de lever in kleinere stukken. Verwarm de stukjes eendenlever even au bain marie met de room (pas op dat de levert te warm wordt als trekt al het vet eruit, prakken tijden het verwarmen) en pureer de eendenlever vervolgens in een keukenmachine met de room en de Cognac en voeg twee blaadjes geweekte gelatine toe. Laat de mousse nu afkoelen.

Bestrijk de plakken hertenfilet met een heel dun laagje eendenlevermousse en rol ze met behulp van de folie strak op.

(2) Laat de vleesrolletjes opstijven in de vriezer.

Snijd ze in dunne plakken met behulp van een snijmachine.

Verdeel met een stukje keukenrol wat olijfolie in de spiegel van het bord. Schik hierop de carpaccio in een cirkel op het bord.

Garneer de carpaccio in het midden met de rucola, shiso, de gemengde sla, de dressing en krullen Old Amsterdam

Wijnadvies: Croix Ronde Chardonnay

FAZANTENVELOUTÉ MET GEROOKTE EEND EN CANTHARELLEN

2	st	fazanten	1	liter	gevogelte bouillon
2	st	uien	200	gram	roux
2	st	prei	4	dl	room
2	steng.	bleekselderij	600	gram	cantharellen
2	st	winterwortelen	1	st	eendenborst
2	st	kruidenboeketten	4	stronken	witlof
2	fl.	Elzasser wijn (riesling)	1	bosje	kervel

Blanke roux

100 gr geklaarde boter
100 gr bloem

(voor 1 liter velouté is een roux van 50 g boter en 60 gram bloem nodig, dit is ongeveer 110 g klare roux)

Blanke roux

Laat in een pan met dikke boden de geklaarde boter smelten zonder te laten kleuren.

Voeg de bloem toe.

Roer de boter en bloem goed door elkaar en zorg er voor dat er geen verkleuring ontstaat en de massa klontvrij is.

Blijf al roerend zachtjes ca. 5 minuten doorwarmen totdat de roux wat schuimig uitziet.

Neem van het vuur en laat in dezelfde pan afkoelen

Bereiding

Fileer de fazanten en houdt de borststukken apart voor later.

Hak de karkassen en bouten klein en bak ze aan in een beetje olie.

Voeg ui, prei, selderij en wortel toe en stoof ze nog even mee.

Blus af met de wijn en de gevogeltebouillon en voeg als dit nog nodig is zoveel water toe tot alles onder staat.

Voeg de kruidenboeketten toe en laat ruim een uur trekken.

Zeef het kookvocht en bindt met de roux (ongeveer 110 g klare roux per liter vocht) en wat room.

Afwerken

Stoof de cantharellen en bewaar het vocht.

Ontvet de eendenborst.

Rook de borst 15 à 20 minuten in het rookoventje.

Bak eventueel nog even kort aan en versnijdt ze in dunne plakjes. (De borst hoeft niet helemaal gaar te zijn. Ze gaart nog in de hete velouté)

Versnijdt de witlofstronkjes in julienne en stoof ze in een beetje boter.

Bak de fazantenborsten half gaar en versnijdt in flinterdunne plakjes.

Presentatie:

Leg wat gerookte eend, de cantharellen, de witlofsnippers en het fazantenvlees in het warme diepe bord en giet de kokende velouté er over. Schep er eventueel nog een lepeltje geklopte slagroom bovenop en werk af met een takje kervel

HAZENRUG MET LINZEN, BOSPADDENSTOELEN, KWEEPEREN EN GEGRILDE HAZELNOTEN

<u>Linzen</u>			<u>Kweeperen</u>		
200	gr	linzen	4		kweeperen
1		ui	1	ltr	appelsap
100	gr	wortel	2		kaneelstokjes
1	tn	knoflook			
100	gr	spek			
2	el	tomatenpuree			
4	dl	rode wijn			
		boter			
<u>Saus</u>					
2		uien	4	hele	hazenruggen
100	gr	knolselderij			
½		winterwortel	14		morilles
3	dl	witte wijn	300	gr	cantharellen
3	dl	Madeira	50	gr	gep. hazelnoten
50	gr	zachte boter	300	gr	grotchampignons
		botten van de ruggen			

Morilles

Zet de morilles onder lauw water en laat ze minimaal een half uur staan.
Afgieten en in stukjes snijden.

Het vocht inkoken tot 3 dl en bewaren voor de saus. (eventueel door een doek zeven vanwege het zand)

Linzen.

Week de linzen in 5 uur in water.

Snij de 100 gram spek in heel kleine blokjes.

Pers een knoflookteentje.

Snipper de ui en snijd 100 gram wortel in fijne blokjes.

Boter laten smelten.

Fruit de spek, ui en wortel en voeg de linzen toe en roerbak dit mengsel.

Voeg 2 eetlepels tomatenpuree toe en laat ontzuren.

Voeg de knoflook, 3 dl rode wijn toe en laat op een laag vuur garen regelmatig omscheppen.

Kweeperen

Schil de kweeperen en snijd ze in vieren, verwijder het klokhuis.

Plaats de kweeperen in een mengsel van 1 ltr appelsap en 2 kaneelstokjes en breng dit aan de kook.

Zodra dit mengsel kookt de pan van het vuur halen en de kweeperen in het vocht laten afkoelen

Hazenruggen

Fileer de hazenruggen

Saus

Snijd de ui, de knolselderij en de wortel in fijne stukken.

Bak de botten van de hazenruggen en afsnijdsels aan tot ze mooi bruin zijn.

Voeg de gesneden ui, de gesneden knolselderij, de gesneden wortel en bak even mee.

Voeg 3 dl witte wijn, 3 dl Madeira, het vocht van de morilles en water toe tot de botten onder staan.

Breng aan de kook en schuim af met de schuimspaan.

Laat 30 minuten trekken op een laag vuur.

Zeven en inkoken tot de saus licht stroperig is. (blijf proeven opdat de saus niet te sterk wordt.

Voor het uitserveren: voeg 50 gram zachte boter en de gesneden morilles toe.

Even laten doorkoken op een hoog vuur en meteen gebruiken.

Afwerking

Bak de hazenruggen even om en om in olijfolie en boter (afhankelijk van de grootte); dan in folie laten rusten.

Controleer de gaarheid, ze moeten mooi rosé zijn

Presentie

Trancheer het vlees in schijfjes met een dikte van ca. 2 cm en leg ze op de verwarmde borden.

Leg een beetje linzen aan de rand van het bord, schik er de tranches hazenrug bij.

Garneer met enkele gegrilde, eventueel gehalveerde hazelnoten en de gebakken cantharellen en grotchampignons.

Giet er wat saus bij.

Wijnadvies: Cabernet Sauvignon of Gigondas

PANNACOTTA MANDARIJNSORBET MET AALBESSEN EN PROFITEROLLES MET IJS EN MASCARPONE

		panna cotta			profiterolles
5	dl	melk	1	li	vanilleroomijs vlg recept
3	dl	room	50	gr	cantuccini
125	gr	suiker	100	gr	mascarpone
5,5	st	gelatineblaadjes	30	gr	suiker
3	st	vanillestokjes	1	st	eidooiers
200	gr	bramencoullis	1	st	eiwitten
		mandarijnsorbet			soesjes
750	gr	rijpe mandarijnen			bloem
1	st	citroen	100	gr	suiker
200	gr	suiker	10	gr	boter
1	dl	water	75	gr	eieren
7	el	Mandarine Napoleon	3	st	water
1		eiwit	1	dl	
200	gr	aalbessen			karamelsaus
		Muntblaadjes	100	Gr	suiker
					boter

Panna cotta:

Breng de melk, room, suiker en vanillestokjes (opengesneden) aan de kook, laat afkoelen en zeef.

Week de gelatine in koud water en los ze op in de lauwe melk.

Laat nog 10 minuten staan en verdeel over 12 kleine pudding vormpjes.

Zet koud weg in de vriezer (kort) en daarna in de koelkast.

Mandarijnsorbet:

Pers de mandarijnen uit en giet 5 dl van het sap door een zeef in een kom.

Laat de 200 gr suiker in water op het vuur oplossen. Doe, van het vuur af, mandarijnsap, citroensap en Mandarine napoleon erbij, meng goed en laat afkoelen.

Giet het mengsel in de ijsmachine en voeg vlak voor het ijs gereed is het stijfgeklopte eiwit toe.

Profiterolles:

Maak soezendeeg volgens het basisrecept en bak daarvan 12 soesjes.

Maak volgens de basisreceptuur een liter roomijs.

Verkruimel de koekjes (cantuccini).

Snij de onderkant van de soesjes open en vul, kort voor het uitserveren, ze met het ijs en doop de onderkant in het koekjeskrum.

Klop de dooier met de suiker luchtig en meng er de mascarpone door.

Klop het eiwit op en meng dit door het mascarpone mengsel.

Lepel dit kort voor het opdienen over de soesjes en bestrooi met cacao poeder.

Maak van 100 gram suiker en wat water een karamelsaus en voeg wat boter door zodat het een zachtere heldere karamelsaus wordt

Afwerking:

Plaats op een langwerpige bord een panna cotta puddinkje, giet er wat bramencoullis op en rondom.

Plaats vervolgens een profiterolle, sprenkel wat karamelsaus rondom.

Plaats vervolgens een bol mandarijn-ijs, garneer met een takje munt en leg er een takje aalbessen naast.