

## GEFRITUURD SCHARRELEITJE

## GEFRITUURD SCHARRELEITJE

GEBAKKEN TILAPIAFILET MET  
IN SINAASAPPEL GEGLACEERDE VENKEL

## HELDERE VISBOUILLON MET COQUILLES EN GARNALEN

## SORBET MET CAMPARI

## EENDENBORSTFILET MET RODE BIET EN GRATIN VAN GROENTEN

## KERSTSYMPHONIE

12		azijn	6	el	olijfolie
		scharreleieren			zout en peper
3		eieren, losgeklopt	6	el	peterselie
		paneermeel			maïskiem-olie
6	str.	witlof (klein)		600	gr gerookte zalm
3	dl	gevogeltefond			in heel dunne plakken
2	dl	slagroom			
					Garnering:
6	el	truffeljus	2à3		truffels

Breng ruim water met azijn (1 deel azijn op 10 delen water) aan de kook en pocheer de eieren hierin ongeveer 4 minuten. Spoel ze koud in ijswater en dep ze droog met een doek. Haal de eieren door het eiwit en rol ze dan door het paneermeel. Bewaar de eieren in de koelkast.

Snijd vier stronkjes witlof in heel dunne reepjes en haal van de andere twee stronkjes de blaadjes los.

Kook de gevogeltefond met de slagroom en de truffeljus in een kleine pan in tot een goede sausdikte. Klop de saus schuimig met een staafmixer.

Bak de fijngesneden witlof in de olijfolie goudbruin in 2-3 minuten. Bak ook de blaadjes goudbruin. Breng ze op smaak met zout en peper en bestrooi ze met de peterselie.

Frituur de eieren in ongeveer 2 minuten goudbruin in de hete maïskiemolie (180°C). Schep de fijngesneden witlof in het midden op de borden en leg hierop de zalm. Leg de eieren op de zalm en garneer met de blaadjes witlof. Schenk de schuimige saus er omheen en garneer eventueel met wat geschaafde truffel.

Wijnadvies: Chablis

GEBAKKEN TILAPIAFILET MET  
IN SINAASAPPEL GEGLACEERDE VENKEL

24	st	talapiafilets				
3	st	grote venkelknollen	60	gr	pesto:	pijnboompitten
		zout	4			tenen knoflook
		olijfolie				(grof gesneden)
2		sinaasappel (sap van)	30			basilicumblaadjes
		boter	100	gr		Parmezaanse kaas
			6	el		olijfolie

Pesto: alle ingrediënten in een cutter draaien. Eventueel op smaak brengen met peper en zout.

De visfilets ontdoen van de laatste graatjes en koud wegleggen. De venkel in vieren snijden, de kern verwijderen, maar de onderkant laten zitten.

De oven op 190°C voorverwarmen en de venkel met zout en suiker bestrooien.

Wat olijfolie in een hete pan doen en hierin de venkel bakken. De venkel stevig in de olie drukken. De venkel een tot twee maal keren zodat ze mooi bruin zijn. Nu afblussen met sinaasappelsap. Laat wat boter langs de rand van de pan smelten en bedruip de venkel met de jus. Afdekken met beboterd papier en 15 tot 20 minuten in de oven zetten tot de venkel gaar is. De venkel wel tussentijds twee maal bedruipen. In de tijd dat de venkel gaar wordt, wat olijfolie in een zware platte sauteuse doen en hierin de op smaak gebrachte visfilets bakken. De venkel op het bord leggen en hierbij de filets. Hier omheen de pestodressing napperen.

Afgarnen met wat topjes basilicum.

Wijnadvies: Sancerre

HELDER VISBOUILLON MET COQUILLES EN GARNALEN

1	kg	tonggraten	500	gr	Zeeuwse garnalen
2½	ltr	water	12		coquilles
2		uien			
1		Knoflook		bosje	peterselie
		selderij			
	stukje	knolselderij			
1		citroen			
1	fles	witte wijn			
		peper, zout, cayenne			

Bak de uien met de knoflook en de selderij aan. Bak de graten apart aan. Voeg de uien aan de graten toe. En bak even door. Doe dit mengsel in een grote pan met 2½ ltr water en laat 20 minuten zachtjes trekken. Zeef daarna de graten met behulp van een passeerdoek uit het water en laat de bouillon inkoken. Eventueel klaren met 2 eiwitten. (bouillon eerst laten afkoelen, eiwitten loskloppen en bij het afgekoelde vocht voegen. De bouillon weer verwarmen terwijl er voortdurend wordt geroerd. Als de eiwitten boven komen drijven en de vloeistof bijna aan de kook is stoppen met roeren en even afwachten tot alle ongerechtigheden zijn gebonden. Zeef de bouillon dan)

De coquilles halveren en 30 sec pochieren in een beetje visfond (uit de bouillon). Strooi de garnalen op de voorverwarmde borden en giet daar de bouillon op. Leg op het laatste moment er de halve coquilles in. Bestrooi met fijngehakte peterselie

SORBET VAN CAMPARI

1	dl	Campari	150	gr	suiker
2	dl	sinaasappelsap	2	bl	gelatine
2	dl	grapefruitsap	1		eiwit
2		citroenen (sap van)	<b>garnering:</b> plakjes citroen en sinaasappel		

Breng de Campari samen met de vruchtensappen aan de kook. Los de suiker hierin op en laat dit enkele minuten trekken. Voeg, van het vuur af, de voorgeweekte blaadjes gelatine toe en laat deze oplossen. Koel de massa af en draai er in de sorbetière ijs van.

Sla de eiwitten in een vetvrije kom stijf. Voeg, vlak voordat het ijs klaar is, het stijfgeslagen eiwit toe. En draai verder.

Uitserveren: doe een ijsbolletje in een coupe en garneer dit af met een citroen- en een sinaasappelpuntje

EENDENBORSTFILET MET RODE BIET EN GRATIN VAN GROENTEN

6 eendenborsten	9 dl wildfond
6 rode bieten	3 eetl. bosbessenconfituur
3 sjalotten	100 gr. bosbessen
tijm en laurier	50 gram boter
6 wortelen	
9 aardappelen	
6 courgettes	
3 aubergines	
¾ liter room	
¾ liter melk	
9 eieren	
peper, zout, nootmuskaat	

**Bereiding:**

Maak de courgettes, de aubergines en de wortelen schoon en snijd ze in dunne plakjes. Schil de aardappelen en snijd ze eveneens in plakjes. Bak de groenten licht aan in olijfolie. Klop de eieren los en meng met de melk en de room. Leg in een gratineerschotel afwisselend plakjes courgette, wortel, aardappel en aubergine tot 2 à 3 lagen. Kruid tussen elke laag met peper, zout en nootmuskaat. Bevochtig tussen elke laag ook met het ei/melk/roommengsel. Dek de schaal af met aluminiumfolie en plaats in een voorverwarmde oven gedurende 40 minuten op 160°. Haal uit de oven en laat afkoelen.

Snijd de bieten tot staafjes van ½ x ½ cm en kook ze gaar met de tijm en laurier. Voeg halverwege een beetje azijn toe. Giet af en bewaar het kookvocht.

Bak de eendenborsten in olijfolie, eerst op het vel, daarna licht op de vleeskant. Let op de gaarheid. Leg de borsten op een bakplaat en warm ze, kort voor het uitserveren, 5 à 10 minuten op in de oven.

Neem de gratineerschaal en druk er met een steker groenteflans uit. Warm ze 8 minuten op 180° in de oven. Laat het bietensap inkoken met de wildfond en de bosbessenconfituur; kruid naar wens. Bak ondertussen de staafjes biet op met de gehakte sjalot in wat boter.

Trancheer de eendenborsten en leg enkele tranches onder op een groot bord. Nappeer met wat saus. Maak het bord verder op en versier de rode biet met wat bosbessen.

Wijnadvies: Eén van de Bordeaux

## KERSTSYMPHONIE

12		Doyenne du Comice	Kastanjetaartje:		
1	fles	Pinot Blanc	6		eieren
200	gr	suiker	300	gr	kastanjepuree (blik)
100	gr	honing	125	gr	suiker
3		steranijs	Banketbakkersroom:		
12	zwarte	peperkorrels	6	el	Eau de Vie (peren)
7,5	dl	rode wijn	6	dl	melk
200	gr	suiker	120	gr	suiker
2	klein	kaneelstokjes	60	gr	maïzena
15	gr	aardappelzetmeel	9		eidooiers
30	gr	rode bietensap	2		vanillestokjes
		schillen van 2 peren			slagroom
200	gr	couverture			

Schil de peren, halveer ze en verwijder de klokhuizen. Kook 12 halve peren in de witte wijn met de suiker, honing, steranijs en de zwarte peperkorrels in een gesloten pan tot ze bijna gaar zijn. Laat ze in de fond afkoelen. Kook de andere 12 halve peren met de schillen in de rode wijn met de suiker, kaneelstokje en het rode bietensap in een gesloten pan eveneens tot ze bijna gaar zijn. Laat ze in de fond afkoelen. Bind de fond met het aardappelmeel.

**Kastanjetaartje:** Pureer de kastanjes in de keukenmachine met een beetje vocht uit het blik. Klop de 2 eidooiers met de helft van de suiker tot een dikke romige massa. Voeg eventueel een eetlepel bruine suiker en een eetlepel vanillesuiker toe. Roer de kastanjepuree er doorheen. Klop met een schone garde in een vetvrije kom de eiwitten met de rest van de suiker stijf. Spatel het dooier-kastanjemengsel luchtig door de eiwitten. Doe het beslag in de kleine, ronde stalen ringen in een laagje van 2 centimeter. Bak ze in de oven bij 190°C in ongeveer 18 minuten gaar.

**Banketbakkersroom:** Breng de melk met de gespleten vanillestokjes en de maïzena aan de kook. Klop de eidooiers luchtig met de suiker. Roer het eimengsel door de melk en laat het enkele minuten doorkoken. Strijk de crème door de zeef. Parfumeer de banketbakkersroom met eau-de-vie en laat het afkoelen in ijswater. Klop de slagroom stijf en spatel deze door de koude banketbakkersroom.

Snijd de kastanjetaartjes doormidden leg het onderste deel uit het midden op het bord spuit er een laagje banketbakkersroom op en druk het bovenste deel van het kastanjetaartje er bovenop. Bestuif het bovenste taartje met ruim poedersuiker, Smelt de couverture au-bain-marie en maak chocoladetranen m.b.v. smalle plastic stroken.

**Presentatie:** Snijd de peren in de vorm van een waaier en leg ze op de borden. Plaats in het midden van de borden de kastanjetaartjes. Versier de borden met de rode perenfond met daarin figuurtjes van lopende room en de chocoladetranen.

Wijnadvies: Beaugres de Venise