

#

BELGISCHE OESTERS

TARBOT MET RAVIOLI VAN CANTHARELLEN,
ARTISJOK EN BEURRE BLANC

BOUILLON VAN VERSE KRUIDEN MET PETIT GRIS

HERTENFILET WELLINGTON

AMANDELBISCUIT MET ZACHTE CITRUSVRUCHTEN

BELGISCHE OESTERS

36		oesters	5	stronken witlof
12		zuringblaadjes, takjes peterselie		citroensap
3	dl	Noilly Prat bloem	blikje potje	kaviaar rode zalmkuit

Remouladesaus:

1½	dl	mayonaise
2	tl	Dijonmosterd
1	el	kervel en peterselie
1	el	fijnggeh. kappertjes
1	el	fijnggeh. augurk
2		ansjovisfilets

Bierbeslag:

125	gr	bloem
1½	dl	lager of licht bier

Oesters: Open de oesters en zeef het vocht , zodat eventueel gruis niet in contact kan komen met de oesters. Haal de oesters los uit de schelp en leg ze in het vocht.

Remouladesaus: Maak voor de remouladesaus een mayonaise en meng vervolgens de ingrediënten erdoor. Breng op smaak met peper en zout..

Blancheer de zuringblaadjes enkele seconden. Wikkel 12 oesters in de zuringblaadjes en pocheer ze 30 seconden in de Noilly Prat. Neem ze uit de pan en houd ze warm.

Bierbeslag: Meng voor het bierbeslag de bloem met het bier tot een glad beslag. Laat minstens 15 minuten rusten. Dep 12 oesters droog en bestuif ze met de wat bloem, dompel ze in het bierbeslag en frituur ze knapperig en goudbruin in een pannetje met hete olie. Houd ze warm.

Witlof: Selecteer 36 witlofblaadjes van ongeveer gelijke grootte en besprenkel ze met wat citroensap. Neem 12 van de witlofblaadjes en schep in elk 1,5 theelepel remouladesaus in de brede kant en leg daarop een gefrituurde oester en een toefje gefrituurde peterselie.

Leg de rauwe oesters op 12 witlofblaadjes en garneer ze met een beetje kaviaar. Leg de verpakte, gepocheerde oesters in de overige 12 lofblaadjes en garneer ze met een beetje zalmkuit.

Presentatie: Leg de witlofblaadjes met de oesters in stervorm op het bord en serveer direct.

Wijnadvies: Champagne of Riesling

TARBOT MET RAVIOLI VAN CANTHARELLEN,
ARTISJOK MET ZIJN PUREE, BEURRE BLANC

12	stukjes	tarbot à 80 gr	Beurre Blanc:		
2	blikjes	artisjokkenbodems	6		sjalotjes
2	el	peterselie(fijngehakt)	½	dl	witte wijnazijn
2	el	room	4	dl	visbouillon
1/2	el	zachte boter	200	gr	koude boter
24		wontonvelletjes	1	el	suiker
400	gr	cantharellen			
2		sjalotjes			
1	dl	room			
1		eiwit			

Raviolivulling: Hak 2 sjalotjes en 150 gr cantharellen fijn. Zet de sjalotjes aan in wat boter en voeg de cantharellen, 2 el fijngehakte peterselie, 2 el room en peper en zout toe en laat inkoken tot het meeste vocht verdampt is. Laat de massa daarna afkoelen.

Ravioli: Leg 12 wontonvelletjes op de werkbank en bestrijk de randen met een dun laagje geklopt eiwit. Schep in het midden van elk wontonvelletje een hoopje cantharellensmengsel en leg er vervolgens een tweede wontonvelletje overheen en druk de randen goed aan. Steek het overtollige deeg weg met een ronde steker. Druk de randen aan met een vork. Kook de ravioli's kort voor het uitserveren met 4 tegelijk in kokend water met zout. Kooktijd; circa 3 minuten per 4 ravioli's.

Beurre Blanc: Snij 200 gr boter in blokjes en zet deze in de koelkast. Snij de 6 sjalotjes fijn en zet ze op het vuur met de visbouillon, de witte wijnazijn en een eetlepel suiker. Laat dit inkoken totdat 60 % verdampt is. Op smaak brengen met peper en zout. Kort voor het uitserveren de koude boter in één keer toevoegen en met een garde kloppen totdat alle boter is opgelost.

Artisjokken: Snij uit de uitgelekte bodems 24 dunne plakken en leg deze apart. Bak ze kort voor het uitserveren in wat boter. Pureer de rest van de artisjokken met een halve eetlepel zachte boter en een scheutje room. Breng de puree op smaak met peper en zout.

Tarbot: Dep de tarbot kurkdroog en bestrooi ze met wat peper en zout. Bak ze daarna kort in hete boter in een pan met een anti-aanbaklaag.

Cantharellen: Bak de resterende 250 gr cantharellen kort in wat boter.

Presentatie: Leg op elk bord een hoopje artisjokkenpuree met daarop de tarbot. Leg de ravioli ernaast. Garneer met de gebakken cantharellen en de gebakken artisjokschijfjes. Schenk tenslotte wat beurre blanc op het bord.

Let op: Kort voor het uitserveren staan er veel pannen op het vuur.

1. Ravioli koken
2. Beurre blanc afmonteren
3. artisjokschijfjes bakken
4. tarbot bakken
5. artisjokkenpuree verwarmen

Wijnadvies: Sancerre

BOUILLON VAN VERSE KRUIDEN MET PETITS-GRIS

48		petit-gris slakjes	150	gr	eikenzwammen
100	gr	ontvelde rode paprika	75	gr	tuinkers
220	gr	boter	5		spinaziebladen
3	el	olijfolie	4		zuringbladen
1	ltr	gevogeltesfond	1,5	takje	peterselie
		het kookvocht van	4		uitjes
		de slakjes (potje)	12	sprietjes	bieslook
75	gr	gesn. sjalot			knoflook
60	gr	schoongem. sojascheuten			citroensap
150	gr	schoongem. preiwit			zout en peper
Kruidenboter:					
300	gr	boter			
3	el	peterselie			
2		zeer fijn gesneden en glazig gebakken sjalotjes			
1	teentje	zeer fijn gesneden knoflook			

Kruidenboter: Maak de kruidenboter door deze goed te mengen en zet het in de koelkast.

Hak de sjalot fijn en zet apart. Snijd het preiwit, de rode paprika en de eikenzwammen in fijne julienne van ongeveer 3,5 cm lang. Blancheer de julienne van rode paprika, laat schrikken in koud water en laat goed uitlekken.

Bouillon: Fruit de sjalot met de sojascheuten, het preiwit en de eikenzwammen in de olijfolie. Voeg het kookvocht van de slakjes er aan toe en tevens 9 dl van de gevogeltesfond. Kruid met peper en zout en breng aan de kook. Draai het vuur laag en laat ze zachtjes onder het deksel verder koken. Zorg ervoor dat de groenten lichtjes krokant blijven.

Maak 180 gram boter (liefst op kamertemperatuur) fijn in de keukenmachine met de tuinkers, spinazie, zuring, peterselie, verse ui en het bieslook. Mix tot een gladde, fijne massa en kruid met peper, zout, knoflook en citroensap. Meng goed en zet apart. Bak de slakjes een paar seconden in de rest van de boter en kruid ze met peper en zout. Verdeel ze over vier diepe borden.

Deglaceer de pan met de overgebleven gevogeltesfond en roer de aanbaksels los. Giet de bouillon met de groenten door een fijne puntzeef bij de fond en de aanbaksels.

Presentatie: Warm de bouillon op en verdeel de groenten en de bouillon over de slakjes in de voorverwarmde kommen. Werk af met een quenelle kruidenboter en dien goed warm op.

HERTENFILETS WELLINGTON MET SPEK EN BOSPADDESTOELSENSAUS

1	kg	hertenfilet	± 12	pl	katenspek
			± 12	pl	bladerdeeg
12		champignons	2	dunne	preien, 5 cm van het wit in dunne reepjes

Bospaddestoelensaus:

400	gr	bospaddestoelen	Tagliatelle volgens recept		
30	gr	roomboter	Rode kool:		
4	tl	ketjap manis	1		rodekool
5	dl	runderbouillon	100	gr	boter
		aardappelzetmeel	1	dl	bessensap
		of allesbinder	1	dl	rode wijn
					kruidnagelpoeder, zout
					kaneel
			1	el	honing
			100	gr	rozijnen

Maak tagliatelle volgens algemeen recept.

Saus: Snijd de bospaddestoelen in stukjes en bak ze even aan in de roomboter, voeg de sojasaus en bouillon toe en breng alles samen aan de kook. Bind de saus eventueel nog een beetje.

Hertenfilet: Bestrooi de hertenfilet met zout en peper. Of als het een breed stuk is dit in de lengte halveren en verder de twee stukken behandelen als hieronder beschreven. Bak de hertenfilet in één stuk (of twee) in een voorverwarmde oven van 180 graden in de roomboter aan beide kanten snel bruin. Haal het vlees uit de pan en laat het koud worden.

Fruit de reepjes prei en champignons in het hete bakvet van het vlees. Haal ze uit het vet en laat alles afkoelen.

Snij de champignons fijn. Omwikkel de filet met het katenspek tot het geheel bedekt is. Plak een aantal plakken bladerdeeg met een beetje water aan elkaar en vouw de hertenfilet samen met wat prei en champignon in het deeg. Sluit alle naden goed af met een beetje water. Bestrijk het pakket met eigeel en laat rusten in de koelkast tot gebruik. Nogmaals bestrijken met eigeel en afbakken in een oven van 180 graden tot een kerntemperatuur van 55 C is bereikt. (Dit kan wel 25 minuten duren.)

Rodekool:

De kool halveren, witte kern verwijderen en ragfijn snijden. Goed drogen en daarna stoven in de boter. Kruidnagelpoeder, kaneel, bessensap, rode wijn, honing, rozijnen en

zout toevoegen en in krap 15 min. laten garen en daarna afgieten. Niet te gaar laten worden. Misschien even wennen maar het resultaat is absoluut smakelijk en lichter verteerbaar.

Presentatie: Trancheer de filet in schuine plakken. Leg een hoopje tagliatelle op het bord en schenk er wat paddenstoelensaus overheen. Leg de plakken hertenfilet er tegen aan en geef ook de rodekool een plaatsje op het bord.

Wijn advies: Rhône, Vaqueras

AMANDELBISCUIT MET ZACHTE CITRUSVRUCHTEN

Torentje:

125	gr	zachte boter
3		eiwitten
125	gr	poedersuiker
6	el	sinaasappelsap
125	gr	bloem
		zeste van 1 sinaasappel
20	gr	gesch. amandelen

Karamelsaus:

100	gr	kristalsuiker
10	gr	gezouten boter
3	dl	sinaasappelsap

Sinaasappelcrème:

4		eigelen
100	gr	kristalsuiker
1		sinaasappel (sap van)
80	gr	boter

Chocoladecrème:

6		eidooiers
150	gr	suiker
½	ltr	melk
30	gr	slagroom
150	gr	chocolade
		zeste van 1 sinaasappel

Zanddeeg:

375	gr	bloem
150	gr	zachte boter
125	gr	poedersuiker
2		ei
2		eigelen
1		vanillestokje
		snufje zout

Garnering:

3		bloedsinaasappels
3		bergsinaasappel
12		chocoladecoreerstukjes
		poedersuiker
		muntblaadjes

Torentje: De eiwitten loskloppen. Vervolgens in de cutter mengen met de boter, de bloem en de poedersuiker. Sinaasappelsap en rasp toevoegen. Verwarm de oven voor op 175°C. Strijk het deegmengsel uit op een bakplaat met silpat in vormen van 7 x 14 cm. Strooi er de geschaafde amandelen over. Bak ze in de voorverwarmde oven tot een lichtbruine kleur hebben. Haal de bakplaat uit de oven en rol deze deeglapjes onmiddellijk rond een cilindervorm (pvc-buis). Laat ze afkoelen en haal ze van de vorm.

Karamelsaus: laat de suiker in een pan een blond karamelkleurtje krijgen. Voeg er het sinaasappelsap bij en laat inkoken. Giet de saus door een puntzeef. Voeg de boter al roerend toe en laat afkoelen.

Sinaasappel crème: klop de eigelen en de suiker tot je een mengsel krijgt dat licht van kleur en smeug is. Giet er het sinaasappelsap bij en breng al kloppend aan de kook. Laat lauw worden en voeg dan al roerend de stukjes boter toe. Laat afkoelen.

Chocoladecrème: Dooiers met de suiker tot een ruban (schuimige dikke massa) kloppen. Melk aan de kook brengen.

De melk op de ruban gieten, terug op het vuur plaatsen. Goed roeren tot een binding ontstaat (porter à la nappe). Daarna koud kloppen.

In de ijsmachine laten draaien; wanneer de stolling begint, de opgeklopte slagroom toevoegen en verder laten draaien tot de gewenste dikte (geen ijs).

Smelt de chocolade au bain marie en voeg die door het mengsel. Zet daarna deze chocoladecrème zo lang mogelijk in de koelkast.

Zanddeeg: meng de zachte boter met zout, eigeel, ei en suiker in de beslagkom. Voeg er de gezeefde bloem aan toe. Kneed gedurende 20 seconden om een homogeen deeg te verkrijgen. Splits het vanillestaafje open en meng de vanillezaadjes door het deeg.

Wikkel het deeg in huishoudfolie en laat het rusten in de koelkast alvorens het te bewerken.

Verwarm de oven voor op 185 graden. Rol het zanddeeg uit en snijd er cirkels van 1 mm dik, met de doorsnede van het torentje uit. Leg ze op een ovenplaat en bak ze in de warme oven tot ze lichtbruin kleuren.

Presentatie: Plaats het torentje van amandelbiscuit in het midden van een bord en leg in het midden van het vormpje een zandkoekje. Vul het vormpje voor de helft met de chocoladecrème leg er weer een zandkoekje op en vul aan met de sinaasappelcrème. Decoreer de bovenkant met enkele partjes sinaasappel en enkele partjes bloedsinaasappel. Giet er de karamelsaus rond en garneer met een muntblaadje en een chocoladedecoreerstukje. Strooi poedersuiker over het bord.