

--

GEVOGELTEGALANTINE OP TOAST

RODE MUL, GEVULD MET BOSPADDESTOELEN  
MET EEN RODE WIJN- EN HOLLANDAISESAUS

OESTER-SPINAZIE BISQUE

PARELHOENFILET GEVULD MET DUXELLES VAN PADDENSTOELEN IN  
COGNAC-TRUFFELSAUS

KANEELROOMIJS, CHOCOLADETAARTJE EN PERENMOUSSE

GEVOGELTEGALANTINE OP TOAST

250	gr	stuk spek (vers)	1,5	st	ei
150	gr	kipfilet	5	bl	basilicum
70	gr	varkensvlees (mager poulet)	5	gr	(fijngesneden)0 kervel
55	gr	gekookte ham	1	dl	room
55	gr	pistachenoten			zout en peper
0,4	dl	cognac			
0,4	dl	Madeira			
0.7	dl	room			
<b>Toast:</b>			<b>gelei:</b>		
12	sn	witbrood	2½	dl	gevogelte bouillon
		boter	2	bl	gelatine

**Galantine:**

Kipfilet, varkensvlees en 125 gr vet spek in repen snijden en licht aanvriezen. De rest van het spek ook aanvriezen, dan kun je het beter snijden op de machine. Ondertussen de ham in kleine blokjes snijden en de noten pellen (eventueel gepelde noten gebruiken maar wel het vlies verwijderen). Ham en noten marinieren in de madeira en cognac. Het aangevroren vlees in de foodprocessor fijnmalen met de eieren. Het gemalen vlees door een zeef wrijven en in een kom op ijs zetten en het vlees koud roeren om schiften tegen te gaan. Als het vlees koud is de room erdoor spatelen. Het garnituur van ham en noten samen met de marinade door de farce roeren. Op smaak brengen met zout en peper en de fijngesneden basilicum.

**Garen van galantine:**

Snijd de rest van het spek op de machine in heel dunne plakjes. De plakjes spek op plasticfolie van ca. 30 cm breed leggen. Breng de farce met een spuitzak met grote spuitmond aan op het spek ter grootte van de doorsnede van de galantine (ongeveer 3 à 3,5 cm). Het geheel in het spek rollen en tot een vaste rol aandraaien. De galantine ca. 30 min. pocheren in water van ongeveer 80 à 90 graden. Leg iets op de galantine zodat deze onder staat of draai hem regelmatig om. Laat de gare galantine in de koeling afkoelen.

**Toast:**

Steek met een ronde steker van 3 cm in totaal 36 toastjes uit. Smeer de toastjes met boter en laat ze in een oven op 120 graden langzaam broos worden.

**Gelei:**

Week voor de gelei de gelatine in koud water. Maak de bouillon warm. Los de gelatine op in de warme bouillon, even goed doorroeren en de bouillon niet meer laten koken. Laat de bouillon iets afkoelen tot hij net begint te geleren.

**Presentatie:** Snijd de galantine in plakjes van 0,5 cm en leg ze op een plaat. Bestrijk de plakjes met de gelei en zet ze even in de koeling. Herhaal dit nogmaals zodat er een mooie geleilaag opzit. Leg de plakjes op de toast en garneer met een takje kervel. Serveer per persoon 3 toastjes op een bordje en garneer naar keuze.

Wijnadvies: Trimbach Muscat of Sancerre

RODE MUL, GEVULD MET BOSPADDESTOELEN  
MET EEN RODE WIJN- EN HOLLANDAISESAUS

-4-

24		rode mulfilets		<b>Rode wijnsaus:</b>	
600	gr	bospaddestoelen	1	bouquet garni	
		(cantharellen en eekhoorntjesbrood)	3	(preigroen,tijm,peterselie)	
			3	knoflook	
3	dl	room	150	gr	paddenstoelen
2		sjalotten	6	dl	visfumet
		boter	½	fles	rode wijn
1½	el	bloem	mespunt		cayennepeper
750	gr	spinazie	mespunt		suiker
			3	dl	gevogeltefond
			50	gr	koude boter

**Hollandaisesaus:**

4		sjalotjes
2	el	citroensap
6		eidooiers
250	gr	gesmolten boter

**Gevulde mul:**

Hak de goed schoongemaakte bospaddestoelen en 1 sjalotje fijn. Verhit 1 eetlepel boter en fruit hierin de paddestoelen en het sjalotje tot al het vocht verdwenen is. Strooi de bloem over het mengsel en roer het geheel enkele minuten door. Schenk de room al roerend in de pan en laat het geheel op een klein vuur binden. Laat de farce afkoelen. Schep de farce op een filet, leg hierop een tweede filet en leg de filets in een beboterde ovenvaste schaal

**Rode wijnsaus:**

Zet het fijngesneden bouquet garni (mirepoix), knoflook en paddestoelenafval aan in een pan en blus af met de visfumet en rode wijn. Laat het vocht inkoken tot een derde. Zeef het vocht, voeg cayennepeper, suiker en gevogeltefond toe en laat het geheel inkoken tot sausdikte. Breng de saus op smaak met peper en zout en klop er vlak voor het serveren de in klontjes verdeelde koude boter door.

**Hollandaisesaus:**

Zet de gehakte sjalotjes op met het citroensap en enkele lepels water. Laat het vocht zachtjes indampen tot er nog een lepel over is. Zeef het vocht. Voeg de eidooiers toe en klop het geheel au bain marie los. Voeg nu eerst druppelsgewijs en vervolgens in een dun straaltje en al kloppend de gesmolten boter door. Blijf kloppen tot er een mooie gebonden saus ontstaat. Breng de saus op smaak met peper en zout en houd hem (nog steeds au bain marie) warm.

Zet de schaal met de mulfilets in de op 200°C voorverwarmde oven en laat de vissen in ca. 8 minuten gaar worden.

**Spinazie:**

Snipper het laatste sjalotje en roerbak de sjalot samen met spinazie in een klontje hete boter.

**Presentatie:** Verdeel de spinazie over de warme borden en leg hier de mul midden op. Schep de rode wijnsaus over de mul en de hollandaisesaus er omheen. Wijnadvies: Rully

OESTER-SPINAZIEBISQUE

2	stengels	bleekselderij	12	verse	oesters
1	kleine	ui	1	el	citroentijm
1	teentje	knoflook	300	gr	verse spinazie
100	gr	bacon		snufje	cayennepeper
4	el	boter			zout en peper
2	el	bloem	2.5	dl	slagroom
1,5	ltr	visbouillon	12	tl	droge sherry

**Vorbereiding:**

Open de oesters en vang het oesternat op en zeef het. Houd de oesters apart en controleer ze op eventuele aanwezigheid van schelpschilfers. Hak de bleekselderij, de ui, de knoflook en de bacon zeer fijn. Laat deze groente met de bacon in de boter garen op een laag vuur. Voeg de bloem toe en roer tot een roux. Laat de roux 5 minuten garen en voeg daarna de bouillon toe.

Was de spinazie, blancheer ze kort en pureer ze met een dl soep.

**Afmaken van de bisque:**

Voeg dan het gezeefde oestervocht, de citroentijm en de gepureerde spinazie toe. Laat garen. Breng op smaak met cayennepeper, peper en zout. Verwarm opnieuw en voeg de room toe en laat de bisque goed warm worden.

**Presentatie:**

Doe, alvorens op te scheppen in elk heet soepbord een theelepel droge sherry. Doe vervolgens in elk bord een oester en laat de hete soep erover vloeien. Serveer direct uit.

PARELHOENFILET GEVULD MET DUXELLES VAN PADDENSTOELEN  
IN COGNAC-TRUFFELSAUS

6		parelhoenfilets			<b>Gratin:</b>		
		geklaarde boter	1000	gr		1000	gr Nicola's
100	gr	oesterzwammen	3	dl		3	dl room
100	gr	champignons	3	dl		3	dl crème fraîche
100	gr	shii-take	2	takjes		2	takjes tijm
1	tn	knoflook	1	tn		1	tn knoflook
3		sjalotjes	2	tl		2	tl zout
		scheutje room	4			4	eieren
		peper en zout					peper
		varkensnet					grof geraspte kaas (Old Amsterdam)
<b>Garnituur:</b>							
1		courgette					
2		sjalotten			<b>Cognac-truffelsaus:</b>		
1		rode paprika	7	dl		7	dl kalfsfond
1		groene paprika					scheutje cognac
100	gr	haricots verts	1	el		1	el truffeltappenade
1	tn	knoflook					koude boter
		filodeeg					peper en zout
		tomatenketchup			<b>Garnering:</b>		
1		prei	200	gr		200	gr fijne veldsla
		peper en zout	5			5	sherrytomaatjes

**Duxelles:** De paddenstoelen schoonmaken en in fijne brunoise snijden. De sjalotjes fijn snipperen en het knoflookteentje uitpersen. Het geheel in een beetje olijfolie aanzweten en op smaak brengen met peper en zout. Aflussen met een scheutje room tot het geheel een beetje bindt. Af laten koelen en als vulling gebruiken.

**Parelhoenfilet:** Het parelhoen insnijden, tussen folie plat slaan, de duxelles van paddenstoelen en sjalotjes op het midden leggen. Het varkensnet uitleggen, op de juiste maat snijden en droog deppen met keukenpapier. De filet er op leggen. Het varkensnet met de filet voorzichtig oprollen. De parelhoenfilet, net voor het uitserveren, in de geklaarde boter op een matig vuur op kleur bakken en daarna 8 à 9 min. In de oven op 160°C verder braden.

**Cognac-truffelsaus:** De kalfsfond met de cognac inkoken tot 2,5 dl. Voeg de truffeltappenade net voor het afmonteren met koude boter toe. Breng de saus op smaak met peper en zout. Saus warm houden.

**Groentebuideltje:** De paprika's wassen. Blaker de paprika's met de gasbrander en schraap met een scherp mesje het vel eraf.

Dan de paprika's opensnijden en de pitten en zaadlijsten verwijderen. Courgettes, sjalotten en de ontvelde paprika's in fijne brunoise snijden. De boontjes in stukjes van ca. 2 cm snijden. Het geheel in weinig olijfolie beetgaar bakken (courgettes als

laatste toevoegen). Breng op smaak met wat peper, zout en 1 eetlepel tomatenketchup.

De groenten met twee velletjes filodeeg tot buideltjes verpakken. Bind de buideltjes met een geblancheerd preilintje dicht. Plaats de buideltjes op een met bakpapier beklede ovenplaat. **Tip: plaats de buideltjes op een propje aluminiumfolie** zodat het vocht weg kan lopen. Gaar de buideltjes ong. 8 min. In de oven op 160°C.

**Aardappelgratin:** Breng de room de crème fraîche, de tijm, de uitgeperste knoflook, het zout en peper roerend aan de kook. Laat zeker 5 min. Zachtjes koken. Laat het roommengsel afkoelen. Na het afkoelen de takjes tijm eruit vissen en ontdoen van de blaadjes. De blaadjes weer door het mengsel roeren en de eieren door het afgekoelde roommengsel kloppen. Aardappelen schillen, afdrogen en in dunne plakjes snijden. De aardappels voorkoken tot ze bijna gaar zijn. Vet een ovenschaal of een cakeblik in en stort een bodempje roommengsel. Leg daarin dakpansgewijs een laagje aardappelschijfjes. Dat herhalen tot alles verwerkt is. De aardappelen moeten goed bedekt zijn met het roommengsel en de schaal mag tot maximaal een centimeter onder de rand van de schaal gevuld worden. De bovenzijde bestrooien met grof geraspte kaas. Het geheel ca. 20 min. In een voorverwarmde oven van 160 graden laten garen. (controleren, d.w.z. geregeld met een satéstokje prikken). Bovenop komt een mooi bruin korstje. Als het bruin wordt voordat het gaar is dan voortijdig met aluminiumfolie afdekken. Uit de oven de schaal af laten koelen tot het geheel koud is. De koude aardappelgratin uit de schaal halen en met een scherp mes tot blokken snijden. De blokken op een platte schaal plaatsen en in de oven voor het uitserveren weer opwarmen. Was de veldsla. Maak van de sherrytomaatjes mooie roosjes.

**Uitserveren:** De saus op een derde van het bord scheppen. De gevulde parelhoenfilet diagonaal doorsnijden en een helft op het bord plaatsen. Groentebuideltjes en aardappelgratin creatief plaatsen. Garneren met veldsla en tomatenroosjes.

Wijnadvies: Beaujolais Villages

KARAMEL-ROOMIJS, CHOCOLAETAARTJE EN PERENMOUSSE

<b>IJs:</b>			<b>Perenmousse:</b>		
3	dl	slagroom	500	gr	Doyenne de Comice peren
1	ltr	volle melk	70	gr	suiker
250	gr	fijne suiker	6	bl	gelatine
200	gr	eigeel	70	gr	eigeel
1		vanillestokje	1,75	dl	slagroom
<b>Taartjes:</b>			eau de vie Poire William		
225	gr	boter	<b>Karamel:</b>		
225	gr	pure chocolade	75	gr	fijne suiker
6		eieren	20	gr	gesch. amandelen
50	gr	bruine suiker	<b>Vanillesaus:</b>		
30	gr	bloem	2		eidooiers
			50	gr	suiker
			1		vanillestokje
			2	dl	melk

**IJs:** Roer de eigelen met suiker in een kom. Laat de room met de melk en het vanillestokje tegen de kook aan komen. Laat 5 min. trekken en haal het vanillestokje eruit. Giet enige lepels hete room bij het eimengsel en roer dit goed door. Voeg dit mengsel bij de hete room en breng het al roerende tegen de kook aan. Giet het mengsel hierna in een kom en laat afkoelen. Draai van het mengsel ijs. Voeg, zodra de stolling begint, het karamelgruis toe en laat verder draaien tot de gewenste dikte.

**Karamel:** Doe de suiker voor de karamel met een klein beetje water in een droge koekenpan en laat op het vuur geelbruin worden. Doe de geschaafde amandelen er doorheen. Neem de pan van het vuur en stort het verkregen mengsel op bakpapier. Strijk dit uit, laat harden en hak de karamel vervolgens fijn.

**Taartjes:** Verwarm de oven voor op 195 graden. Smelt de chocolade au bain marie en voeg de boter toe. Laat afkoelen. Klop de eieren los met de bruine suiker en vermeng met de bloem. Vermeng de beide mengsels en laat 20 minuten rusten. Beboter en "bebloem" 12 potjes en vul ze met het mengsel. Bak ze 9 minuten in de oven. Haal ze uit de oven en laat afkoelen.

**Perenmousse:** Schil de peren en zet ze op met suikerwater tot ze zacht zijn. Pureer tot een coulis. Week de gelatine in koud water. Klop de eigelen met suiker tot dikke schuimige crème. Breng de perencoulis weer aan de kook en voeg, van het vuur af, de uitgeknepen gelatineblaadjes toe en roer tot gelatine geheel is opgelost. Voeg de perenmassa voorzichtig en al roerend bij het eigeelmengsel.

Laat de massa, onder regelmatig kloppen, afkoelen tot deze hangt. Voeg de Eau de Vie naar smaak toe. Sla de slagroom luchtig. Spatel hierna deze slagroom door massa en laat verder afkoelen.

**Vanillesaus:**

Snij het vanillestokje open en krab het merg eruit. Breng melk, merg en de helft van de suiker aan de kook, draai het vuur laag en laat 5 min. trekken.

Klop de eidooiers met de rest van de suiker tot een ruban en voeg, al roerende, de melk hieraan toe.

Zet de pan op het vuur en laat al roerende binden. (De saus mag niet koken i.v.m. schiffen). Zodra de juiste dikte bereikt is, overgieten in een andere pan en al roerende laten afkoelen.

**Uitserveren:** Haal de taartjes uit de vormpjes en plaats aan rand van groot bord een taartje. Leg twee kleine ijsbolletjes voor het taartje. Leg drie kleine quenelles van perenmousse voor het ijs zodat een driehoek wordt gevormd. Giet wat van de vanillesaus rond het gerecht.