

MENU NOVEMBER 2004
(kerstmenu)

recepten voor 14 personen

-)(-

CARPACCIO VAN HERT GEVULD MET EENDENLEVERMOUSSE

GEBAKKEN SCHAPENKAAS IN FILODEEG MET GEMARINEERDE
AUBERGINE

TERRINE VAN ROODPOOTPATRIJS EN VERSE TUINKRUIDEN

POTAGE PARMENTIER MET PETERSELIE –OLIE EN CROUTONS

WILDE-EENDENBORST MET ZWARTEBESSENSAUS,
ROODEKOOLTAART EN AARDAPPELPUREE

NOTENPARFAIT MET EEN BEIGNET VAN GEDROOGDE
PRUIM EN EEN SABAYON VAN MARSALAWIJN

CARPACCIO VAN HERT GEVULD MET EENDENLEVERMOUSSE

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

Laat de hertenfilet licht aanvriezen en snij ze 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 au bain marie en verwarm ook de room tot circa 75 graden 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 laagje eendenlevermousse en rol ze met behulp van de folie strak op.

Laat de vleesrolletjes opstijven in de vriezer.
Snijd ze in dunne plakken met behulp van een snijmachine en schik ze in een cirkel op het bord.
Garneer de carpaccio in het midden met de rucola, shiso, de dressing en krullen Old Amsterdam

Wijnadvies: Manzanita Chardonnay

GEBAKKEN SCHAPENKAAS IN FILODEEG MET GEMARINEERDE AUBERGINE

<u>Kaaspakketje</u>		<u>aubergines</u>		
700	gr	verse schapenkaas	2	aubergines
14	vel	filodeeg	5	tenen knoflook
5	st	eidooiers (uit de fles)	3	eetl. sojasaus
			3	eetl. rode wijnazijn
4	eetl.	pijnboompitten	1	citroen
			1	dl olijfolie
2	dl	balsamicoazijn		
100	gr	suiker		
2	st	rode uien		
750	g	Belgische spinazie		

Ontdooi het filodeeg in een vochtige theedoek.

Snij de aubergines in ronde schijven van ca 4 mm dik. Bak de schijven in de olie tot ze aan beide zijden bruin zijn. Meng in een grote kom de fijngesneden knoflook, de sojasaus, de rode wijnazijn, het citroensap en de olijfolie en voeg naar smaak zout en peper toe. Laat hierin de aubergineschijven tot opdienen marinieren. Voor het opdienen de aubergineschijven deppen met keukenpapier om overtollige olie te verwijderen.

Laat de balsamico-azijn en de suiker inkoken tot een dunne stroop.

Verdeel de kaas in 14 porties. Snij 14 vierkanten uit het filodeeg van ca. 12 bij 12 centimeter. Smeer de bovenzijde in met eidooier en vouw ieder deeglapje om een portie kaas. Smeer de buitenzijde van het pakketje in met wat gesmolten boter en bak ze ca. 9 minuten in een oven van 180 graden.

Rooster de pijnboompitten in een tefalpan.

Roerbak de in ringen gesneden rode uien tot ze glazig zijn, roerbak daarna snel de goed schoongemaakte spinazie te samen met de uien en voeg peper en zout naar smaak toe.

Presentatie: maak een bedje van de wilde spinazie in het midden van een bord, leg hierop een aubergineschijf met daarop een kaaspakketje. Nappeer met een mooie extra-virgine olijfolie en druppels van de ingekookte balsamico, garneer met pijnboompitten

Wijnadvies: Chateau Beauchène

TERRINE VAN ROODPOOTPATRIJS MET VERSE TUINKRUIDEN

500	gr	filet van roodpatrijs, (in stukjes)	50	gr	pistachenoten, (grof gehakt)
1½	dl	room	150	gr	cantharellen, in vieren gesneden
2		eieren	½	rode	paprika (in blokjes)
100	gr	verse tuinkruiden, fijngesneden, zoals bieslook, peterselie, dragon en kervel	200	gr	katenspek (dunne plakken)
			1	el	olie
					zout en peper
2		borrelglazen Cognac			
dressing					
4	el	frambozepuree			krulsla
2	el	frambozenlikeur			
1	el	frambozenazijn			

Maal de stukjes patrijs fijn in een keukenmachine, samen met de room en de eieren. Draai tot een egale massa ontstaat en breng deze op smaak met zout en peper. Zet de massa weg om koud te worden en voeg dan de tuinkruiden, noten, cantharellen en paprika's toe. Schep alles goed om. Bestrijk een stalen vorm met ronde bodem met olie en bekleed het blik met huishoudfolie; laat de folie ruim over de rand hangen. Leg het spek in het cakeblik en laat het spek 3 cm over de rand hangen. Doe de vleesmassa in het blik en vouw het spek eroverheen. Vouw de terrine stevig dicht met de folie. Zet het blik voor ¾ in een pan met heet water. Breng het water aan de kook (let op dat er geen water op de terrine komt!), draai de vlam laag en laat de terrine in ca. 30 minuten in een op 180 graden garen. Zet de terrine 4 uur in de koelkast (eerst in de vriezer), verwijder dan de folie en snijd de terrine in plakken.

Neem een middelgroot bord plaats in het midden wat van de salade leg hierop 2 schijven terrine en maak het bord verder af met de dressing.

Wijnadvies: Gigondas

POTAGE PARMENTIER MET PETERSELIE-OLIE EN CROUTONS

Soep:

1		ui (fijngesneden)
50	gr	boter
600	gr	bloemige aardappelen (geschild) in heel dunne plakjes gesneden
1		laurierblad
1½	ltr	melk
		peper
		zout

Olie:

75	gr	bladpeterselie (gewassen en gedroogd)
1½	dl	olijfolie (extra virgin)

Croûtons met pancetta:

3	el	olijfolie of
25	gr	boter
4	pl	pancetta of ontbijtspek (zonder zwaard)
2	sn	brood (zonder korst, in stukjes van 1 cm gesneden)

Breng voor de **peterselie-olie** een pan water aan de kook en blancheer de peterselie 5-10 seconden. Laat de peterselie uitlekken, spoel ze koud onder stromend water. Laat ze goed uitlekken en druk ze droog in een schone theedoek. Hak de peterselie en doe de stukjes in een blender. Voeg de olijfolie toe en pureer tot een gladde massa. U kunt de peterselie-olie zo laten of eerst zeven door een fijne zeef en dan nog eens door een papieren koffiefilter. Giet de olie in een schoon flesje en gebruik hem binnen een week.

Smelt voor de **soep** de boter in een grote pan met zware bodem. Voeg de in schijfjes gesneden aardappelen en de fijngesneden ui toe, hussel en leg het deksel op de pan. Laat het mengsel 5-8 minuten bakken zonder te kleuren. Schep het in die tijd zo nu en dan om. De ui moet zacht en glazig worden. Voeg laurierblad, melk, zout en peper toe en breng aan de kook. Zet het vuur laag, leg het deksel op de pan en laat de soep 15-20 minuten sudderen. Neem de pan van het vuur, verwijder het laurierblad en pureer de soep in een blender tot een gladde massa. Giet de soep door een zeer fijne zeef terug in een schone pan.

Verhit voor de **croûtons** de olie of smelt de boter in een grote koekenpan op een matig vuur. Leg er de plakken pancetta of ontbijtspek in een bak ze in 5-6 minuten krokant. Neem ze met een schuimspaan uit de pan en laat ze uitlekken op keukenpapier. Strooi de blokjes brood in de pan en bak ze, terwijl u ze regelmatig omscheept, krokant en goudbruin. Laat ze uitlekken op keukenpapier.

Warm de soep op, breng op smaak met peper en zout en druppel er op de voorverwarmde borden peterselie-olie in.

Strooi de croûtons en plakjes pancetta in de soep of geef ze er apart bij.

WILDE-EENDENBORST MET ZWARTEBESSENSAUS, ROODEKOOLTAART EN AARDAPPELPUREE

8	st	wilde eendenborsten	4	vellen	filodeeg
800	gr	rode kool	3	el	kruidenolie
70	gr	bloem			
2		eieren			Zoete rode kool
3	dl	room	600	gr	rode kool
3		goudrenetten	60	gr	boter
6	dl	rode wijn	1	dl	rode wijn
300	gr	zwarte bessen	½	dl	bessensap
1000	gr	aardappelpuree	125	gr	witte rozijnen
1	bosje	peterselie	4	el	honing
200	gr	pistachenoten			

Krokant filodeeg; Bestrijk 4 velletjes filodeeg met een kruidenolie. Bak het deeg in een voorverwarmde oven van 180°C bruin en krokant. Breek het deeg in stukken en gebruik die als garnering.

Verwarm de oven voor op 180°C.

Snij de **eendenborsten** aan de vetkant kruiselings in. Bestrooi het vlees met zout en peper.

Bak de eendenborsten in de hete boter (waarin een scheut olijfolie) bruin. Vier minuten aan de vetkant en twee minuten aan de andere kant.

Saus: Haal het vlees uit de pan, giet een gedeelte van het vet af en roer de rest van het bakvet los met rode wijn.

Voeg de zwarte bessen en de room toe. Kook de saus in tot deze consistentie krijgt. Bind eventueel met wat arrowroot.

Rode kool. Rode kool dun snijden en wassen. In een doek of keukenpapier goed drogen, daarna stoven in de boter. Wat kruidnagelpoeder, kanaal, bessensap, honing, rozijnen en wat zout toevoegen. Rode wijn opgieten en in krap 15 minuten laten garen.

Afgieten. Niet te gaar laten worden.

Maak een **aardappelpuree**. Voeg hieraan wat boter, nootmuskaat, peper, zout en een scheutje notenolie toe. Voeg de fijngehakte peterselie aan de aardappelpuree toe.

Zet de eendenborsten voor het uitserveren nog even vier minuten in de nog hete oven en snijd ze vervolgens in schuine plakken.

Presentatie: Zet een ring van 9 cm doorsnede op het bord. Vul de ring met aardappelpuree. Haal de ring weg en werk de zijkant af met fijngehakte pistachenoten. Leg een beetje rode kool op de aardappelpuree en leg daar omheen de plakken eendenborst.

Schenk wat zwartebessensaus rondom het gerecht.

Wijnadvies: Hostens Picant

NOTENPARFAIT MET EEN BEIGNET VAN GEDROOGDE PRUIM EN EEN SABAYON VAN MARSALAWIJN

Notenparfait:

250	gr	gepelde walnoten
200	gr	suiker
7		eidooiers
75	gr	accaciahoning
200	gr	suiker
5	dl	melk
1	st	vanillestokjes
6	ltr	room
7	st	eiwitten
200	gr	suiker
7		eiwitten
3	st	limoenen

pruimenbeignet:

14	st	franse zwarte
		gedr.pruimen
		zonder pit
125	gr	gesch. amandel
75	gr	bloem
0,3	dl	water
½	dl	bier
0,1	dl	arachideolie
50	gr	marsepein

garnering

bruine en witte couverture

sabayon:

5		eidooiers
150	gr	suiker
½	theel..	kaneel
100	gr	marsalawijn

1 bosje munt

Tulpkoekje:

4		eiwitten
100	gr	poedersuiker
100	gr	bloem
100	gr	esmolten boter

Notenparfait: laat in een pan met dikke bodem(koper) de suiker smelten en voeg de walnoot toe. Karameliseer deze licht en stort dit op een Silpat op snijden, steken of wat dan ook!).

Rasp de schil van de limoenen.

Klop de eidooiers los met wat melk.

Laat de rest van de melk met de vanillestokjes langzaam aan de kook komen.

Voeg de honing toe.

Voeg de eidooiers roerend toe aan de melk en laat het onder voortdurend roeren met een garde op laag vuur binden. Verwijder het vanillestokje, voeg tot slot de limoen rasp toe. Laat afkoelen.

Hak de walnotenkaramel op een plank tot gruis.

Sla de room lobbige en sla de eiwitten stijf met een snuffje zout onder toevoeging van de suiker. Spatel eerst de crème en daarna de lobbige room en de gehakte karamel door de eiwitten. Draai het tot ijs in de ijsmachine.

Tulpkoekje

Sla de eiwitten stijf voeg tijdens het kloppen de gesmolten boter, suiker en bloem toe. Verwerk het beslag meteen zolang het deeg nog warm is van de gesmolten boter. Bak de koekjes af in een voorverwarmde oven op 187graden.

Pruimenbeignet: de ongeweepte pruimen met een bolletje marsepein vullen. Maak bierbeslag door bloem, water, bier en arachideolie tot een homogeen beslag te roeren. Klop de eiwitten stijf met een snuffje zout en spatel deze door het beslag.

Haal de pruimen door het beslag en rol ze door de geschaafde amandelen. Frituur de pruimen ongeveer 3 minuten in olie op ca. 180 graden. Bestrooi ze daarna met poedersuiker.

Sabayon: doe de eidooiers in een bekken. Voeg de suiker, de kaneel en de marsalawijn toe. Klop met een garde au-bain-marie tot een luchtige sabayon.

Presentatie: Neem een middelgroot bord. Plaats in het midden de notenparfait, geflankeerd door de pruimenbeignet. Maak eventueel een quenelle slagroom op de parfait. Dresseer een flinke lepel sabayon op het bord en garneer met een blaadje mint en wat witte chocolade plakjes.(smelt witte chocolade, stort op vetvrij papier tot een dunne laag, versier met streepjes bruine chocolade en breek in stukken). Garneer met een tulpkoekje