



KERSTMENU DECEMBER 2012

VENKELROOM EN KAVIAAR

^

BAVAROIS VAN EENDENLEVER, MANGOCHUTNEY
EN GEROOKTE EENDENBORST

^

SPIESJE VAN BOSDUIF EN PASTINAAK

^

SPOOM VAN APPEL MET CALVADOS

^

HAZENRUG MET ROQUEFORTAARDAPPEL, GEGLACEERDE BIETJES
EN ZOETE UIENCREME

^

VARIATIES VAN MOKKAKOFFIE, STERK, ROMIG EN IJSGEKOELD

^

VENKELROOM EN KAVIAAR

2		Venkelknollen	200	MI	Witte wijn
2		Sjalotten	200	MI	Room
2		Preien (wit ervan)	75	MI	Olijfolie
4	Takjes	Tijm			Peper en zout
2	Bl	Laurier			kaviaar

Wijnadvies: Karagnanj Tondini uit Italië

Mise en place:

Venkelknollen:

- Snij de venkelknollen in stukjes en snijd de groene stengels eraf. Bewaar het venkelgroen voor de opmaak.
- Snijd het preiwit en de sjalotten in dunne plakjes.
- Stoof de venkel, de prei en de sjalotten aan in de olijfolie op een zacht vuur onder deksel tot de groenten zacht en glazig zijn.
- Blus af met witte wijn en laat de wijn bijna volledig inkoken.
- Voeg nu de room toe en mogelijk wat water tot de groenten net onder staan.
- Maak een kruidenbultje van de tijm en de laurier en voeg dit toe aan het mengsel (venkelroom).
- Laat opnieuw ongeveer 25 minuten zachtjes garen en verwijder vervolgens het kruidenbultje.
- Mix nu de venkelroom grondig met een staafmixer of in de blender. Giet de massa z.n. door een fijne zeef.

Uitserveren:

- Verwarm de venkelroom zeer zorgvuldig en schuim licht op met de Bamix.
- Breng nu de venkelroom op smaak met peper uit de molen en zeezout.
- Breng over in mooie (witte) schaaltes of glaasjes.
- Werk af met wat kaviaar en een takje venkelgroen. Serveer er eventueel een stokbroodje bij.

**BAVAROIS VAN EENDENLEVER, MANGOCHUTNEY
EN GEROOKTE EENDENBORST**

250	Gr	Bereide eendenlever			Mangochutney
2	El	Honing	2		Mango's
30	MI	Appelazijn	40	MI	Appelazijn
15	MI	Verjus	65	Gr	Rietsuiker
200	MI	Gevogeltefond	½		Chilipeper (klein)
		Armagnac naar smaak	1	Cm	Gember (stukje)
		Zwarte peper (geplet)	½	Tn	Knoflook
100	MI	Room	3		Kardamompeulen
10	Gr	Gelatine			Korianderzaad (weinig)
200	MI	Room	1		Laurierblad
					Zout (snufje)
300	Gr	Gerookte eendenborst			Bieslook 12 sprietjes

Mise en place:

Bavarois van eendenlever:

- Laat de honing karameliseren en daarna deglaceren met appelazijn en verjus.
- Gevogeltefond en geplette zwarte peper toevoegen en vervolgens laten inkoken tot circa 1/3 van de hoeveelheid.
- Room (100 ml) toevoegen en opnieuw laten inkoken tot 125 ml en daarna zeven. Van het fornuis verwijderen.
- Voeg de minimaal 5 minuten in veel koud water geweekte gelatine toe. Knijp goed uit en roer heel goed tot de gelatine is opgelost.
- Voeg nu de in stukjes gesneden eendenlever toe. Meng tot een homogene massa. Gebruik hierbij een Bamix.
- Inmiddels staan 12 ingevette plastic cilinders van circa 100 ml. klaar. Deze zijn aan de onderzijde met plasticfolie gesloten.
- Laat de massa binden op "double fond" (in de pan op ijswater zetten). De binding gaat dan zeer snel. Dus blijven roeren en tijdig van het ijswater verwijderen.

- Nu, de inmiddels tot yoghurt dikte geklopte 200 ml. room, voorzichtig door de eendenlevermassa spatelen. Indien nog niet dik genoeg: eerst nog even laten opstijven.
- Breng te massa over in een spuitzak en vul hiermee direct de cilinders tot halverwege. Zet in de koelkast tot circa ½ uur voor opdienen.

Mangochutney:

- Schil de mango en snijd het vruchtvlees in brunoise van ½ x ½ cm (ongeveer).
- Voeg de appelazijn toe en verwarm. Laat 5-10 minuten onder deksel zeer zachtjes garen. De mango mag niet "kapot" koken.
- Snijd de chilipeper zeer fijn. Doe hetzelfde met de gember en de look.
- Voeg suiker, chilipeper, gember, look, peulen, korianderzaad, laurier en snufje zout nu toe aan de mango met appelazijn.
- Breng opnieuw aan de kook.
- Zet het vuur laag en laat zachtjes inkoken tot een stroperige massa ontstaat. Controleer regelmatig de dikte van de mangochutney.
- Laat afkoelen en breng zo nodig op smaak met nog wat appelazijn.

Vorbereiding voor het uitserveren:

- Snijd de gerookte eendenborst op de snijmachine in flinterdunne reepjes.
- Leg 12 sprietjes bieslook en chutney. Haal bavarois uit koelkast.

Uitserveren:

- Maak drie rolletje van de eendenborst. Zet deze op het bord en vul met chutney.
- Trek een streep chutney van het restant chutney.
- Plaats de bavarois van eendenlever boven de met chutney gevulde rolletjes eendenborst.
- Garneer met een hele spriet bieslook.

Wijnadvies: Muscat de Beauges de Venise Domaine de Beumalric

SPIESJES VAN BOSDUIF EN PASTINAAK

8		Filets van bosduif	2	El	Notenolie
2		Pastinaken	2	El	Arachideolie
2	El	Honing			Peper v.d. molen
1		Kleine takje rozemarijn			zeezout
Crème van pompoen					
1		Flespompoen	4		Mooie ronde aardappelen
25	MI	Olijfolie			
½	TI	Zout			
1		Sinaasappel (rasp ervan)			
		Wat goede olijfolie			
1-2	El	Zure room			

Mise en place:

Aardappelen:

- Verwarm de oven voor op 200°C voor aardappelen en pompoen.
- Was en boen de aardappelen schoon. Maak ze droog.
- Wikkel de aardappelen in aluminiumfolie. Zorg dat er overal evenveel folie zit.

Flespompoen:

- Verwijder de zaden uit de pompoen.
- Plaats de pompoen met de snijkant naar boven op een braadslee.
- Smeer de pompoen met behulp van een kwastje royaal in met de olijfolie en breng op smaak met het zout.
- Bedek de pompoen met aluminiumfolie plaats samen met de aardappelen in de voorverwarmde oven voor 45-60 minuten.
- Laat terugkoelen tot kamertemperatuur.
- Haal het vruchtvlies van de schil en doe in de blender.
- Draai er een mooie mousseline van met olijfolie van goede kwaliteit en zure room naar smaak. Breng op smaak met raps van sinaasappel, peper en eventueel wat koriander.

Bosduiffilets:

- Snij de filets in blokjes van 2,5 x 2,5 cm.

Pastinaak:

- Schil de pastinaak en snijd eveneens in blokjes van 2 x 2 cm.
- Bak de pastinaak goudbruin in het mengsel van noten- en arachideolie. Voeg eveneens de honing toe om de pastinaak een weinig te laten karameliseren.
- Pastinaak: Laat nog even zachtjes bakken en voeg dan de zeer fijn gesnipperde rozemarijn toe.
- Pof de schoongeboende aardappelen gedurende ... minuten in de oven die is voorverwarm op 180 C

Vorbereiding tot uitserveren:

- Verwarm de grillplaat voor.
- Steek de gekruide bosduif om en om met de pastinaak aan spiezen.
- Vier blokjes duif en 3 blokjes pastinaak per spies.
- 1 spies per persoon.
- Kruid de spiesjes met peper en zout.
- Laat de aardappelen wat opwarmen, halveer en strooi wat zeezout op de spies
- Verwarm de pompoencrème zeer voorzichtig.
- Gril de spiesjes 1 a 2 minuten rondom op een grillplaat. Let op! Ze moeten rood blijven van binnen.

Uitserveren:

- Plaats een ½ aardappel op het bord.
- Leg de spies op de aardappel
- Leg een hoopje pompoen crème op het bord en maak er met de bolle kant van een lepel een komma van

Wijnadvies: Tramin Rosso 2010 Alto Aldige uit Italië

SPOOM VAN APPEL MET CALVADOS

5	st	appels	1	dl	crème fraîche
200	gr	suiker	2	bl	gelatine
1	dl	water	1	st	eiwit
2	st	citroenen	12	Blaadjes	mint
1	dl	Calvados	1	dl	Calvados(koud weg zetten)

Bereiding:

- Week de gelatineblaadjes in koud water, zet de calvados koud.
- Suiker en water al roerend verhitten totdat suiker is opgelost. Haal suikerwater van het vuur en voeg de uitgeknepen gelatineblaadjes toe.
- Schil 4 appels, verwijder het klokkenhuis en snij de rest in stukjes.
- Pers 2 citroenen en zeef het sap, de derde citroen bewaren om de partjes appel voor de garnering te besprenkelen.
- Appelstukken, citroensap en calvados in de blender pureren en daarna door een zeef wrijven.
- crème fraîche erdoor roeren en in ijsmachine tot ijs draaien.
- Wanneer de massa begint te binden het losgeslagen eiwit er door mengen en verder laten draaien.
- Een appel (met schil) in schijven van ca. 2 mm snijden op de snijmachine, wat suiker en kaneel er op strooien en i uur drogen in een oven van 100 C

Serveren:

- Leg in iedere ijsscoupe een blaadje mint doe er wat water bij zodat het blaadje onderstaat, zet weg in de diepvries.
- Doe een beetje koude calvados in elke ijsscoupe en leg hierop een bolletje ijs. Garneer met een schijfje appel (met schil)

HAZENRUG MET ROQUEFORTAARDAPPEL, GEGLACEERDE BIETJES EN ZOETE UIENCREME

		saus				hazenrug	
1	st	winterwortel	4				hazenruggen(8 filets)
2	st	uien					bietjes
2	te	knoflook	12	kl.			bietjes
5	dl	rode wijn	2	st			laurierblad
1	st	bouquet garni	2	st			sjalotten
1	li	wildfond	4	el			vocht van cornichons
18	st	cornichons(augurkjes)	2	tl			dijonmosterd
		roquefortaardappel				uiencrème	
8	st	grote aardappels	6	st			zoete uien
3	dl	room	50	gr			crème fraîche
150	gr	roquefort	75	gr			boter

Mise en place:

Hazenruggen:

- Haal met een lepel de filets voorzichtig van de ruggen en zet afgedekt weg. Bewaar de karkassen en afsnijdsels.
- Snijd de winterwortel in stukjes, de ui in ringen en snipper de knoflook. Maak een bouquet garni van 2 takjes tijm, een laurierblad en 4 takjes peterselie.
- Snijd de karkassen aan stukken en braad aan in wat olie. Blus af met een borrelglasje cognac.
- Voeg de groenten toe, laat even mee stoven en blus af met de rode wijn en laat tot de helft inkoken. Voeg het bouquet garni toe en de wildfond.
- Laat nu alles tot een derde inkoken en zeef de saus.
- Filets kort om en om aanbakken in olijfolie, peper en zout erop, leg in een ovenschaal. Zet in een oven van 125 C tot een kerntemperatuur is bereikt van 55 C, laat 5 minuten rusten
- Breng de saus op smaak met peper en zout en monteer met boter of beurre manié (half boter/half bloem).

Bietjes:

- Kook de bietjes geheel onder water met de laurier en de gesnipperde sjalot en iets zout gaar. Giet door een zeef en bewaar het vocht.
- Laat ze wat afkoelen en pel de bietjes. Laat het vocht inkoken tot het bijna is verdampt, snij 4 blokjes uit iedere biet
- Zweet de bietjes in roomboter wat aan en voeg het ingedamppte bietensap en het vocht van de cornichons toe. Breng op smaak met mosterd, peper en zout.

Uiencrème:

- Plaats de uien in de schil rechtop in een kleine ovenschaal. Zet een uur lang in een oven van 200°C.
- Verwijder de harde buitenkant en draai de uien fijn in de keukenmachine, roer er de crème fraîche en 75 gram boter door en breng op smaak met peper en zout.

Roquefortaardappelen:

- Schil de aardappelen en snijd ze in stukken van 3 cm hoog en steek deze rond uit met een glad stekertje van 3 cm. (2 pp)
- Kook de room op met 100 gram van de kaas(hou 50 gram apart voor de garnering) en giet de room over de aardappelen in een kleine ovenschaal en dek af met aluminiumfolie.
- Gaar de aardappelen in een oven van 150 °C ongeveer een half uur.

Uitserveren:

- Maak strepen op het bord met de uiencrème en leg er in een cirkel de getrancheerde hazenfilet op.
- Zet tussen de filet de bietjes, drie gehalveerde cornichons en de aardappeltjes. Leg op de aardappeltjes een toefje roquefort.
- Nappeer met de saus

Wijnadvies: Maray Reserva Syrah2009 (Limari-Valley Chili)

VARIATIES VAN MOKKAKOFFIE, STERK, ROMIG EN IJSGEKOELD

Voor de Parfait van ijsgekoelde koffie

225	gr	volkorenbiscuitjes
120	gr	boter
3	tl	poederkoffie
2	dl	eiwitten
120	gr	poedersuiker
2	Koffiel.	Koffie-extract
200	gr	hazelnoten
100	gr	slagroom
12	st	chocoladegarnituurtjes
Voor de		millefeuille
14	bl	bladerdeeg
3	el	poedersuiker
18	el	slagroom
12	el	banketbakkersroom
3	Koffiel.	Koffie-extract
14	rondjes	chocolade
		banketbakkersroom
4	dl	melk
110	gr	poedersuiker
5	st	eigelen
1	st	vanillestokjes
60	gr	boter
40	gr	bloem

Voor de koffiejavanais

400	gr	marsepein
4	dl	eiwitten
80	gr	poedersuiker
40	gr	bloem
		ganache
100	gr	slagroom
35	gr	glucosesuiker
70	gr	kristalsuiker
40	gr	boter
85	gr	chocolade
200	gr	Boterroom
Voor de		boterroom
300	gr	kristalsuiker
1,5	dl	water
4	st	eieren
500	gr	boter

Parfait:

- Maal voor de bodem de biscuitjes in een keukenmachine tot fijne kruimels. Meng de kruimels door de zachte boter en voeg een zakje koffiepoeier toe. Plak een vel beboterd papier op een vlakke plaat of dienblad en verdeel het mengsel gelijkmatig en druk het goed aan. Zet in de vriezer.
- Klop de eiwitten tot sneeuw met een mespuntje zout en voeg 120 gram poedersuiker en meng dit door de eiwitten. Voeg er koffie-extract bij en giet het mengsel (ongeveer 2 cm dik) op de koude bodem van biscuit. Bestrooi met de brésilienne- nootjes(gemalen of gehakte hazelnoten). Zet zo snel mogelijk in de diepvriezer anders lukt het niet!
- Haal uit de diepvriezer en snijd er rechthoeken van 10 bij 3 cm van met behulp van een warm mes.
- Garneer met een dotje slagroom en een garnituur van chocolade.

Koffiejavanais:

Biscuit:

- Verwarm de oven voor op 175°.
- Knead de marsepein met 1 dl eiwit. Klop de rest van de eiwitten met de suiker tot sneeuw. Meng de twee samen en voeg er de bloem bij. Giet dit mengsel op een bakplaat bedekt met beboterd papier. (je hebt straks 36 plakken nodig van 3 x 10 cm).
- Bak het deeg 8 minuten in de oven. Haal het uit de oven en laat afkoelen.

Boterroom:

- Laat het water en de suiker gedurende 10 minuten koken om een siroop te krijgen.
- Klop ondertussen, in een mengkom van de mixer, de eieren op een gemiddelde snelheid. Giet de suikerstroop erbij. Laat afkoelen door gedurende 10 minuten zachtjes verder te kloppen.
- Voeg er tenslotte de in stukjes gesneden zachte boter bij en roer tot je een gladde massa hebt. Dit mengsel moet koel bewaard worden!

Javanais:

- Kook de slagroom met de kristalsuiker en de glucosesuiker in een steelpan. Laat lauwwarm worden en voeg de chocolade toe. Als deze gesmolten is, meng er de boter door tot een homogene massa en laat die koelen om te kunnen verwerken.
- Snijd van de biscuits rechthoekige plakken van 10 x 3 cm. Reken op 3 plakjes per persoon.
- Doe de boterroom in een spuitzak met een grote platte spuitkop. Leg op de tafel een rechthoekig plakje biscuit en spuit er een laagje boterroom op. Herhaal deze handeling. Dek tot slot af met een plakjes biscuit.
- Strijk over deze laatste een laagje ganache en garneer met een decor van chocolade.

Millefeuille van koffieroom:

Banketbakkersroom:

- Meng in een pan de melk, de helft van de poedersuiker en het gespleten vanillestokje. Breng aan de kook. Haal de pan van het vuur en laat even trekken.
- Klop de eierdooiers en de resterende poedersuiker in een kom tot het een lichte kleur krijgt en het beslag als een lint van een lepel loopt.
- Meng er de gezeefde bloem door. Voeg er de melk bij en breng al roerend aan de kook. Haal van het vuur en giet het mengsel door een fijne puntzeef. Laat lauwwarm worden.

- Meng er de in stukjes boter door en laat afkoelen

Millefeuille:

- Verwarm de oven voor op 220°. Snijd uit het bladerdeeg 24 plakjes van 11 x 4 cm. Bak de rechthoekjes bladerdeeg tussen 2 bakplaten (om ze plat te houden) in de oven tot ze gaar zijn. Haal ze uit de oven als ze mooi goudgeel zijn. Strooi er poedersuiker over en karameliseer ze onder de salamander of de grill.
- Maak de chiboustcrème door in een beslagkom de stijf geslagen slagroom, de banketbakkersroom en het koffie-extract te mengen. Doe dit mengsel in een spuitzak met een grote platte spuitkop.
- Leg een plakje bladerdeeg op tafel en spuit er een laagje chiboustcrème op.
- Plaats er een plakje bladerdeeg op en garneer met een dotje room en een pastille melkchocolade.
-

Uitserveren:

Trek een lijntje met chocolade op de rechthoekige borden en plaats de drie bereidingen naast elkaar op een groot bord.

Wijnadvies: Pedro Ximenez El Candado