

# Salade tiède de magret de canard fumé

## *Lauwwarme salade van gerookte eendenborst*

Voorgerecht voor 15 personen

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 20.00 uur

---

### BENODIGDHEDEN:

½ krop lollo rosso  
½ krop friséesla  
½ krop eikenbladsla  
900 gr magret de canard

### VOOR DE PORTGELEI:

5 dl port

3 el suiker  
7 blad gelatine

### VOOR DE DRESSING:

0,25 dl rode wijnazijn  
0,25 dl rode port  
1 dl olijfolie  
peper, zout,  
poedersuiker

### VOOR GARNERING:

50 gr mini-veldsla  
50 gr kervel  
7 st kumquats  
rood fruit, zoals:  
15 st bramen  
15 st frambozen  
15 takjes rode aalbessen  
2 st voorgebakken stokbrood

---

### BEREIDING:

18.00 uur ① Zet de blaadjes gelatine voor de portgelei in koud water te weken. Verwarm de 5 dl port met de suiker. Los de voorgeweekte en uitgeknepen gelatine hier in op en laat afkoelen. Giet de gelei op een metalen serveerschaal van zodanige grootte dat een laagje gelei ontstaat van ca. 3 mm. Laat volledig opstijven in de koeling.

② Was de slasoorten en slinger droog in de centrifuge. Scheur de slablaadjes in kleine stukken.

19.00 uur ③ Doe een kopje beukenmot in de rookpan en zet dit op een kleine pit op laag vuur. Leg de eendenborsten op het rooster boven de beukenmot en sluit de rookpan. Laat het vlees in circa 20 minuten rosé worden. Laat afkoelen, maar niet koud worden. Snij de eendenborst iets schuin op de draad in zo dun mogelijke plakjes.

④ Roer voor de dressing rode wijnazijn, port, peper en zout door elkaar. Voeg in een dun straaltje al kloppend met de handgarde olijfolie toe. Breng op smaak met poedersuiker.

⑤ Blancheer de kumquats in een beetje witte wijn en snij ze in plakjes.

⑥ Snij de portgelei met een paletmes in kleine stukjes.

19.30 uur Bak de stokbroden af.

---

20.00 uur ⑦ **UITSERVEREN:** Meng de slasoorten en maak aan met een scheutje dressing. Leg in het midden van grote borden een bergje sla. Leg hier dakpansgewijs de plakjes eendenborst omheen. Plaats in het midden een plukje mini-veldsla en een takje kervel. Leg hierbij een braam, een framboos, een takje rode aalbessen en 3 plakjes kumquat. Leg met een theelepeltje enkele kleine hoopjes gehakte portgelei langs de rand van het bord. Zet het gesneden stokbrood in mandjes op tafel.

*Eet smakelijk (HL, KvH, YK, PGW)*

*Am2000-09-01*

## Crème de cerfeuil au ris de veau

Romige kervelsoep met zwezerik

Een soep voor 15 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 20.30 uur

### BENODIGDHEDEN:

2,5	l	runderbouillon
2,5	dl	room
180	gr	roux (80 gr boter, 100 gr bloem)
125	gr	kervel
500	gr	zwezerik
8	snee	casino witbrood
0,5	dl	sherry
		peper, zout
		worcestersaus

---

### BEREIDING:

6.00 uur ① Zet de zwezerik minstens een half uur in koud, licht gezouten water. Ververs het water na een half uur en laat opnieuw een half uur staan.

② Verwijder het grofste deel van de kervelstelen en bewaar deze voor de bouillon. Was de kervel grondig en slinger droog in de centrifuge. Zet apart.

③ Maak de runderbouillon volgens voorschrift op de verpakking. Pocheer de zwezerik in 10 minuten gaar in een deel van de bouillon. Spoel de zwezerik onder de koude kraan af en laat in koud water verder afkoelen. Pel de zwezerik. Passeer de bouillon door een fijne zeef en doe terug bij de rest van de bouillon. Voeg de gewassen stelen bij de bouillon en laat een half uurtje trekken. Verwijder daarna de stelen.

④ Smelt de boter voor de roux en roer de bloem er door. Laat de roux onder regelmatig roeren 10 minuten garen en licht kleuren (een zgn. *blonde roux*; een *blanke roux* is niet gekleurd en een *bruine roux* juist weer wel, maar dan donkerder dan de *blonde* variant).

⑤ Voeg enkele opscheplepels bouillon bij de roux en roer door. Ga zo door tot roux en bouillon met elkaar vermengd zijn. Breng al roerend aan de kook en laat even doorpruttelen. Zet de soep op een warme plaats apart.

20.15 uur ⑥ VLAK VOOR HET UITSERVEREN:

a. Snij de korstjes van de sneden brood en snij het brood in vierkante blokjes. Bak deze in wat olijfolie tot croûtons.

b. Snij de zwezerik in kleine, maar niet te dunne plakjes. Kruid licht met peper en zout, bebloem en bak krokant in wat boter.

c. Hou van de kervel 45 kleine toefjes apart. Snij de rest van de kervel voorzichtig fijn (NIET hakken!).

d. Warm de soep goed door. Voeg room toe en breng op smaak met sherry, peper, zout en worcestersaus. Voeg op het laatst de gesneden kervel toe en laat een minuutje mee trekken.

---

20.30 ⑦ UITSERVEREN: Zorg dat de soep goed heet is. Leg op drie plaatsen op de rand van goed voorverwarmde borden een plukje kervel. Verdeel de garnituur over de borden. Zet de borden op tafel en schep aan tafel de hete soep voorzichtig op de borden. (Het transport van een gevuld bord soep van keuken naar tafel is voor de gemiddelde amateur kelner een heikele zaak.)

Eet smakelijk (HL, KvH, YK, PGW)

Am2000-09-02

# Darne de saumon en croûte de pommes de terre

## Zalmmootje in een aardappeljasje

Een tussengerecht voor 15 personen

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Uitvoering: 2 personen

Oven voorwarmen: 150°C

Tijd uitserveren: 21.00 uur

2	dl	Nouilly Prat
2	dl	witte wijn
12	st	draadjes saffraan
		koude boter

### VOOR HET GARNITUUR:

500	gr	worteltjes
50	gr	sjalotjes
0,5	dl	bouillon
1	dl	room
150	gr	heeleei
40	gr	boter
45	st	peultjes
2	tl	suiker
		peper, zout, boter

### BENODIGDHEDEN:

1 kg zalmfilet (in stukken van het dikke eind, beslist geen staartstukken)

1 kg Bildstar  
peper, zout, olijfolie

### VOOR DE SAUS:

6 dl visbouillon

5 dl room

### BEREIDING:

18.00 uur ① Controleer de vis op graten en verwijder deze. Leg de filet met de velzijde naar onderen en met de brede kant naar de kant van de snijhand neer. Snij de filets aan de buikzijde recht bij, zodat de filets overal even breed zijn (hak de afsnijdsels klein, kruid met peper en zout en serveer tijdens het koken op een toostje). Geef op ongeveer 1 cm van de vleesrand de eerste messnede, maar niet helemaal door en door. Geef 1 cm verder een tweede snede, maar nu wel helemaal door en door. Klap de twee helften open en u heeft een prachtig mootje zalm. Zet apart.

② Schil de worteltjes met een dunschiller. Neem er 100 gr vanaf en schaaft er in de Magimix fijne julienne van. Blancheer de julienne, giet af en zet apart. Snij de overige 650 gr klein. Pel en snipper de sjalotjes. Smoor wortelstukjes en sjalotknippers in een klontje boter. Voeg bouillon toe en laat in de gesloten pan goed gaar stoven.

③ Pureer de gare wortel/sjalotmassa in de Magimix. Voeg eieren en room en draai kort tot een gladde massa. Stort de massa in een schaal. Voeg de worteljulienne toe en breng op smaak.

20.00 uur ④ Beboter 15 kleine tefal timbaaltjes en vul deze met de massa. Zet de timbaaltjes in een braadslee en vul deze met kokend water, zodat de timbaaltjes voor  $\frac{3}{4}$  onder staan. Plaats de braadslee in de voorverwarmde oven totdat de inhoud van de timbaaltjes **volledig** gestold is. Haal de timbaaltjes uit de oven en hou warm.

⑤ Week de saffraan 10 min. in een scheutje witte wijn. Doe de geweekte saffraan in een sauspan, giet er de resterende witte wijn, Nouilly Prat en visbouillon bij. Breng aan de kook en laat tot een stroopje inkoken. Voeg de room toe en laat de saus opnieuw tot  $\frac{1}{3}$  inkoken. Warm de saus nog even door en monteer met koude boter. Breng op smaak.

20.30 uur ⑥ Haal de peultjes af en kook in lichtgezouten water bijtgaar. Hou warm.

⑦ Schil de aardappelen en rasp in **heel dunne** julienne, spoel de julienne niet af (bestrooi eventueel met wat extra maïzena of aardappelzetmeel).

20.45 ⑧ VLAK VOOR HET UITSERVEREN:

a. Verhit olijfolie in 3 tefal koekenpannen. Leg op een spatel een bedje van aardappeljulienne, licht gekruid met peper en zout. Leg daarop een mootje zalm, eveneens licht gekruid en schuif het geheel voorzichtig in de hete olie. Bedek de zalm met een laagje aardappeljulienne. Bak de onderste laag in enkele minuten krokant en keer het geheel dan voorzichtig tussen twee spatels om. Bak nu de andere kant krokant. De vis is dan precies goed.

b. Smelt een klont boter in een pan, maar laat niet kleuren. Voeg 2 tl suiker toe. Doe de bijtgare peultjes in de pan en wals ze door de boter totdat ze goed doorgewarmd zijn.

21.00 uur ⑨ UITSERVEREN: Stort de worteltimbaaltjes rechts van het midden op warme borden. Leg aan de voet 3 peultjes naar als "staartveren". Plaats een zalmmootje in het midden. Leg links van het midden een lepel saus.

# Sorbet de miel et de lavende

## *Sorbet van honing en lavendel*

Een tussengerecht voor 15 personen

Moeilijkheidsgraad: 🌀

Uitvoering: 1 persoon

Tijd uitserveren: 21.30 uur

BENODIGDHEDEN VOOR HET IJS:

1 el lavendelbloesem  
4 blad gelatine  
6 dl water  
100 gr honing  
150 gr suiker  
1 dl gin  
1 st citroen (het sap van)  
1 fles mousserende witte wijn  
enkele druppels blauwe kleurstof

VOOR GARNERING:

15 tak lavendel  
50 gr eiwit  
losse suiker

---

BEREIDING:

18.00 uur ① Klop eiwit iets op en haal er de rand van de champagneflutes door. Doop de randen in de losse suiker en zet de glazen in de vriezer.

② Week de gelatineblaadjes minstens 10 minuten in koud water.

③ Breng water, honing, citroensap en suiker aan de kook en laat honing en suiker volledig oplossen. Voeg lavendelbloesem toe en laat 20 minuten met een deksel op de pan trekken. Passeer de oplossing door een fijne zeef en los er van het vuur af de uitgeknepen gelatineblaadjes in op. Doop de punt van een cocktailprikker in het potje blauwe kleurstof en roer vervolgens het beetje kleurstof door suikersubstantie.

④ Roer de gin door de oplossing. Laat afkoelen en draai er in de sorbetière ijs van. LET GOED OP DE IJSMACHINE, ANDERS VRIEST DE INHOUD VAST.

---

21.30 uur ⑤ UITSERVEREN: Schep twee of drie bolletjes ijs in de flutes, vul af met schuimwijn en garneer met een takje lavendel.

*Eet smakelijk (HL, KvH, YK, PGW)*

*Am2000-09-04*

# Selle d'agneau au fenouil et aux tomates

## Sauce anis étoilé

### *Lamszadel met venkel, tomaat en saus van steranijs*

Een hoofdgerecht voor 15 personen	2	st	<i>courgettes</i>	
Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹	4	te	<i>knoflook</i>	
Uitvoering: 3 personen	100	gr	<i>zwarte olijven zonder pit</i>	
Oven voorwarmen: 230°C	4	dl	<i>gevogeltesfond</i>	
Tijd uitserveren: 22.00 uur	30	gr	<i>steranijs</i>	
			<i>boter, olijfolie</i>	
			<i>peper, zout</i>	
BENODIGDHEDEN:				
3 kg	lamszadel aan een stuk	100	gr	<i>ijskoude boter</i>
5 st	venkelknollen			<i>pastis (Pernod of Ricard)</i>
4 st	vleestomaten			

---

#### BEREIDING:

18.00 uur ① Snij de 'stelen' met het groene loof van de venkelknollen. Snij dan de buitenste en de daarop volgende bladeren eraf en spoel ze schoon. Bewaar de venkelharten en stelen met loof. Snij de blaadjes in drieën tot 'bootjes'. Pocheer deze laatste ca. 10 minuten in water met wat zout en 30 gr steranijs. Haal de bootjes uit het vocht en zet apart. Passeer het vocht en zet eveneens apart.

② Dompel de tomaten korte tijd in kokend water, haal ze eruit en spoel af onder de koude kraan. Verwijder de velletjes, snij in vieren en verwijder de zaadjes.

③ Maak van het pocheervocht van de venkelbladeren, aangevuld tot 5 dl, de gevogeltesfond. Pocheer (d.w.z. NIET koken, maar tegen de kook aan op circa 80° C) tomatenpartjes samen met twee ongepelde tenen knoflook en de buitenste venkelbladeren heel zachtjes in deze fond gedurende 15 à 20 minuten. Haal de tomatenpartjes uit de fond en zet apart. Passeer de fond en zet ook apart.

21.00 uur ④ Snij het vel van het lamszadel, maar laat het vet zitten. Zet het stuk of de stukken lamszadel in de braadslee om en om even aan in een mengsel van boter en olijfolie en braad vervolgens 20 minuten in de voorverwarmde oven. Haal het vlees uit de oven, geef er een slinger met de pepermolen overheen, verpak in twee lagen alufolie en laat op keukentemperatuur rusten. Hou daarbij rekening met het verwachte tijdstip van uitserveren.

⑤ Was de courgettes en snij in blokjes. Snij ook de olijven en de venkelharten *en brunoise*. Stoof deze brunoise met twee gepelde en fijngehakte teentjes knoflook in een scheut olijfolie. Zet apart.

⑥ Passeer de braadjus door een fijne zeef. Blus de braadslee af met de helft van de bewaarde gevogeltesfond (zet de andere helft weer even apart) en kook even in. Voeg een scheutje pastis (Pernod of Ricard) en monteer de saus met ijskoude vlokjes boter. Hou warm.

21.45 uur ⑦ Verwarm het restant gevogeltesfond en giet op een bakplaat. Verdeel de brunoise over de venkelbootjes en dek af met een partje tomaat. Zet de bootjes op de schaal en warm het geheel even op in de oven op 150°C.

⑧ Pak de lamsrug uit, snij het meeste vet eraf en snij de rugfilets uit. Trancheer de filets.

---

22.00 uur ⑨ UITSERVEREN: Schik drie pakjes lamsfilet en drie venkelbootjes in stervorm op voorverwarmde borden. Leg in het midden een steranijs. Nappeer met de anijsjus.

# Beignets de crottins

## *Geitenkaasbeignets*

Een nagerecht voor 15 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍳🍳

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 22.30 uur

### VOOR DE SAUS:

3 dl room  
0,2 dl calvados  
20 gr appelstroop  
zout

### BENODIGDHEDEN:

10 st crottins de chavignolles  
90 gr bloem  
olie om te frituren  
4 st elstar appels  
100 gr walnoten  
0,2 dl notenolie

### VOOR GARNERING:

75 gr raket  
75 gr swiss chard  
½ krop lollo biondo

### VOOR HET BESLAG:

100 gr bloem  
0,9 dl melk  
30 gr eidooier  
80 gr eiwit  
zout

### VOOR DE VINAIGRETTE:

0,25 dl rode wijnazijn  
0,25 dl rode grenadine  
1 dl olijfolie  
1 st granaatappel  
peper, zout,

### BEREIDING:

18.00 uur ① Snij de *crottins* voorzichtig overlans twee maal door midden. Zorg ervoor dat de plakjes heel blijven. Dek de plakjes kaas af met folie en zet koel weg.

② Maak een glad beslag van melk, eidooier, bloem en een snufje zout.

③ Kook de room voor de saus even in en breng op smaak met calvados en appelstroop.

④ Snij de granaatappel in vieren en haal met een lepeltje de ‘besjes’ uit de schil (zonder de witte vliezen). Roer peper, zout, rode wijnazijn en grenadine door elkaar. Giet al kloppend met een kleine garde in een dun straaltje de olijfolie erbij. Roer er de granaatappelbesjes door.

22.00 uur ⑤ Schil de appels, snij in vieren, verwijder klokhuis en snij de appelkwarten in reepjes. Hak de walnoten.

⑥ Sla de eiwitten met een snufje zout stijf en spatel door het beslag.

⑦ Haal de plakjes kaas door wat bloem in een schaalte en vervolgens voorzichtig door het beslag.

Frituur ze goudgeel in olie op 175°C. Laat op keukenpapier uitlekken.

⑧ Fruit appelreepjes en stukjes walnoot kort in de hete notenolie.

22.30 uur ⑨ **UITSERVEREN:** Leg in het midden van dessertbordjes een bedje van raket, swiss chard en lollo biondo, besprenkel met vinaigrette. Leg een bergje van het appel-noten-mengsel op het slabedje en hierop twee beignets. Breng rondom met een theelepeltje enkele ‘vlekjes’ saus aan.

*Eet smakelijk (HL, KvH, YK, PGW)*

*Am2000-09-06*