

Foie et magret de canard à l'orange

Eendenlever en eendenborstfilet met sinaasappel

VOORGERECHT VOOR 16 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 20.00 uur

BENODIGDHEDEN:

1 verpakking eendenlever (± 500 gr)

3 magrets de canard (± 700 gr)

4 sinaasappels

zout en peper

1 el bloem

100 gr geklaarde boter

VOOR DE SAUS:

3 sinaasappels

120 gr boter

2 citroenen

4 el sinaasappellikeur

3 dl gevogelte bouillon

1 dl rode wijn

1 dl rode wijnazijn

4 el honing

6 el suiker

versgemalen zwarte peper en zout

BEREIDING:

Borstel alle sinaasappels goed schoon in warm water en droog af. Trek zestes van de schil. Breng een pan lichtgezouten water aan de kook. Blancheer de zestes 2 minuten in het kokende water. Giet af, laat uitlekken en zet apart.

De saus. Pers 3 sinaasappels en de 2 citroenen uit. Meng het sap met de likeur, de bouillon, de azijn en de wijn. Doe het mengsel in een grote pan en voeg de 4 eetlepels honing toe. Breng aan de kook en laat tot de helft inkoken.

Doe de sinaasappelschilletjes erbij en laat 2 minuten trekken.

Roer de boter en de suiker erdoor en breng op smaak met peper en zout en laat verder inkoken.

De lever en de magrets. Maak de eendenlever schoon door de galdradjes te verwijderen. Haal hem door de bloem en zet in de koelkast.

Snij het vel van de magrets kruislings in tot op het vet, niet tot op het vlees.

Schil de 4 sinaasappels en snij de partjes tussen de vliezen uit. Voeg vlak voor het einde de partjes toe aan de saus, en bewaar enkele partjes voor garnering.

VLAK VOOR HET UITSERVEREN: Bak de magrets op de velzijde in geklaarde boter op een middelmatig vuur, tot het meeste onderhuidse vet is uitgesmolten.

Draai de magrets om en bak nu de vleeszijde op een wat hoger vuur flink aan. Zorg dat het vlees rosé blijft, want anders gaan de magrets naar lever smaken en die smaak willen we bewaren voor de eendenlever zelf.

Controleer door met een scherp puntig mes een kleine incisie te maken.

Bak de lever rosé in geklaarde boter. Controleer op dezelfde wijze als de magrets.

UITSERVEREN: Snij de lever en de filets in dunne tranches. Leg op ieder warm bord enkele tranches van beide. Garneer met de sinaasappelpartjes en de saus.

Potage de fenouil au cabillaud

Venkelsoep met kabeljauw

Soep voor 16 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 20.30 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE VISFUMET:

2 middelgrote preien

2 uien

2 stengels bleekselderij

2 tenen knoflook

2 dl olijfolie

3 kg graten en koppen van witvis

6 dl droge witte wijn

2 tl gedroogde tijmblaadjes

1 bosje peterselie

1 citroen

½ tl witte peperkorrels

3 l water

VOOR DE SOEP:

5 el olijfolie

3 sjalotten

3 venkelknollen

12 steranijs

3 dl droge witte wijn

3 dl slagroom

1 bosje dille

600 gr visfilet (kabeljauw, schelvis, heek of wijting)

zeezout

BEREIDING:

De visfumet. Fruit de schoongemaakte en fijngesneden groente in de olie met de ongepelde knoflook.

Voeg de graten en de koppen toe en de wijn en kook in tot het vocht verdampt is. Schenk 3 liter koud water erbij met de samengebonden kruiden, de in plakjes gesneden citroen en de peperkorrels. Breng aan de kook en schuim af. Laat op een laag vuur hoogstens 20 minuten trekken. Neem van het vuur af en laat 10 minuten afkoelen. Verwijder kop en graten en passeer door een fijne zeef.

De soep. Verhit de helft van de olijfolie en fruit hierin 10 minuten de fijngesneden sjalotten en venkelknollen samen met de steranijs. Schenk de wijn erbij en kook in tot stroopachtig. Doe de bouillon erbij en laat 25 minuten zachtjes koken. Verwijder de steranijs en voeg de room toe. Laat 3 minuten zachtjes koken. Pureer in de keukenmachine en passeer. Breng op smaak met peper en zout. Roer de dille erdoor en hou warm. Verhit de rest van de olie in een anti-aanbakpan tot hij begint te roken.

Bak de stukjes vis zonder ze te bewegen aan een kant goudbruin en keer ze voorzichtig om en bak de andere kant 1 tot 2 minuten.

Kruid licht met zout en peper.

UITSERVEREN: Schep de soep in voorverwarmde borden en leg de stukjes vis in het midden.

Pâté de lièvre à la bière en choux vert

Bierpastei van haas in groene kool

TUSSENGERECHT VOOR 16 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Oven een half uur voor gebruik

voorwarmen op 175°C

Tijd uitserveren: 21.00 uur

BENODIGDHEDEN

800 gr rugfilet van haas

2 tl tijm

zeezout

groene peperkorrels

125 gr eidooier

6 dl room

4 flesjes bokbier

200 gr spekblokjes

16 grote groene koolbladeren

nootmuskaat

4 dl wildfond

2 el honing

6 jeneverbessen

150 gr koude boter in blokjes

VOOR DE GARNERING

25 gr pijnboompitten

½ krop eikenbladsla

50 gr veldsla

50 gr rucola

BEREIDING:

Blancheer de koolbladeren.

Snij de filet in blokjes en pureer deze in de keukenmachine.

Voeg tijm, zeezout en peperkorrels toe.

Klop er nu eerst de 125 gr eidooier door en daarna de 6 dl room en 1 dl bier. Zet de hazenfarce in de koelkast.

Bak de spekblokjes uit en blus ze af met 2 flesjes bier. Kook het bier tot de helft in en leg de koolbladeren in de pan. Breng op smaak met nootmuskaat en laat het geheel enkele minuten zachtjes koken.

Bekleed een cakevorm met huishoudfolie en leg er koolbladeren in. Vul tot de helft met hazenfarce en dek dit af met koolblad. Vul verder met hazenfarce en vouw de koolbladeren over de vulling.

Zet de cakevorm in een braadslee met kokend water en plaats deze 35 minuten in de oven.

Kook de wildfond in met 4 dl bier de honing en de jeneverbessen. Klop de boter in klontjes erdoor.

Was, slinger droog en pluk de slasoorten.

Rooster de pijnboompitten in een droge tefalpan.

UITSERVEREN: Keer de cakevorm om, verwijder het folie. Snijd met een scherp mes in plakken. Garneer de borden met sla en pijnboompitten. Leg op elk bord een plek pastei en schenk er wat saus over.

Rouleaux de saumon en courgette

Zalmrolletjes in courgettereppen

1^E HOOFDGERECHT VOOR 16 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 21.30 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE ZALMROLLETJES:

3 courgettes

2 aubergines

zout en peper

1 potje gedroogde tomaten op olie

1 kg zalmfilet

1 kg spinazie

boter

1 blik tomatenstukjes

2 tl gedroogde basilicum

VOOR DE SAUS:

6 sjalotjes

2 el olijfolie

4 dl witte wijn

4 dl visfond

5 dl slagroom

3 stengels citroengras

zout en peper

100 gr roomboter in blokjes

BEREIDING

De saus. Fruit de fijngesnipperde sjalotjes in de olie.

Voeg wijn en visfond toe en kook in tot de helft.

Voeg de citroengras toe en kook in tot sausdikte. Passeer door een zeef.

Breng op smaak met zout en peper. Klop de stukjes boter erdoor en doe even in de blender om de saus luchtig te maken. Plaats in de warmhoudkast.

De zalmrolletjes. Trek met de kaasschaaf 3 mm dikke repen van de courgette en de aubergine en bestrooi met zout en peper. Bak de repen courgette en aubergine beetgaar in wat olie en droog ze op keukenpapier.

Maak 15 rolletjes van dwarsliggende repen courgette er leg daarop een reepje zalm. Daar bovenop aubergine en stukjes gedroogde tomaat. Rol ze in alufolie en pocheer 6 minuten in zacht kokend water.

Smoor de gewassen spinazie in wat boter en hou warm.

Sauteer de uitgelekte tomatenstukjes in wat olie met basilicum, zout en peper. Hou warm

UITSERVEREN: Leg op ieder warm bord een lepel spinazie en leg er wat tomaten omheen. Verwijder folie van de rolletjes en leg ze erop. Schenk wat saus er omheen.

Bon appetit et joyeux Noel (PGW, HL, Hv'tS, KvH)

Am2004-12-04

Sorbet de vin Saint Nicolas

Bisschopswijnsorbet

VERFRISSEND INTERMEZZO VOOR 16 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹

Uitvoering: 1 persoon

Tijd uitserveren: 22.00 uur

BENODIGDHEDEN:

1½ fles rode wijn

4 sinaasappels

24 hele kruidnagels

3 kaneelstokjes

2 appels

1½ tl gemalen gemengde specerijen

100 gr gele basterdsuiker

2 dl water

3 dl sinaasappelsap

5 el cognac

BEREIDING

Borstel de sinaasappels grondig schoon in warm water en droog af.

Trek van 2 sinaasappels zestes en blancheer deze kort in kokend water. Spoel af onder koud water en zet apart voor garnering.

Pers de sinaasappels uit en bewaar het sap voor het ijs.

Giet de wijn in een steelpan.

Steek de kruidnagels in de 2 nog gave sinaasappels en snij ze doormidden. Leg ze in de wijn en voeg de doormidden gebroken kaneelstokjes, fijngesneden appel, gemengde specerijen, suiker en water toe. Los onder roeren de suiker op.

Dek de pan af en laat het mengsel 15 minuten zacht koken.

Haal de pan van het vuur en laat afkoelen.

Zeef het mengsel en roer het sap en de cognac erdoor. Draai het mengsel tot ijs in de ijsmachine en bewaar na bereiding in de vriezer.

UITSERVEREN: Dien op in kleine glazen en garneer met reepjes sinaasappelschil.

Bon appetit et joyeux Noel (PGW, HL, Hv'tS, KvH)

Am2004-12-05

Pintade aux champignons

Parelhoen met paddestoelen

2^E HOOFDGERECHT VOOR 16 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 22.30 uur

BENODIGDHEDEN:

300 gr mager ontbijtspek in blokjes

100 gr geklaarde boter

4 parelhoenders

zout en peper

10 sjalotjes

4 tenen knoflook

3 dl droge witte wijn

1 l kippenbouillon

4 tomaten

200 gr groene olijven

2 tl gedroogde tijmblaadjes

½ bosje peterselie

2 laurierblaadjes

2 stengels bleekselderij

2 stengels bleekselderij

1 tl gedroogde tijmblaadjes

1 bosje peterselie

1 citroen

12 zwarte peperkorrels

1 el tomatenpuree

250 gr kastanjechampignons

150 gr shii take

150 gr cantharellen)

100 gr geklaarde boter

4 dl crème fraîche

citroensap

½ bosje basilicum

VOOR DE PADDESTOELSENSAUS:

karkassen van de parelhoenders

1 speer prei

1 ui

VOOR HET GARNITUUR:

1½ kg redstar

1 bosje waterkers

50 gr boter

2 dl slagroom

BEREIDING:

De parelhoenders. Snij de poten van de parelhoenders. Snij de borstfilets met vel uit. Zet apart. Bak het spek in 20 gr geklaarde boter krokant. Neem het spek uit de pan.

De saus. Hak de karkassen van de parelhoenders klein. Bak aan in het spekvet en 50 gr geklaarde boter. Snij prei, ui en bleekselderij in stukken en fruit even mee. Voeg tomatenpuree toe en roer door. Blus af met 1 liter water. Voeg gekneusde peperkorrels, tijm en peterseliestelen toe. Sluit de pan, breng aan de kook. Draai het vuur terug en laat zo lang mogelijk trekken. Passeer de bouillon.

De parelhoenpoten. Bestrooi de poten met zout en peper en bak ze in 50 gr geklaarde boter in circa 10 minuten rondom bruin. Roer de wijn erdoor en laat deze bijna volledig verdampen. Voeg de fijn gesneden sjalotjes en de uitgeperste knoflook toe en bak deze 10 minuten mee. Leg het spek weer in de pan en voeg de gepasseerde bouillon, ontvelde en fijngesneden tomaten en olijven toe. Laat de poten 30–40 minuten zachtjes sudderen.

De paddestoelensaus. Bak de in stukjes gesneden paddestoelen in 50 gr geklaarde boter ongeveer 5 minuten op een hoog vuur en voeg 5 minuten voor het einde van de braadtijd bij de parelhoenpoten. Haal de poten uit de pan en hou verpakt in alufolie warm. Schenk de crème fraîche in de pan en laat, indien nodig, nog even inkoken. Breng op smaak met zout en peper en een beetje citroensap. Roer 6 eetlepels fijngesneden basilicum door de saus.

De parelhoenfilets. Kruid de filets met peper en zout en braad rosé in 50 gr geklaarde boter.

Het garnituur. Schil de aardappelen, snij in stukken en kook met weinig water in een gesloten pan gaar. Giet de aardappelen af en pureer met de pureeknijper. Roer er boter en room door en breng op smaak met zout en peper. Snij de waterkers fijn en roer erdoor.

UITSERVEREN: Trancheer de filets en het vlees van de poten. Doe op ieder bord wat puree en verdeel de tranches over de borden en nappeer met saus.

Crème glacée aux canneberges à la sibérienne

Cranberry- Alaska

NAGERECHT VOOR 16 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹☹

Uitvoering: 2 personen

Grill een kwartier voor gebruik
aanzetten op hoogste stand

Tijd uitserveren: 23.00 uur

BENODIGDHEDEN:

3 vanillestokjes

9 dl melk

250 gr eierdooier

225 gr basterdsuiker

3 tl custard

9 dl slagroom

500 gr cranberries

200 gr suiker

VOOR DE EIWITSNEEUW:

150 gr eiwit

300 gr poedersuiker

VOOR GARNERING:

4 granaatappels

BEREIDING:

Het ijs 1. Doe de melk in een pan, snij de vanillestokjes open en voeg toe aan de melk. Breng aan de kook. Haal de pan van het vuur en laat 15 minuten trekken.

Klop in een kom de eierdooiers met de suiker en de custard dik en schuimig.

Klop geleidelijk de hete melk erdoor.

Doe het mengsel terug in de pan en laat al roerend op zacht vuur tegen de kook aan komen, maar niet echt koken.

Laat afkoelen.

Roer de room door de vla en draai er ijs van.

Laat dit ijs tot halfzacht bevriezen.

De cranberrycompote. Was de cranberries, verwijder donkere exemplaren. Kook met 2 dl water op hoog vuur tot ze openbarsten.

Roer de suiker erdoor en laat afkoelen.

Het ijs 2. Roer de cranberrycompote door het zachte ijs.

Schep in twee kleine springvormen en zet in de vriezer.

De garnering. Halveer de granaatappels schep het vruchtvlees eruit.

UITSERVEREN: Klop de eiwitten met de bolgarde in de KitchenAid tot ze gaan pieken, voeg de suiker toe en klop stijf. Verwarm de grill voor. Verwijder de ringen van de springvormen. Plaats de taarten ondersteboven op een ovenvaste schaal en verwijder de springvormbodems. Bedek het ijs helemaal met pieken eiwit. Laat 5 minuten kleuren onder de grill. Verdeel de granaatappelbesjes over de Alaska. Doof de lichten. Verwarm een soeplepel cognac boven een gasvlam. Zet de brand erin en giet de brandende cognac over de Alaska's.