



1^e Amuse:
Mediterrane Nuggets



2^e Voorgerecht
wild pasteitje



3^e Soep:
Bloemkoolsoep



4^e Tussengerecht:
**zeeduivel met gestoofde venkel
en venkelsaus**



5^e Hoofdgerecht:
**Hertfilet met cranberry en rode
port saus**



6^e Dessert:
**Omelette Sibériene
chocolademousse**



1 - Amuse



Mediterrane Nuggets

wijnadvies: Xenysel Pié Franco Monastrell

2 - Voorgerecht



wild pasteitje

wijnadvies: Mocavero Primitivo del Salento

3 - Soep



Bloemkoolsoep

wijnadvies:

4 - Tussengerecht



**Zeeduivel met gestoofde venkel en
venkelsaus**

wijnadvies: Very Limoux Blanc Chardonna

5 - Hoofdgerecht



**Hertfilet met cranberry en
rode port saus**

wijnadvies: Chateau Crusquet Sabourin

6 - Dessert



Omelette Sibériene chocolademousse

wijnadvies: Fundador Tawny Port



1 AMUSE MEDITERRANE NUGGETS

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/</p> <p>1 eierdooier 1 eetl. witte wijnazijn ¼ eetl. Dijonmosterd Worcestersaus 200 ml. plantaardige olie zout en versgemalen peper</p> <p>paar draadjes saffraan 1 eetl witte wijn</p>	<p>1/ SAFRAANMAYONAISE:</p> <p>Meng de eierdooier, de azijn en de mosterd met enkele druppels Worcestersaus, met de hand of staafmixer. Voeg langzaam de olie toe tot de mayonaise gebonden is. Breng de mayonaise op smaak met zout en peper Laat voor de saffraan-mayonaise enkele draadjes saffraan in een heel klein beetje droge wijn trekken en doe deze bij de bereide mayonaise</p>
<p>2/</p> <p>200 gr. fijn lamsgehakt 1 sjalot fijngehakt 1 teentje knoflook, geperst 9 g korianderblad, fijngehakt ½ theelepel gemalen komijn 50 g ontpitte groene olijven, fijngehakt ¼ eetl. losgeklopt wit van ei van (1 mayo) ¼ theel. versgemalen peper</p> <p>1 eetl plantaardige olie</p>	<p>2/ NUGGETS</p> <p>Vermeng alle ingrediënten behalve de olie. Controleer de kruiding en voeg evt. meer toe. Vorm er 14 balletjes van. Leg ze in een braadslee met de olie en bak ze in 15 minuten rondom bruin in een voorverwarmde oven van 190° graden</p>
	<p>3/ SERVEREN</p> <p>Doe wat saffraan-mayonaise in een amuselepel. Leg er het gehakballetje op (lauw warm)</p> 



2 VOORGERECHT WILD PASTEITJE

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 1 vel bladerdeeg (vers) of 30 plakjes bladerdeeg (diepvries) 1 eidooier 4 el. Witte Sesamzaad</p>	<p>1/ BLADERDEEGBAKJES Verwarm de oven voor op 225° C Steek 14 rondjes van 7 cm uit het bladerdeeg (bodem) en leg deze op een met bakpapier beklede bakplaat. Steek vervolgens 2 x 14 rondjes 7 cm en steek hieruit 6 cm uit. Zodat je randen van 1 centimeter overhoudt. Deze randen gebruik je om het bakje te maken. Stapel de buitenranden met water op elkaar, op de bodem. LET OP: losjes op elkaar leggen. Prik de bodem in met een vork om souffleren tegen te gaan. Splits het ei en klop de dooier los met een scheutje water. Bestrijk het bladerdeeg voorzichtig met de eidooier en bestrooi met de sesamzaadjes. Bak het bladerdeeg in de oven in circa 10 minuten goudbruin en gaar</p>
<p>2/ Wildpoulet (hoofdgerecht) 50 g boter 50 g bloem 2 uien 2 teentjes knoflook 3 laurierblaadjes 350 ml wildbouillon Water</p> <p>1 prei 200 g paddenstoelenmix scheutje olijfolie 100 g cranberry's 1 dl rode wijn ½ bosje bospeen room</p>	<p>2/ RAGOUT Pel en snipper de uien klein. Pel en hak de knoflook. Maak voor de ragout eerst een roux door de boter te laten smelten Bak hier in de ui en knoflook glazig voeg dan de bloem toe en laat in circa 2 minuten zachtjes garen. Voeg al roerend de wildbouillon en de laurier toe en laat dit circa 5 minuten trekken. Snijd de wildpoulet (zie hoofdgerecht) klein en voeg deze bij de ragout samen met de rode wijn en eventueel wat water.</p> <p>Snijdt het wit van de prei in halve ringen. Maak de paddenstoelen schoon en snijd deze in gelijke stukken. Bak in de olie de prei en paddenstoelen in ± 4 min. gaar. Voeg ze toe aan de ragout. Schil en snijd de bospenen schuin in dunne plakjes. Kook de bospeen met cranberry's in de rode wijn tot de berry's open barsten en roer door ragout. . Breng het geheel op smaak met een beetje room, zout en versgemalen peper.</p>
<p>3/ SERVEREN ½ bosje selderij 3 takjes krul peterselie</p>	<p>3/ SERVEREN Pluk de selderij en hak deze fijn. Schep de ragout ruim in de bakjes en bestrooi met de selderij. Maak het af met wat krul peterselie.</p> 



3 SOEP BLOEMKOOLSOEP

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 1 bloemkool 2 l water 4 groentebouillon blokjes 2 kippenbouillonblokjes 2 ui 4 teentjes look 2 tl tijm</p>	<p>1/ BLOEMKOOLSOEP Door de bloemkool op voorhand te roosteren krijgt de soep extra veel smaak. Snijd de bloemkoolroosjes eerst in plakken van ongeveer 1 cm dik en rooster ze in de oven 200° (ongeveer 20 minuten°). Kruid de bloemkool goed af met peper en zout voor je ze in de oven zet. Pers eventueel een teentje look uit boven de bloemkool en/of voeg een theelepeltje komijn toe. Snipper de ui en de knoflook, fruit ze aan in een pan met een scheutje olie, en voeg de tijm toe. Voeg de bloemkool toe, samen met het water en de bouillonblokjes. Laat alles ongeveer een kwartier koken en pureer daarna fijn met de mixer. Eventueel passeer door fijne zeef.</p>
<p>2/ 200 g gerookt spek</p>	<p>2/ SPEK Snijd het spek in fijne blokjes en bak ze in een droge antiaanbakpan. Ze mogen goed uitgebakken zijn. Laat ze uitlekken op keukenpapier.</p>
<p>3/ ½ bosje bosuitjes 5 takjes peterselie 50 g hazelnoten</p>	<p>3/ GARNITUUR Snij de bosuitjes en de peterselie klein. Hak de noten eerst grof en bak ze kort aan in de pan.</p>
<p>4/ 100 ml room 1 dooier</p>	<p>4/ LIAISON Klop de dooier los in de room en meng deze liaison op het laatst door het garnituur.</p>
<p>5/ Garnituur (van 3 en 4)</p>	<p>5/ SERVEREN Breng soep aan de kook en schenk in diepe borden. Drapeer de garnituur in ring of verdeel over de soep. Serveer direct.</p>





4 TUSSENGERECHT ZEEDUIVEL MET GESTOOFDE VENKEL EN VENKELSAUS

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 1 kg zeeduivel 14 plakjes bacon 14 stukjes rozemarijn</p>	<p>1/ ZEEDUIVEL (LOTTE) Ontvries de zeeduivel en portioneer in 14 gelijke stukken. Kruid met zout en peper. Rol de bacon om de zeeduivelopelet. Bestrijk het rolletje met olie. Gril of bak de rolletjes totdat de bacon krokant is. Steek een takje rozemarijn in elke filet. Zet de vis vlak voor uitserveren nog ongeveer 5 minuten in een oven van 140°C totdat deze een kerntemperatuur van 55°C bereikt heeft.</p>
<p>2/ 2½ venkelknollen Roomboter 1 scheutje Pernod 1 rode paprika Peper en zout</p>	<p>2/ GESTOOFDE VENKEL Snijd de venkel in zeer dunne ringen. Stoof de venkel op een zacht vuur gaar in boter, een scheutje water en een scheutje Pernod. Snijd de paprika doormidden en verwijder de zaadlijsten. Snijd de paprika in blokjes en voeg toe aan de venkel. Stoof nog even mee. Breng op smaak met peper en zout. Verwarm de gestoofde venkel nogmaals kort voor uitserveren.</p>
<p>3/ 1 sjalotje ½ venkelknol 2 eetlepels Pernod 150 ml witte wijn 350 ml visfond 250 ml slagroom 3 takjes tijm 75 g roomboter</p>	<p>3/ VENKELSAUS Pel en snipper de sjalot, snijd de venkel fijn en zet even kort aan in de olie. Voeg de Pernod, witte wijn, visfond, water, slagroom en tijm toe. Laat zachtjes indampen tot ong. iets meer dan de helft. Zeef de saus. Verwarm vlak voor uitserveren de saus en monteer met blokjes koude boter.</p>
<p>4/</p>	<p>4/ SERVEREN Maak een spiegeltje van saus op het midden van een voorverwarmd bord. Leg hier een schepje gestoofde venkel op. Daarop de gegrilde zeeduivel.</p>





5 HOOFDGERECHT HERTFILET MET CRANBERRY EN RODE PORT SAUS

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 1 kg wildpoulet 250 ml rode wijn 250 ml rode port 350 ml kalfsfond 75 g boter 30 g pure chocolade ½ takje rozemarijn	1/ RODE PORT SAUS Snijd de wildpoulet klein. Bak de poulet aan en blus af met de rode port. Voeg kalfsfond, chocolade en rozemarijn toe en laat het sudderen tot het wild gaar is. Zeef de saus en gebruik de poulet voor het pasteitje. Kook de saus in tot 4 dl. Monteer deze zo nodig met blokjes ijskoude boter.
2/ 7 plakken Serranoham	2/ SERRANOHAM: Halveer de plakken Serranoham. Bedek een bakplaat met vetvrij papier. Leg daarop de plakjes Serranoham. Leg ze strak en plat zonder kreukels neer en laat tussen de plakjes onderling een tussenruimte. Bedek de plakken met een tweede vel vetvrij papier. Druk het lichtjes aan. Laat ze in een oven drogen tot status krokant en goudbruin. Het mooiste resultaat krijg je bij lage temperaturen zoals 60 °C (± ½ uurtje). Laat ze op de plaat afkoelen tot kamertemperatuur.
3/ 1,2 kg hertfilet	3/ WILD Ontvlies de filet en braad het wild even aan in de boter en zet het weg. Tegen het uitserveren in een voorverwarmde oven plaatsen (200°C) de kerntemp 55°C. Laat dan even rusten. Portioneer in 14 gelijke stukken
4/ 1 kg aardappelen	4/AARDAPPELPUREE Aardappel puree op de gebruikelijke manier maken.
5/ 2/3 sinaasappels (sap ervan) 100 g suiker 250 g cranberries	4/ CRANBERRYSAUS Verwarm de sinaasappelsap en voeg hieraan de suiker toe. Laat de suiker helemaal oplossen. Voeg hieraan de cranberries toe. Laat het geheel ongeveer 10 minuten doorkoken totdat al de cranberry's zijn geknapt. De saus wordt dikker zodra deze enigszins afkoelt



<p>6/ 500 gr spruitjes Roomboter 400 ml kippenbouillon 1 bosje worteltjes</p>	<p>6/ GARNITUUR Maak de spuiten schoon. Ontdoe de spruiten van de buitenste blaadje. Doe de spruiten in een hoge pan met een klontje boter. Kook de spruiten in de kippenbouillon in ± 15 min gaar. Maak de worteltjes schoon en kook ze gaar.</p>
<p>7/</p>	<p>7/ SERVEREN Leg op een bord eerst een streep aardappelpuree (met de spuitzak) waarop de spruitjes, worteltjes en gedroogde ham. Leg in het midden het stukje wild met een toefje cranberry saus. Daaronder een streep rode port-saus</p> 



6 DESSERT OMELETTE SIBÉRIENNEE

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 150 g bruine suiker 45 g boter 75 ml water 3 eierdooiers 150 ml melk 250 ml room</p>	<p>1/ BUTTERSCOTCH IJS Zet 2 rvs platte schalen in de vriezer. Doe voor het butterscotch-ijs de bruine suiker met de boter in een pan met een dikke bodem. Roer de massa en laat deze 1 minuut doorkoken. Voeg nu het water toe en laat het geheel nog eens 5 minuten doorkoken tot stroperig. Laat nu de massa afkoelen. Klop de eierdooiers los en voeg de melk toe. Verwarm het au bain marie tot deze lobbijg wordt. Voeg de suikersiroop toe. Laat het afkoelen en meng er dan de lobbijg geslagen room door. Draai er in de sorbetière een mooi ijs van.</p>
<p>2/ 3 eieren 125 g suiker 25 g vanillesuiker 150 ml volle melk 250 ml room</p>	<p>2/ VANILLE IJS Klop voor het vanille-ijs de eieren samen met de suiker en de vanillesuiker in een kom los. Giet daar het eiernmengsel al roerend bij. Verwarm de massa au bain marie tot deze lobbijg wordt. Laat het afkoelen en meng er dan de lobbijg geslagen room door. Draai er in de sorbetière een mooi ijs van. Laat beide ijs-soorten in de vriezer opstijven. Schep uit elke bak met de kleinste ijsknijper 14 bolletjes, druk die plat tot 6 cm en leg ze op de koude rvs schalen terug in de vriezer.</p>
<p>3/ 4 eieren 100 g suiker 120 g gezeefde bloem 1 vanillestokje (alleen het merg)</p>	<p>3 BISCUIT Verwarm een oven voor tot 190° C. Klop de eieren met de suiker luchtig en spatel daar de gezeefde bloem en het vanille merg door. Bekleed een bakplaat met bakpapier en strijk het deeg hierop 2 cm dik uit. Plaats de bakplaat gedurende 7 minuten in de voorverwarmde oven. Laat het biscuitdeeg afkoelen. Steek er dan 28 ronde plakjes van 6 cm uit.</p>
<p>4/ 75 g rozijnen 75 ml bruine rum 50 ml water</p>	<p>4/ ROZIJNEN Meng de rum met kokend water. Laat de rozijnen hierin weken.</p>



<p>5/ 100 g suiker 50 ml water 3 eiwitten 50 g poedersuiker 50 g suiker</p>	<p>5/ ITALIAANS SCHUIM</p> <p>Kook voor het Italiaans schuim de suiker met het water tot een suikerstroop van 96°C. Klop de eiwitten met de poedersuiker zeer stijf op. Voeg nu al kloppend de 50 gr suiker toe tot het eiwit luchtig en standig is. Voeg dan de suikerstroop met een dun straaltje onder voortdurend kloppen aan het eiwit toe. Verwerk het schuim direct.</p>
<p>6/ rozijnen (zie 3)</p>	<p>6/ NU SNEL WERKEN</p> <p>Plaats een biscuit-rondje op de koude rvs plaat en leg er wat geweekte rozijnen op. Leg daarop een ronde vanille-ijschijf. Dek dit af met een tweede biscuit-rondje en leg daarop een butterscotch-ijschijf. Bestrijk elk torentje aan de zijkant met een paletmes met Italiaans schuim en spuit met een spuitzak met een middelmaat spuitmond een rozet van Italiaans schuim op elk "torentje". Zet ze tot gebruik terug in de vriezer.</p>
<p>7/ 5 cc water 100 gr. suiker 150 ml room</p>	<p>7 / SERVEREN</p> <p>Breng het water met de suiker aan de kook tot het karamelliseert. Voeg dan de room toe en roer de massa glad. Maak een cornetje en spuit daarmee karamel-ruitjes op de koude borden. Zet daarop de omelette Sibérienne en bruineer het Italiaans schuim met een brandertje. Serveer het direct uit.</p>