



1^e Amuse:
Escargots soesjes in beurre cidersaus



2^e Soep:
**Zuurkoolsoep (Poolse Kapusniak)
met rookworst**



3^e Tussengerecht:
**Coquilles met hazelnoten, bloedworst
en appeltjes**



4^e Spoon:
Gin-tonic sorbet



5^e Hoofdgerecht:
Fazantfilet met zuurkoolstamp



6^e Dessert:
Macademia / foie / vanilleijs



1 - Amuse



Escargots soesjes in beurre cidersaus

Wijnadvies:

2 - Soep



Zuurkoolsoep (Poolse Kapusniak) met rookworst

wijnadvies:

3 - Tussengerecht



Coquilles met hazelnoten, bloedworst en appeltjes

wijnadvies:

4 - Sobet



Gin -tonic sorbet

wijnadvies:

5 - Hoofdgerecht



Fazantfilet met zuurkoolstamp

wijnadvies:

6 - Dessert



Macademia / foie / vanilleijs

wijnadvies:



1 ESCARGOTS SOESJES IN BEURRE CIDERSAUS

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 125 ml. melk 125 ml. water 125 gr. boter snuf zout 125 gr. bloem 5 eieren	1/ SOESJES Verwarm de melk met het water en de boter breng aan de kook. Neem de pan van het vuur en voeg de gezeefde bloem toe. Roer goed tot een bal. Zet pan weer op het vuur en gaar het beslag (bal komt goed los van de bodem en laat een lichte vetlaag achter op de bodem). Roer het beslag rustig zodat de hitte ervan af is. Roer dan een voor een de eieren door het beslag. Het beslag wordt glanzend en moet een mooie spuitbare dikte hebben. Doe het beslag in een spuitzak met een klein spuitmondje. Verwarm een oven op 200/210°C. Spuit op een bakplaat met bakpapier (of mat) 28 middel kleine bolletjes. Bak de soesjes op in ongeveer 15/20 minuten tot ze mooi bruin zijn. Laat afkoelen.
2/ 250 gr. splitskool 125 gr. Liver gerooktspek (gesneden) boter zout, peper 28 escargots (blikje)	2/ VULLING Leg de spek 15 minuten in de vriezer. Blancheer 250 gr. gesneden kool in kokend, gezouten water. Snij de spek <u>zeer fijn</u>. Bak de spek in boter in een koekenpan met wat verse peper. Voeg samen met de goed uitgelekte kool en verwarm. Voeg slakken toe en verwarm het geheel goed. (Laat niet koken) Maak "hoog" op smaak met zout en peper.
3/ 1 sjalotje 1 teentjes knoflook 25 cl ciderazijn 1 appel 100 ml cider 100 g boter Zout/peper	3/ BEURRE CIDERSAUS Verwarm de gehakte sjalotjes in de ciderazijn tot de azijn verdampt is. Voeg de cider en de in stukjes gesneden appel toe, laat stoven en indikken. Voeg de boter, zout en peper toe. Zeef de saus. Moet dunne mooie botersaus worden. Maak de saus mooi glad met de staafmixer.
4/ peterselie (bron: Les Amis de Cuisine Den Haag)	4/ SERVEREN Snij de soesjes open en vul met warme vulling. Leg een escargot op elk soesje. Maak spiegel op rond warm bord van de warme ciderbotersaus en schik daarop twee gevulde soesjes. Maak af met gesneden krulpeterselie. Serveer goed warm! 



2 ZUURKOOLSOEP (POOLSE KAPUSNIAK) MET ROOKWORST

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 3 winterwortel 1 grote ui 1 grote prei ½ bos selderij 3 tenen knoflook 1 venkel 1 aardappel 1 laurierblad 2 limoenbladen 6 peperkorrels 3 jeneverbessen ¼ eetlepel selderijzout 3 liter kokend water	1/ KRUIDENBOUILLON Spoel de groenten af. Let op zand in de prei! De groenten hoeft niet geschild of gepeld te worden. Snijd de groenten in grove stukken van 4 tot 5 centimeter. Doe alle groenten in de hogedrukpan. Voeg de laurierblad, limoenblad, grof gestamppte peperkorrels en geplette jeneverbessen toe, maar houd de selderijzout apart. Vul de hogedrukpan aan met 3 liter kokend water, zodanig dat alle groenten helemaal onder water staan. Breng de hogedrukpan op druk en laat de bouillon ongeveer 45 minuten trekken. Giet de bouillon af door een schone passeerdoek of theedoek zonder luchtjes. Voeg naar smaak selderijzout toe.
2/ 500 g zuurkool 25 g boter 1 middelgrote ui 1 teentje knoflook 70 ml wodka groentebouillon (zie 1/) 2 laurierblaadjes 1 tl komijnzaadjes 3 kl. kruimige aardappelen peper en zout	2/ ZUURKOOLSOEP Laat de zuurkool uitlekken (voeg dit vocht naar smaak bij de soep) en snijd fijn. Snipper de ui en knoflook. Verwarm de boter en fruit hierin de ui en knoflook. Voeg de zuurkool toe en fruit die even mee. Blus af met de wodka en de bouillon en voeg de aardappel, laurierblaadjes en komijnzaadjes toe en laat dit een half uurtje zachtjes koken. Doe de soep in de blender of zet de staafmixer in de soep en pureer. Passeer vervolgens door de fijne zeef. Breng dan opnieuw aan de kook en kook 10 minuten zachtjes. Breng op smaak met peper en zout.
3/ 1 rookworst (250 gr.)	3/ ROOKWORST Verwarm de rookworst en snij in plakje en halveer deze.
4/ dille	4/ SERVEREN Verdeel de rookworst in de soepborden. Schep de soep erin, garneer het met de fijngeknipte dille. 



3 COQUILLES MET HAZELNOTEN, BLOEDWORST EN APPELTJES

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 1 bosje peterselie ½ kippenbouillonblokje ± 100 ml water	1/ COULIS-PETERSELIE: Was de peterselie en kook hem gaar gezouten water gedurende een 5-tal minuten. Koel onmiddellijk af en mix daarna met de kippenbouillon. Kruid met peper en zout.
2/ 1 sjalotje 200 ml appelsap 100 ml room	2/ COULIS-APPEL: Pel en snipper de sjalot. Fruit de sjalot glazig in wat boter en voeg de appelsap toe. Kook deze tot ± 150 ml dan zeven met een puntzeef en de room toevoegen. Kook in tot de gewenste saus dikte en breng het op smaak met peper en zout.
3/ 100 gr. gepelde hazelnoten 150 gr. geklaarde boter. 14 st coquilles	3/ HAZELNOOTMENGSEL: Cutter de hazelnoten fijn (niet tot poeder, er moeten nog stukjes in zitten!) en vermeng ze met de geklaarde boter. Kruid met peper en zout. Plaats de coquilles in een ingeboterde ovenschaal en schik op elke vrucht een lepel hazelnoot/botermengsel.
4/ 100 gr. geklaarde boter citroensap	4/ BEURRE NOISETTE Maak een beurre noisette (= hazelnootkleurige boter) met de boter. Warm de coulis van peterselie op met een beetje beurre noisette. Voeg er een druppel citroen aan toe om het vet te breken. Maak het fijn met de staaf mixer en laat deze tot de gewenste dikte inkoken.
5/ 250 gr. bloedworst	5/ BLOEDWORST Snijd de bloedworst in 14 plakjes van ± 1 cm.
6/ 2 Granny Smith appels	6/ APPELS Snijd de appels in fijne julienne. Besprenkel met wat citroensap.
7/	7/ TEGEN HET UITSERVEREN Plaats de coquilles in een voorverwarmde oven van 200° C gedurende 4 tot 5 minuten. Zet nog eens kort onder de grill. Bak de bloedworst.



8/

bieslook

8/ SERVEREN

Plaats de bloedworst op het bord waarop de coquilles. Daar tussen de julienne van Granny Smith. Werkt het af met een streepje coulis-peterselie en coulis-appel. Maak het af met bieslook.





4 SORBET GIN TONIC SORBET

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 400 gr. basterdsuiker 400 ml. water 400 ml. tonic 4 eetlepels gin 2 limoen, uitgeperst + zeste Enkele druppels citroensap 1 eiwit	1/ SORBET Doe de basterdsuiker in een pan met 400 ml water. Zet op een laag vuurtje tot de suiker is opgelost. Zet het vuur nu wat hoger, en laat 1 minuut koken. Haal de pan van het vuur en laat afkoelen. Doe de tonic in een kom en doe de suikerstroop erbij. Laat afkoelen in de koelkast. Eens afgekoeld doe je de vier eetlepels gin bij de tonic-suikermix en voeg je de citroen en limoenzeste en het sap toe. Doe in de ijsmachine en voeg opgeklopt eiwit toe. Bereiding duurt ong. 25 min. Zet tot gebruik in de diepvries.
2/ 1 citroen 14 muntblaadjes	2/ GARNERING. Snijd citroen in 7 schijfjes en halveer deze.
3/	3/ SERVEREN Serveer in mooi glaasjes (gekoeld) met citroenschijfjes en muntblaadje 



5 FAZANTFILET MET ZUURKOOLSTAMP

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 1 lange rammenas peper en zout 75 g boter	1/ RINGEN Zet 14 ringen klaar Ø 7 cm en vet in met wat boter. Snij van de rammenas mooie, gelijke repen (gaat goed met een mandoline of snijmachine). Bak ze even in boter tot ze zacht zijn en bekleedt er direct de cilindervormpjes mee. Zet ze apart.
2/ 1 kg aardappelen 500 gr. zuurkool 400 ml appelsap 100 ml witte wijn 1 eetl. basterdsuiker 200 gr. spekblokjes 6 jeneverbessen 2 laurierblaadje 2 kruidnagel klontje roomboter scheutje water peper en zout	2/ ZUURKOOLSTAMP Doe de zuurkool samen met de jeneverbessen, laurier, kruidnagel en basterdsuiker in een pan. Voeg appelsap, witte wijn toe en breng aan de kook. Draai het vuur laag zodra het kookt en laat het lekker gaar stoven. Let wel op dat het niet droog kookt en aanbrandt. Als het gaar is draai je het vuur uit en verwijder je de jeneverbessen, kruidnagel en de laurier. Je kunt de pan nu even aan de kant zetten Schil de aardappelen en snijdt ze in gelijke stukken, kook ze in een laagje water gaar met een flinke snuf zout. Bak de spekjes uit in een klein beetje boter tot ze knapperig uitgebakken zijn. Houd ze apart, net als het spekvet, want dat meng je later ook door de zuurkoolstampot. Check na zo'n 15 minuten of de aardappelen gaar zijn. Dit doe je door er met een mes in te prikken. Zijn ze gaar? Giet ze dan af en laat ze (kort) droogstomen op het kleinste pitje op de laagste stand. Stamp de aardappelen met het spekvet en eventueel wat boter /room. Als dit goed door elkaar gestampt is, stamp je de zuurkool erdoorheen. Als laatst roer je de spekjes door de zuurkoolstampot en breng je het op smaak met peper en wat zout .
3/ 1 theel. dragon - gedroogd ¼ theel. tijm - gedroogd ¼ theel. knoflookpoeder 1 el paprikapoeder ½ theel. cayennepeper versgemalen zwarte peper	3/ KRUIDEN Maal de kruiden in de vijzel fijn. Wrijf er de fazantfilets er aan één zijde mee in en laat intrekken.



4/ 5 fazantenhanen	4/ FAZANT FILEREN Fileren: - Indien met pootje: geef een paar flinke tikken boven het drieteng pootje en trek met een draai los. - Snijd de poten netjes in en dan bouten zorgvuldig los van 'de koffer. - Halveer het karkas overdwars met mes of wildschaar. - Snijd de filets los van de borst en trek het vel eraf. - Snij de haasjes van de filets voor de jus.
5/ 10 fazantenboutjes zout 75 gr. boter 6 eetl. cognac 350 ml wildfond 350 ml water	5/ FAZANT BOUTEN BRADEN Zout de bouten. Bak ze in de boter in 4 minuten bruin. Schenk de cognac en de fond in de pan, sluit af met een deksel en laat op het allerlaagste pitje 1 uur stoven - een sudderplaatje is een goed idee. Draai tussentijds een keer of wat om. Snijd het vlees van de botten en trek met 2 vorken uiteen tot draadjes. Voeg wat van de jus toe. Houd warm in de warmhoudkast. Rest van de jus mag bij de fazantensaus.
6/ WUPS (wortel, ui, prei, selderij) boter 350 ml wild bouillon ev. Arrowroot	6/ FAZANTSAUS Maak een saus van de fazantkarkassen en wat WUPS. Bak aan in wat boter. Blus het aanbaksel in de pan met de bouillon, de rest van fazantenjus en misschien nog wat water. <u>Laat deze zo lang mogelijk</u> op een zacht vuurtje trekken. (LET OP dat er voldoende vocht in zit). Kruid met peper en zout. Eventueel nog wat binden met arrowroot (even doorkoken).
7/ 100 gr. boter	7/ FAZANTFILETS BRADEN Braad de fazantfilets in 2 minuten rondom bruin. Zet het vuur vervolgens lager en bak ze in ongeveer 6 minuten à 7 minuten rustig verder. Kerntemperatuur aan het eind 55 graden. Laat 5 -10 minuten in lauwe oven doortrekken. Dan trancheren.
8/ 2 appels 1 eetl. basterdsuiker 1/2 theel. Kaneel	8/ APPELS Snij de 2 appels in partjes (14 stuks). Meng de basterdsuiker en de kaneel in een kom. Voeg hier de partjes appel aan toe en roer het geheel door, zodat alle partjes omhuld zijn met het suikermengsel. Smelt in een koekenpan de boter, maar laat de boter niet bruin worden. Zodra de boter gesmolten is, voeg je het appelmengsel toe en laat het zachtjes bakken (ongeveer 5 minuten). Na het bakken moeten de appeltjes zacht zijn, maar nog wel in partjes (geen moes van maken).



9/

9/ EINDBEREIDING

Vul ondertussen de 14 beklede cilindervormpjes met de zuurkoolstamp. Strooi er wat paneelmeel op. Plaats ze gedurende 10 minuten in een oven van 140°C.

- Trancheer de filets.
- Maak 14 plukjes peterselie voor decoratie.

10/

Krul peterselie

10/ SERVEREN

Plaats de ringen op warme borden en verwijder de ringen. Schik de fazant en het draadjesvlees op het bord. Lepel de saus op het draadjesvlees en druppel rondom. Leg er een appelpartje bij. Versier met een plukje peterselie.

Snijden van de rammenas





6 MACADEMIA/FOIE/VANILLEIJS

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 150 gr. eendenlever 25 ml Pedro Ximenez (sherry) zout en peper Houtrookmot	1/ FOIE Verwijder de adertjes uit de lever. Rook de lever 10 à 15 minuten in een rookpan. Leg een stukje aluminiumfolie op bodem van de rookpan. Strooi beetje rookmot op de folie. Leg lekplaat en rooster in pan. Leg de lever op aluminiumfolie op het rooster. Sluit de pan af met het schuifdeksel op een kier. Zet op laag vuur tot er rook uitkomt. Zet dan het vuur uit en sluit de rookpan. Controleer na 10 minuten op gaarheid. Laat afkoelen. Prak de lever tot grove massa met vork. Voeg de sherry toe en meng goed. Maak op smaak met peper/zout. Rol de lever strak op in huishoudfolie; de rol krijgt een doorsnede van ongeveer een euro. Laat opstijven in de koelkast. Rol moet goed snijbaar zijn!! Zo nodig vlak voor het snijden even in diepvries.
2/ 250 ml volle melk 1 vanillepeul 250 ml room 175 gr. suiker 150 gr. eidooiers (± 5 st)	2/ VANILLE-IJS Verwarm de melk en room in een pan tot 70°. Voeg merg en lege vanillepeulen toe en laat even trekken. Meng ondertussen suiker en de eidooiers met een garde. Doe hier een klein beetje van het roommengsel bij roer stevig door met de garde en giet de rest erbij. Doorgaren tot 80 graden. Van het vuur af minimaal een uur laten trekken en daarna door fijne zeef passeren. Vervolgens ijs draaien. Zet ijs in diepvries of koelkast (afhankelijk van tijdstip uitserveren)
3/ 80 gr. briochebrood 50 gr. kristalsuiker	3/ BRIOCHE GEKARAMELLISEERD Snijd het briochebrood in piepkleine brokjes (een crumble). Smelt de suiker in een klein pannetje en laat karameliseren tot goudbruin. Roer de stukjes brioche er goed door heen en leg de stukjes op vetvrijpapier.
4/ 50 gr. macadamia 50 gr. hazelnoten	4/ NOTENCRUMBLE. Rooster de noten in een hete oven en hak fijn.
5/ 28 macadamianoten 200 ml water 240 gr. suiker	5/ GEKARAMELLISEERDE MACADAMIA'S Water in kleine pan met suiker verwarmen tot 175°. Macadamianoten toevoegen en roeren dat ze goed bedekt zijn. Laat noten licht karamelliseren. Leg de noten op een siliconen matje (los van elkaar) en laat afkoelen.



6/

Honey cress

Extra vierge olijfolie

(Bijv. masia el altet selection
of Vallaurea Taggiasche)

6/ SERVEREN

Leg een flinke quenelle vanille-ijs in het midden van een koud bord. Leg een streep van noten crumble en gekaramelliseerde brioche aan weerszijden. Leg naast het ijs op de noten crumble en de gekaramelliseerde brioche een twee gekaramelliseerde macadamia noten. Leg daarop een plakje ganzenlever. Maak geheel af met wat honey cress op de ganzenlever en wat druppels/dun streepje olijfolie (super kwaliteit!)



(bron: Francois Geurts)