



1^e Voorgerecht:
Oesters & Rodenbach



2^e Soep:
Bisque



3^e Tussengerecht:
vissalade in schelp



4^e Spoon:
Kiwi sorbet



5^e Hoofdgerecht:
**Trio van wild op
knolselderij met portsaus en
cranberrie**



6^e Dessert:
**Bosbessen en bramenmousse,
witte chocoladesaus**



1 - Amuse



Oesters & Rodenbach

wijnadvies: Bauer Riesling Kabinett feinherb

2 - Soep



Bisque met rivierkreeftjes

wijnadvies:

3 - Tussengerecht



vissalade in schelp

wijnadvies: De Wetshof Estate Chardonnay Sur Lie

4 - Sroom



Kiwi sorbet

5 - Hoofdgerecht



Trio van wild op knolselderij met portsaus
en cranberries

wijnadvies: Villa Loren Valpolicella Ripasso Superiore

6 - Dessert



Bosbessen en bramenmousse, witte
chocoladesaus

wijnadvies: Casette di Alice Brachetto d'Acqui

Wijnadvies: Roosendaals wijnhuis



1 AMUSE OESTERS & RODENBACH

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 14 oesters Bloem Eiwit Algae Powder Aventurine	1/ OESTERS Let op: zeef het vocht van de oesters en geeft het door aan de Bisque. Maak de oesters open en dep ze droog. Haal ze door de bloem, eiwit en panko gemixt met algenpoeder naar smaak. Voor serveren: Frituur kort tot krokant op 170°.
2/ 1 flesje Rodenbach 100 gr. bruine basterdsuiker	2/ RODENBACH SAUS Kook het Rodenbach bier met bruine basterdsuiker in tot 2/3 en laat afkoelen. Doe het dan in een spuitfles.
3/ 140 gr. eendenlever	3/ EENDENLEVER Snij de eendenlever in dunne plakken. Transeer de plakjes in het midden (grootte van de oester) op een koud bord en zet deze in de vriezer (lichtjes aanvriezen)
4/ Rietsuiker 70 gr. Roquefort Algae Powder Aventurine	4/ SERVEREN Brand voor serveren de eendenlever af met een beetje rietsuiker. Leg hierop de oester. Serveer het geheel met een snufje algenpoeder en roquefort. Garneer met wat druppels Rodenbach saus. 



2 SOEP BISQUE MET RIVIERKREEFTJES

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ zonnebloemolie 1 kg garnalen koppen bloem 2 kleine blikjes tomatenpuree 40 ml cognac 500 ml droge witte kookwijn 1 pot visfond	1/ BISQUE BASIS Olie heet maken in soeppan en de garnalen koppen goed aanbakken (karamelliseren). Tomatenpuree en twee lepels bloem erbij en kort meebakken (gebruik een spatel om aanbakken te voorkomen!). LET OP: NIET ONDER DE AFZUIGKAP! Blus af met de cognac en flambeer; laat helemaal uitbranden tot alcohol volledig weg is. Schenk daarna de witte wijn erbij en maak alle aanbaksels los van de pan. Stort in een schaal en zet weg.
2/ 2 stengels bleekselderij ± 400 gr. knolselderij (van 5) 1 winterpeen ½ venkel 100 gr. champignons 1 ui 1 prei 4 rijpe tomaten 2 tl vanille extract ½ el cayennepeper (naar smaak) 6 tenen knoflook 8 takjes verse tijm 1 kleine kopjes espresso 200 ml slagroom 30 gr. kreeftenpasta citroensap	2/ BISQUE Gebruik de soeppan van 1/ Gebruik voor de knolselderij de afsnijdsels van het hoofdgerecht. Alle groenten (m.u.v. tomaten) in stukjes snijden bakken in zonnebloemolie. Groenten moeten mooi kleur hebben. Doe vervolgens de aangebakken garnalen koppen erbij. En het vocht van de oesters Hierna de tomaten in grove stukken snijden en toevoegen. Voeg water toe (± 2 liter) het geheel moet net onder staan. Vanille extract, klein gesneden knoflook en kruiden toevoegen. Laat 30 - 45 min. zachtjes tegen de kook aan gaan. Voeg 1 klein kopje espresso bij de nog niet ingekookte bisque. Zeef bisque. Laat de bisque zachtjes inkoken tot 2/3 volume en voeg de kreeftenpasta en naar smaak visbouillonbokjes. Tegen het uitserveren slagroom (naar smaak) erbij. Breng op smaak met beetje citroensap en zout/peper.
3/ 100 gr. rivierkreeftjes opgeklopte room accla cress (tussengerecht)	3/ SERVEREN Serveer de bisque in een whisky glas of een leeuwenkopje. Verdeel de rivierkreeftjes en de hete bisque over de kommen. Garneer met wat opgeklopte room en een enkel blaadje cress.





3 TUSSENGERECHT VISSALADE IN SCHELP

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 1 zalmforel filet 1 l water 2 visbouillon blokjes	1/ ZALMFOREL Doe een liter water in een pan, met visbouillon blokjes. Breng aan de kook en zet het vuur zacht Pocheer de filet afhankelijk van de grootte ca. 5 minuten. Haal ze uit de bouillon, laat ze afkoelen en verwijder het vel zet de filets tot verder gebruik afgedekt in de koeling.
2/ 30 lege halve St. Jacobsschelpen 14 plakjes bladerdeeg zonnebloem olie	2/ ST JACOBSSCHELP Zet de oven op 200°. Smeer 15 schelpen aan de binnenkant goed in met olie. (voor de zekerheid één schelp meer.). De andere 15 schelpen aan de buitenkant zorgvuldig met olie insmeren. Leg een plakje bladerdeeg aan de binnenkant van de schelp, bedek dit met de buitenkant van de andere schelp en haal overvolg bladerdeeg weg. Doe dit met alle schelpen. Leg de schelpen op de bakplaat en bak gedurende 15 minuten in de voorverwarmde oven. Laat helemaal afkoelen en haal de schelpen dan pas voorzicht los, leg de bladerdeeg-schelpen op een rekje tot gebruik.
3/ 14 kwarteleitjes ½ krop ijsberg sla 1 stronk gekookte mais 1 stengel bleekselderij ½ komkommer 3 lente-uitjes 8 cornichons 150 gr. gerookte zalm 200 gr. krabsticks gepocheerde forel (van 1/ 10 gr. dille vers olie-azijn-peper-zout	3/ VISSALADE Kook de kwarteleitjes ongeveer 4 minuten (hard) en bewaar in ijswater tot gebruik. Pel de kwarteleitjes. Snijd de ijsbergsla ragfijn en zet afgedekt tot gebruik in de koeling. Kook de maiskolf gaar, spoel met koud en snijd de maiskorrels los. Was de komkommer, laat de schil eraan, haal de zaadlijsten eruit en snijd deze in brunoise, doe dit ook met de cornichons. Was de bleekselderij en haal de draden eraf en snijd ook in brunoise. Snijd de lente-uitjes in dunne ringetjes, Snijd de gerookte zalm en de krabsticks in brunoise. Trek kleine stukjes van de gepocheerde forel, snijd de dille zeer fijn. Voeg alles behalve de ijsbergsla in een kom en dek af. De salade moet voor opdienen op kamertemperatuur zijn.
4/ 75 ml kalamata olijfolie 10 ml chardonnay azijn 50 ml sinaasappelsap witte peper en zout	4/ DRESSING Doe de olijfolie in een kom en klof met een garde, voeg de azijn toe en blijf kloppen. Voeg sinaasappelsap toe. Klof tot dat je een mooie dressing hebt, breng op smaak met witte peper en zout.



	Dek af en laat op de werkbank staan. Voor het uit serveren, voeg je de dressing door de salade en laat 15 minuten intrekken voor het uitserveren
5/ 14 grote garnalen	5/ Snij van de garnaal de pootjes af maar laat kop en schaal zitten. Bak ze zonnebloemolie en laat afkoelen. Knip het pantser open.
6/ 2 aardappels	6/ AARDAPPELPUREE Maak wat aardappelpuree om de schelp op het bord te zetten. Maak de aardappelpuree op smaak. Boter, melk enz.
7/ Serveerschelp met een vlakke onderzijde accla cress	7/ SERVEREN Leg de serveerschelp op een bord in een bedje van aardappelpuree, leg hier wat ijsbergsla op. Daarop twee eetlepels vissalade en het kwarteleitje in het midden en de garnaal ernaast. Leg de bladerdeegschelp tegen de achterkant van de echte schelp, zodat het lijkt alsof de schelp openstaat. 



4 SPOOM KIWI SORBET

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 150 ml water 100 gr. suiker 6 rijpe kiwi's 1 limoen (sap) 1 citroen (sap) 1 eiwit	1/ KIWI SORBET Zet 14 hoge glazen in de vriezer Maak van het water en de suiker een siroopje, door het water te koken tot de suiker opgelost is. Schil de kiwi's en pureer ze in de blender. Doe er het gezeefde sap van de limoen en de citroen bij. Zeef deze kiwipuree. Meng de suikersiroop en de kiwipuree. Draai er t.z.t. een mooi sorbetijs van na toevoeging van het eiwit.
2/ 2 kiwi's 14 muntblaadjes	2/ Doe 1 à 2 bolletjes kiwi sorbetijs in een hoge champagne-flute. Zet het op een bordje. (eventueel met een papieren onderzettertje). Snijd de geschilden golden kiwi in 14 of 7 plakjes (halveer de 7 plakjes). Gebruik de hele of halve plakjes als garnering. Serveer het direct uit. 



5 HOOFDGERECHT TRIO VAN WILD OP KNOLSELDERIJ MET PORTSAUS EN CRANBERRIES

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 500 gr. aardappels melk boter nootenmuskaat 1 ei 60 ml melk 60 ml water 60 gr. boter 100 gr. bloem 2 eieren	1/ POMMES DAUPHINE Schil de aardappels en snijd ze in <u>gelijke</u> blokje en kook ze tot ze gaar is. Giet ze af en laat deze even uit wasemen. Maak er fijne puree met pureeknijper kruidt deze zout, peper en notenmuskaat. Soezenbeslag Doe de melk en de boter in een pan. Breng het geheel langzaam aan de kook. Zorg ervoor dat de boter gesmolten is voordat het mengsel kookt. Zet het middelhoog vuur lager en voeg in één keer de bloem toe. Roer het mengsel direct door totdat alle bloem is opgenomen. Blijf roeren tot de bloem gaar is (loslaat van de bodem). Voeg dan een ei toe als deze geheel is opgenomen het tweede ei. Voeg dan het beslag bij de aardappelpuree. Meng alles nu goed door elkaar. Maak er met een ijsknijper 42 balletjes van. Tegen het uitserveren de pommes dauphine frituren.
2/ 1 knolselderij Mosterd Bloem Ei Paneermeel	2/ GEPANANEERDE KNOLSELDERIJ Snijd de knolselderij op snijmachine in plakken met snijmachine stand 20. Steek de plak knolselderij uit met een ronde uitsteker. Afsnijdsels naar 2/ soep. Smeer de plak in met mosterd. Haal de plak door de bloem Haal de plak door een geklopt ei met een druppeltje olie. Haal door het paneermeel. Bak de plak in de kleine frituur.
3/ 500 gr. hertenbiefstuk 500 gr. haasrugfilet 500 gr. everzwijn 200 gr. geklaarde boter Knoflook Rozemarijn Laurierblad	3/ WILD Vacumeer het vlees in aparte zakken. Met kruiden en olie Gaar in sous vide 50°C Bak voor het serveren, in hete geklaarde boter, een maillard korstje. De Maillard-reactie (vaak "Maillard-bakken" genoemd) is een chemische reactie die plaatsvindt wanneer je voedsel bakt, braadt of roostert — en die zorgt voor bruining en rijke aroma's. Het is een van de belangrijkste processen in de keuken voor smaakontwikkeling. Bak elke kant zeer kort (± 30 sec.). Hou het onder aluminium warm. Transeer het wild in mooie plakjes en direct uitserveren.



4/ 300 ml port 350 ml wildfond 100 gr. boter (koud) 75 gr. pure chocolade 1 takje rozemarijn	4/ Reduceer de port en fond met de rozemarijn tot de helft. Voeg dan de chocolade toe. Breng op smaak met peper en zout. monteer de saus vlak voor het opdienen met koude boter
5/ 150 ml sinaasappelsap 50 gr. suiker 200 gr. cranberry's 50 gr. boter (zacht)	5/ CRANBERRYBOTER Verwarm de jus d'orange en los de suiker erin op. Voeg de cranberries toe en kook deze 10 min. totdat alle cranberries geknapt zijn. Laat afkoelen tot kamertemperatuur. Meng de boter met cranberriescompote en rol op in alufolie en leg koud weg.
6/ 500 gr. kleine spruitjes 50 gr. boter 350 ml kippenbouillon	6/ SPRUITEN Maak de spruitjes schoon en stoof ze in een wok in de boter. Voeg op wijze van risotto elke keer een scheut kippenbouillon toe en roer tot ze beetgaar zijn. Maak af met nootmuskaat.
7/ 14 kastanje champignons	7/ CHAMPIGNONS Maak de champignons schoon. Gaar de champignons in een droge pan . Voor serveren: Snijd een plak van boter en leg op de champignon.
8/ Chilli cress	8/ SERVEREN Leg de gepaneerde gebakken schijf knolselderij in het midden van het bord. Leg op de knolselderij 3 stukjes wild. Leg op het wild een champignon met cranberries. Drapeer spruitjes eromheen Drapeer de portsaus eromheen Leg de Pommes dauphine ernaast. 



6 DESSERT BOSBESSEN EN BRAMENMOUSSE, WITTE CHOCOLADESAUS

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 50 gr. bosbessen (diepvries) 500 gr. bramen (diepvries) 50 ml water 150 gr. suiker 600 ml water 300 gr. suiker 100 ml room 32 g gelatine	1/ BOSBESSEN EN BRAMENCOULIS Doe alle ingrediënten in een pan en breng aan de kook. Laat op laag vuur gedurende 30 min. zachtjes koken. Na de kooktijd, mix je het mengsel met de staafmixer, waarna je het passeert door een fijne zeef. Zet de coulis even apart. Week intussen de gelatineblaadjes in een kom koud water. Doe alle ingrediënten in een steelpan en verwarm zonder te koken totdat de suiker is opgelost. Voeg de geweekte en uitgeknepen gelatine toe tot deze geheel is opgenomen. Stort het mengsel in 14 silicone mallen en laat het goed afkoelen en opstijven in de vriezer. Controleer de stijfheid en plaats het daarna in de koelkast.
2/ 100 ml melk 400 ml 40% volle room 300 g witte chocolade 15 g glucosepoeder	2/ WITTE CHOCALADESAUS Breng de melk met de room aan de kook. Los de glucosepoeder hierin op. Laat iets afkoelen en giet op de chocolade. Roer goed door tot de chocolade is gesmolten en plaats in de koeling. Voor gebruik nog even opkloppen.
3/ 20 muntblaadjes 100 ml zonnebloemolie	3/ MUNTOLIE Verwarm de olie tot 60° en laat de muntblaadjes in de olie zachtjes laten trekken. Na ca. 30 min. met de staafmixer of blender pureren en door een zeer fijne zeef passeren. Doe de olie in een spuitflesje.
4/ Rode bessen 14 verse bramen 14 muntblaadjes	4/ SERVEREN Plaats de mousse midden op een diep bord. Werk de mousse af met de bessen, bramen en muntblaadjes. Schenk rondom een spiegel van witte chocoladesaus. Druppel rondom wat muntolie in de saus 



Cuisine Culinaire Nederland

Afdeling West Brabant

Met dank aan Gory Smits

Receptuur voor 14 personen

November

2025