

Maand: Oktober  
Thema: Wild, Wilder, Wildst



Amuse

**Gerookte eend met Mango**

Voorgerecht

**Gepocheerd eitje met Serranoham, Aardappelsalade,  
Spinazie en Morillesaus**

Soep

**Zoete aardappel/Paprika soep**

Hoofdgerecht

**Reebief met parelgort en een crumble van paddo's en  
muscavado**

Nagerecht

**Kaasplankje met membrillo en dadel-vijgenkoekje**

## Gerookte eend met Mango

Amuse, 15 personen

### Uienconfituur

2	stuks	uien
2	eetlepels	bruine suiker
4	theelepels	boter
1,2	dl	port
2	stuks	laurierbladeren
2	takjes	tijm

Pel de grote uien en snijd ze in ringen. Fruit de uien glazig in de boter en roer er de bruine suiker doorheen en bak dit gedurende ongeveer 5 minuten. Voeg vervolgens de port, de tijm en de twee kleine laurierbladeren toe. Kook ca. 45 min. op een zacht vuur zonder deksel.

### Gerookte eend

1	stuk	eendenborstfilet
½	eetlepel	grof zeezout
1	stuk	mango
½	eetlepel	bieslook
		zwarte peper uit de molen
4	eetlepels	rookmot

Extra: rookoven  
keukenpapier  
amuse lepel 2 pp

Snijd eventuele bloedresten van de eendenborstfilet af en snijd de vetlaag kruislings in tot bijna op het vlees. Wrijf de eendenborst in met wat grof zeezout. Maak de rookoven klaar met rookmot. Rook de eendenborstfilets ca. 7-10 minuten en laat afkoelen.

Schil de mango en verwijder de pit. Snijd het vruchtvlees in 30 dunne plakjes met een dikte van ongeveer 3 mm., van 2 cm x 3 cm. Snipper de bieslook fijn.

Haal het vet van de eendenborst en gooi weg. Snijd het vlees in zo dun mogelijk plakjes.

### Uitserveren

Verdeel de stukjes mango en reepjes eendenborstfilet over de lepeltjes. Werk af met uienconfituur en enkele sprietjes bieslook. Kruid met enkele draaien van de pepermolen.

# Gepocheerd eitje met Serranoham , Aardappelsalade, Spinazie en Morillesaus

Voorgerecht, 15 personen

## Eieren

15	stuks	Henne-eieren
½	dl	azijn
1	theelepel	zout
		water

Extra: keukenpapier

Zet een grote koekenpan met water op het vuur en voeg hier een flinke scheut azijn en een snuf zout aan toe. Laat het water aan de kook komen, breek de eieren erin en zet het vuur laag, met 3-4 eieren tegelijk. Laat de eieren 2 minuten pocheren tot het wit gestold is, maar de dooier nog niet. Laat uitlekken op keukenpapier. **Doe dit zo kort mogelijk voor het uitserveren!**

## Aardappelsalade

400	gram	aardappelen
1	eetlepel	olijfolie fruitig
2	stuks	augurken
50	gram	kappertjes
1	eetlepel	bieslook
3-4	eetlepels	mayonaise
		peper
		zout

Extra: steker Ø 5 cm

Schil de aardappels en snijd brunoise, 3-4 mm. Blancheer de in brunoise gesneden aardappel tot beetgaar en laat afkoelen. Maak vervolgens een salade met de olijfolie, fijngesneden zoet-zure augurken, kappertjes, fijngesneden bieslook, mayonaise, peper en zout. Zet even apart.

## Serranoham

240	gram	gesneden Serranoham
-----	------	---------------------

Extra: vershoudfolie

Leg de plakjes Serranoham aaneengesloten op een vel vershoudfolie en dek dit ook weer af met vershoudfolie. Snijd hieruit met een scherp mes een mooi vierkant. Verwijder een vel vershoudfolie en leg de ham op/in een bord met de andere vershoudfolie kant naar boven. Verwijder nu ook het tweede vel vershoudfolie.

### **Spinaziemousseline**

600 gram spinazie  
3 dl gekookte room

Extra: ijsblokjes

Breng de room aan de kook, zodra de room kookt zet je het vuur uit en laat ca. 10 minuten staan.

Blancheer de spinazie, koel meteen terug in ijswater, en draai de afgekoelde en goed uitgeknepen spinazie direct met de gekookte room in de blender fijn.

### **Morillesaus**

35 gram gedroogde morilles  
½ dl Madeira  
½ dl runderbouillon van een blokje  
2 stuks sjalotjes  
2 takjes tijm  
175 gram champignons  
50 gram boter  
1 plak katenspek  
mespunt kerrie  
1½ dl runderbouillon van een blokje  
1½ dl room

Week de morilles in de Madeira en ½ dl runderbouillon. Snijd de sjalotjes, tijm en champignons klein.

Smelt in een ruime pan de boter en smoor hierin het katenspek, sjalotjes, champignons, tijm en kerrie. Voeg de 1½ dl runderbouillon toe en laat dit reduceren tot ca. 1 dl.

Zeef de geweekte morilles en voeg het vocht toe aan de katenspek etc. Laat dit weer reduceren tot 1 dl. Voeg als laatste de room toe, laat even goed doorkoken en zeef vervolgens de massa. Schuim de saus op met een staafmixer en voeg de in kleine ringetjes gesneden morilles toe.

### **Aardappelkrokantjes**

2 stuks grote aardappelen  
zonnebloemolie

Extra: keukenpapier  
thermometer

Snijd flinterdunne sliertjes aardappel en frituur goudbruin in olie van 180 °C.

**Uitserveren**

Serranoham ligt reeds op het bord. Aardappelsalade m.b.v. een steker van Ø 5 cm in het midden van de ham. Leg hierop het gepocheerde ei. Bedek het ei met de spinaziemousseline. Schep de schuimige morillesaus rondom het ei. Druppel enkele druppeltjes olijfolie op de schuimige saus.

Garneer af met wat stukjes krokant gebakken aardappel.

## Zoete aardappel/Paprika soep

Soep, 15 personen

### Groentebouillon

3	liter	water
2	stuks	aardappels
4	stuks	uien
4	stuks	prei
4	stuks	wortelen
4	stuks	meirapen
4	stengels	bleekselderij
4	stuks	tomaten
3	stuks	groentebouillonblokken
	enkele	zwarte peperbolletjes
		zout naar smaak

Was alle groenten en snijd ze grof. Doe ze in een grote pan, en voeg er het water erbij, wat zout en breng aan de kook. Voeg dan de bouillonblokken toe. Zet het vuur laag en laat de bouillon zo'n 30-45 minuten pruttelen. Haal de pan van het vuur, zeef de bouillon en druk de groenten met een lepel uit.

### Soep

6	stuks	rode paprika's
1,5	kilo	zoete aardappelen
5	teentjes	knoflook
3	stuks	rode uien
3	dl	kokosmelk
2	stuks	bosuitjes
		peper en zout

Snipper de knoflook en de uien en bak enkele minuten zachtjes in een pan. Was de aardappel en snijd eventuele oneffenheden weg. De aardappelen goed wassen. Deze worden niet geschild. Schil eventueel de paprika's. Maak de 5 paprika's schoon. **Eén** paprika bewaren voor garnituur. Snijd de aardappels en paprika's in gelijke stukjes van 1-2 cm. Voeg de aardappelen en de paprika's bij de uien en knoflook. Voeg er 2,5 liter groentebouillon aan toe. De groenten moeten onder water staan.

Laat het geheel 25-30 minuten zachtjes koken tot de groenten gaar zijn. Draai het vuur uit en voeg de kokosmelk toe.

Pureer de soep mooi glad.  
Breng nog eventueel op smaak met zout en peper.

### Uitserveren

Snijd de overgebleven paprika in dobbelsteentjes van 0,5 cm doorsnede. Snijd de bosuitjes in kleine ringen en garneer hiermee af.  
Serveer de soep.

## Reebief met parelgort en een crumble van paddo's en muscavado

Hoofdgerecht, 15 personen

### Saus van reerug

Bouquette van 1 ui, 1 kleine prei, 1 winterpeen, ¼ selderij en 6 takjes peterselie

		boter
		olijfolie
4	dl	rode wijn
3	dl	rode port
2	potten	wildfond
3	stuks	kruidnagels
1	stuk	kaneelstokje
2	stuks	laurierbladen
4	takjes	tijm
2	takjes	rozemarijn
2	eetlepel	Sherry azijn
		peper
		zout
		aardappelzetmeel

### Saus van reerug

Smelt een klontje boter in een sauspan en voeg het bouquetten en de specerijen toe. Blus af met de rode wijn en rode port. Laat vervolgens de wijn en port iets indampen en voeg de wildfond toe. Laat ongeveer 1 uur zachtjes trekken en zeef de saus.

Laat de gezeefde saus reduceren en draai de saus m.b.v. een staafmixer mooi glad. Monteer de saus af met koude boter en breng op smaak met peper, zout en sherry azijn. Bind eventueel met wat aardappelzetmeel.

### Reebief

15	stuks	biefstukjes à 90 gram
		olijfolie traditioneel
		zout
		roomboter
		zeezout grof
		peper

Extra:

	sousvide
	vacuümzakken
	grillpan

Sousvide instellen op een temperatuur van 51°.

Bestrooi de reebief met fijn gemalen zoutkorrels.

Leg de biefstukjes met 4 tot 7 stuks in een vacuümzak. Zorg dat ze niet tegen elkaar liggen en trek vacuüm.

Leg de biefstukjes 40 minuten voor serveren in de sousvide en gaar gedurende 30 minuten op 51° C.

Verhit een grillpan tot zeer heet en bak de biefstukjes heel kort aan beide zijden in een beetje olijfolie.

Serveer daarna meteen.

### **Garnering en crème van bospeentjes**

2	bosjes	bospeen
1	pot	gevogeltefond
30	gram	boter
1	stuk	laos 1/2 vinger dikte
		grof zeezout
1/2	theelepel	kerriepoeder
		zestes van 1/2 citroen
		water

Extra: spuitzak

### **Bospeen**

Schil de bospeen en zorg dat je gelijkmatige stukjes qua omvang hebt. Laat het groen 2-3 cm aan de wortel zitten. Snijd ze in stukjes van ca. 3 cm, recht afsnijden, ongeveer 3 per persoon. Restant verwerk je in de crème van bospeen -zie hieronder-. Stoom de stukjes bospeen beetgaar.

Glaceer ze vlak voor het serveren verder in de fond met echte boter.

### **Crème van bospeen**

Gaar de overige bospeen, zonder groen, in water met zout en laos. Verwijder de laos en pureer de bospeen met een snufje kerrievoeder en de zestes van de citroen tot een crème. Doe in een spuitzak en zet weg in de warmhoudkast.

### **Parelgort als risotto**

		water
333	gram	parelgort
2	eetlepels	olijfolie traditioneel
1	stuk	sjalot
1	teen	knoflook
1	dl	witte wijn
1-2	liter	kippenbouillon van tablet
1	dl	room
100	gram	Parmezaanse kaas

Kook de parelgort gedurende 8 á 9 minuten in water, zeef en laat langzaam afkoelen. **Niet afspoelen!**

Snijd de sjalot en knoflook fijn en laat dit met de afgekoelde parelgort aan zweten in olijfolie. Wanneer de parelgort glazig is, afblussen met witte wijn. Voeg de warme bouillon nu beetje bij beetje toe. Als de bouillon opgenomen is voeg je weer bouillon toe totdat de parelgort gaar is en haal de pan dan van het vuur.

Rasp de Parmezaanse kaas en sla de room op yoghurt dikte.

Voeg de half geslagen room en de geraspte Parmezaanse kaas toe aan de parelgort vlak voor het uitserveren.



### **Kastanje champignons/sinaasappel**

100 gram kastanjechampignons  
2 stuks sinaasappels

Extra: mandoline

Schil de sinaasappels met een mes en snijd het vruchtvlees in blokjes tussen de vliesjes van de sinaasappels uit en zet afgedekt weg.

Snijd de rauwe champignons vlak voor het uitserveren in flinterdunne plakjes m.b.v. een mandoline.

### **Crumble van paddo's met Muscavado**

30 gram paddenstoelenpoeder  
45 gram koude boter  
50 gram bloem  
25 gram muscavado suiker  
4 takjes dille

Extra: bakpapier  
spuitflesje

### **Oven voorverwarmen op 160° C**

Meng de ingrediënten tot een kruimeldeeg. Verdeel deze kruimels over een bakplaat. Bak de kruimels op 160°C gedurende 15 minuten. Roer de kruimels een paar maal door tijdens het bakken.

### **Uitserveren**

Schep de parelgort links van het bord en verdeel een aantal blokjes vruchtvlees van de sinaasappels over de parelgort.

Bedek het geheel dakpansgewijs met de dunne plakjes van de kastanje champignons.

Verdeel de crème van bospeen, m.b.v. een spuitflesje, in stipjes over de champignons.

Spuit een grotere toefje naast de parelgort, zet hierin ter garnering drie staande bospenen.

Leg/steek kleine topjes dille over/tussen de kastanje champignons en verdeel de crumble van paddo's over het bord. Bestrooi het stuk vlees met gemalen peper en grove zoutkorrels.

Leg het vlees aan de rechterzijde.

Giet de saus ruim over het vlees.

## Kaasplankje met membrillo en dadel-vijgenkoekje

Nagerecht, 15 personen

### Membrillo -kweeper-

2 stuks kweeperen  
kristalsuiker

Veeg het dons van de kweeperen. Snijd ze in de lengte in kwarten, dit is handig om straks de klokhuizen eenvoudig te kunnen verwijderen. Verwijder alvast steel en kroontje. Kook ze totdat ze gaar zijn en je er met een vork makkelijk in kunt prikken.

Laat het geheel afkoelen. Haal de vruchten uit de pan en verwijder de klokhuizen. Snijd het vruchtvlees in stukjes en pureer met de keukenmachine. Weeg de vruchtenmoes en voeg een gelijke hoeveelheid suiker toe. Doe dit mengsel in een pan met een dikke bodem. Kook het geheel ca. 30 minuten., totdat het een zeer stevige massa is die gemakkelijk van de bodem van de pan loslaat. Roer regelmatig. De massa gaat als het ware ploppen. **Let op: spettert.** Stort de ingedikte massa in een bakblik of een vorm naar keuze. Na het afkoelen moet de massa stevig zijn en niet plakken. Als dat niet het geval is dan had de massa verder ingekookt moeten worden.

Als de membrillo stevig en goed snijdbaar is, snijd je er blokjes van of rondjes met steker. Bestrooi ze vervolgens met suiker en laat ze nog wat verder indrogen.

### Dadel-vijgen koekje

water  
50 gram gekonfijte vijgen  
75 gram dadels  
25 gram muesli  
1 eetlepel honing  
75 gram ongezouten gemengde noten

Extra: bakpapier

Laat de dadels en vijgen even wellen in heet water. Giet af en maal in een keukenmachine tot een kleverige pasta. Voeg 50 gram gehakte noten en muesli toe.

Verwarm de honing kort en giet dit bij de dadel-notenpasta en mix nog even kort. Rol het mengsel tussen twee vellen bakpapier uit 0,5 cm dik. Bestrooi met wat extra 25 gram gehakte noten.

Laat de platte koek afgedekt in de koelkast in 30 minuten stevig worden. Snijd de koek in repen. Niet te groot, ze zijn best machtig!

### Kazen

400 gram Le Gaslonde -rauwmelkse witte camembert uit Normandië-  
400 gram Taleggio -Italiaanse kaas gerijpt in de grot-  
400 gram Gorgonzola dolce -Italiaanse milde blauwader kaas-

**Uitserveren**

Haal de kazen 1/2 uur vooraf aan het uitserveren uit de koeling.  
Snijd ze in 15 gelijke stukken en verdeel ze over de borden.  
Serveer hierbij het dadel vijgenkoekje en de membrillo.