

Menu november 2014

Menu november 2014

Voorgerecht

Hazenrug met spitskoolsalade en zoetzure sinaasappelsaus

Tussengerecht

Wild zwijn met witlof en amandel crème

Hoofdgerecht

Filet en de sukade van het hert met schorseneren

Nagerecht

Karamel mousse met framboos en cake

Voorgerecht: Hazenrug met spitskoolsalade en zoetzure sinaasappelsaus

Ingrediënten voor 10 personen:

- 3 x hazenrug
- 1 grote spitskool
- 3 sjalotjes
- Groene kruiden (bijv. dragon)
- Bieslook
- Olijfolie
- Peper en zout
- Gezouten roomboter
- 100 gram suiker
- 50 gram azijn
- 4 sinaasappels
- 2 dl fond

Werkwijze:

Hazenrug:

- Hazenruggen peperen en zouten en met olijfolie insmeren.
- Hazenruggen bruin bakken in weinig boter en dan op een rekje leggen.
- Hazenruggen 8 min in de oven garen op 170 graden.
- Uit de oven halen, nu af laten koelen en van het karkas snijden
- Daarna weer op het rekje leggen.
- Bij het doorgeven 3 minuten op 170 graden in de oven verwarmen

Spitskool:

- Kool kont eraf en de bladeren loshalen
- De nerf eruit snijden en grote stukken overhouden.
- Bladeren blancheren in kokend water met zout.

- Bladeren uitscheppen en uit laten lekken.
- Sjalotjes fijn snipperen en door de kool mengen met peper, zout en olijfolie.
- Groene kruiden eroverheen strooien.

Dressing:

- Sinaasappelzeste maken van 2 sinaasappels en de partjes eruit snijden van alle vier.
- 50 gram suiker karamelliseren
- Blussen met 50 gram azijn
- De zestes erbij en los koken.
- Op smaak brengen met peper, zout, olijfolie en de 2 dl fond.

Doorgeven:

- Borden uitzetten
- Hierop de kool stapelen.
- Haas in de oven zetten ongeveer 3 min op 170 graden.
- Saus verwarmen
- Sinaasappelpartjes peperen en zouten en verdelen tussen de kool.
- Vlees uit de oven halen en snijden in plakjes
- In een streep op de kool leggen en de saus erover lepelen
-
- Eet smakelijk

Tussengerecht: Wild zwijn met witlof en amandelcrème

Ingrediënten voor 10 personen:

- 500 gram wild zijn filet
- 10 stronkjes witlof
- Tijm
- Honing
- 4 dl fond
- 4 sjalotjes
- Cointreau
- Amandel crème
- 3 grote aardappels
- Amandel poeder
- Volle melk
- Roomboter
- Olijfolie
- Peper en zout

Werkwijze:

Wildzwijn:

- Vlees schoonmaken.
- Het vlees peperen en zouten.
- Aanbakken in weinig olijfolie.
- Vlees op een rekje 10 min in de oven op 180 graden, LET OP pas bij het doorgeven!!

Witlof /Jus:

- De witlof blaadjes loshalen en in water met zout blancheren, daarna uitscheppen op een schaal.
- De witlof op smaak brengen met peper, zout, honing en tijm.
- De witlof even opbakken en er nu porties van maken op een ovenschaal.
- Sjalotjes fijn snijden en aanfruiten in een steelpan
- Hierbij de fond en de Cointreau en even inkoken.
- Op smaak brengen met peper en zout.

Amandel crème:

- Aardappels schillen en koken in water met zout tot ze goed gaar zijn.
- Melk en boter verwarmen (2 delen melk op 1 deel boter)
- Aardappels afgieten en door een zeef wrijven.
- Hier de warme boter en melk doorroeren.
- Amandel poeder in oven bruineren en dit door de puree roeren op 180 graden
- Goed op smaak brengen met peper, zout en olijfolie er door roeren met een garde, want de puree moet smeug zijn.
- In een spuitzak op de rand van de kachel leggen (zodat deze licht verwarmd blijft)

Doorgeven:

- Borden uitzetten.
- Vlees in de oven 10 min 180 graden
- Witlof in de oven, saus verwarmen.
- Crème op het bord hierop de witlof
- Daarop weer het gesneden vlees en de saus erover.
- Debrasseren
- Eet smakelijk

Hoofdgerecht: Filet en de sukade van het hert met schorseneren

Ingrediënten voor 10 personen:

- 1 stuk herten filet
- 1 kg sukade
- 7 sjalotjes
- 1 laurier blaadje
- 4 dl fond
- 2 dl water
- 14 stengels schorseneer
- 3 dl room
- 5 zilveruitjes pp
- 50 gr water
- Bieslook
- Roomboter
- Olijfolie
- Peper en zout

Werkwijze:

Hertenfilet en sukade:

- Hertenfilet schoonmaken peperen en zouten en aanbraden in weinig boter.
- Filet op een rekje leggen en bij het doorgeven 10 min in de oven op 190 graden.
- Sukade portioneren dan peperen en licht zouten
- Daarna aanbakken, de gebakken stukjes in de snelkookpan leggen.
- Sjalot snipperen, aanfruiten, blussen met de fond en het water en op de sukade gieten met laurier.
- Op het vuur 30 minuten laten fluiten en dan kijken of het vlees gaar is.(dan nog 5 min)
- Vlees eruit scheppen en op een schaal afgedekt met plastic.
- Bij het doorgeven om en om bakken in een koekenpan, niet te lang. (dit mag hoeft niet)
- Fond van de sukade inkoken tot de juiste dikte en op smaak brengen.(let op geen zout)

Schorseneren:

- Schorseneren goed wassen.
- 10 stuks schillen en in gelijke stukken snijden.
- 4 stuks doorschillen in lamellen om te frituren.
- Stukjes net gaar blancheren in water met zout.
- De 3 sjalotjes snipperen en aanfruiten hierbij de room gieten en dit dik inkoken.
- De lamellen frituren 170 graden, op keuken papier uitlekken en licht zouten.

Zilveruitjes:

- Uitjes schoonmaken in een pan opzetten met 100 gr boter, peper, zout en 50 gr water.
- Met deksel 2 minuten laten koken en op de werkbank in pan met deksel laten afkoelen.
- Bieslook snijden en op een bordje klaar zetten, gaat bij het opwarmen door de zilveruitjes.

Doorgeven:

- Borden uitzetten.
- Herten filet in de oven 7-10 min op 190 graden.
- Schorseneren in de roomsaus verwarmen, uitjes in het kookvocht verwarmen.
- Sukade opbakken en op bord leggen.
- De filet snijden en erbovenop leggen
- Schorseneren en uitjes ernaast.
- Saus napperen chips erop.
- Eet smakelijk.

Nagerecht: Karamel mousse met frambozen en cake

Ingrediënten voor 10 personen:

Cake:

- 200 gr boter
- 200 gr suiker
- 4 gr citroen rasp
- 4 eieren
- 200 gr bloem

- ½ leper bakpoeder
- Cointreau

Karamel mousse:

- 120 gr suiker
- 300 gr room
- 4 eidooiers
- 3 bl gelatine
- 6 delen eiwit
- 50 gram suiker

- 1 vanille stokje
- 50 gr suiker
- 250 gr frambozen
- 50 gr water
- 50 gr suiker

Werkwijze:

Cake:

- Ingrediënten klaar zetten (alles op kamer temperatuur)
- Klop de boter, suiker, zout en de citroen rasp luchtig.
- Eieren loskloppen in maatbeker.
- Klop de ei massa beetje voor beetje door de boter.
- Meng al spatelend en zevend de bloem en het bakpoeder erdoor.
- In de geboterde vorm scheppen en afbakken op 170 graden 30 minuten.
- De yoghurt in een zeef boven een bakje uit laten lekken.

Karamel mousse:

- 120 gr suiker karamelliseren licht bruin blussen met de room en zachtjes oplossen in de room.
- Dooiers losroeren en de gelatine weken in koud water.
- Warme karamel al roerende op de dooiers gieten en op laag vuur al roerende laten binden.
- Nu de gelatine erdoor roeren en afkoelen.
- 6 eiwitten opkloppen tot maximaal volume.
- Nu 50 gr suiker erbij en nog 3 min kloppen.
- 2 lepels eiwitschuim door de koude karamel spatelen.
- Nu de rest erdoor spatelen en in de schaaltes spuiten

Algemene MEP (mise en place):

- Frambozen in een pan koken met de suiker hier een saus van maken en de pitjes eruit zeven.
- Yoghurt aanmaken met half vanille stokje en weinig suiker.
- Cake uit de vorm halen tremperen met Cointreau en op de frambozen saus leggen.
- Hierop de yoghurt scheppen karamel ernaast zetten