



Kerst workshop 21-11-2016

Amuse

Knapzakje van gerookte hertenham gevuld met champignonpaté en appel op een bedje van witlofsalade en meloesuitjes

Voorgerecht

Kabeljauwfilet-mosselen-beurre blanc mosselsaus-
courgette-paprika-tomaatjes

Soep

Bisque van kreeft met gamba gearneerd en een pestodressing.

Hoofdgerecht

Hertenbiefstuk met pied de mouton en een wildsaus
&
Aardappelgratin pommes Anna
&
Kerstspruitjes – gekarameliseerde worteltjes – groene kool

Hazenrugfilet

Dessert

Amandelbavarois & mangoparfait
appel-maanzaad-taartje
&
Stoofpeertjes met veenbessensaus
&
crumble van verveine(citroenverbena)



Knapzakje van gerookte hertenham gevuld met champignonpaté en appel op een bedje van witlofsalade en meloesuitjes

Ingrediënten: (10 personen)

Knapzakje:

600 gram gerookte hertenham
125 gram champignonpaté
62,5 ml room
1,5 stuk appel (bijv. Boskoop rood)
Rode port

Salade:

5 struikjes witlof
1 stuk citroen (sap)
250 gram meloesuitjes
2,5 eetlepel poedersuiker
150 ml crème fraîche

Garnering:

bieslook

Bereiding:

Knapzakje:

- Snijd de hertenham op de snijmachine (stand 4); 2 plakjes per persoon.
- Leg 2 vellen plastic folie over elkaar op een werkbank.
- Leg hierop 2 plakjes hertenham.
- Verwijder de vetrand van de paté en weeg dan voor 10 personen 125 gram af.
- Meng de paté met een klein scheutje room en rode port zodat die iets smeugig wordt.
- Snijd de appel in kleine blokjes en voeg ze toe aan de paté.
- Doe het mengsel in een spuitzak en spuit een hoopje in het midden van de ham.
- Pak nu de 4 uiteinden van het plastic bij elkaar zodat de ham om de paté vouwt.
- Rol het plastic voorzichtig iets op en laat het pakje 1 uur in de koelkast opstijven.
- Haal de knapzakjes uit de koelkast en verwijder voorzichtig de plasticfolie.



Salade:

- Snijd het witlof in fijne reepjes en voeg wat citroensap toe tegen het verkleuren.
- Breng een pan water met wat zout aan de kook; kook de meloesuitjes 1 minuut in de schil.
- Verwijder de schil; snijd de uitjes doormidden en haal de blaadjes uit elkaar en bestrooi ze met wat poedersuiker.
- Hak het bieslook voor de garnering fijn.
- Meng witlof en meloesuitjes en breng op smaak met crème fraîche, zout en peper.

Serveren:

- Leg een beetje witlofsalade in het midden van een koud bord.
- Plaats het knapzakje erop.
- Bestrooi het bord met wat gehakte bieslook



Kabeljauwfilet-mosselen-beurre blanc mosselsaus- courgette-paprika-tomaatjes

Ingrediënten: (12 personen)

Kabeljauw

1 kg kabeljauw rugfilet (dik stuk)

zout/peper

Mosselen

750 gram mosselen

peper

witte wijn

Saus

1/2 ltr. visbouillon

2 st sjalotten

2 1/2 dl room

175 g crème fraîche

zout/peper

mosselvocht

Garnituur

1 st groene courgette

2 st rode paprika

olie

zout/peper

Tomaatjes

24 st cherrytomaatjes

2 tn knoflook

1 tk rozemarijn

3 tk tijm

peper/zout

olijfolie

Bereiding:

Kabeljauw

- Kabeljauw bestrooien met zout/peper en op de huid aanbakken op de bakplaat met wat olie. Slechts heel kort op de andere zijde bakken
- Langzaam verder garen in de oven op een kerntemperatuur van 60°C

Mosselen

- Controleer de mosselen en maak schoon



- Bestrooi met alleen wat peper en kook de mosselen kort met een scheut witte wijn
- Pel de mosselen
- Bewaar kookvocht (toevoegen aan de visbouillon)

Saus

- Sjalotten schoonmaken en in stukken snijden en kort aanfruiten
- Visbouillon mosselvocht en room bij elkaar doen
- Crème fraiche toevoegen en inkoken tot sausdikte.
- Op smaak brengen met zout en peper en zeven

Garnituur

- Snijd de courgette in brunoise (3 mm)
- Paprika met dunschiller eerst schillen.
- Geschilde paprika in fijne brunoise (3 mm) snijden
- Courgette- en paprikabrunoise kort aanfruiten en op smaak brengen met zout en peper

Tomaatjes

- Snijd de tomaatjes doormidden en verdeel in een schaal
- Knoflook fijnwrijven - samenvoegen met fijngesneden rozemarijn/tijm
- Verdeel mengsel over de tomaatjes en besprenkel met olijfolie
- Pof de tomaatjes in de oven

Presentatie:

- Verdeel de courgette/paprikabrunoise midden op het bord en serveer de tomaatjes en mosselen rond het garnituur
- Leg de kabeljauw op de courgette/paprikabrunoise
- Monteer de saus met de staafmixer en nappeer rondom de kabeljauw



Bisque van kreeft met gamba gearneerd en een pestodressing.

Ingrediënten: (10 personen)

Pestodressing:

heel bosje basilicum
50 gr. pijnboompitten geroosterd
100 gr. pecorino of grana padano kaas
4 teentjes knoflook
100 dl. olijfolie
peper en zout

Bisque

150 gram Kreeftenpasta
1 kg. langoustinekarkassen
1,5 el plantaardige olie
2 ltr. water
paar druppels citroensap
2 el tomatenpuree
1 bouquet garni (1 ui, 2 stengels bleekselderij, 1 laurierblad)
4 el boter
50 gr bloem
3-4 el cognac
1 1/2 dl slagroom
zout en peper
10 gamba's

Bereidingswijze

Pestodressing:

- Trek de blaadjes van de takjes van de basilicum.
- Rooster de pijnboompitten even zonder olie. (let op als ze bruin worden direct uit de pan halen anders verbranden ze)
- Snijd de kaas in kleine stukjes en ook de teentjes knoflook.
- Pureer in een keukenmachine de basilicumblaadjes, knoflook, pijnboompitten, kaas.
- Voeg daarna in dunne straaltjes de olijfolie toe tot de pesto dik genoeg is.
- Breng op smaak met peper en zout.



Bisque:

- Verwarm de olie in een grote pan. Draai het vuur lager, voeg de groenten toe en fruit aan tot de uien mooi glazig worden.
- Daarna de kreeftenpasta en de langoustinekarkassen ook even meebakken.
- Voeg het water, het citroensap, de tomatenpuree en de bouquet garni toe.
- Breng het geheel aan de kook, dek de pan af en laat het 25 minuten pruttelen. Haal het door een zeef.
- Maak een roux: Smelt de boter op matig vuur in een andere pan. Roer de bloem erdoor en bak ze al roerend licht goudbruin. Voeg de cognac toe en roer geleidelijk de helft van de bouillon erdoor. Roer het geheel glad en voeg daarna de rest en zout en peper toe.
- Draai het vuur lager, dek de pan af en laat de soep al roerend 5 minuten, pruttelen.
- Giet de soep in een schone pan. Voeg de slagroom en naar smaak wat extra citroensap toe.
- Verhit het geheel al roerend.
- Bak in een koekenpan de gamba's even om en om.

Presentatie:

- Schep soep in een diep bord.
- Leg er een gamba in.
- Dresseer er een schepje pesto op.



Hertenbiefstuk met pied de mouton en een wildsaus

Ingrediënten: (16 personen)

Vlees:

2 kg. hertenbiefstuk (stuk)
pied de mouton paddenstoelen

Saus:

250 gram kruidkoek
2,5 dl. wildfond
0,6 dl. rode wijn
200 ml. rode port
6 jeneverbessen
Tijm
Zout en peper

Bereiding:

- Borstel de pied de mouton schoon. Bak ze a la minute voor doorgifte even om en om.

Saus:

- Hak de kruidkoek fijn.
- Meng voor de saus de wildfond, port, rode wijn, tijm, jeneverbessen en de fijngehakte kruidkoek.
- Kook dit tot de helft in.
- Zeef de massa en kook het daarna in tot je een siroop krijgt.
- Verwarm de saus voor opdienen en breng op smaak met zout en peper.

Vlees:

- Bak het stuk hertenbiefstuk in boter rondom bruin.
- Haal het vlees uit de pan en zet het in de oven met de kernthermometer.
- Het vlees moet een kerntemperatuur van 57°C bereiken.
- Haal het uit de oven en laat het nog even rusten.



Aardappelgratin pommes Anna

Ingrediënten: (10 personen)

750 gram aardappels
2 takjes rozemarijn
2,5 dl room culinair
4 stuks eieren
125 gram geraspte kaas
Boter voor het invetten
Zout en peper

Bereiding:

- Was de aardappels. Droog ze met keukenpapier. Schil ze en snijd ze op de mandoline julienne.
- Haal de rozemarijnaanaldjes van de takjes.
- Meng de kookroom, rozemarijnaanaldjes, de eieren, 1/4 deel van de geraspte kaas, zout en peper en mix het geheel met de mixer.
- Beboter de gastronoombak en leg hierin vetvrij papier.
- Verwarm de oven voor op 175 °C.
- Meng het gemixte roommengsel met de julienne gesneden aardappels en doe ze in een ovenschaal. Druk het licht aan.
- Strooi de geraspte kaas eroverheen.
- Plaats de schaal in de oven en laat het garen (circa 45 minuten).
- Laat de gratin afkoelen. Stort het op een snijplank en steek er met een steker van 6 cm rondjes uit.



Kerstspruitjes

Ingrediënten: (10 personen)

1,5 kg. spruitjes
250 gram vacuüm verpakte kastanjes
100 gram boter
nootmuskaat
peper en zout

Bereiding:

- Maak de spruitjes schoon en zet bij grote spruitjes een kruis in de onderkant.
- Hak de kastanjes grof.
- Kook de spruitjes beetgaar in water met zout.
- Vlak voor serveren de boter smelten en in de boter de kastanjes verwarmen. Voeg de spruitjes toe.
- Breng op smaak met zout en peper en nootmuskaat.



Gekarameliseerde worteltjes

Ingrediënten: (10 personen)

1 bosje bospeen
20 gram boter
50 gram suiker
½ flesje jus d'orange

Bereiding:

- Maak de worteltjes schoon en snijd ze schuin in stukjes.
- Kook ze beetgaar.
- doe vlak voor het opdienen de boter in een pan en fruit de worteltjes aan tot ze gaan glanzen.
- Voeg de suiker toe.
- Blus af met de jus d'orange.



Groene kool en paddenstoelen

Ingrediënten: (18 personen)

2 st groene kool
300 g div paddenstoelen
± 1 dl room
3 eierdooier
boter

Bereiding:

1. Verwijder de dekbladen, snijd de grote bladeren van de kool en blancheer (2 ½ minuut).
2. Snijd het middelste van de kool in fijne julienne.
3. Maak de paddenstoelen schoon, snijd in kleine stukjes en smoor in boter samen met de kooljulienne.
4. Roer de eierdooier los in de room en voeg aan de paddenstoelen toe, laat kort doorkoken voor binding, breng op smaak met zout en peper en laat afkoelen.
5. Verwijder de dikke nerf uit de koolbladeren. Vul de paddenstoelen/kool mix, en maak er een mooie bol van. (Gebruik een kleine pollepel)



Hazenrugfilet

Ingrediënten: (4 personen)

1 hazenrug, zonder vlies
roomboter
arachideolie
zout
zwarte peper uit de molen

Jus

de overgebleven karkassen
1 grote ui
½ middelgrote winterpeen
100 gram knolselderij
100 gram prei
1 theelepel jeneverbessen
100 ml oude jenever
500 ml wildfond
250 ml rode wijn
100 ml port
paar klontjes koude roomboter
50 ml ongezoete slagroom (lobbig geslagen)

Bereiding:

Hazenrug:

- Verwarm de oven voor op 160 °C.
- Zout en peper de hazenrug.
- Braad de hazenrug kort aan in een klontje boter en een scheutje olie. Zet de haas 4 minuten in de oven.
- Haal de haas uit de oven en laat even rusten.
- Snijd de filets van de rug en zet ze weg.
- Trancheer de filets wanneer je het gerecht gaat afmaken.
- Lak ze af met de jus en zet ze een minuut of twee in een heteluchtoven van 160 °C.
- Ze mogen niet warmer worden dan lichaamstemperatuur.

Jus:

- Hak de karkassen in stukken.
- Snijd ui, peen, knolselderij en prei fijn (bouquet).
- Bak de karkassen en het bouquet zachtjes met een klontje boter in een braadpan.
- Doe de jeneverbessen, jenever, wildfond, rode wijn en port erbij. Kook het

- vocht in tot ongeveer de helft.
- Passeer de jus door een zeef en kook hem indien nodig nog verder in. Zet de jus apart.
 - Warm de jus op wanneer je hem nodig hebt,
 - Monteer hem dan tot een saus met een paar klontjes koude boter.
 - Roer er vlak voor het opdienen een paar lepels lobbige geslagen room door. Breng de jus niet aan de kook



Amandelbavarois

Ingrediënten: (18 grote ringen of 30 kleine ringen)

800 ml melk
150 gram amandelspijs
3 eidooier
3 eiwit
30 gram suiker
10 blaadjes gelatine
4 dl slagroom
scheutje amaretto

Bereiding:

- Week de gelatine in koud water.
- Voeg de amandelspijs aan de melk toe en breng alles langzaam aan de kook.
- Temper de warmtebron en laat het mengsel ongeveer 10 minuten trekken.
- Zeef daarna de melk. Laat de melk opnieuw net tegen de kook aan komen.
- Roer de eidooier glad en voeg 4 eetlepels gezeefde melk toe.
- Roer dit mengsel door de rest van de melk en laat het licht binden op een klein vuur.
- Neem de pan van het vuur en blijf 1 minuut roeren.
- Knijp de gelatine uit en los die in het hete melkmengsel op.
- Giet het mengsel in een bekken en zet het koud weg.
- Klop het eiwit stijf en voeg tijdens het kloppen de suiker toe.
- Klop de slagroom stijf; zet koud weg.
- Spatel als het melkmengsel lobbig wordt, de slagroom er voorzichtig door.
- Spatel vervolgens de eiwitmassa er voorzichtig door.
- Vul metalen vormpjes (timbaaltjes) met het mengsel.
- Laat de bavarois in de koeling opstijven.



Appel-maanzaad-taartje

Ingrediënten: (10 personen)

100 gram brioche
1 stuk Granny Smith
25 gram maanzaad
200 ml slagroom
3 stuk eieren
45 gram fijne kristalsuiker
Snufje kaneel
20 ml. calvados (scheutje)
Boter
Poedersuiker

Bereiding:

- Verwarm de oven op 160° C.
- Snijd de korstjes van het briochebrood en snijd in kleine blokjes.
- Schil de appel, snijd de appel in vieren, verwijder het klokhuis.
- Snijd de appel in kleine blokjes.
- Meng appel, brioche en maanzaad.
- Klop de slagroom met de eieren en de kristalsuiker in een kom.
- Voeg de kaneel en calvados toe.
- Meng er het briochemengsel goed door.
- Vul kleine siliconen vormpjes voor de helft met de briochemassa.
- Bak de taartjes in ongeveer 30 minuten in een oven van 160°C.
- Haal de taartjes uit de vormpjes, stort ze en bestrooi ze met poedersuiker.



Stoofpeertjes met veenbessensaus

Ingrediënten (18 personen)

18 kleine peertjes (Gieser Wildeman)

1 ltr witte wijn

150 g suiker

2 steranijs

4 bl laurier

1 kaneelstokje

25 g piment korrels

Veenbessen

300 g veenbessen

75 gr suiker

3 dl rode port

Bereiding:

Peertjes:

- Breng alle ingrediënten aan de kook (behalve de peertjes) 5 min doorkoken.
- Schil de peertjes, bovenkant eraf snijden (kap) en klokhuis uitboren met een parisiëneboortje.
- Laat de peertjes staan in water met citroen.
- Pocheer de peertjes (breng aan de kook en laat afkoelen).

Veenbessen:

- Breng de veenbessen met de suiker en port aan de kook en langzaam tot compote koken en afkoelen
- Vul de peertjes en serveer lauwwarm.



Crumble van citroenverbena

Ingrediënten:

125 gram boter
175 gram rietsuiker
115 gram bloem
140 gram amandelbloem
20 gram gedroogde citroenverbena (verveine)

Bereiding:

- Maal de gedroogde citroenverbena tot poeder in de keukenmachine
- Meng alle ingrediënten in de KitchenAid mixer
- Verwarm de oven voor op 160°C
- Stort daarna alles op een bakplaat met een ovenmatje of vetvrij papier en zet in de oven.
- Bakken tot de crumble goudbruin is.
- Om de 4 minuten de crumble door elkaar mengen om een egale kleuring te krijgen. Maximaal 12 minuten bakken voor een goed knapperig resultaat.



Mangoparfait

Ingrediënten: (18 personen)

250 ml. ongezoete slagroom

3 mango's

2 st eieren

5 st eierdooiers

125 gr suiker

1 dl grand marnier

Bereiding:

- Klop de zeer koude slagroom stijf en zet deze koud tot gebruik.
- Meng de eieren, dooiers en de suiker en klop die massa au-bain-marie op tot 75°C.
- Als de massa is gebonden, snel koud en taai kloppen met een spatel tot een luchtige substantie. Eventueel in een bak met ijswater zetten.
- Schil de mango. Snijd in stukken en mix in de blender tot een puree.
- Spatel (niet roeren) nu de room en de mangocoulis door de eiermassa.
- Voeg de grand marnier toe.
- Stort in een schaal of in kleine vormpjes en zet ongeveer 3 uur in de diepvries.