



Kerst workshop 20-11-2018

Amuse

Mousse van eendenborst- gerookte eendenborst - vijgenchutney

Voorgerecht

Zalm met komkommer en radijs

drieluik soep

Cappuccino Flamant

Paddenstoelen cappuccino in een kopje (100ml)

Knolselderie-Kastanjesoep met gamba

Hoofdgerecht

Hertenbiefstuk met vlierbessensaus

&

Aardappelquiche

groentemix

&

wildpeper

Stoofpeertjes met veenbessensaus

Dessert

Bitterkoekjesparfait

&

Chocolademousse met gember

&

Kabinetpudding



Amuse van eendenmousse en gerookte eendenborst

Ingrediënten: (10 personen)

1 eendenborst

Voor de mousse:

175 gram eendenborst (om te roken)

175 ml kookroom

1 dl slagroom

3 gelatineblaadjes

10 cc rode port

Voor het garnituur:

vijgenchutney

enkele blaadjes rucola

Bereiding:

De mousse

- Kruid de eendenborst met peper en zout en bak even krokant aan op de velkant.
- Leg onderin de rookpan 2 eetlepels rookmot.
- Zet deze op een matig vuur met een deksel op de pan. Als de rook niet meer geel is leg je de eendenborst op het rooster en laat je deze roken tot een kerntemp. van 54 graden.
- Haal de borst eruit en laat afkoelen.
- Week de gelatine in koud water.
- Snijd de borst in kleine stukjes en laat deze verder garen in 3,5 dl kookroom.
- Daarna samen met de kookroom glad pureren in de foodprocessor.
- Knijp de blaadjes gelatine uit en voeg de geweekte gelatine toe.
- Laat het mengsel afkoelen tot deze begint te geleren.
- Klop de 2 dl slagroom op.
- Spatel de geklopte room door het mengsel wat opstijft.
- Op smaak brengen met port, peper en zout.
- In een spuitzak doen en in de koeling verder laten opstijven.

Eendenborst

- Snijd van de overige eendenborst 10 plakjes voor de garnering en wat kleine blokjes om onder in het glaasje te doen.

Presentatie

- Vul een amuseglasje met wat kleine blokjes eendenborst. Spuit een toefje eenden mousse in het glasje
- Schep een klein beetje vijgenchutney in het glasje en garneer met en blaadje rucola.

*Je kunt ook een gerookte eendenborst kopen die hoef je dan niet meer te roken en te garen.



Zalm met komkommer en radijs

Ingrediënten (10 personen)

omeletrolletjes zie ander recept
komkommerolletjes in zoetzuur zie ander recept

20 radijsjes
1 kg zalm (2 blokjes per persoon)
50 ml olijfolie
50 ml sojasaus Kikkoman
3 tl bruine suiker of honing
1 theelepel knoflookpoeder
snufje zeezout

Wasabimayonaise

5 eetlepels mayonaise
2 theelepels wasabipasta
6 naturel stokbroodtoastjes
sesamzaad
2 lente-ui



Bereiding:

- Maak eerst de marinade voor de zalm.
- Meng in een kommetje de olijfolie met de sojasaus, de bruine suiker en de knoflookpoeder goed door elkaar.
- Snijd de zalm in blokjes en leg in de marinade en laat minstens 20 minuten marineren.
- Verwarm de heteluchtoven op 180-190 graden.(vraag de kok welke oven)
- Maak de radijsjes schoon door ze af te spoelen met koud water.
- Snijd een klein stukje van de onderkant zodat ze mooi rechtop blijven staan. Laat een klein stukje van het groen eraan zitten!
- Besprenkel met olijfolie en een snuf zeezout.
- Haal de zalmblokjes uit de marinade en verdeel over een andere ovenschaal.
- Bestrooi met wat sesamzaad.
- Plaats de radijsjes eveneens rechtop in een ovenschaal.
- Verwarm de radijsjes ongeveer 8 minuten
- Bak de zalm net voor uitserveren op een oven van 100 graden ongeveer 10 minuten.

Wasabi mayonaise:

- Meng de mayonaise met de wasabipasta.
- Voor meer pit voeg je meer wasabi toe.
- verkruimel voor het krokantje een paar naturel toastjes met behulp van een keukenmachine, deegroller of met de hand.
- Snijd twee lente-uitje in ringetjes voor de finishing touch

Opmaak borden

- Begin met een omeletrolletje van zalm op elk bord, daarna een radijsje, stukje zalm uit de oven, komkommerrolletje, stukje zalm uit de oven, radijsje, blokje zalm.
- Drapeer het krokantje in de lengte ernaast en daarna mopjes van de wasabi mayonaise.



Omeletrolletjes met gerookte zalm

Ingrediënten: 10 stuks

3 eieren

200 gr gerookte zalm

100 gr kruidenkaas

Verse bieslook

Verse peterselie

Bereiding

- Hak een handje bieslook en peterselie fijn en roer door 3 geklutste eieren.
- Goed door elkaar mixen
- Bak hiermee 2 middelgrote omeletten (formaat: normale koekenpan).
- Laat de omelet even afkoelen (3-5 minuutjes).
- Bestrijk de omelet volledig met een dun laagje roomkaas en beleg met plakjes gerookte zalm
- Rol vervolgens voorzichtig op.
- Rol op in vershoudfolie en laat even (minstens 15 minuten) opstijven in de koelkast.
- Snijd vervolgens met een goed scherp mes mooie rolletjes.



Komkommerrolletjes in zoet zuur

Ingrediënten: 10 rolletjes

1 komkommer
300 ml azijn
3 eetlepel suiker
3 theelepel mosterd (of wasabi of sambal)

Bereiding

- Breng in een pannetje de azijn met de suiker en de mosterd langzaam aan de kook en laat een paar minuten al roerende zachtjes koken.
- Maak repen van de komkommers door deze met een kaasschaaf over de lengte te snijden. (Niet schillen)
- Doe de komkommer in een kom en schenk het azijnmengsel erover. Laat vervolgens minstens 20 minuten in de koeling intrekken.
- Maak rolletjes van de komkommer zodra deze voldoende afgekoeld zijn.



Cappuccino Flamant

Ingrediënten (voor 4 personen of 10 amuses):

1 bloemige aardappel, niet te groot
100 gr grote spruiten
1 klein preitje
20 gr boter
150 ml groentebouillon
150 ml melk
kneepje citroensap
zout en versgemalen zwarte peper

Om te garneren:

250 ml melk (of meer naar behoefte)
2 of 3 grote spruiten, stronken eruit en gesnipperd
olijfolie

Bereiding:

- Schil de aardappel en snijd in dikke plakken.
- Was de prei en snijd hem in stukken.
- Snijd de stronkjes van de spruiten, kruislings insnijden en in kwarten snijden.
- Smelt de boter in een pan en voeg de aardappel, prei en spruiten toe.
- Roer goed om alle stukken van een laagje boter te voorzien.
- Doe een deksel op de pan en laat de groenten een minuut of 5 zachtjes zweten.
- Voeg dan de bouillon en de melk toe en breng de soep tot het kookpunt.
- Draai het vuur laag en laat de soep heel zachtjes stoven, ongeveer 20 minuten of totdat de aardappelstukjes uit elkaar vallen. Doe de deksel wel op de pan, maar bedek hem niet helemaal omdat de soep anders zou kunnen overkoken.
- Pureer de soep en voeg een kneepje citroensap toe. Proef of er voldoende zout en peper in zit.

Garnituur:

- Maak de spruiten schoon en snipper ze fijn.
- Verhit de olijfolie in een koekenpan. Voeg de gesnipperde spruiten toe. Goed roeren zodat ze niet aanbranden. Na 2 – 3 minuten zijn ze goudbruin en knapperig.
- Haal ze met een lepel uit de olie en laat ze even uitlekken op een stukje keukenpapier.
- Klop de extra melk met een staafmixer met een klein beetje zout en witte peper tot schuim.
- Schep de soep in glaasjes. Schep er een laagje melkschuim op en een beetje gebakken spruitjes.



Paddenstoelen cappuccino in een kopje (100ml)

Ingrediënten (voor 18 personen)

250 g kastanjechampignons
2 dl olijfolie
150 g sjalotten
2 teentjes knoflook
1 l kippenbouillon
½ l slagroom
½ l melk
10 g verse tijm
7 g verse rozemarijn
2 g kardemom
1 steranijs
2 g karwijzaad
2 laurierblaadjes
nootmuskaat
Zout en peper

Bereidingswijze:

- Pel en halveer de sjalotjes en snipper ze ragfijn.
- Pel de knoflook hak fijn.
- Boen de champignons en snijd ze in grove stukjes.
- Was de tijm en rozemarijn, verwijder de steeltjes en hak de kruiden fijn.
- Giet de olijfolie in een grote pan en laat deze goed heet worden.
- Zet hierin de champignons met sjalotjes, knoflook, kruiden en specerijen aan en voeg zout en peper toe.
- Blus af met de bouillon, schenk de melk en room erbij en laat de soep 30 minuten op een zacht vuur koken.
- Verwijder de steranijs en laurierbladeren en haal ook een beetje van de andere ingrediënten uit de soep voor de garnering.
- Pureer de soep met behulp van een blender of staafmixer.
- Giet door de zeef en breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.
- Schenk de soep in cappuccinokopjes of kleine kommetjes en garneer met de achtergehouden ingrediënten.

Knolselderie-Kastanjesoep met gamba

Ingrediënten (voor 4 personen of 10 amuses) glaasje 50 ml

1 sjalotje
½ kg knolselderie
klontje boter
100 g vacuümverpakte gekookte kastanjes
½ l groentebouillon
125 ml slagroom
zout en versgemalen zwarte peper
nootmuskaat
10 gamba's

Bereiding:

- Snipper de ui.
- Schil de knolselderie en snijd hem in gelijke blokjes.
- Verhit de boter in een soeppan en laat de ui hierin een minuut of 5 zweten zonder bruin te worden.
- Doe dan de knolselderie en de kastanjes erbij en giet er de bouillon op.
- Breng aan de kook, draai het vuur laag en laat dan in een halfuurtje de groente helemaal gaar worden.
- Pureer de soep en meng er meteen de slagroom doorheen. Breng de soep op smaak.
- Vlak voor serveren de gamba bakken en aan een stokje steken.
- Schep de soep in glaasjes en stuif er een klein beetje extra nootmuskaat overheen.
- Leg het stokje zo over het glaasje zodat de gamba in het glaasje hangt.



Wildpeper

Ingrediënten: (10 personen)

Marinade

3 dl rode wijn
150 gram wortel brunoise
150 gram knolselderij brunoise
150 gram uien brunoise
3 takjes tijm
4 kruidnagels
1 eetlepel witte peperkorrels
20 jeneverbessen
3 steranijs
1 kg. Wildpoulet
zout en peper
roomboter
1 ltr. Kalfsfond/ wildfond
150 gram gerookt spek
250 gram champignons
150 gram zilveruitjes zoetzuur
100 gram peperkoek

Bereiding:

- Maak een marinade van de rode wijn, de groenten, kruiden en specerijen en laat de wildpoulet hier 24 tot 48 uur in marineren.
- Haal het poulet uit de marinade en dep het goed droog met keukenpapier. (bewaar de groenten: Laat uitlekken)
- Kruid het vlees met peper en zout
- Bak het vlees rondom mooi bruin in roomboter. Haal het vlees uit de pan.
- Fruit de uitgelekte groenten uit de marinade in het braadvocht.
- Voeg de marinade toe en laat het poulet hierin een uur rustig sudderen. Voeg de kalfsfond/wildfond toe en laat het vlees verder garen tot het uit elkaar valt.
- Kook de saus in tot de gewenste smaak en dikte en bind verder af met in blokjes gesneden peperkoek.
- Doe het geplukte vlees bij de gebonden saus.

- Bak de spek licht uit in een koekenpan, voeg de uitjes en champignons toe en bak goudbruin.
- Garneer de wildpeper hier mee.



Aardappelquiche

Ingrediënten: (10 personen)

400 gram aardappelen
50 g lichtgerookt spek in blokjes
2 st sjalot
100 g Parmezaanse kaas
200 ml room
3 st eieren
1 theelepeltje truffelolie
zout / peper

Bereiding:

- Bak het spek uit.
- Snijd de sjalot fijn.
- Schil de aardappelen en rasp deze grof.
- Meng de aardappels met de sjalot en het gebakken spek
- Rasp de Parmezaanse kaas
- Meng de room, eieren de truffelolie en de Parmezaanse kaas en breng op smaak met zout en peper. (dit noemen we een liaison)
- Vet een vorm goed in (ook de boden)
- Schep het aardappelmengsel in de ingevette vorm en schenk de liaison er boven op.
- Bak af in een voorverwarmde oven op 175°C, 40 minuten.



Groentenmix

Ingrediënten: 10 personen

1 winterwortel

200 gram peultjes of boontjes of courgette of snijbonen

100 gram knolselderij

1 teentje knoflook

3 takjes bieslook

Bereiding:

- Schil de wortel en de knolselderij, snijd in de lengte in stukken van 5 cm.
- Snijd in julienne reepjes.
- Snijd de peultjes in de lengte in julienne reepjes
- Snipper 1 teentje knoflook
- Snipper de bieslook fijn
- Blancheer de wortel en de knolselderij
- Verhit olijfolie in een koekenpan of wok vlak voor uitserveren.
- Fruit de knoflook even aan en voeg de peultjes toe.
- Wok al roerend 1 minuutje tot de peultjes beetgaar zijn.
- Voeg de wortel en de knolselderij toe
- Op het laatst de bieslook erdoor scheppen.

Hertenbiefstukjes met een vlierbessensaus

Ingrediënten: (voor 10 pers.):

10 hertenmedaillons
110 g boter
150 ml vlierbessenlikeur
enkele takjes tijm
100 g sjalotten
750 ml. stevige bruine wildbouillon
Bruine roux of allesbinder

Bereiding:

- Fruit de sjalotten aan in wat boter, voeg de vlierbessenlikeur en de tijm toe. Laat dit tot 1/3 inkoken.
- Voeg dan de wildbouillon toe en laat nog wat verder inkoken. Eventueel de saus licht binden met iets bruine roux.
- Daarna de saus zeven en afsmaken.
- De hertenbiefstuk kruiden met peper.
- Boter heet laten worden en aanbraden. Gaar laten worden in de oven met de kernthermometer. Kerntemperatuur 57° C Daarna zouten.
- Boter afblussen met een scheutje wijn, in laten koken en bij de saus zeven.



Stoofpeertjes met veenbessensaus

Ingrediënten (10 personen)

10 kleine peertjes (Gieser Wildeman)
750 ml witte wijn
150 g suiker
1 steranijs
2 blaadjes laurier
1 kaneelstokje
25 g piment korrels

Veenbessen

200 g veenbessen
50 gr suiker
2 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.

Parfait van bitterkoekjes met Amaretto

Luchtig ijs van bitterkoekjes

Ingrediënten: (18 personen)

250 ml ongezoete slagroom
200 gr taaie bitterkoekjes
2 st eieren
5 st eierdooiers
125 gr suiker
1 dl amaretto

Bereiding:

- Klop de zeer koude slagroom stijf en zet deze koud tot gebruik.
- Breek de bitterkoekjes in kleine stukjes.
- 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 tot een luchtige substantie.
- Spatel (niet roeren) nu de room, de amaretto en de stukjes bitterkoekjes door de eiermassa.
- Stort in een schaal en zet ongeveer 3 uur in de diepvries.



Chocolademousse met gember

Ingrediënten: (8-10 personen)

1 stukje gember (10 gram)
1 dl room
125 g couverture (chocolade) puur
1 dl eigeel (fles koelkast of 3 eidooiers)
30 g suiker
2 dl room
2 blaadjes gelatine

Bereiding:

- Schil de gember en rasp hem fijn.
- Week de gelatine in koud water (een voor een in een bakje water leggen)
- Maak 1 dl room warm en laat heel even koken.
- Haal de pan van het vuur en voeg de chocolade toe. Roer tot deze is opgelost.
- Knijp de gelatineblaadjes uit en voeg toe aan het chocolade-room mengsel.
- Klop de 2 dl room tot yoghurtdikte.
- Klop het eigeel met de suiker wit en roer door de couvreurroom en spatel de geklopte room erdoor
- Stort in een glaasje en laat opstijven in de koeling



Kabinetpudding

Ingrediënten: (18 personen)

2 appels
4 plakken cake
75 g rozijnen
100 ml rum
6 bitterkoekjes
75 g suiker
1 el vanillesuiker
250 ml melk
3 eieren

Sausje

300 g abrikozenjam
200 ml water

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 190 °C.
- Vet het cakeblik in met boter en bestrooi de binnenkant met suiker.
- Schil en snijd de appels in blokjes.
- Snijd de cake in blokjes.
- Week de rozijnen circa 10 minuten in rum en laat ze uitlekken. Snijd de bitterkoekjes fijn.
- Meng de appels, cake, rozijnen en de bitterkoekjes en verdeel over het cakeblik.
- Meng suiker met vanillesuiker, melk en eieren en roer door elkaar.
- Schenk het mengsel over de vulling in het cakeblik en dek af met aluminiumfolie.
- Bak de kabinetpudding au bain marie circa anderhalf uur in de oven.
- Haal de puddingvorm uit het water, haal het aluminiumfolie eraf en draai de pudding met een bord erop om. Haal de vorm eraf.
- Meng abrikozenjam met water en schenk over de kabinetpudding.