



MENU November 2004

Lide Jannink

**** Gebraden eendenborst met een vinaigrette van sinaasappels en frambozen. ****

**** Wildsoep met gevulde morieljes. ****

**** Filet van hert met schorseneren jagerskool cranberrycompote en aardappelpuree. ****

**** Gepocheerde appel met tuilles geparfumeerd met thijm en rozemarijn en kaneelijs ****

Gebraden eendenborst met een vinaigrette van sinaasappels en frambozen.

15 pers.

Ingrediënten:

16 wilde eendenborsten
8 pers-sinaasappels
10 kiwi's
2 kroppen frisée sla

Bereiding:

De eendenborsten ontdoen van vet en vellen. Inwrijven met zout en vers gemalen witte peper en braden tot rosé. In alu folie wikkelen en ca een kwartier laten rusten. Daarna in plakken snijden.

Voor de vinaigrette:

Sap en schil van twee pers-sinaasappels
0,8 dl frambozenazijn
zout en peper
4 eetlepels groene peperkorrels
3,2 dl saffloerolie

Snijd de sinaasappelpartjes los tussen de vliezen en snijd de geschilde kiwi's in plakken. Sla de schoongemaakte en gewassen sla droog. Snijd de sinaasappelschil in dunne reepjes, blancheer ze kort, giet ze af en laat ze opnieuw in vers water 10 minuten zachtjes koken. Pers de sinaasappels uit. Roer in een kom de azijn, het sinaasappelsap en de sinaasappelschilletjes door elkaar, breng op smaak met zout en peper, roer er eerst de groene peperkorrels en daarna de olie door.

Opmaak:

Verdeel de eendenborst, de sla en de vruchten over de borden en schep de vinaigrette er over.

Let Op: de eendenborsten moeten warm zijn, dus vlak voor het uitserveren braden!!

Wildsoep met gevulde morieljes.

15 pers.

Ingrediënten:

Voor de bouillon:

4 kg karkassen van fazanten
halve kleine wortel
3 stengels bleekselderij
1 prei
2 laurierblad
5 piment bolletjes
15 tot 20 witte peperkorrels
3 gebruikte uien
4 liter water

Bereiding:

Spoel de fazantenbotten met koud water schoon en hak ze in stukken. Verwijder zoveel mogelijk van het achtergebleven vet. Blancheer de botten. Breng in een grote pan water aan de kook en leg er met behulp van een schuimspaan de botten in. Giet als het water flink kookt, de botten af in een vergiet. Door dit korte blancheren worden eventuele ongerechtigheden verwijderd. Spoel de botten af onder de koude kraan om ze enerzijds snel te laten afkoelen en om anderzijds aanhangende gestolde bloedresten te verwijderen. Doe de uitgelekte botten in een grote pan en giet er zoveel koud water op dat ze onder staan. Breng het water met de botten aan de kook en schep er zorgvuldig het gevormde schuim af. Doe het bij elkaar gebonden bouquet garni, de kruiden en de gebruikte ui in de kokende fond. Laat de fond 1½ uur koken, zeef door een natgemaakte doek en verwijder het vetlaagje met keukenpapier of een flanellen doek. Deze hoeveelheid moet voldoende zijn voor ca 4 liter bouillon.

voor de soep:

200 g koud gekookt fazantenvlees van de poten
zout, vers gemalen witte peper
2,4 dl koude slagroom
45 kleine geweekte morieljes
4 liter gevogelte fond
8 eierdooiers
4 dl licht geklopte slagroom
1 eetlepel fijn gesneden bieslook

Snijd het vlees in blokjes, bestrooi met zout en peper en hak het in de foodprocessor fijn. Giet er scheutje voor scheutje de koude slagroom bij. Strijk de farce door een fijne zeef en zet in de koeling. Maak van de wildfarce kleine ronde balletjes. Breng de fond aan de kook en laat daarin de farce-balletjes tegen de kook aan 12 tot 15 minuten pocheren. Neem ze met een schuimspaan uit de pan en houd ze warm. Dep de morieljes droog en snijd ze in dunne plakjes, ook in een beetje fond pocheren. Roer de eierdooiers door de licht opgeklopte slagroom en bind de soep, al roerend met een garde, licht met dit mengsel, zonder te laten koken.

Opmaak:

Breng de soep op smaak en verdeel met de morieljes, de farceballetjes en het bieslook over de borden.

Filet van hert met schorseneren jagerskool cranberrycompote en aardappelpuree. 15 pers.**Ingrediënten:****Voor de hertfilet:**

1 hertenrug van ca.4,5 tot 5 kg.(met bot)
10 peperkorrels
8 jeneverbessen,
2 kruidnagels
1 laurierblad
4 eetlepels arachideolie
zout en peper
1 wortel
1 prei
3 uien
4 stengels bleekselderij
wat takjes tijm en rozemarijn

Bereiding:

Snij en hak de hals van de rug, ongeveer ¼ deel van de rug.
Snijd eventueel aanwezig vet of pezen weg. Snijd vervolgens de rug aan beide zijden van de ruggengraat met een scherp mes 2 cm diep in.
Maak een marinade van de kruiden en de olie en bestrijk de snijvlakken langs de ruggengraat hiermee. Druk de snijvlakken na het kwasten stevig tegen elkaar. Laat de ruggen afgedekt ca een ½ uur liggen zodat de marinade goed in kan trekken. Snijd de wortel, prei, ui en bleekselderij in stukken.
Bestrooi de hele rug daarna licht met zout en peper. Doe boter in twee braadspannen en verhit op het vuur. Leg de voorbereide ruggen met de vleeskant naar beneden en braad ze gelijkmatig aan. Voeg tijdens het braden de groenten en de kruiden toe.
Leg de ruggen op de botzijde op een diepe bakplaat van de oven en doe er groenten rondom heen, schuif de bakplaat in de op 170 graden voorverwarmde oven en stel de kerntemperatuur in op 56 graden. Controleer na 20 minuten de temperatuur in de kern. De ruggen moeten zo lang in de oven blijven tot de kerntemperatuur 56 graden is. De bakplaat uit de oven halen en losjes afdekken met alu-folie en een paar minuten laten rusten.

Bruine Wildfond:

¼ deel van de hertenrug
4 uien
1 wortel
4 stengels bleekselderij
2 stukjes steranijs
1 blikje tomatenpuree
1 prei
10 witte peperkorrels
3 laurierblad
8 jeneverbessen
tijm en rozemarijn
1 fles rode wijn(tafel)
1 wijnglas rode port

Snijd het vlees van het halsstuk en hak de botten in stukken. Doe boter in een braadslee en bak het vlees en de botten goed bruin, voeg daarna de tomatenpuree toe en bak dit ook mee op hoog vuur. Voeg daarna de groenten en de kruiden toe en bak dit ook mee. Blus dit af met een wijnglas rode port en voeg daarna de fles rode wijn toe, breng aan de kook en laat het daarna sudderen met het deksel op de pan. Vlak voor het opdienen van het hoofdgerecht het geheel zeven en op smaak maken met zout, peper en wat room. Indien de saus te dun is, wat dikker maken met sausenbinder of aardappelmeel.

Opmaak:

Maak de filets vlak voor het opdienen los van de rug, met een lepel, en snijd ze dwars op de draad in schuine plakken.
Leg 3 tot 4 plakken hertenrug in een boogje even uit het centrum van het bord. Rangschik de groenten en de cranberrycompote er bij en spuit de puree in het midden. Het vlees overgieten met saus.

Voor de schorseneren:

2 kg schorseneren
2 dl melk
bosje peterselie
klein bosje tijm
bieslook
50 g boter
zout

Boen de schorseneren af en schil ze met een dunschiller en snijd ze in stukken van ca 4 cm. Leg ze meteen in een bak met water waaraan een scheut azijn is toegevoegd. Zet de groente op met kokend water waar aan de melk met zout is toegevoegd en kook ze in ca 30 minuten gaar. Giet ze af en laat ze uitlekken. Smelt de boter en doe hier de gekookte schorseneren bij. Voeg er fijngehakte peterselie, wat fijngehakte bieslook en fijngehakte tijm aan toe en verwarm het mengsel nog enkele minuten.

Voor de jagerskool:

2 kg gele of witte kool
2 uien
boter
1 á 2 eetlepels suiker
peper en zout
kummel naar smaak
2 dl witte wijn
aardappelmeel of maïzena

Maak de kool schoon en snijd of schaaf hem fijn.
Smelt de boter in de wadjan en fruit hierin de gesnipperde ui en laat de kool onder af en toe omscheppen mee fruiten. Strooi de suiker en wat peper en zout over de kool en voeg er de wijn en 2dl water aan toe. Laat het gerecht gaar worden. Mocht de jagerskool iets te vochtig zijn, dan kan worden bijgebonden met aardappelmeel of maïzena.

Voor de aardappelpuree:

1 kg kruimige aardappelen
melk, boter, zout
2 eierdooiers
nootmuskaat

Schil de aardappels en kook ze gaar met wat zout. Pureer ze met de pureeknijper. Klop de eierdooiers los in wat melk.
Maak de puree smeuïg met de melk waarin de dooiers zijn toegevoegd. Gebruik zonedig meer melk, maar de puree moet wel spuitbaar zijn.
Au bain marie warm houden.

Cranberrycompote:

1 zak cranberry's 500 gr.
1 sinaasappel
1 citroen
250 gr. Suiker
1 glas rode port

Was de sinasappel en de citroen en snijd ze in partjes (met schil).
Doe een klein beetje water in een pan, doe daar de sinasappel- en citroenpartjes, samen met de cranberry's, de suiker en een glas port.
Laat het geheel zachtjes op het vuur gaar worden tot de compote op de juiste dikte heeft. Houd het warm.

Gepocheerde appel met tuilles geparfumeerd met thijm en rozemarijn en kaneelijs. 15 pers.

Ingredienten:

Voor de tuiles:

120 g zachte boter
120 g poedersuiker
4 eiwitten
120 g gezeefde bloem
20 g fijngesneden thijm
20 g fijngehakte rozemarijn

Bereiding:

Meng de boter en de suiker in een kom en voeg het eiwit en de bloem toe. Meng alle ingrediënten tot een homogene massa en verdeel het deeg in twee gelijke porties. Aan de ene portie wordt de thijm toegevoegd, aan de andere de rozemarijn. Beleg een anti-aanbakvorm met rechthoekige deeglapjes van 20 cm lengte en 5 cm breedte. Bak ze in de oven op 180 graden mooi goudbruin. Neem ze uit de oven en geef de koekjes dadelijk hun tuille vorm. Indien de tuilles te snel drogen, kunnen ze opnieuw in de oven geplaatst worden om ze zachter te maken.

Voor de appels:

15 jonagold appels
5 liter water
1,2 kg fijne suiker
4 vanille stokjes

Breng in een diepe ketel het water, de suiker en de vanillestokjes aan de kook. Schil de appels en verwijder de kern. Neem de siroop van het vuur en dompel de appels in de siroop. Dek de ketel af met een schone doek en leg hierop een bord of deksel met een diameter kleiner dan die van de ketel zodat de appels ondergedompeld blijven. Zet het geheel op een laag vuur. Controleer regelmatig of de appels gaar zijn, maar laat ze niet koken zodat ze hun vorm behouden. Laten afkoelen en in de koeling koud laten worden. Het vocht eventueel verder inkoken tot siroop.

Voor het kaneelijs:

12 eigelen
250 g poedersuiker
1 liter melk
16 kaneelstokjes
2 dl crème fraiche

Klop de eieren in een kom met een derde van de suiker tot de massa licht geel is en dik vloeibaar. Breng de melk met de overgebleven suiker en de kaneelstokjes aan de kook. Haal van het vuur en schenk de vloeistof bij de geklopte eigelen onder voortdurend kloppen. Laat de kaneelstokjes er in. Breng de pan weer op het vuur en verwarm tot 80 graden. Daarna direct afkoelen in een bak met ijswater. Als de crème is afgekoeld door een conische zeef in de ijsmachine gieten en de kaneelstokjes verwijderen. Gedurende 10 minuten laten draaien; het ijs moet nog tamelijk zacht zijn. Voeg de crème fraiche toe en draai de ijsmachine tot het ijs stevig is.

Opmaak:

Lepel wat van de vanillestroop in een diep bord en schik hierop twee halve appels leg een bol kaneelijs ernaast. Leg een thijm tuille en een rozemarijn tuille half over de appels.