



MENU November 2010 **Ans Guns**

Rouleau van Coppa di Parma en eendenlever, pittige appelgelei, pompoen en krokant Kletzenbrot.

Op zeer lage temperatuur gegaarde zalm met champagneroom, salade van zuurkool, komijnkoekjes en gegrilde appel en knolselderij.

Gebraden hertfilet met sinaasappelkaantjes, schorseneren en eigen jus met citroen-geranium.

Cornetto's van briquedeeg, witte chocolademousse met lavendel, karamel en een sorbet van framboos.

Rouleau van Coppa de Parma en eendenlever, pittige appelgelei, pompoen en krokant Kletzenbrot.

15 pers.

Ingrediënten:

500 gr. eendenlever
500 gr. Coppa di Parma
zwarte peper
750 ml. appelsap
2 sjalotten
1 rode peper
2 bl. laurier
10 jeneverbessen
7 bl. gelatine
3 st flessenpompoen
250 gr. sushi azijn
250 gr. water
8 cm. gemberwortel
75 gr. gembersiroop
Kletzenbrot
35 jeneverbessen
2 ½ eetl. balsamicoazijn
7 eetl. olijfolie
Zout en peper
Mosterd cresson

Bereiding:

Leg de dingesneden Coppa de Parma op slagers-folie en beleg met de dingesneden iets aangevroren eendenlever. Maal er iets peper over. Leg er een vel folie op en rol lichtjes aan met een deegroller. Leg de rol op 2 laagjes krimpfolie en rol het geheel op tot een strakke rouleau. Leg tot gebruik in de koelkast. Laat de gelatine weken in koud water. Breng het appelsap samen met de in stukken gesneden sjalot, de gehalveerde pepers zonder zaadlijsten, laurier en jeneverbessen aan de kook. Laat op laag vuur 15 min. trekken. Giet het appelmengsel door een fijne zeef en voeg de uitgeknepen gelatine toe. Zet het mengsel in een kom in ijswater en laat het opstijven. Als de gelei geheel stijf is deze tweemaal door een zeef (met een pollepel) wrijven en daarna in een spuitzak doen en in de koelkast bewaren. De pompoen schillen en in strakke blokjes van 1 cm. snijden. De pompoenblokjes samen met de fijngesneden gember, de gembersiroop, water en sushi azijn aan de kook brengen. Zodra het kookt direct van het vuur halen en af laten koelen in het vocht. 't Kletzenbrot in zo dun mogelijke plakken snijden en deze op een plateau in de oven op 160 gr. gedurende 10 minuten krokant bakken. Voor de dressing in een vijzel de jeneverbessen heel fijnstampen en deze mengen met de balsamico en olijfolie. Breng op smaak met peper en zout.

Serveren:

Haal de rouleau uit de folie en snijd p.p. 3 plakken van ongeveer 3 centimeter en verdeel deze op een plat bord. Spuit rondom elk rolletje een strakke cirkel van de pittige appelgelei. Verdeel de blokjes pompoen speels tussen de rolletjes en zet de krokante croutons er ook speels bij. Schep wat van de jeneverbesdressing rondom en garneer evt. met cresson.

Op zeer lage temperatuur gegaarde zalm met champagneroom, salade van zuurkool, komijnkoekjes en gegrilde appel en knolselderij. 15 pers

Ingrediënten:

1500 gr. zalmfilet
 zeezout
 olijfolie
 3 citroenen
 8 steranijs
 8 bl. Laurier
 1 fl. champagne
 2 sjalotten
 2,5 eetl. mayonaise
 500 gr. zuurkool
 250 ml. room
 2 eetl. crème fraîche
 6 elstar appelen
 1 knolselderij
 Olijfolie
 cresson en mosterdblاد
 4 vellen briquedeeg
 gesmolten boter
 komijnzaad

Mosterddressing:

150 ml. witte wijnazijn
 250 ml. zonnebloemolie
 50 ml. Hazelnootolie
 75 gr. Honing
 50 gr. grove mosterd
 zout en peper

Bereiding: oventemp. 50 gr.C bordenwarmer op 70 gr. C
 De zalm in blokjes snijden van 2,5 cm. Bestrooien met zeezout en zwarte peper (5 bl. per pers).
 Verwarm de olijfolie op 50 graden en voeg steranijs, laurier, en citroenschil toe. Leg hierin de blokjes zalm en zorg dat ze net onder staan. Plaats in de oven op 50 gr.C gedurende 25 minuten. Laat afkoelen in de olie.
 Kook de champagne samen met de fijngesneden sjalot en 2 bl. laurier. Laat reduceren tot 100 ml. Giet af en laat op ijs afkoelen.
 Klop de slagroom op tot stijf.
 Als het mengsel koud is de mayonaise erdoor roeren en mengen met de opgeklopte room. Breng op smaak met peper en zout
 Doe de room in een spuitzak en leg in de koeling.
 Twee vellen briquedeeg insmeren met gesmolten boter, bestrooien met komijn en zeezout. De andere vellen erop leggen en goed aanduwen.
 Van het briquedeeg mooie gelijkmatige punten snijden en deze tussen twee bakmatjes in de oven bakken. Op 160 gr. 15 min.
 Snijd met de snijmachine van de appel mooie plakken (3 mm) en steek ze uit met een steker van 3 cm (2 pp).
 Van de stukken appel die overblijven snijden we kleine stukjes en bewaren ze voor de salade van de zuurkool.
 De knolselderij ook in plakken van 3 mm. snijden, uitsteken met dezelfde steker, en kort koken in gezouten water (2min)

De appel en knolselderijrondjes insmeren met olijfolie en deze in een hete grillpan van mooie ruiten voorzien en warmzetten in de warmhoudkast.
 De zuurkool afspoelen en gaar koken. De gare zuurkool goed uit knippen en uit laten lekken.
 In de keukenmachine fijn draaien met de fijngesneden appel en de crème fraîche tot een salade maken. Op smaak maken met honing en zout
 Let op dat het niet te nat wordt. Breng op smaak met zout en peper en de zuurkool warm weg zetten in de bordenwarmer.

Serveren:

Plaats een ronde stekervorm van 11 a 12 cm.midden op een rond bord en plaats hierom de 5 Blokjes gegaarde zalm.
 Maak tussen de zalm met 2 lepels 3 quenelles van de zuurkoolsalade.
 Plaats tussen de zalm speels de rondjes appel en knolselderij en de komijnkoekjes. Probeer alles rond de steker te houden zodat het midden van het bord vrij blijft.
 Spuit mooie dotjes champagneroom ertussen en druppel rondom wat van de mosterddressing.
 Serveer direct op grote borden.
 Ps. Het is erg belangrijk de overtemperatuur van 50 gr. Te controleren met een venthermometer. De temperatuur moet 50 gr. Zijn (dit in verband met de garing van de zalm)

Gebraden hertenfilet met sinaasappelkaantjes, schorseneren en eigen jus met citroengeranium.

15 pers.

Ingrediënten:

2 kg. hertenrugfilet
1000 gr vetspek
125 gr. ongeroosterde hazelnoten.
2 sinaasappel raspen
750 ml. hertenjus
2 grote takken citroengeranium
2 stukken sinaasappelschil a 6 cm.
3 kg. schorseneren
slagroom
3 eiwitten
500 gr. panko
500 gr. gekookte biet
1 eetl. honing
1 kaneelstokjes
Sherry-azijn
Zout en peper

Basisrecept hertenjus:

2 kg. hertkarkassen en afsnijdsels
1 bol knoflook
1 grote ui gesneden
1 winterwortel gesneden
3 bl. laurier
2 takjes tijm
20 jeneverbessen
1 fl rode wijn
2 ltr. water

Bereiding:

Begin met de schorseneren. Was de schorseneren en leg ze direct in een bak met koud water en een scheut azijn. De schorseneren **beetgaar** koken (ong. 10 min.) in water met een scheut melk en zout. Als ze beetgaar zijn ze afspoelen met koud water en ze wegzetten. De schorseneren in 3 porties verdelen. Een deel klein snijden en nogmaals opzetten met een scheut room en daarna in de blender tot een gladde crème draaien. Deze crème op smaak brengen met peper, zout en nootmuskaat en in de warmhoudkast wegzetten.

Een deel van de schorseneren in mooie schuine stukken van ong. 1 cm. snijden en deze met iets room, zout en peper en het kaneelstokje verwarmen zodat de room een beetje indikt en een mooi laagje om de schorseneer vormt. Afgedekt warm wegzetten.

Het laatste deel door de bloem wentelen, daarna door bloem, eiwit halen en vervolgens door de panko. Afgedekt bewaren en vlak voor het opdienen frituren.

Het vetspek in kleine dobbelsteentjes snijden 3 a 4 mm. en in een bakpan op middelmatig vuur helemaal krokant uitbakken. Uit laten lekken in een zeef en bestrooien met zout en peper. Rooster de hazelnoten licht, hak ze en meng de gehakte hazelnoten en rasp van de sinaasappel en de kaantjes en houd warm.

De hertenjus 20 minuten laten trekken op laag vuur met de citroengeranium en de sinaasappelschil.

De oven voorverwarmen op 170 gr. De herterugfilet op temperatuur laten komen, bestrooien met peper, rondom kort aanbraden in geklaarde boter.

Leg de filet op een bakplaat en plaats een kernthermometer. Controleer regelmatig en bij 53 gr kerntemperatuur het vlees uit de oven halen, afdekken met alu-folie en 10 minuten laten rusten.

De karkassen in een scheutje olie bruin aanbakken, afblussen met de rode wijn en koud water toevoegen. Aan de kook brengen, afschuimen en op laag vuur 3 uur laten trekken. Het laatste uur de groenten en kruiden toevoegen. Door een fijne zeef halen en verder laten indampen. Op smaak brengen met peper en zout.

Serveren: ondertussen de gepaneerde schorseneren goudbruin frituren, bestrooien met wat zout en snijden in stukken van 8 cm, deze stukken dan schuin halveren zoals voorgedaan. De schuine stukjes schorseneer met de room iets opwarmen. Zorg dat de schorsenerenpuree en de bietenpuree ook warm zijn.

Strooi zout op het vlees en in mooie dunne plakken snijden. Leg dakpansgewijs op het bord en bestrijk heel licht met een beetje jus. Strooi op het vlees het sinaasappel-kaantjes-notenmengsel. Druk dat een beetje aan. Spuit een mooie dot schorsenerenpuree op het bord. Leg hiertussen de gesneden gefrituurde schorseneren(rechtop zetten) en een klein schepje romige schorseneren.

Maak met behulp van twee lepels kleine quenelles van de bietenpuree en leg dat er tussen. Schep de warme jus erover en serveer direct.

Cornetto's van brickdeeg met mousse van witte chocolade met lavendel, karamel van gecondenseerde melk en een sorbet van framboos. 15 pers.

Ingrediënten:

200 ml. slagroom
600 ml. Slagroom
5 takken lavendel
500 gr. witte chocolade
5 eiwitten
750 gr. Frambozenpuree
3 eetl. pistachenootjes
625 gr suiker
625 ml. water
sap van 1 citroen
8 ronde vellen brickdeeg
3 eetl. pistachenootjes
12 bl. gelatine
1 eiwit
2 citroenen
125 ml. water
175 gr. suiker
2 bakjes verse frambozen
1 bl. gezoete melk
3 eiwitten
3 eigelen
popcorn gepoft
125 gr. frambozenlikeur

Bereiding:

Zet het ongeopende blikje gecondenseerde melk helemaal onderin een pan in een pan water en kook deze zachtjes ongeveer 2 uur. Zorg dat het blikje constant onder water blijft. Hierna af laten koelen, alvorens het blikje te openen (het blikje staat warm onder druk).

Voor de sorbet:

breng 625 ml. water en 625 gr. suiker aan de kook. Week ondertussen 5 bl. gelatine in koud water en als deze zacht zijn de gelatine oplossen in het kokende suikerwater.

Het suikerwater op ijs af laten koelen en mengen met de frambozenpuree . Breng op smaak met het citroensap en 125 ml. frambozenlikeur.

Het ijs opdraaien in de ijsmachine.

Voor de choc.mousse 4 bl. gelatine weken in koud water.

Klop de 600 ml. slagroom op De andere 200 ml. Slagroom verwarmen en hierin de takken lavendel 10 min laten trekken en dan de lavendel verwijderen. De uitgeknepen gelatine in de warme room oplossen en direct daarna de witte chocolade in de warme room oplossen tot een mooie gladde massa. Dit mengsel af laten koelen en de geslagen room erdoor spatelen. Klop de eiwitten zo stijf mogelijk. Deze eveneens door de chocolademousse spatelen. In een spuitzak doen en koud wegzetten.

Hak de pistachenootjes en klop het eiwit licht op.

Van het brickdeeg punten snijden 3 pp.en hiervan cornetto's vouwen.

Plak de randen met wat eigeel vast. De bovenrand van de cornetto's licht dippen in het eiwit en dan in de pistache.

De cornetto's in de oven bakken in 10 minuten op 160 gr.C.

De citroenen wassen en met de dunschiller dun schillen en deze schillen in dunne reepjes snijden. Deze zestes opzetten met koud water en dan aan de kook brengen, afgieten, afspoelen met koud water en dan nogmaals aan de kook brengen. De zestes afgieten en nogmaals opzetten met 100 ml water, wat sap van de citroen en 175 gr. suiker en dit 10 min. zachtjes laten pruttelen. Afkoelen.

Serveren:

Vul 3 cornetto's pp. met de witte choco-mousse en schep hierop een klein bolletje sorbetijs.

Zet de cornetto's rechtop in een whiskeyglas gevuld met een laagje popcorn ong. 2 cm.

Garneer de cornetto's met de citroenschilletjes en evt. lavendelbloemetjes. Doe de gecondenseerde melk in een spuitzak.

Serveer apart de karamel van de gecondenseerde melk, de overige choc-mousse en de verse frambozen.

Serveer direct