



**Menu januari 2011 15 pers.
Jan Voorhuis**

Venkel gratineerd en venkelbouillon

Marbré van pekelvles met kippenlever

Wildzwijn met appel rode kool, champignons en saliesaus

Karamelkrokantjes met Champagnemousse en appelsorbet

Venkel gratineerd en venkelbouillon

Ingrediënten:	Bereiding
<p>Voor 2 liter bouillon 100 gram wortel 300 gram prei 100 gram ui 100 gram bleekselderij 2 takjes tijm 2 takjes peterselie 4 laurierblaadjes 20 gekneusde peperkorrels</p>	<p>Hak deze groenten grof en zet het geheel op met 2 l. water Voorts toevoegen de tijm, peterselie, 4 laurierbladen, en de gekneusde peperkorrels Aan de kook brengen en 1 uur laten trekken, dan zeven. Deze bouillon wordt gebruikt voor het blancheren van de venkelschuitjes en het bereiden van de venkelbouillon</p>
<p>5 Venkelknollen (fors formaat) 400 gram oude geitenkaas 150 gram (op olie) gedroogde tomaten 100 gram pijnboompitten 2 dl licht geslagen room olijfolie, zeezout (grof) 3 t knoflook</p>	<p>Venkelschuitjes. Prepareer van de venkel schuitjes ter grootte van +/- 2 x 5cm, (5 schuitjes per persoon). Houd het "venkelafval" apart. Blancheer de venkelschuitjes in de bijna kokende groentebouillon gedurende 30 sec. Haal ze uit de bouillon en laat ze afkoelen onder koud stromend water. Plaats de venkelschuitjes op een bakblik Bestrijk de venkelschuitjes met olie waarin wat zeezout en 3 uitgeknepen tenen knoflook zijn toegevoegd. Verwarm de oven voor tot 180*. Gratineer de schuitjes tot ze beginnen te verkleuren,</p>
	<p>Vullen van de venkelschuitjes : Laat zoveel mogelijk olie van de tomaten weglopen en hak de tomaten fijn. Rasp de geitenkaas. Verdeel de gehakte tomaten over de venkelschuitjes. Verdeel er dan de geraspte kaas over en als laatste de geroosterde pijnboompitten.</p>
	<p>Venkelbouillon : Hak het venkelafval grof en voeg dit aan de bouillon toe (nadat de groentebouillon gebruikt is voor het blancheren van de venkelschuitjes). Laat de bouillon minstens een uur trekken op een zacht vuur. Pureer de bouillon met de staafmixer. Daarna de bouillon zeven. Druk</p>



	<p>zoveel mogelijk van de massa door de zeef. Breng de bouillon op smaak met peper en zout. Doe de bouillon in een glaasje of kopje en voeg wat room toe.</p> <p>Uitserveren : Plaats in het centrum van het bord het kopje of glaasje bouillon, leg de venkelschuitjes in stervorm rond de bouillon. Geef er stobbrood bij</p>
--	---

Marbré van pekelvlees met kippenlever

<p>Ingrediënten:</p> <p>700 gram kippenlever 600 gram pekelvlees een blok (zelf te snijden) 3 dl PX Sherry 1 bg PX sherry 6 bl gelatine 5 el madeira sojasaus veldsla (ontdoen van de "puntjes") 100 gram pistachenoten (gepeld en niet gezouten), grof hakken 1 potje vossenbessengelei</p>	<p>Bereiding:</p> <p>Week de gelatine in ruim koud water. Breng de 3 dl sherry tegen de kook aan en los hierin de geweekte blaadjes gelatine op. Zet weg en laat afkoelen tot bijna lobbij. Ontdoe de kippenlever van de ongerechtigheden en halveer de levers. Bak de kippenlever in boter aan tot ze bijna gaar zijn. Pureer ze in de keukenmachine. Neem het mengsel uit de machine en doe het in een kom. Voeg vervolgens de madeira, wat sojasaus, peper en zout tot op smaak (evt. wat tobascodruppels) toe. Bekleed de terrine met huishoudfolie, laat wat sherrygelei in de bodem lopen. Snijd op de snijmachine dunne plakken pekelvlees om de vorm te bekleeden (dus niet alle pekelvlees opsnijden) Breng de plakken pekelvlees aan, zodanig dat bodem en wanden bekleed zijn. De plakken pekelvlees dienen tot over de rand te reiken. Daarna de rest van het pekelvlees iets dikker snijden. Deze plakken licht insmeren met de Sherry-gelei. Laagsgewijs de terrine opbouwen. Beginnen met de levermousse. Daarop een laag pekelvlees. Vervolgens weer een laagje levermousse, dan weer pekelvlees etc. Als laatst de overlappende stukken pekelvlees erover vouwen. Breng de rest van de Sherry-gelei over het geheel. Onder druk wegzetten en laten opstijven</p> <p>Saus : Aan de vossenbessengelei 1 bg sherry toevoegen en met wat suiker op smaak brengen.</p> <p>Maak naar smaak een vinaigrette met olijfolie, en sherry azijn.</p> <p>Uitserveren : Leg een plak terrine centraal op het bord. Maak het gerecht af door aan de bovenkant een halve cirkel veldsla te leggen. Besprenkel de veldsla met de vinaigrette en leg aan de onderzijde een reepje saus</p> <p>Met dit gerecht meteen beginnen.</p>
---	---

Wildzwijn met appel, rode kool, champignons en saliesaus



Ingrediënten:

2,5 kilo wildzwijnfilet (jong wildzwijn) zelf medaillons snijden (zie onder)
4 dl wildebouillon
2 dl rode port
200 gram geklaarde boter

2 sjalotjes zeer fijn gehakt
1 knoflookteen zeer fijn gehakt
2 el rode wijnazijn
8 salieblaadjes fijngesneden

250 gram kleine spruitjes

700gram
kastanjechampignons
1 middelgrote ui
½ bosje peterselie

8 goudrenetten (niet rijp)
1 rode kool ± 700 gram
ruw gewicht
2 dl rode wijn
2 el vossenbessen puree
2 el bessengelei
100 gram fijngesnipperde ui
10 kruidnagels
gesnipperde appel (zie goudrenet)
witte basterdsuiker

Bereiding:

Filet:

Verdeel de wildzwijnfilet, twee filets per persoon.
Braad de biefstukjes in de geklaarde boter, dat gaat zeer snel. De wildzwijnfilet-biefstukjes uit de pan nemen en onder alufolie plaatsen in de warmhoudoven (max. 60*).
Giet evt. overtollig braadvocht af en blus de pan af met de Port en de bouillon.
Maak het aanbaksel goed los. Dit wordt gebruikt voor de saliesaus.

Saliesaus:

Deze saus kan pas bereid worden als het aanbaksel uit de braadpan ter beschikking staat.
Fruit de ui en het sjalotje aan in een weinig boter en voeg hieraan toe het aanbakselvocht, vervolgens de rode wijnazijn en laat het geheel wat inkoken. Monteer evt. met wat boter. Voeg als laatste de salie toe. Proef op smaak. Houd de saus warm.

Spruitjes:

Maak de spruitjes schoon.
Gebruik groentebouillon om daarin kort voor het uitserveren de spruitjes te garen. De spruitjes dienen al dente te zijn.

Duxelles van champignons :

Snijd (of hak) de champignons in kleine blokjes.
Snipper de ui fijn.
Fruit de ui aan in wat boter en voeg dan (op een niet te hoog vuur) de champignons toe laat deze zachtjes garen. Begin hier niet te vroeg mee.
Maak de peterselie schoon en hak deze fijn.
Voeg vlak voor het serveren de gehakte peterselie toe.

Goudrenetten met rode kool

Goudrenetten :

Boor het klok uit de appel en schil ze. Laat aan de appels aan de boven en onderzijde een klein deel van de schil zitten, bestrijk dit gedeelte met een weinig boter.
Halveer de appels in dwarse richting.
Plaats de halve appels in een ovenschaal. 10 min. op 180 * Neem de appels uit de oven.. De appels dienen al dente te zijn (daarom is het mogelijk dat de oventijd verminderd moet worden). Lepel het overgrote deel van het vruchtvlees met hulp van een meloenlepel uit de halve appels, er moeten bakjes ontstaan (het vruchtvlees gaat naar de rode kool).

Rode kool :

Snijd de rode kool in julienne (350 gram)
Zet de gesnipperde ui even aan in een weinig boter en voeg dan de rode kool en de rode wijn toe.
Laat dit ± 10 min tegen de kook aan stoven. Voeg dan de andere ingrediënten toe, behalve de suiker en het vruchtvlees van de appels.
Als de kool al dente is het vocht afgieten. Op smaak maken met evt. de suiker en het vruchtvlees van de appels toevoegen (niet alles).
Vul de appels met de rode kool en plaats de gevulde appels nog eens 10 min in een oven van 120*. Zorg er voor dat de appels niet te gaar worden.



	<p>Uitserveren Leg centraal op het bord de saliesaus, daarop twee biefstukjes. Linksboven komt de appel met rode kool, rechts daarvan de spuitjes en de duxelles van champignons</p>
--	---

Karamelkrokantjes met champagnemousse en appelsorbet

<p>Ingrediënten:</p> <p>Krokantjes: 150 gr geschaafde amandelen 300 gr suiker 150 gr glucosesuiker 1,5 dl water</p> <p>Mousse: 7 bl gelatine 1 dl champagne 150 gr suiker ½ citroen (sap ervan) 7 eidooiers 4 ½ dl room</p> <p>Sorbet: 5 st gepureerde Granny Smith 4 dl suikerstroop van 3 dl water en 125 gr suiker 1 ½ citroen (sap ervan)</p> <p>Sabayon: 3 eidooiers 125 gr suiker 2 dl droge witte wijn 1 scheut whisky</p>	<p>Bereiding:</p> <p><u>Krokantjes:</u> (aan te raden is de bereiding in twee pannen te doen). Rooster de geschaafde amandelen in een droge koekenpan goudbruin en hak ze grof. Doe de suiker samen met de glucose en 1.5 dl water in een pan met een dikke bodem. Breng het geheel aan de kook en laat het mengsel lichtbruin karameliseren. Roer de gehakte amandelen door de karamel en schenk een ¼ deel van het mengsel uit over de met bakpapier belegde marmeren plaat en houd de rest warm. Dek de op de marmeren plaat aangebrachte amandelmassa af met een vel bakpapier en rol de karamel met een deegroller zo dun mogelijk uit. Snij terwijl het mengsel nog warm is zo snel mogelijk vierkanten uit van ca. 8-10 cm. Snij deze vierkanten weer diagonaal doormidden. Herhaal dat tot er 4 krokantjes per persoon zijn.</p> <p><u>Mousse</u> Week de gelatine in koud water. Verwarm 4 dl champagne samen met 100 gram suiker en het citroensap en blijf roeren tot de suiker gesmolten is. Los de uitgeknepen gelatine hierin op. Klop de eidooiers samen met de rest van de suiker en champagne au bain marie gaar en klop de crème vervolgens koud. Klop de slagroom lobbige. Meng de room door de crème en spatel hier vervolgens de gelerende champagne door. Doe de mousse in een spuitzak. Laat de mousse in de koelkast opstijven maar zorg dat de mousse spuitbaar blijft</p> <p><u>Sorbet</u> Meng de ingrediënten voor de sorbet en draai er in de ijsmachine een stevige sorbet van.</p> <p>Klop de suiker met de eidooiers tot een luchtige massa. Giet er wat witte wijn bij en maak au bain marie warm. Blijf kloppen en voeg vervolgens de rest van de witte wijn toe met een scheut whisky. Klop tot de massa gaat binden. Haal van het vuur af en blijf kloppen tot de massa koud is.</p> <p>Uitserveren:</p>
---	--



Garnering:
50 gr geroosterde
geschaafde amandelen
15 blaadjes munt
poedersuiker

Spuit eerst een klein beetje mousse op de borden en leg hierop het eerste krokantje (het krokantje blijft dan beter op zijn plaats). Spuit daar vervolgens een mooie cirkel op en plaats het volgende krokantje. Spuit hierop een iets kleiner rondje. Herhaal dat tot er 4 krokantjes liggen met daarop een laatste dotje mousse
Giet wat sabayon op het bord en leg daar de appelsorbet in en garneer met een blaadje munt en strooi er wat geroosterde geschaafde amandelen naast.
Strooi met een theezeeffe een beetje poedersuiker over het geheel.