



December 2011 Kerstmenu

1. (A) Amuse
**Oester op 3 manieren:
Tartaar van schoudermuis met Zeeuwse oester
Oester met basilicumboter
Gebakken oesters met tomaat en rode wijnsaus**
2. (A/B)Voorgerecht
**Mousse van gerookte paling en venkel met tomatengelei en dille olie en
crème fraîche**
3. Soep
Consommé van fazant met kastanjechampignons
4. (A/B)Tussengerecht
**Gevulde fazantenborst op risotto met pompoen, waarbij truffelroom en
compote van rode ui**
5. (A/B)Hoofdgerecht
Hertenhaas met vlierbessensaus, selderij gratin, appelpartjes en courgette
6. (A/B)Kaas
Tarte tatin van peer met kaas (epoisses)
7. (A/B)Nagerecht
**Taart van witte chocolade met stoofpeertje, kruidnagelijs en karamel van
rode wijn**

*



1. Oester op 3 manieren

Serveren op drievlaksbord

a. Tartaar van schoudermuis met Zeeuwse oester

Ingrediënten:

100 gr schoudermuis (rund)
¼ el kappertjes (5gr)
¼ el augurk, zoetzuur (5gr)
¼ el sjalot, gesnipperd (5 gr)
10 gr eigeel
olijfolie, scheutje
2 oesters, 3/0
¼ el bieslook, ringetjes
peper, zout
mispunt piment
1 grote snee casinobrood,
rechthoekig
1 el mayonaise
mispunt mosterd
½ bakje groene shiso

Bereidingswijze:

Snijd het vlees heel klein; hak het eventueel nog iets.
Droog kappertjes en augurk en snijd klein.
Meng kappertjes, augurk en sjalot door het vlees.
Roer het eigeel en een scheutje olijfolie erdoor.
Haal de oester uit de schelp en snijd in even grote stukjes als de
tartaar. Bewaar wat oestervocht. Doe oester en bieslook bij de
tartaar.
Breng op smaak met peper, zout, piment en eventueel beetje
kappertjesvocht.
Verwijder eventueel de korst van het brood.
Snijd uit het brood 10 stukken in dezelfde vorm (b.v. driehoek,
rondje of visvorm).
Bestrijk het brood licht met olijfolie en rooster het brood in pan
met antiaanbak-laag of 8 min. in oven van 160°.
Breng mayonaise op smaak met beetje oestervocht en mosterd.

Presentatie

Verdeel de tartaar vlak voor het uitserveren over 10 stukjes
brood. Garneer tartaar met streepje mayonaise en shiso.

1. Oester op 3 manieren

Serveren op drievlaksbord

b. Oester met basilicum boter

Ingrediënten:

10 oesters, 3/0
½ el pijnboompitten
½ el fijngesneden basilicum
30 gr boter
1 tl Citroensap

Bereidingswijze:

Maak de oesters open, maak los van schelp en maak schoon.
Verwijder het vocht.
Leg oester in de diepe kant van de schelp.
Rooster pijnboompitten in pan.
Pureer de pijnboompitten en basilicum in een vijzel.
Voeg de boter (op kamertemperatuur) en het Citroensap toe.
Meng alles goed door elkaar.
Schep op ieder oester een beetje basilicumboter en gratineer 1
min onder salamander.

Presentatie

Zet oester op aluminiumfolie of op aardappelpuree op bord.



1. Oester op 3 manieren

Serveren op drievlaksbord

c. Gebakken oesters met tomaat en rode wijnsaus

Ingrediënten:

1 dl rode wijn
½ dl visfond
enkele druppels tobasco
50 gr koude boter
peper en zout

1 tomatomaat
6 oesters, 3/0
1 el notenolie
1/2 el peterselie, gehakt
1 el citroensap, vers
peper en eventueel zout

Bereidingswijze:

Kook wijn en fond tot ¼ in.
Kruid met enkele druppels tobasco. Monteer vlak voor het uitserveren met koude boter en kruid met peper en zout.

Ontvel de tomaat, verwijder zaad en zaadlijsten en snijd in kleine stukjes. Maak oesters open, maak los en schoon en hak grof. Bak vlak voor het uitserveren de stukjes oester 30 sec in notenolie, voeg tomaat, peterselie en citroensap toe. Haal direct van het vuur. Kruid met peper en eventueel zout.

Presentatie

Verdeel oestermassa over 10 amuselepels en nappeer met een beetje saus.



2. Mousse van gerookte paling en venkel met tomatengelei en dille olie en crème fraîche

Ingrediënten:

1,8 dl gekruid tomatensap
3 gr agar-agar
tabasco
zout, peper

1 kleine venkelknol (250gr)
1 sjalot
1 knoflook
25 gr boter
21/2 bl witte gelatine (5 gr)
1 el witte wijn
pernod
peper, zout
citroensap, vers
0,8 dl room

250 gr gerookte paling
0,4 dl visfond
21/2 bl witte gelatine (5 gr)
peper, zout
0,8 dl room

2 plakken
roomboterbladerdeeg
eigeel
1-2 el zwart sesamzaad
peper, zout

3 el dille
1 el citroensap
½ tl mosterd
½ dl druivenpitolie
peper, zout
2 el crème fraîche

30 blaadjes bulls blood

Bereidingswijze:

Breng het tomatensap met de agar-agar aan de kook en laat 1 min zachtjes koken.

Breng op smaak met tabasco, zout en peper. Giet de massa in een volledig vlakke vorm in een 2 mm dikke laag.

Laat eerst stollen en plaats dan in de koeling.

Steek 10 rondjes uit de gelei zo groot als de gebruikte ringen.

Maak de venkel schoon, verwijder de stelen en de harde kern.

Verwijder "draden" met een dunschiller.

Snij 150 gr venkel in kleine stukken.

Snipper de sjalot en de knoflook.

Verwarm boter in een pan en fruit venkel, sjalot en knoflook licht aan zonder te laten kleuren.

Gaar de venkel met deksel op de pan onder af en toe roeren.

Pureer de gare venkel.

Week gelatine 5 min in koud water.

Verwarm wijn en los hierin de uitgeknepen gelatine op.

Meng deze wijn door de venkelpuree.

Breng puree op smaak met pernod, peper en zout en citroensap.

Spatel, als de massa iets gegeleerd is, er de bijna stijf geklopte room door.

Neem 10 ringen met een doorsnede van 3-4 cm en ± 3 cm hoog.

Bekleed de binnenzijde met plastic tot de hoogte van de ring en maak de onderzijde dicht met plasticfolie.

Doe in iedere ring 1/10 deel van de venkelmousse, strijk glad en laat deze even wat opstijven in de koeling.

Pureer de paling met visfond tot een farce. Week de gelatine 5 min in koud water. Verwarm 1 el room en los hierin de

uitgeknepen gelatine op. Doe gelatine bij de farce en breng op smaak met peper en zout. Laat de massa wat afkoelen.

Klop de rest van de room bijna stijf en spatel door de afgekoelde farce.

Verdeel de palingmousse over de venkelmousse, strijk glad en dek af met een rondje tomatengelei. Zet in koeling.

Prik het bladerdeeg in met vork. Bestrijk licht met eigeel en bestrooi met sesamzaad, iets peper en zout.

Snij het deeg in 3 repen en snijd de repen in de breedte

doormidden. Bak in een oven van 175° in ±15 min goudbruin.

Pureer dille met citroensap, mosterd en olie tot een egale gladde massa. Breng op smaak met peper en zout.

Proef af en voeg eventueel nog wat citroensap of suiker toe.

Meng 1 el dille olie met de crème fraîche. Doe deze crème

fraîche en de overgebleven dilleolie in een cornetje of spuitflesje.

Presentatie

Zet op een koud bord een torentje mousse.

Spuit wat streepjes crème fraîche op de gelei.

Garneer rondom af met dille olie, blaadjes bulls blood en het bladerdeeg.



3. Consommé van fazant met kastanjechampignons

Ingrediënten:

1 fazant, b.v. oude haan
½ dl olijfolie
1 ui
½ winterwortel
½ prei, in de lengte
¼ knolselderij
1 takje tijm
1 takje rozemarijn
3 jeneverbessen, geplet
2 takjes selderij groen
5 takjes platte peterselie
3 l water
1 kippenbouillonblok

Voor het klaren van de soep:
2 fazantenborsten
½ prei
5 takjes peterselie
20 takjes kervel
100 gr eiwit
peper en zout

1 grote snee casinobrood
150 gr kastanjechampignons
15 gr boter
peper en zout
1 el peterselie, gehakt

Bereidingswijze:

Voor de dag erna:

Snijd de borsten van de fazant en houd apart (deze zijn voor het klaren).

Hak het karkas en poten in grove stukken.

Zet stukken fazant goed aan in olijfolie.

Maak groenten schoon, snijd in grove stukken en voeg bij de fazant.

Laat even fruiten. Voeg de kruiden, 3 l water en de bouillonblok toe. Laat soep 4 uur trekken op laag vuur.

Zeef de soep en laat niet afgedekt afkoelen.

Voor het klaren en afmaken van de consommé:

Snijd en hak de borsten tot tartaar.

Maak prei en kruiden schoon en snijd klein.

Klop de eiwitten los en meng met tartaar, prei en kruiden.

Voeg toe aan de koude soep en breng de soep langzaam aan de kook; roer af en toe goed over de hele bodem om aanzetten van eiwit te voorkomen.

Houd de soep als de eiwitkoek naar boven is gekomen nog 15 min. tegen de kook.

Verwijder de naar boven gekomen eiwitkoek met een schuimspaan en passeer de soep daarna door uitgespoelde neteldoek.

Laat bouillon inkoken tot ongeveer 1 liter.

Breng op smaak met peper en zout.

Haal met steker 10 kleine rondjes uit brood en rooster deze lichtbruin in een droge warme pan.

Maak de champignons schoon.

Snijd van een paar mooie champignons 10 schijfjes van 1 mm dik met de kop en steel aan elkaar.

Snijd de rest in kleine stukken.

Presentatie

Bak vlak voor het uitserveren de champignons op hoog vuur in beetje boter, kruid met peper en zout.

Strooi er **de helft** van de peterselie over.

Verdeel de gebakken champignons over de broodrondjes.

Verdeel soep over 10 hete kleine soepkoppen, strooi er wat peterselie over.

Leg op de soep een plak champignon.

Serveer soep met broodrondjes.



4. Gevulde fazantenborst op risotto met pompoen, waarbij truffelroom en compote van rode ui

Ingrediënten

Fazantenborst

5 fazantenfilets van hen
50 gr gekookte ham in blokjes gesneden
1/2 e.l. truffeltapenade
1 ei
5 plakjes coburger
5 cocktailprikkers
50 gr geklaarde boter
peper, zout

Truffelroom

1 sjalotje
1 teentje knoflook
scheutje cognac
2 dl gevogeltesfond
1 dl slagroom
2 e.l. truffeltapenade 10%
peper, zout

Compote van rode ui

500 gr rode uien
50 gr katenspek, in dunne plakjes
olijfolie
1 el rode wijnazijn
2 dl gevogeltesfond
peper, zout

Risotto van pompoen

1 grote sjalot
1 teentje knoflook
150 gr Muskaatpompoen
3 el olijfolie
150 gr carnarolirijst
5 dl kippenbouillon
20 gr boter
30 gr parmezaanse kaas, geraspt
peper en zout

HK gereed

Bereidingswijze:

Fazantenborst

De filets bijsnijden; afsnijdsels zijn voor de vulling.
De filets in het midden horizontaal insnijden, zodat een zakje ontstaat met een klein opening.
Afsnijdsels klein snijden, cutteren met ham en daarna tapenade toevoegen .
Ei loskloppen en zoveel ei toevoegen dat een vrij dikke farce ontstaat. Op smaak brengen met peper en zout.
De filets met deze farce goed vullen met behulp van een spuitzak, omwikkelen met een half plakje coburger en coburger vaststeken met cocktailprikker.
Boter verwarmen en filets aanbakken tot mooie bruine kleur.
Prikkers verwijderen.
Oven op 180° voorverwarmen en de filets hierin 8-10 min. laten garen. Trancheer de borst in plakjes.

Truffelroom

Snipper sjalot en knoflook en fruit deze in een beetje boter.
Flambeer met cognac en voeg fond toe. Laat het fond inkoken.
Voeg de room toe en laat de saus nogmaals inkoken.
Pureer de saus en kook eventueel verder in tot gewenste smaak en dikte (ongeveer 1 dl). Voeg **vlak voor het uitserveren** truffeltapenade toe, breng op smaak met peper en zout.

Compote van rode ui

Maak de uien schoon, snijd uien in vieren en dan in dunne ringen. Snijd het katenspek in repen. Bak ui en spek in olijfolie tot ui glazig is en blus af met azijn. Voeg de kippenfond toe en laat vocht op laag vuur verdampen tot ui bijna droog is.
Controleer of ui gaar is.
Breng op smaak met peper en zout.

Risotto van pompoen

Maak sjalot en knoflook schoon en snipper beide.
Schil de pompoen, verwijder het deel met de pitten en snijd in blokjes van ½ cm. Verhit olijfolie in pan en voeg sjalot, knoflook en pompoen toe. Fruit 2 min. Voeg rijst toe, fruit 2 min en zet vuur zo laag mogelijk. Voeg dan in porties kokende bouillon toe, steeds een nieuwe portie als de vorige is opgenomen.
Na 20-25 min. is de risotto gaar; roer dan de boter en de geraspte kaas door de risotto en breng op smaak met peper en zout. Houd de risotto smeug en maak hem niet te gaar.

Presentatie

Maak met ring een rondje risotto in het midden van een warm bord. Leg hierop enkele tranches fazant.
Garneer met truffelroom en met een quenelle uiencompote.



5. Hertenhaas met vlierbessensaus, selderij gratin, appelpartjes en courgette

Ingrediënten:

Vlierbessensaus

2 teentjes knoflook
2 sjalotten
100 gr winterwortel
100 gr prei
100 gr knolselderij
5 jeneverbessen
6 peperkorrels
1 laurierblad
50 gr boter
2 dl kalfsfond
2 dl wildfond
1 dl rode port
2 dl rode wijn
1 dl vlierbessensap
50 gr boter voor monteren
peper en zout

Hertenhaas

800 gr hertenhaas
50 gr geklaarde boter
peper en zout

Courgette

1 groene courgette
1 gele courgette
olijfolie
peper en zout

Selderijgratin

1 middelgrote knolselderij
1 dl room
1 dl melk
peper, zout
1 teen knoflook, gesnipperd
2 takjes tijm
10 rozemarijnnaalden
2 eieren
100 gr geraspte kaas,
belegen

Appels

3 grote appels Elstar
beetje boter
poedersuiker

Bereidingswijze:

Vlierbessensaus

Maak de groenten schoon en snijd in stukken.
Fruit groenten en kruiden in boter.
Blus af met fond, port en wijn. Laat saus inkoken tot $\pm 1/4$ en zeef de saus.
Voeg vlierbessensap toe, laat inkoken tot gewenste smaak.
Verwarm vlak voor het uitserveren en monteer met boter; breng op smaak met peper en zout.

Hertenhaas

Hertenhaas schoonmaken en het dunne deel opbinden met rolladetouw.
Hertenhaas aanbraden in boter en daarna kruiden met peper en zout. Laat de hertenhaas of in oven van 100° of in de pan garen tot kerntemperatuur 54° . Filet in oven van 50° 15-30 min. laten rusten in een voorverwarmde schaal. Filet trancheren in plakjes.

Courgette

Snijd courgettes in stukken van 4 cm lang.
Verdeel ieder stuk in 8 of 12 gelijke delen; afhankelijk van de dikte van de courgette.
Tourneer deze in de vorm van een banaan.
Zorg voor 5 á 6 stukjes per persoon.
Bak voor het uitserveren de courgettstukjes op laag vuur in wat olijfolie gaar in ongeveer 8 min.
Kruid met peper en zout.

Selderijgratin

Selderij schillen en in lucifer grootte reepjes snijden.
Kook de reepjes in water met wat zout beetgaar, afgieten en goed uit laten lekken. Laat de room, melk en kruiden 10 min. zachtjes trekken, zeef massa en laat afkoelen tot 60° .
Roer de eieren erdoor en daarna de selderijreepjes.
Breng op smaak met peper en zout.
Schep massa in een beboterde ovenschaal, strooi de kaas erover en gratineer in oven van 220° tot gratin mooi bruin en gaar is.
Snijd de gratin in stukken of maak rondjes of driehoekjes met een steker.

Appels

Schil appels en snijd in 12 partjes; verwijder het klokhuis.
Bak partjes in beetje boter; bestrooi direct met wat poedersuiker.
Bak partjes goudbruin.

Presentatie:

Leg op ieder bord 5 á 6 stukjes courgette en leg er de gratin naast.
Verdeel vlees over de borden en nappeer de helft van het vlees met wat saus. Garneer met 3 appelpartjes.



6. Tarte tatin van peer met kaas

Ingrediënten:

3 handperen, Doyenne de comice
75 gr suiker
50 gr boter
vleugje kaneel
5 plakjes
roomboterbladerdeeg
1 Epoisses

HK gereed

Bereidingswijze:

Schil de peren, snijd in vieren en verwijder het klokhuis.
Snijd de peer in plakjes.
Vet 10 vormpjes royaal in met boter en bestrooi met suiker.
Verdeel de plakjes peer over de vormpjes.
Bestrooi heel licht met kaneel.
Rol het deeg in een richting dun uit.
Steek uit ieder plakje 2 rondjes, wat groter dan het vormpje, bedek de peer met het deeg en druk de rand van het deeg iets onder de peer.
Prik het deeg in met een vork en bak de taartjes in 20 min in een oven van 200° C goudbruin.
Verdeel de kaas in 10 porties en verwijder van de kaas de rode korst. Bewaar onder plasticfolie.

Presentatie:

Doe de nog warme taartjes op een bord met de peer naar boven.
Leg op elke tarte tatin wat kaas.
Serveer lauwwarm, zodat de kaas iets smelt.

7. Taart van witte chocolade met stoofpeertje, kruidnagelijs en karamel van rode wijn

Ingrediënten: Taart

55 gr bloem
mespunt zout
12 gr witte basterdsuiker
2 gr vanillesuiker
20 gr koude boter
1 ei
1 tl limoenschil, alleen groen, geraspt
bonen voor blind bakken
150 gr witte chocolade
125 ml crème fraîche
1 el cacao poeder

Bereidingswijze: Taart

Zeef de bloem in een kom, voeg zout toe en vervolgens de basterdsuiker en vanillesuiker. Rasp de boter met een grove rasp boven de bloem en kneed kort tot kruimeldeeg. Klop het ei los en doe $\frac{1}{4}$ deel van het ei en de rasp van de limoen bij het deeg. Kneed snel tot deeg, maak er een bol van, doe in plastic en leg minstens 30 min in koelkast. Neem springvorm van 16 cm doorsnede, vet bodem en randen in met boter en bekleed de bodem met een rondje bakpapier. Rol het deeg uit op een met bloem bestoven oppervlak tot een ronde lap van 20 cm doorsnede. Bekleed hiermee de springvorm, prik met vork gaatjes in de bodem. Bedek de vorm met plastic en zet 30 min in de koelkast. Bedek de bodem met aluminiumfolie en vul met bonen (blind bakken). Bak 10 min in oven van 200°.

Verwijder na 10 min de bonen en bak nog 5 min zonder steunvulling. Laat de taart afkoelen. Hak **75 gr** chocolade fijn en smelt au bain Marie.

Neem de pan van het water en meng de crème fraîche door de chocolade. Meng het resterende ei in 3 delen door de massa en doe deze op de taartbodem.

Bak de taart af in een oven van 180° in 25 min.

Laat de taart afkoelen.

Smelt de rest van de chocolade au bain Marie en bestrijk de taart met een dun laagje chocolade.

Bestrooi vlak voor het uitserveren een deel van de taart met cacao (bv het midden).

Stoofpeertjes en karamel

6 stoofpeertjes, 45 mm
350 ml rode wijn
50 gr suiker
1 steranijs
 $\frac{1}{2}$ pijpkaneeel
1 kruidnagel
schil van $\frac{1}{4}$ citroen
20 gr suiker
1 el water

Stoofpeertjes en karamel

Schil de peertjes, snijd doormidden en verwijder steel en klokhuis. Doe de overige ingrediënten, behalve de 20 gr suiker en water, in een pan en stoof de peertjes in 1 á 2 uur gaar.

Zorg dat de peertjes net onderstaan. Laat de peertjes in het vocht afkoelen. Haal peertjes uit vocht en zeef het vocht.

Meng suiker met water in een pan.

Verhit tot een lichtbruine karamel. Blus af met stoofvocht en laat inkoken tot stroop (deze moet na afkoelen nog iets "lopen").

Kruidnagelijs

3 dl melk
2 dl slagroom
20 kruidnagels
180 gr eigeel
150 gr suiker

Kruidnagelijs

Breng melk met room aan de kook, voeg de kruidnagels toe en laat 30 min op laag vuur trekken met deksel op de pan. Zeef de massa, vul vocht met room aan tot $\frac{1}{2}$ l en laat afkoelen tot onder 60°.

Klop het eigeel met suiker tot witte crème. Voeg een beetje van de gezeefde vloeistof toe en meng dit mengsel daarna door de andere vloeistof. Verwarm alles op vuur of au bain Marie tot de compositie gaat binden (let op voor schiften). Laat massa afkoelen en draai ijs in de sorbetiere.

Presentatie

Verdeel taart in 10 punten. Snijd de peren in blokjes.

Leg een taartpunt en wat blokjes van peer (m.b.v. ring) op een groot koud bord. Leg er een bol ijs naast en garneer met wat karamel.