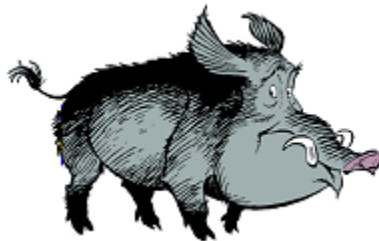


28/11/12
28/11/12

Bij Toutatis !



(iets met Everzwijn)

Amuse:

Everzwijnquenelles met truffel en aardpeerpuree

Voorgerecht:

Herfstslaatje met licht gerookte everzwijnfilet, chiconettes & luikse siroop

Hoofdgerecht:

Everzwijngebraad met amandelkroketjes en een savooipakketje

Wijnen:

*Château Corneilla "pur sang" rouge 2009 – Côtes du Roussillon
Barbera d'Asti Classica2008 – Pavia*

Koffie:

Normandische Koffie (met een gebakken appeltje & ijs)

Amuse: Everzwijnquenelles met truffel en aardpeerpuree

Groep Etienne

Nodig (16 pers):

Quenelles

- 270 g everzwijngehakt
- 70 g mager spek, gemalen
- 1 ei
- 70 g broodkruim (in port geweekt)
- 1 sjalot (fijnggehakt)
- 1 el truffel (fijnggehakt)
- 1 el salieblaadjes (fijnggehakt)
- 2 cl cognac
- ½ kl 4-kruidenpoeder
- pezo
- 70 g boter

Aardpeerpuree

- 300 g aardperen (geschild)
- 1 L melk
- 33 g boter
- 0.7 dl room
- pezo
- nootmuskaat

Garnituur

- 16 kleine bladerdeegkoekjes
- 1 eigeel
- sesamzaadjes
- truffel (in fijne reepjes gesneden)
- bladpeterselie

Aardpeerpuree

- aardperen gaarkoken in melk
- pureren en afwerken met boter en room tot een zalfje
- op smaak brengen met peper, zout en nootmuskaat

Quenelles

- sjalot even in boter aanfruiten
- everzwijngehakt mengen (bv in keukenrobot) met gemalen spek, het ei, het broodkruim, de gefruite sjalotjes, de fijngehakte truffel, de salie, de cognac en het 4-kruidenpoeder (= peper, nootmuskaat, kruidnagel en gember) tot het een stevige massa wordt
- verder op smaak brengen met peper en zout
- 16 balletjes rollen
- quenelles in boter goudbruinbakken tot ze gaar zijn

Bladerdeegkoekje

- snij bladerdeeg in dunne stroken, instrijken met eigeel en bestrooien met geroosterde sesamzaadjes
- koekjes goudbruin bakken in een voorverwarmde oven op 180 °C

Presentatie

- leg een laag aardpeerpuree in een potje en hierop een everzwijnquenelle
- versieren met een aantal fijne truffelreepjes, baldpeterselie en een bladerdeegkoekje



Voorgerecht: Herfstslaatje met licht gerookte everzwijnfilet, chiconettes en luikse siroop

Groep Eddy

Nodig (16 pers):

E everzwijnfilet

- 1.2 kg everzwijnfilet (75 pp)
- pezo
- 100 g boter
- foelie
- blok beukenhout (10x4x5 cm)

slaatje

- 400 g gemengde sla
- 4 bladen brikdeeg
- 4 peren
- 200 g fijne boontjes
- 200 g gedroogde ham
- 2 el geroosterde pijnboompitjes
- 16 kleine witloofjes

sausje

- 3 el gehakte peterselie
- 3 el luikse siroop
- 3 el mosterd
- 3 dl hazelnootolie
- 3 dl arachideolie
- 3 dl witte balsamicoazijn
- 3 dl appelsap

Everzwijnfilet

- beukenhout met een blokschaaf in mooie krullen schaven
- vlees aanbakken in boter
- daarna kruiden met peper, zout en foelie
- gedurende 10 min roken in rookoventje
- ev even laten nagaren in oven op 100 °C
- snij de warme filet in fijne sneden

Sausje

- meng mosterd met siroop in een blender
- voeg er tijdens het malen de oliesoorten, de azijn, het appelsap, peper en zout toe

Slaatje

- brikdeegvellen in 4 snijden en 2 stukjes in vuurvaste potjes leggen. Zet er een kleiner potje in en mooi bruin bakken in voorverwarmde oven op 180 °C zodat er kleine korfjes ontstaan.
- boontjes knapperig koken
- gedroogde ham in fijne reepjes snijden
- witloof koken en in boter aanstoven
- peren in blokkjes snijden en aanstoven in boter
- gemengde sla met een beetje saus mengen en er de korfjes mee vullen

Presentatie

- korfje sla op bord schikken
- verdeel er de stukjes gebakken peer, de boontjes, everzwijnfiletsneden, de hamreepjes, de pijnboompitten, de witlofjes en de gehakte peterselie bij
- giet er een beetje saus bij



Hoofdgerecht: Everzwijngebraad met amandelkroketjes en een savooipakketje

Groep Kamiel

Nodig (16 pers):

E verzwijngebraad

- 2.4 kg everzwijngebraad
- 120 g ganzenlever
- 3 dL room
- 3 dL calvados
- 6 dL wildfond

amandelkroketjes

- 1600 g aardappelen
- bloem
- 160 g paneermeel
- 120 g amandelschilfers
- 3 eieren gesplitst
- 100 g boter
- nootmuskaat
- pezo

groenten

- 6 bussels raapjes
- 16 grote savooibladen
- bieslook (lang & stevig)

Amandelkroketjes

- Kook de aardappelen gaar en doe ze door de roerzeef. Vermeng ze met de boter en de eidooiers. Kruid met peper, zout en nootmuskaat.
- Rooster de helft van de amandelschilfers. Vermeng ze met de puree en vorm er bolronde kroketjes van.
- Klop het eiwit los met een snuifje zout. Meng het paneermeel met de rest van de amandelschilfers.
- Wentel de kroketjes eerst door de bloem, dan door het eiwit en tot slot door het amandelpaneermeel. Bak ze goudbruin in de frituurpan op 180°C.

Everzwijngebraad

- everzwijngebraad goudbruin aanbakken in boter. Kruiden met peper en zout, en overgieten met calvados
- haal pan van het vuur (zet dampkap af) en flambeer
- leg vlees in ovenschotel en giet er de wildfond bij en zet gedurende 35 min in een voorverwarmde oven op 200 °C.
- kookvocht overgieten in een steelpan (laat gebrad intussen rusten), room toevoegen en tot 1/3 laten inkoken op een hevig vuur. Haal pan van het vuur en ganzenlever in saus laten smelten. Kruiden naar smaak.

Groentepakketje

- Snij geschilde rapen in blokjes en laat gedurende 15 min sudderen in melk (roer regelmatig om)
- Pureren en kruiden met peper, zout en nootmuskaat
- verwijder grootste nerven uit savooibladere (snij bladeren in twee) en kook gedurende een 5-tal minuten in lichtgezouten water (onmiddellijk laten schrikken onder koud water).
- savooiblad vullen met 1 à 2 el rapenpuree. dichtvouwen en pakketjes toeknopen met bieslook
- zet ze de laatste 10 à 15 min bij het gebrad in de oven

Presentatie

- snij gebrad in sneetjes en schik het op borden
- lepel er ganzenleversaus rond en serveer er twee savooipakketjes en amandelkroketjes bij

