



26/11/14
26/11/14



Voorgerecht: groep Herre

*Carpaccio van bizon
Gebraden Sint-Jacobsnoten met bospaddenstoelen*

Hoofdgerecht: groep Jonas

*Gebraden wilde eend met lavendelsaus, Chinese kool, spitskool en spekjes
Koolvis in tomatensaus met tijgergarnalen en venusschelpen*

Dessert: groep Lieven

*Chocomousse met wortel-kokosnoot pesto en gelei van appel-kers
Pannacotta met limoenkaramel*

Voorgerecht: Carpaccio van bizon (groep Herre)

Nodig (8 pers):

- 600 g bison
- komkommer
- radijsjes
- koolrabi
- waterkers
- eetbare bloemen
- sarvecchio kaas of parmegianno
- rode wijnazijn
- 2 eetlepels azijn
- 1 eetlepel poedersuiker
- 4 eetlepels zure room
- zout

Maak de komkommer met zure room en zet fris weg (komkommer in dunne plakjes, in een vergiet leggen en bestrooien met zout – 30 min laten rusten om vocht uit te laten trekken – spoelen onder water en droogdeppen – maak een mengsel van room, azijn, suiker en gehakte dille en meng hieronder de komkommerschijfjes)

snij radijsjes en koolrabi in julienne

Was de waterkers en trek in plukjes

Snij de carpaccio, schik op een langwerpige bord

Werk af met de komkommer, de julienne van radijsjes en koolrabi

verdeel de plukjes waterkers en werk af met de bloemen.

eindig met de kaas en grof zout



Voorgerecht: Gebraden Sint-Jacobsnoten met bospaddenstoelen en gewelde boter met sojasaus (groep Herre)

Nodig (8 pers):

- 24 verse coquilles
- 400 g bospaddenstoelen
- 2 fijngehakte sjalot
- Witte wijnazijn
- ½ glas droge witte wijn
- Sap ½ citroen
- 1 kl sojasaus
- 1 mespuntje kerrie
- 300g koude boter in klontjes
- Grof zout en peper van de molen

1. Bak de paddenstoelen in olijfolie
2. Wentel de coquilles in olijfolie en grill ze in een hete grillpan
3. Doe de fijngehakte sjalot, de witte wijn, de witte wijnazijn en een eetlepel water in een kom en laat het vocht bijna geheel inkoken
4. Klop deze siroop op met klontjes koude boter boven een laag vuurtje. Voeg een koffielepel sojasaus, kerrie en citroensap toe. Breng op smaak met peper en zout. Zeef de saus en hou warm.
5. Leg op een bordje een hoopje gebakken bospaddenstoelen en daarbovenop de gegrilde coquilles. Strooi op de coquilles een beetje grof zout en werk af met de beurre-blanc saus.



Hoofdgerecht: Gebraden wilde eend met lavendelsaus, spitskool, spekjes en aardappelsoezen (groep Jonas)

Nodig (8 pers):

- | | | |
|--------------------------------|-----------------------|--|
| - 1 spitskool | - 800 g bloem | - Voor de lavendelsaus |
| - 200 g spekjes | - 20 eieren | - 1/2 l water |
| - 4-tal eendenborsten (3.5 kg) | - 2.5 kg bintjes | - 5 g lavendelbloemetjes |
| - 140 g boter | - 100 g roomboter | - 250 g suiker |
| - | - 2 dL halfvolle melk | - 20 cl tomatencoulis (passata) |
| - | - 4 eierdooiers | - 1/2 l demi-glace (bv. Demi-Glace van Knorr Garde d'Or) |
| - | - | - 200 ml rode porto |
| - | - | - 150 g Solo) |

Hertoginnenaardappelen (2.6 Kg)

- Schil tot 2.4 kg aardappelen (bintjes)
- Kook aardappelen in lichtgezouten water, giet af en pureer.
- Werk af met roomboter, melk, en eierdooiers en afkruiden met pezo & nootmuskaat

Aardappelsoezen

- Breng 1 L water aan de kook met (gesmolten !) boter en zout
- Haal van het vuur en meng er de bloem door
- Droog het voordeeg al roerend op een matig vuur
- Haal van het vuur en meng er de eieren (twee per keer) er stevig door tot een glad beslag
- Meng er de hertoginnenaardappelen door
- Maak gelijkmatige quenelles en leg ze in afwachting op ingelolied boterpapier
- Bak goubraun in frituurvet op 180°C

Chinese kool, spitskool garnituur

- Snijd de kool in reepjes
- Fruit de ui en de knoflook
- Doe de spekjes erbij en daarna de spitskool

Lavendel saus

- Giet een halve liter water in een pan en voeg de suiker en de lavendelbloemetjes toe.
- Laat dit ongeveer 20 minuten samen inkoken tot een siroop.
- Saus
- Breng een halve liter demi-glace aan de kook en voeg er een klein deel van de lavendelsiroop aan toe. Laat voor de helft inkoken.
- Voeg de tomatencoulis en de porto toe. Laat de saus nog een 10-tal minuten pruttelen op een laag vuur, zodat de alcohol kan verdampen. Proef of de lavendelsmaak goed zit. Die moet subtiel blijven!
- Voeg indien nodig nog een deel van de siroop toe. Zeef de saus als die op smaak is en werk op met enkele klontjes koude Solo. Hou de saus warm tot aan het serveren.

Eendenborst

- Eendenborsten kruiden met pezo en om-en-om bakken in 200 g boter
- Gedurende 10 minuten in oven laten braden (daarna warmhouden in zilverpapier)
- Pan deglaceren met sinaasappelsap en tot de helft inkoken, gevogeltebouillon toevoegen en opnieuw tot de helft inkoken
- deglçage en (wild)fondsous samenvoegen en 2 minuten zachtjes laten koken.
- aigre-doux toevoegen, passeren door een fijne zeef, afwerken met een klontje koude boter en parfumeren met beetje grand-marnier

Presentatie

- Eendenborst versnijden in plakjes, dresseren met lavendelsaus
- Beetje koolsla toevoegen, dresseren met saus & een paar aardappelsoezen

Hoofdgerecht: Zeewolf in tomatensaus met tijgergarnalen en venusschelpen (groep Jonas)

Nodig (8 pers):

- 8 zeewolffilets
- 16 tijgergarnalen
- 24 venusschelpen
- Groene pasta
- 2 blikken tomatenblokjes (450g)
- 8 takjes dille
- 40 cl witte wijn
- 6 el olijfolie

- Spoel de venusschelpen
- Was de dille en dep ze droog
- Giet de olie in een stoofpan. Voeg de tomatenblokjes en de witte wijn toe. Laat 10 min inkoken op een zacht vuur.
- Voeg vervolgens de zeewolffilets toe en later ook de tijgergarnalen en venusschelpen. Dek af en laat 10 minuten stoven. Kruid met peper en zout.
- Giet de tomatensaus in de borden. Schik één zeewolffilet per bord op de saus en leg er de venusschelpen (3 pp) en de tijgergarnalen (2 pp) bij. Versier met een takje dille en dien meteen op met de groene pasta

Presentatie

- Kies een diep bord. Giet hierin eerst de saus / soep en leg in het midden de zeewolffilet. De saus moet ongeveer tot aan de helft van de vis komen. Schik hierbij de tijgergarnalen en de venusschelpen.
- De groene pasta apart of bij op bord??



Nagerecht: Chocomousse met wortel-kokosnoot-pesto en gelei van appel-kers (groep Lieven)

Nodig (16 pers):

- 400 g pure chocolade
 - 80 g roomboter
 - 12 eieren
 - 200 g witte suiker
 - 6 dl slagroom + extra gesuikerde voor de afwerking
 - 1 l appel-kersensap
 - 8 g agar poeder
 - 4 wortelen
 - gemalen kokos
 - vloeibare honing
 - 4 limoenen
 - Trosjes rode bessen
-
- Laat de chocolade zachtjes smelten met de boter
 - Klop de eigelen met de helft van de suiker zeer goed op tot je een witte, schuimige massa hebt
 - Klop de slagroom half op
 - De eiwitten met de rest van de suiker opkloppen tot pieken
 - Voeg de eigelen toe aan de chocolade, dan de slagroom en als laatste roer je het eiwit er voorzichtig onder
 - Doe de mousse in een spuitzak en laat opstijven in de koelkast
 - Giet het appel-kersensap in een pannetje en voeg agar toe. Breng heel even aan de kook en giet uit in een vlakke schaal zodat je een laagje van ongeveer 1 cm krijgt.
 - Laat afkoelen
 - Kook de wortel heel gaar en cutter extra fijn
 - Voeg een gelijke hoeveelheid gemalen kokos toe en breng op smaak met de vloeibare honing

Presentatie

- Plaats een dresseerring op een bordje en spuit dat vol met de chocomousse
- Haal het ringetje voorzichtig weg
- Haal het opgesteven fruitsap uit de schaal en snij er balkjes uit
- Vorm met 2 lepeltjes enkele quenelles van het wortel-kokosmengsel
- Schik alles mooi op een bord en bestrooi nog met wat zeste van limoen, een trosje rode besjes en enkele streepjes gezoete room



Nagerecht: panna cotta met limoenkaramel (groep Lieven)

Nodig (16 pers):

- 1 l volle melk
 - 1 l slagroom
 - 200 g kristalsuiker
 - 4 zakjes vanillesuiker
 - Zeste van 8 limoenen
 - 12 blaadjes gelatine
 - 400 g kristalsuiker
 - 8 el limoensap
 - Frambozen coulis
- giet de melk en slagroom samen met de suiker en de limoenezeste in een pan en breng op een zacht vuur aan de kook. Haal van het vuur en laat enkele minuten afkoelen.
 - Voeg er de uitgeknepen gelatine aan toe en roer tot de blaadjes opgelost zijn
 - Verdeel over potjes en laat opstijven in de koelkast. Je kan ook uitgieten op een grote schaal en er later rondjes uitsteken
 - Laat de suiker met een heel klein scheutje water smelten in een sauspan. Niet roeren, alleen af en toe de pan wat ronddraaien zodat je een egale lichtbruine kleur krijgt. Haal van het vuur en giet er het limoensap bij. Let op voor spatten!!! Goed roeren. Giet de warme karamel op een met bakpapier beklede plaat. Laat afkoelen.

Presentatie

- Breek de karamel in stukjes en versier er de panna cotta mee. Werk af met enkele krullen limoenezeste en wat frambozen coulis.

