

Amuse

Uitsmijtertje met bloedworst en appelstroop

Ingrediënten voor 12 personen:

24 plakjes	bloedworst
12	kwarteleitjes
75 gram	kruidensla
3 eetlepels	appelstroop
12	plakjes gerookt ontbijtspek
6 sneetjes	Limburgs roggebrood

Dressing:

100 cc	olijfolie
30 cc	appelazijn
theelepel	mosterd
peper en zout	

Bereiding

Bak in een droge koekenpan de plakjes spek goed krokant en laat ze op keukenpapier uitlekken.

Doe alle ingrediënten voor de dressing in een kommetjes en roer goed door. Indien nodig peper en zout.

Bak de plakjes bloedworst in ruim boter mooi krokant.

Steek uit het brood 12 rondjes.

Bak de met boter ingesmeerde poffertjes pan de kwarteleitjes en bestrooi ze met zout en peper.

Verwarm de appelstroop in een pannetje, niet koken alleen vloeibaar maken.

Dresseer de kruidensla- op de borden en druppel er de appel dressing over. Leg daarop 2 plakjes bloedworst en een plakjes spek. Daar boven op het spiegeleitje.

Druppel er de appelstroop omheen.

Voorgerecht

In kruiden en sesam gebakken Yellowfin met zoet zure groenten.

Ingrediënten voor 12 personen:

Tonijn

1 kg	Tonijnfilet
20 gr	Sesam
20 gr	Kruiden gehakt (dragon, platte peterselie, bieslook)
50 gr	Mosterd

Dressing:

scheutje	Kikkoman
1 dl	Gevogelte bouillon
2	Gesnipperde sjalot
Scheutje	Gembersiroop
Scheutje	Witte azijn

Marinade:

180 ml	witte azijn
150 gr	suiker
2	limoenblaadjes
5 cm	gember
1	rode peper
1	citroengras
1	steranijs

Groenten:

1	rode paprika
1	gele paprika
1	rettich
1	komkommer
1	friseesla

Werkwijze:

- Hak alle kruiden fijn
- Smeer de tonijn in met de mosterd en paneer dit met de kruiden en sesam.
- Bak de tonijn om en om kort aan in een pan en breng dit op smaak met zout en peper.
- Haal de tonijn uit de pan en fruit hier de sjalot in aan.
- Blus dit af met de Kikkoman, bouillon en gembersiroop en azijn. Gebruik dit als dressing

Marinade:

Voeg voor de marinade alle ingrediënten samen en breng aan de kook. Haal van het vuur en laat trekken. Zeef de marinade.

Zoet zure groenten:

Snij de groente julienne en overgiet met de warme marinade. Laat trekken en zeef de groente voor gebruik.
Pluk als laatste de frisee sla en meng met de julienne groente.

Hoofdgerecht

Eendenborstfilet met Balsamicosiroop, schorseneren / uienmousse en Hasselback potatoes

Ingrediënten voor 12 personen:

12 eendenborsten

Siroop:

1 dl balsamicoazijn
2 rode peper, verdelen in drie stukken
4 laurierblaadjes
4 Sjalotten grof gesneden
4 knoflooktenen
400 gram suiker
scheut olijfolie
Zeezout en peper

Schorseneren

100 ml witte wijn
200ml water
50 gr roomboter
olijfolie
oregano

Uienmousse:

2 Witte uien, fijngesneden
200 gr pastinaak in brunoise gesneden
250ml groentebouillon
2 el koksroom

Hasselback potatoes

12 vast kokende aardappels van dezelfde grootte

Werkwijze:

Eendenborsten:

Verwarm de oven op 165 graden. Snij de velkant van de eendenborsten kruiselings in. Verhit een droge gietijzeren pan, leg de eendenborsten met de velkant op de bodem en bak ze vervolgens 3 minuten aan elke kant. Zet de pan nog 10 minuten in de voorverwarmde oven om verder te garen. Haal de pan uit de oven en laat het vlees 10 minuten rusten.

Balsamicosiroop:

Doe alle ingrediënten van de siroop in een pan en kook de vloeistof in tot een dikke siroop. Zeef de siroop.

Uienmousse:

Fruit voor de mousse de uien in olijfolie en voeg de pastinaak toe en bak 10 minuten mee. Giet de bouillon er bij en kook alles in 15 minuten gaar. Pureer met de staafmixer en laat op het vuur zoveel mogelijk vocht verdampen. Blijf roeren! Haal daarna van het

vuur en doe de room er door.

Schorseneren:

Spoel de schorseneren met handschoenen schoon onder stromend water en schil deze. Snijd de schorseneren in stukjes van 5 cm. Leg ze direct in de witte wijn en water. Voeg olie, peper, zout en oregano toe. Dek de schaal af, breng aan de kook en smoor in ongeveer 20 minuten op laag vuur beetgaar.

Hasselback potatoes:

De 12 aardappels schoon boenen en deze om de 3 mm insnijden. Als je safe wilt gaan leg aan beide kanten van de aardappel een pollepel.

Zet ze in een schaal en gaar ze in de oven op 225 graden. Besprenkel ze regelmatig met gesmolten boter met wat tijm, oregano en knoflook.

Dessert

Perziken a la Haeberlin

Ingrediënten voor 12 personen:

12 witte perziken
2 liter suikersiroop met vanille
2 liter koken water
8 eigeel
200 gram suiker
½ liter slagroom
mousserende witte wijn
gemalen pistachenootjes

Werkwijze:

Verwarm de suikersiroop zachtjes

Snijd de perziken aan de onder- en bovenzijde kruislings in, niet te diep. Dompel per 5 stuks, 40 seconden in het kokend water en spoel direct koud af. Ontvel de perziken.

Leg de perziken in de suikersiroop en laat gedurende een half uur heel zachtjes garen in de siroop en laat daarna afkoelen.

Klop de slagroom stijf met een weinig suiker.

Doe acht eigeel en 160 gram suiker in een pannetje en sla schuimig wit. Zet de pan op het vuur en sla tot sabayon en voeg de mousserende witte wijn toe en blijf slaan tot een mooie sabayon.

Laat aan de kook komen gedurende 2 minuten. Neem de pand van het vuur en koel de sabayon af in de keukenmachine.

Indien de sabayon is afgekoeld meng deze heel voorzichtig met de slagroom.

Plaats een perzik op een bord en lepel de sabayon / slagroom over de perzik en bestrooi met gemalen pistachenootjes.