

Tartaar van zalm met gepocheerd hoeve ei, kerrie crème, crostini en kruidensla

1,2 kg verse zalm
2 sjalot
15 sprieten bieslook
1 limoen (sap)
Peper en zout
2 el crème fraîche
3 el mayonaise (volle)
1 el gembersiroop
1 el kerriepoeder
olijfolie
3 plakken tramazini brood naturel
1 bakje micro leafs (hele fijne sla)
20 **verse** eitjes
Beetje azijn

Maak de zalm schoon en snijd in kleine brunoise. Snipper de sjalot en snijd de bieslook fijn. Meng de zalm met de sjalot, bieslook, sap van de limoen, een beetje peper en zout. Breng goed op smaak! Zet de tartaar direct koud.

Verhit een pan op middel hoog en rooster het kerriepoeder kort. Dit heet Myoteren. Ter verbetering van de smaak van specerijen. Meng het kerriepoeder, creme fraiche, mayonaise en gembersiroop voor de kerrie crème.

Snijd het brood in lange plakken van ca. 5 cm breed en 20 cm lang. Bestrijk met een beetje olie en rooster krokant in een oven van ca. 180 graden.

Breng een ruime pan water met een scheut aan de kook. Doe alle eitjes per stuk uit de schaal in een kopje. Maak een routerende beweging in het water en laat het eitje in het midden in het hete (niet kokende) water glijden. Pocheer het eitje ca. 4 minuten.

Halve kwartel met zachte zuurkool, gevogelte jus met calvados en gerookte appeltjes

9 kwartels
1,5 kg zuurkool (verse)
500 gr ganzenvet
2 blaadjes laurier
2 teentjes knoflook
250 gr gerookte spekblokjes
2 appels (geschild en in blokjes)
1 ui (gepeld en in grove stukjes)

5 appels geschild, in partjes
250 gr meloesuitjes (of zilveruitjes)
2 dl gevogelte glace
1 dl calvados & 2 el
Koude boter
2 el suiker
2 el rookmot (zaagsel voor te roken)

Snijd de borstjes en de boutjes los van de kwartel.
Knijp de zuurkool goed uit! Zet de zuurkool op laag vuur op met alle ingrediënten en laat ca. 3 uur stoven. Roer af en toe goed door.

Laat de boutjes lekker mee garen in de zuurkool. Bak de borstjes kort aan in een beetje olijfolie en boter. Bestrooi met peper en zout. Leg de boutjes op een ovenplaat en laat ze voor het doorgeven kort verder garen in de oven (ca. 5 minuten 180 graden).

Maak de uitjes schoon en snijd in vieren. Bak de uitjes glazig in het bakvet van de kwartels. Voeg de calvados toe en flambeer kort. Voeg als laatste de glace toe en laat even inkoken. Bind evt de saus met koude boter.

Verhit een beetje rookmot in een rookpan/rookoven. Rook de appelpartjes 1 a 2 minuten.
Verhit een beetje roomboter in een pan en bak de gerookte appeltjes ca. 1 minuut. Voeg de suiker en 2 el calvados toe en flambeer de appeltjes.

Serveer er evt gefrituurde zuurkool bij.(zuurkool uitknijpen en goed droog maken. Frituren in olie van ca. 150 graden totdat de kool niet meer bubbelt)

Sukade van hert met geglaceerde peentjes, compote van kweeper met kaneel en aardappel

3,5 kg hertensucade (mag geportioneerd a 160 gr pp)
2 uien (gepeld en gehakt)
2 teentjes knoflook (geplet)
2 laurier
4 kruidnagel
1 kaneelstokje
4 dl wildjus
2 dl rode wijn
1 dl balsamico azijn
2 plakjes peperkoek

Snijd de sukade in plakken (indien niet geportioneerd)

Bak de plakken kort aan en leg ze even apart.

Bak in een ruime braadslee met een beetje boter de ui, knoflook, laurier, kruidnagel en kaneel kort aan. Voeg de sukade, rode wijn, wild jus en balsamico toe en laat op laag vuur ca. 4 a 5 uur stoven.

Bind de saus met de peperkoek en breng evt op smaak met peper en zout

Crème van aardappelen en selderij

1 kg aardappelen
½ knolselderij (geschild en in stukjes)
1 dl room
2 el boter
Peper en zout

Schil de aardappelen en snijd in kleine stukken. Kook de aardappelen en de selderij gaar in ruim water met een beetje zout. Pureer in de keukenmachine met de room en boter en breng op smaak met zout en peper.

Kweeperen compote

1 kg kweeperen (geschild en in blokjes)
100 gr suiker
2 dl witte wijn
2 kaneelstokjes
1 vanille stokje (gehalveerd)

Breng alle ingrediënten in een ruime pan aan de kook totdat de blokjes bijna tot puree gekookt zijn. Je kunt de kweeperen koud en warm serveren.

Geglaceerde wortels

2 kg oerwortels (gele, paarse, oranje)

1 el boter

1 el gembersiroop

1 sinaasappel (sap en rasp)

Peper en zout

Schil de wortel en snijd in 1 cm dikke stukken. Kook de wortel beetgaar in kokend water met een beetje zout.

Laat de boter samen met de gembersiroop en sinaasappelsap smelten. Glaceer de wortels en breng op smaak met rasp van de sinaasappel, peper en zout.

Kruidige ananas

2 ananassen (geschild en kern verwijderd)
2 dl witte wijn
4 el suiker
1 kaneelstokje
2 st steranijs
1 vanille stokje (gehalveerd)
4 kruidnagel
1 sinaasappel (schil)

Snijdt de ananas in kleine blokjes

Breng de ananas samen met alle ingrediënten aan de kook en laat op laag vuur in ca. 30 minuten gaar smoren.

Marshmallows van kokos

Ingrediënten:

1 dl kokosmelk
2 eetl kokos likeur
8 blaadjes gelatine
200 gr eiwit
100 gr suiker

Bereidingswijze:

Breng de kokosmelk en de likeur aan de kook.

Laat de gelatine zacht worden in ruim koud water (wellen).

Los de zachte blaadjes op in de kokosmelk.

Klop de eiwitten stijf met de suiker.

Voeg hier al kloppende de warme kokosmassa aan toe.

Opspuiten en laten terugkoelen in koeling.

Witte chocolade-kokosmousse

2 blaadjes gelatine
100 ml kokosmelk
100 g witte chocolade
200 ml room

Week de gelatine in koud water. Klop de room tot yoghurt dikte. Breng de kokosmelk aan de kook, schenk over de witte chocolade en meng tot de chocolade is opgelost. Knijp de gelatine uit en los op in het chocolademengsel. Laat afkoelen evt op ijswater tot het mengsel dikker begint te worden. Spatel de geslagen room erdoor.

Passievruchten gelei

2 blaadjes gelatine
200 ml passievruchtensap

Harde wener deeg

0.5 ei
150 g bloem
100 g boter
50 g suiker

Italiaans schuim

4 eiwitten
50 ml water
170 g suiker

Week de gelatine in koud water. Breng het passievruchtensap aan de kook, knijp de gelatine uit en los op in het vruchtensap.

Kluts het ei. Maak een kuiltje in de bloem en meng in het kuiltje de boter, suiker en het ei. Kneed er beetje bij beetje de bloem door en kneed tot een soepel deeg. Druk het deeg plat, verpak in plasticfolie en laat circa 30 minuten rusten in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 175 °C. Rol het deeg uit tot circa 3 millimeter dik. Steek er een cirkel van 16 centimeter doorsnede uit en bak op een met bakpapier beklede bakplaat in circa 15 minuten goudbruin en gaar.

Bekleed de taartring van 16 centimeter doorsnede met een strook cellofaanpapier en leg de harde wener-bodem erin.

Italiaans schuim

Klop de eiwitten stijf. Breng water met suiker aan de kook en kook tot 121 °C. Schenk de siroop bij het eiwit en klop het eiwit tot het taai en bijna koud is. Schep het schuim in een spuitzak met een gladde spuitmond. Haal de taart uit de vriezer, verwijder de ring en het cellofaanpapier. Spuit banen schuim van bovenaf naar beneden.