

Kerstmenu 2017

Voorgerecht

Terrine van konijn

Konijnenbout op Aziatische wijze

10 konijnenbouten

4 st citroengras (in de lengte gehalveerd)

1 cm gember (geschild en grof gehakt)

2 teentje knoflook (geplet)

4 blaadjes djerook

5 dl ketjap manis

1 chili peper (gehakt)

Allesbinder

Breng de konijnenbouten samen met de overige ingrediënten aan de kook en laat op laag vuur ca. 2 uur garen tot het vlees net niet van het bot af valt.

Pluk het vlees en let er goed op dat alle botjes zijn verwijderd.

Bind de saus met agar agar of gelatine. Volgens aanwijzingen op de verpakking.

Meng de saus met het plukvlees en rol het vlees strak op in plastic folie of vul een worstzak.

Vijgenchutney

1 el olijfolie

70 g gekonfijte sinaasappelschil

3 kruidnagels

½ tl mosterdzaad

1 rode ui

150 g suiker

150 ml witte wijnazijn

400 g verse vijgen

Snijd de vijgen in fijne stukjes. Pel de rode ui en snijd eveneens fijn.

Zet een pan op middel hoog vuur. Verhit de olijfolie en bak de ui met de specerijen kort aan. Voeg de suiker toe en laat kort karamelliseren. Voeg de overige ingrediënten toe.

Laat dit geheel ongeveer 40 min koken en indikken, roer af en toe zodat het geheel niet aanbrandt.

Schep de chutney in potten en sluit af met een deksel.

Laat afkoelen.

Marshmallows van biet

1 dl bietensap
8 blaadjes gelatine
200 gr eiwit
100 gr suiker

Bereidingswijze:

Breng het bietensap 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 bietenmassa aan toe.

Opspuiten en laten terug koelen in koeling.

Tussengerecht

Tarbot gebakken in beurre noisette met fregula en 3 kleuren bloemkool

Bloemkoolcrème

300 gr bloemkool (wit)
100 g melk
200 g room
1½ el beurre noisette
2 gr zout

Snijd de bloemkool in grove stukken

Gaar de bloemkool 25 minuten in melk, room en zout op matig vuur.

Zeef de massa en bewaar het vocht.

Voeg de bruine boter toe aan het vocht.

Draai deze massa tot een gladde crème in de thermoblender of keukenmachine.

Zeef de massa met een fijne zeef.

10 stukjes tarbot a 60 gram zonder vel

10 el panko broodkruim

2 el fijn gesneden bieslook

2 el hazelnoten (fijn gehakt)

Zout en peper

200 g fregula

Groentebouillon

bloemkool (geel, wit, paars)

100 g roomboter

125 g crème fraîche

Shiitakes en bundelzwammen

Snijd de bloemkoolroosjes klein en bak beetgaar in de roomboter.

Kook de fregula gaar in bouillon, giet af en breng op smaak met zout, peper, crème fraîche, gegaarde bloemkoolroosjes.

Rooster de hazelnoten en broodkruim kort aan in een hete pan zonder olie tot goudbruin en meng de bieslook en een beetje zout erdoor.

Verhit een beetje beurre noisette en bak de tarbotbot gaar in ca 5 minuten. Bak ook de shiitakes en de bundelzwam kort aan en breng op smaak met zout en peper.

Druk de salade van fregula in een steker, leg een stukje heilbot op de fregula. Rasp er paarse bloemkool overheen. Spuit als laatste iets crème fraîche naast de fregula.

Beurre noisette

Snijd de boter in stukjes van dezelfde grootte.

Doe de boter in een pan met een lichtkleurige bodem.

Belangrijk! Je kunt op die manier goed de kleur van de boter in de gaten houden, zodat

die niet verbrandt. Verwarm op middelhoog vuur. Roer continu, zodat

de boter geleidelijk smelt en alle boter is gesmolten

voordat de eiwitten naar boven komen. Na ongeveer

30 seconden zullen er belletjes en een beetje schuim

verschijnen. Blijf roeren! Op dit moment verdampst het water in de boter en

zullen de eiwitten zich scheiden van het vet. Blijf

roeren! Langzaam zie je de boter verkleuren. Haal

zodra je 'beurre' naar jouw idee nog nét niet bruin

genoeg is, de pan van het vuur en giet de gesmolten

boter in een kommetje.

Maak het af met de fijngehakte gerookte amandelen

en serveer de beurre noisette bijvoorbeeld bij heilbot.

Hoofdgerecht

Worstje van fazant met paddenstoelen, crème van gerookte knolselderij met gekonfijte groenten

6 fazantebouten (zonder been)
½ tl (kleur) zout
1 tl ras el hanout
0,5 tl curry madras
50 g cantharellen (schoongemaakt)
50 g mini shiitakes
2 ei
100 g room
1 sjalot
Kunstdarm

Sla het ei los met de room.
Draai het fazantenvlees door de gehaktmolen.
Sjalot en paddenstoelen fijn snijden.
Daarna alles mengen en in kunstdarmen overdoen.
Gaar het geheel (sous-vide) 1 uur op 65°C en koel goed terug.

Gerookte knolselderij

1 knolselderij
½ dl room
Gevogelgebouillon
Rookmot/rookoven

Schil de knolselderij en snijd in stukken. Rook deze vervolgens gedurende 10 a 15 minuten in de rook.
Bak de stukken knolselderij aan in olie (eventueel met sjalot en knoflook) en blus met gevogelgebouillon en kook gaar. Draai in de keukenmachine samen met de room glad tot crème.
Breng op smaak met zout.

Gekonfijte groenten

Bietjes
Aardpeer
Koolrabi

Snijd de groenten in dunne plakken en steek uit met een ronde steker. Verhit 3 a 4 dl olijfolie en konfijt de groenten (onder het kookpunt) voeg evt extra smaak toe met een beetje knoflook en verse tijm en rozemarijn.

Nagerecht

Perencheesecake

90 g perenpuree
475 g roomkaas
90 g slagroom (ongezoet)
3 eidooiers
2 eieren
25 g witte bloem
120 g fijne suiker

Meng in de keukenmachine (alles tegelijk) de roomkaas, slagroom, eidooiers, hele eieren, bloem, perenpuree en de suiker.

Draai tot een homogene massa. Giet in een siliconen kerstmal en dek af met plastic folie.

Bereid in de oven op stoom, 82°C gedurende 20 minuten. Tip: geen stoomoven? Zet dan een bak met kokend water onderin de oven.

Haal uit de oven, laat afkoelen en vries in, zodat je ze makkelijker uit de vorm kunt krijgen.

Gepocheerde peer met Saffraan

2½ dl water
2½ dl witte wijn
225 g suiker
1 vanillestokje, doormidden gesneden
½ kaneelstokje
½ theel. saffraandraadjes
2 theel. sinaasappelraspsel
6 stevige peren (½ peer per persoon)

Neem een pan waarin de peren rechtop precies passen. Vermeng alle ingrediënten behalve de peren en breng ze aan de kook. Roer 3 minuten, of tot de suiker is opgelost.

Schil intussen de peren maar laat de steeltjes eraan. Zet ze rechtop in de pan en pocheer ze afgedekt 1½ uur, of tot ze gaar en geglaceerd zijn.

Neem de peren 20 minuten voor u ze wilt serveren uit de siroop. Kook de siroop 20 minuten in, of tot hij haast stroperig is. Schenk hem over de peren.

Amaretti van hazelnoot

200 g hazelnoten
225 g fijne suiker
35 g bloem
2 eiwitten
beetje vanillepoeder
Frangelico likeur

Draai de hazelnoten met suiker in de keukenmachine tot grove kruim. Doe de bloem, eiwit en vanillepoeder erbij en draai tot massa.

Draai er met natte handen er balletjes van. Plaats op bakmat en druk vervolgens plat met de Laaf. Laat afkoelen en leg daarna even in de Frangelico likeur, zodat ze het vocht kunnen opnemen. Dit is het lekkerste vlak voor het serveren.