

Voorgerecht

Mini wildburger met rode uienchutney met veenbessen, krokante pancetta en mosterd sla

Voor de burgers:

¼ kg wildgehakt (gekruid)
1 ei
1 sjalot (gesnipperd)
1 teentje knoflook (geperst)
2 el paneermeel
1 bosje peterselie (gehakt)
4 el gedroogde cranberries (grof gehakt)
4 el notenmix (grof gehakt)

10 kleine sesambroodjes

10 plakjes pancetta
1 bakje mosterdsla

500 g rode uien (gesnipperd)
2 el olijfolie
3 el bruine suiker
1 dl rode wijn of port
4 el balsamico azijn
1 takje tijm
1 laurierblaadje
200 gr veenbessen

1. Meng alle ingrediënten voor de burger en vorm 10 platte ronde burgers. Verwarm een beetje olie in de pan en bak de burgers rondom bruin on ca. 4 minuten. Leg de burgers op een ovenplaat.
2. Snijd de broodjes horizontaal in tweeën en leg de broodjes op de ovenplaat bij de burgers.
3. Verhit de olijfolie in een ruime pan en fruit de ui aan totdat hij glazig wordt. Voeg de suiker toe en laat karamelliseren. Voeg nu de wijn, de azijn, de kruiden en de veenbessen toe en laat op laag vuur inkoken. Let erop dat het niet aanbrand ca. 15 minuten. Breng op smaak met zout en peper.
4. verwarm de oven voor op 180 graden. Leg de plakjes pancetta op een ovenplaat met bakpapier. Bak het spek krokant in ca. 15 minuten. Voeg de laatste 5 minuten de burgers en de broodjes toe.
5. Beleg de broodjes met een beetje uienchutney, de wildburger, mosterdsla en laatste weer een beetje chutney.

Tussengerecht

Rolleaux van gevogelte met pancetta

10 personen

Ingrediënten

500 gr fazantfilet of 3 kipfilets (in horizontale weg in tweeën gesneden)

1 eiwit

Scheutje room

Zout en peper

Evt. mespunt truffelsalsa

2 el gehakte noten (pistache en gemengde noten)

1 el gedroogde cranberries

1 el rozijnen

3 gedroogde abrikozen (in blokjes)

12 plakjes pancetta

2 el olijfolie

Bereidingswijze

1 Leg 2 filetjes tussen plastic folie en sla plat met een slagersbijl of de achterkant van een steelpannetje. Leg 4 stukken plasticfolie op het werkblad en leg daarop de plakjes pancetta en de kip. Bestrooi met zout en peper. Pureer het overige filetje in de keukenmachine en voeg het eiwit en een klein scheutje room toe. Pureer tot een gladde massa en breng op smaak met de truffelsalsa, een beetje zout en peper. Leg een plakje alufolie op het werkblad en leg daarop 3 plakjes spek of ham. Leg daarop een plakje plat geslagen kip, spuit daarop de farce en draai strak op in de alufolie. Verwarm de oven voor op 150 graden en bak de rolletjes in 20 minuten gaar. Bak evt nog kort bruin in een pan met een beetje hete olie.

hoofdgerecht

Hertfilet met sjalot-port jus, roseval aardappel, romanesco, pastinaak crème, en geweikoekje

Hertenlende
Boter
olie
peper en zout

Herten biefstuk
Verwarm de oven voor op 120°C.
Verhit een beetje olie en boter in een bakpan. Bak de hertenlende aan beide kanten aan
(deze hoeft niet gaar te worden, alleen bruin).
Leg de lende op een ovenschaal, peper en zout het vlees en plaats in de voorverwarmde oven
Laat het vlees garen tot 52°C.
Snijd a la minute het vlees in plakken.

Herten osso bucco

6 schenkels, 5 el olijfolie, 250 ml wildbouillon, 1 glas rode wijn, 2 knoflooktenen (geplet), 4 jeneverbessen, 2 laurierblaadjes, 1 el tomatenpuree, 3 stengels bleekselderij (in blokjes gesneden), 500 g wilde spinazie (gewassen), peper & zout.

Bereiding

Bestrooi de schenkels met peper & zout en bak ze rondom bruin in olijfolie, in een gietijzeren pan. Voeg de knoflook, jeneverbessen, laurier, bleekselderij en tomatenpuree toe. Blus dit af met de rode wijn en doe de wildbouillon erbij. Kook de ossobucco in ongeveer 4 uur gaar op laag vuur. Voeg de gewassen wilde spinazie toe en laat die nog 2 minuten meekoken.

Recept voor 6 personen - voorbereiding 5 minuten - koken 4 uur en 5 minuten.

Paddenstoel aardappelen

20 st roseval of truffelaardappelen
Appelboor en klein schilmesje

Zout

Snijd de aardappelen in tweeën. Druk de appelboor aan de platte kant en in het midden ca. 1 a 2 cm in de aardappel. Draai met een klein mesje aan de buitenkant rond de appelboor. Draai de boor voorzichtig uit de aardappel zodat je een soort steeltje krijgt.

Kook de aardappelen in ca. 20 minuten gaar in water met zout.

Pastinaak crème

1 kg pastinaak (geschild en in blokjes)

1 bouillonblokjes

1 teentje knoflook

100 g boter

Chili poeder

Kook de pastinaak gaar in ruim water met zout en knoflook.

Giet het vocht apart en pureer de pastinaak samen met de boter in de keuken machine en wrijf evt door een zeef. Breng de puree op smaak met zout, peper en een beetje chilipoeder.

Rode kool

1 rode kool (fijn gesneden)

2 el boter

1 rode ui

200 ml bessensap

2 kruidnagels

1 kaneelstokje

1 laurierblaadje

6 el suiker

1 el kaneelpoeder

1 dl azijn

1 el maïzena

Pel en snipper de ui. Fruit de ui glazig in de boter. Voeg de rode kool, bessensap, kruidnagels, kaneelstokje, laurier en de suiker toe, leg een deksel op de pan en smoor de kool circa 60 minuten. Breng de rode kool op smaak met een beetje zout en versgemalen peper. Roer de maïzena aan met een beetje water en roer door de rode kool. Kook circa 1 minuut door tot de kool mooi glanst. Haal de laurier en het kaneelstokje eruit.

Nagerecht (4 personen)

Stoofpeertjes

Gepocheerde peer

4 gieser wildeman peren (geschild)
1 ltr witte wijn
200 g suiker
2 st steranijs
1 kaneelstokje
1 vanille stokje (gehalveerd)
1 tl kaneelpoeder
Schil van een halve sinaasappel

Bereidingswijze

Breng de wijn, specerijen en de suiker aan de kook. Voeg de peren toe en laat ca. 30 minuten op laag vuur koken. Draai het vuur uit en laat de peren in het kookvocht afkoelen.

Kaneelmousse

200 ml slagroom
2 blaadjes gelatine
200 ml melk
2 eidooiers
50 g suiker
1 tl kaneelpoeder
2 plakken cake

Klop de slagroom tot yoghurt dikte. Week de gelatine in koud water. Breng de melk aan de kook. Klop de eidooiers met de suiker en het kaneelpoeder luchtig. Giet een beetje kokende melk op de eidooiers, roer goed door en giet de massa weer terug in de pan. Gaar zonder te koken. Haal de pan van het vuur en los de geweekte gelatine erin op. Laat de crème afkoelen op ijsblokjes tot deze dikker wordt en spatel de opgeslagen slagroom erdoor.