

7 gangen culinair diner november 2012

1. Amuse koud
 - a. Carpaccio op een amuselepel
 - b. Biete crème met geitenmousse in een glaasje
 - c. Gevulde kastanjechampignons
2. Amuse warm
 - a. Pasteitje met rundvleesragout
 - b. Coquille met chilisaus

3. Voorgerecht

Zalmmousse in visvorm met geroosterd brood

Wild paté (fazant met cognac)



4. Keuze soep
 - a. Spinaziesoep
 - b. Pompoensoep
 - c. Bietensoep
 - d. Wortelsoep

5. Warm voorgerecht

Warm gerookte eendenborst met salade julienne appel, rode bessen en gefrituurde glasmie

6. Hoofdgerecht

Hertenbiefstuk met aspergepuntjes

Aardappel truffelpuree

Wilde salade met Old Amsterdammer

Sperziebonen met geitenkaas en walnoten

7. Grand dessert

Stracciatelle ijs met advocaatmousse

Kaneelster

Bosvruchtentrifle

Peer in muskaatwijn

Jullie keuze van de recepten is:

Champignons met ansjovisvulling

Kastanjechampignons

Blikje ansjovisfilet

Kappertjes

Rode pesto

Roomkaas slagroom

Haal de steeltjes uit de champignons en bak ze snel in olijfolie. Ze moeten heel blijven. Voeg alle overige ingrediënten in de blender. (eerst ansjovis met roomkaas, kappertjes) daarna beetje slagroom en pesto tot een smeuijge pasta ontstaat. In spuitzak en champignons hiermee vullen.

4 soepen

Maak eerst de basissoep. Voor 4 personen minstens 3 liter.

Fruit 3 uien, 6 aardappels en 1 knolselderij (geraspt) in olijfolie. Voeg bouillon toe en witte wijn. Laat minstens 40 minuten pruttelen. Daarna met staafmixer pureren. Beker crème fraîche toevoegen (per liter 125 gram). Soep verdelen in vier porties. Soep warm houden maar niet meer laten koken.

Spinazie/ broccolisoep

Voeg 600 gram spinazie (vers) toe. Kook in een beetje water de broccoli. Voeg ook toe aan de soep.. Voeg kardemonpoeder en Italiaanse kruiden toe. En pureer met de staafmixer

Pompoensoep

Kook 1 pompoen gaar met komijn en kerriepoeder. Pureer en voeg toe aan de basissoep. Breng op smaak met selderiezout

Bietensoep

Voeg 1 pak gekookte biet (geraspt) toe aan de basissoep. Voeg frambozenazijn toe (3 eetlepels) met klein beetje suiker. Kook de biet zachtjes. Rooster karwijzaad, Voeg toe. Pureer de soep.

Wortelsoep

Kook 2 grote winterwortels in plakjes samen met geraspte gember (5 cm.) voeg toe aan de soep en voeg koriander en evt. gemberpoeder toe.

Hertenbiefstuk met asperges

Hertenbiefstuk (pp. 150 gram max. In blokjes)

Aspergepuntjes

Wildfond

Kastanjechampignons of andere paddenstoelen

Knoflook

Rode ui

gemberwortel

1 rode peper

Sojasaus

Het lekkerste is om roerbakolie te gebruiken. Roerbak de biefstuk en schep uit de pan. Warmhouden. Weer olie toevoegen en fruit geraspte gember, halve rode peper, knoflook en rode ui. Voeg champignons in plakjes toe en aspergepunten. Even roerbakken. Voeg maximaal ½ pont wild fond toe. Goed kijken, mag niet te nat worden. Schepje suiker. Even laten sudderen. Voeg vlees toe en laat even sudderen. Goed kijken. Vlees mag niet rauw zijn maar absoluut niet doorbakken zijn.

