

## **Voorgerecht**

### **Carpaccio van konijn met abrikoos, venkel en bloedsinaasappel**

8 a 10 konijnenrugfilets  
10 bladvenkel (fijn gesneden)  
Rasp en sap van 1 sinaasappel  
8 gewelde abrikozen  
8 plakjes pancetta  
Peper en zout  
1 venkelknol (dun gesneden)  
2 bloedsinaasappel  
Sushiazijn  
Olijfolie

Marineer de konijnfilets met de venkelblad, sinaasappelrasp en een beetje olijfolie.

Leg een stuk aluminiumfolie op het werkblad. Leg daarop de plakken pancetta, 2 lagen breed, dakpansgewijs.

Leg in het midden 4 konijnfilets in horizontale weg. Daarop een rij gewelde abrikozen en daarop weer 4 filets. Rol het rolletje van onder naar boven strak op. Zorg ervoor dat de abrikozen midden in het rolletje zitten omsloten met de konijnfilets.

Gaar het rolletje in een oven van 100 graden met een kern van 68 graden.

Snijd in hele dunne plakjes als een carpaccio.

Snij de venkel in hele dunnen plakjes met een mandoline of komkommerras. Marineer de venkel met rasp van de bloedsinaasappels, olijfolie, sushiazijn, peper en zout.

Snijd de partjes uit de sinaasappel. Verdeel een beetje venkel in het midden van de carpaccio en strooi de plakjes sinaasappel erover.

Tussengerecht

**Skreikabeljauw met heuvelland coppa, kaneel  
Winterpostelein en snert**

10 stuks skreifilet met huid  
10 plakken heuvelland coppa  
20 gr olijfolie  
1 ui  
100 gr doperwten  
100 gr in blokjes gesneden knolselderij  
4 dl kippenbouillon  
Witte peper

50 gr dingesneden gerookt buikspek  
peper  
50 gr olijfolie  
150 gr verkruid Fries roggebrood

¼ ltr melk  
¼ ltr yoghurt  
Zout  
2½ gr agar-agar  
50 gr geraspte mierikswortel  
1 el wasabi  
Druivenpitolie  
Affilla Cress

Bak de coppaplakjes krokant in een oven van max 150 graden.

Snijd de ui en de knolselderij in stukken, smoor deze langzaam gaar in ruim olie en bestrooi met zout. Voeg de doperwten toe en verwarm deze mee. Schenk de kippenbouillon erbij en breng op smaak met witte peper. Laat enkele minuten gaar stoven. Draai tot een puree in de keukenmachine en zeef de massa.

Bak het spek helemaal krokant op laag/midden vuur in de olijfolie. Pureer het spek met de olie.

Verkruid het roggebrood en vermeng dit met de spekolie, breng op smaak met witte peper.

Breng de koude melk en yoghurt met zout aan de kook en voeg - van het vuur af - de mierikswortel en de wasabi toe. Laat even trekken en zeef de massa. Houdt warm. Breng opnieuw aan de kook en voeg de agar-agar toe. Laat enkele minuten doorkoken en zuig met een spuit (zonder naald) de (warme) massa op en druppel in een bakje met goed gekoelde druivenpitolie. Vanzelf ontstaan nu parels, zeef de parels vervolgens uit de olie en doe ze over in een lauwwarm waterbad.

Bak de skrei, op laag vuur, eerst knapperig op de huidzijde, vervolgens omkeren en de andere zijde licht garen. De eindkleur mag parelmoer zijn. De skrei afmaken met een scheutje olijfolie.

Presentatie

Schep een eetlepel snert op het midden van het bord. Dresseer de skrei hierop. Strooi het roggebroodmengsel over de skrei en nog een flinke eetlepel ernaast. Schep pareltjes over de skrei met het roggebrood en garneer zo nodig over het bord. Maak het geheel af met een paar takjes Affilla Cress en winterpostelein.

## Hoofdgerecht

### **Hertenwang, hertenzwezerik**

Cavallo nero, rodekool, puree, gerookte appeltjes

#### Gekonfijte wang

1 kg wang (hert/kalf) vuil  
1 ltr. Ganzenvet  
2 teentjesknoflook geplet  
1 Ui (grof gehakt)  
4 st. laurier  
4 takjes tijm  
½ tl peperkorrels  
½ sinaasappelschil

#### Marinade

knoflook / sjalot / gestampte peperkorrels  
tijm /basilicum  
grof zeezout - 20 a 25 gr. op 1 kg. vlees

Vermeng de ingrediënten voor de marinade en wrijf hier de wang mee in. Laat bij voorkeur 1 nacht afgedekt marineren. Maak het vlees goed schoon en konfijt het vlees in het ganzenvet ( temp. 80 gr.) met de knoflook, ui, laurier, tijm, peperkorrels en sinaasappelschil gedurende 3 tot 4 uur. Daarna goed laten uitlekken en het vet verwijderen. (Bereiding snelkookpan : Doe de wangen samen met de ingrediënten voor de marinade en ganzenvet in de snelkookpan. Breng aan de kook en gaar het vlees in ca. 1½ uur.)

### **Krokant gebakken zwezerik van hert met gebakken spruitblad met zoete ketjap**

500 g zwezerik  
1 ui  
2 laurierblaadjes  
½ dl witte wijn  
Olie  
Bloem  
Peper en zout  
500 spruitjes  
1 dl ketjap manis  
1 el gembersiroop  
1 teentje knoflook (fijn gehakt)

#### Zwezerik:

Laat de zwezerik ca. 1 uur staan in koud water. Breng een pan met water, de ui (in grove stukken), laurierblaadjes en een witte wijn aan de kook. Pocheer de zwezerik ca. 4 minuten onder het kookpunt en spoel koud. Verwijder met een mesje de vliesjes en bloedvaten en snij in plakjes. Bebloem de plakjes en bak krokant op middelhoog vuur in olie.

#### Spruitblad:

Pel de spruitjes (maak alle blaadjes los)

Verhit en klein beetje olie in een wokpan en bak de knoflook samen met het spruitblad enkele minuten. Voeg las laatste de ketjap en de gembersiroop toe en breng op smaak met zout en peper.

### **Rodekool met appel, kaneel en rozijnen**

800 gram rodekool (fijne gesneden)  
100 gram rozijnen  
2 appels  
1 ui (gesnipperd)  
50 gram boter  
150 ml sinaasappelsap  
25 gram bruine suiker  
10 gram kaneel  
2 kruidnagel  
2 laurierbladeren

Smelt de helft van de boter in een ruime braadpan en fruit de ui.

Schep de rode kool erdoor en schenk het sinaasappelsap erbij.

Voeg de suiker, kaneel, kruidnagels, laurier en rozijnen toe en laat de rode kool met het deksel op de pan op laag vuur in 30 minuten gaar stoven. Schep de rode kool tijdens het stoven een paar keer om en voeg als laatste de appel toe voor een lekkere bite.

Verwijder de blaadjes laurier en kruidnagel uit de pan en voeg de rest van de boter toe (zorg dat de kool niet te nat is).

### **Aardappelpuree**

500 gram aardappelen  
50 gram boter  
50 gram volle melk  
Nootmuskaat  
peper  
Zout

Schil en snijd de aardappelen en kook gaar met wat zout.

Pureer de aardappels en maak af met boter, melk, peper, zout en nootmuskaat (niet te dik).

Maak in een ring torentjes van de puree en rode kool.

### **Gerookte appeltjes**

4 appels  
Evt calvados  
Beetje olijfolie  
1 el suiker

Schil de appels en snijd in 12 partjes en verwijder het klokhuis. Verhit een klein beetje olijfolie in een ruime koekenpan en pak de appels ca. 5 minuten beetgaar en voeg op het laatste de suiker en evt de calvados toe. Flambeer indien je afblust met calvados.

Verwarm een klein beetje rookmot in een afgefloten pan en rook de appels ca. 5 minuten.

nagerecht

### **Mango mousse**

6 gr gelatine  
50 gr eiwit  
100 gr suiker  
30 gr water  
200 gr mango vruchtenpuree  
2 eiwitten + 2 el suiker + 2 el water  
143 gr room (35%)

De gelatine laten weken in koud water.

Maak een Italiaanse meringue door het water met de suiker aan de kook te brengen. Klop ondertussen de eiwitten stijf. Als het suikerwater ca. 1 minuut gekookt heeft giet je dit al kloppende bij de eiwitten. Klop nog even door tot het eiwitschuim is afgekoeld.

Klop de slagroom lobbeg.

Verwarm een deel van mangopuree, los hierin de gelatine op. Roer onder de rest van de puree.

Spatel de vruchtenpuree onder meringue en de slagroom.

Doe in vormpjes, laat opstijven in de diepvries.

### **passievruchtengelei**

5 gr gelatine  
180 gr passievruchtenpuree  
36 gr suiker

De gelatine laten weken in koud water.

Breng de passievruchtenpuree even aan de kook met de suiker.

Voeg de gelatine toe. Doe 3 à 4 mm dik in een bakje. Laat opstijven in de koelkast.

### **kokosbiscuit**

225 gr eiwit  
105 gr basterd suiker  
75 gr amandelpoeder  
45 gr maïszetmeel  
105 gr kokosrasp  
165 gr poedersuiker

Klop de eiwitten stijf met de suiker.

Zeef het maïszetmeel en de poeder suiker, meng met het amandelpoeder en de kokosrasp.

Spatel de droge bestanddelen onder het opgeklopte eiwit.

Verdeel over een bakplaat van 30x40 cm. Bak gedurende 12à14 minuten op 170°C (heteluchtoven).

Laat afkoelen op een rooster.

### **Witte chocolade mousse**

180 melk

180 room

1 vanillestokje

4 bl gelatine

375 gr. witte chocolade

6 dl gesuikerde slagroom

Melk en room met de vanillestokken opkoken en op de witte chocolade gieten.

Goed mengen en er de gelatine er onder spatelen.

Laten afkoelen tot 30°C en er de slagroom ondermengen.