



KWB KOOKLES

Wildmenu

KWB Achterbos 2017

Mousse van fazant met vijgen en Portogelei

*

Kastanjesoep

*

Ree met gemarineerde vijgen en portosaus

*

Chocolademousse met vanillekoek en gebakken banaan

Onderstaande gerechten zijn steeds voor 4 personen !!!

Mouse van Fazant met vijgen en Portogelei

Benodigheden:

- 1 Fazant
- ¼ l Kippenfond (bouquet marmiet -> prei, ajuin, wortel | bouquet garni -> thijm, laurier, peterselie). We maken hier meer van, zodat de soep ook kan gemaakt worden van deze bouillon. Dus een 4-tal liter.
- ¼ l Room
- 200 gr kippenlevers
- 6 blaadjes gelatine
- Peper en Zout
- Porto
- Boter
- Rozijntoast
- Shiso (of munt/venkel)
- Rucola
- Vijgen
- 150g tafelsuiker
- 2 el citroensap
- 1 kaneelstokje
- 2 kruidnagels

Bereiding Fazant:

- Gaar de fazant in een kippenfond. Pluk daarna het vlees van het karkas.
- Bak de kippenlevers in boter, blus met porto.
- Mix het vlees en de levers fijn.
- Laat 4 gelatine blaadjes weken in koud water. Los daarna op in een beetje warme kippenfond. Doe dit daarna bij het gemixte vlees.
- Kruid af met peper, zout en een beetje Porto.
- Room half opkloppen (yoghurtdikte) en doe dit ook onder de massa.
- Laat dit geheel opstijven in de koelkast.

Bereiding portogelei:

- Laat 2 blaadjes gelatine weken in koud water en los daarna op in 1 een scheutje kippenfond en 1 dl porto.
- Laat dit ook opstijven in de koelkast

Bereiding vijgen (kort voor serveren):

- Snij de vijgen kruislings in. Doe de suiker, de 2 el citroensap, 2 el water, kaneel en kruidnagel in een steelpan met dikke bodem.
- Breng aan de kook en laat 5 minuten zachtjes koken. Voeg de vijgen toe en rol ze door de stroop.
- Haal de vijgen uit de stroop en verdeel ze over de borden.
- Je kan eventueel de stroop laten inkoken tot een karamel voor extra versiering.

Afwerking:

- Brood portioneren en a la minuut toasten
- Dresseer op een koud bord
- Werk af met Shiso, rucola en een gekarameliseerde vijg

Veloute van kastanje's met bloedworst, steranijs en kaneel

Benodigheden:

- Kippebouillon (vraag aan je collega's van hierboven de bouillon als zij klaar zijn)
- Kastanjes (voor 3 liter – 600g)
- 3 takken Selder
- Steranijs
- Kaneel
- Balsamico-azijn
- Honing
- 2dl room
- 2 eidooiers

Bereiding:

- Pof de kastanjes in de oven op een bakplaat. Dit duurt ongeveer 10 minuutjes.
- Pel de kastanjes en verwijder de witte schil
- Leg een paar kastanjes apart voor de afwerking (stuk of 8)
- Leg de kastanjes in een ovenschaal met ajuin en olijfolie (eventueel wat verse kruiden) en rooster ze gedurende 20 minuten op 160°C.
- Haal de kastanjes uit de oven, en kook ze samen met steranijs en het kaneelstokje en de selder voor 10 minuutjes.
- Hak de kastanjes die je over had fijn, en doe deze samen met de honing en een klein scheutje balsamico-azijn in een steelpannetje.
- Karameliseer de kastanjes.
- Snij de bloedworst in schijfjes en bak deze in boter

Bereiding Liaison:

- Giet de room samen met de eidooiers in een kommetje. Roer dit mengsel los.
- Voeg de liaison toe aan de soep. **Let op ! deze mag niet meer koken anders stolt het eigeel.**

Afwerking:

- Werk af met schijfjes bloedworst en gekarameliseerde kastanjes. (Zie foto)



Hertfilet met gemarineerde vijgen en portosaus

Benodigheden:

- 700 gram hertfilet
- Verse vijgen
- 7 dl gevogeltebouillon (Vraag maar aan de collega's van het voorgerecht)
- 7 dl rode port
- 7 dl rode wijn
- 3 dl rode wijazijn
- 4 lepels bosbessenjam
- 400 gr gesneden rode kool
- 3 eetlepels suiker
- 2 kaneelstokjes
- Boter
- Maïzena
- Aardappelen
- Roomboter (of gewone)
- 1 dl melk
- Fillodeeg
- 2 eierdooiers
- 2 eetlepels poedersuiker

Bereiding Hert:

- Zet de gesneden rode kool op het vuur met de rode wijn, één van de twee kaneelstokjes, de bosbessenjam en de suiker. Zorg dat de rode kool volledig onder staat. Laat dit een 3-tal uurtje pruttelen.
- Bind dit af met een beetje maïzena.
- Kook voor de mousseline de aardappelen goed gaar en laat ze uitdampen. Voeg gesmolten boter toe, en pureer de aardappelen. Voeg zout en peper toe.
- Kook de bouillon, de rode port en het kaneelstokje in een pan op een laag vuurtje en laat tot de helft reduceren. Bind af met maïzena.
- Snij de vijgen kruislings in aan de punt en laat ze langzaam pochieren in de portosaus.
- Controleer de ree op achtergebleven vliesjes. Bak het ree vervolgens in hete olie op een hoog vuur tot ze rondom bruin zien.
- Haal de pan van het vuur en voeg vervolgens boter toe.
- Zet het ree voor een 15-tal minuten in een oven van 90°C – 130°C. (Kerntemperatuur 52°C !)
- Laat het ree daarna rusten in zilverpapier op een warme plek.

Bereiding Vijgenkoekjes:

- Leg een blad filodeeg op een vel bakpapier. Bestrijk het filodeeg nu met een eierdooier. Snij van de vijgen dunne plakjes en leg deze op het bestreken vel filodeeg.
- Bestrooi dit met poedersuiker.
- Leg het andere vel ernaast en bestrijk dit ook met eigeel. Leg dit vel met de ingestreken kant op de vijgen.
- Rol met de deegrol voorzichtig de vellen op elkaar.
- Bestrijk het geheel met gesmolten boter en bak het in de oven goudbruin. Dit zal ongeveer 10-15 minuten op 140°C zijn.

Afwerking:

- Leg onderaan op een warm bord de puree. Vervolgens daarop de rode kool, en als laatste de ree. Garneer met vijgenkoekjes en de portsaus.

Chocolademousse met vanillekoek en gebakken banaan

Benodigheden:

- 150 gr pure chocolade
- 3 dl halfgeslagen room
- 2 rijpe bananen
- Nootmuskaat
- Zonnebloemolie
- 200 gr poedersuiker
- 50 gr bloem
- 0,75 dl volle melk
- 75 gram gesmolten boter
- 1 vanillestokje
- 2dl limoensiroop
- 100 gram suiker
- 1dl water
- 1dl citroensap
- 4 blaadjes gelatine

Bereiding Mousse:

- Smelt de chocolade au bain-marie. Laat de chocolade iets afkoelen en spatel de room erdoor. Laat de mousse opstijven in de koelkast.
- Pel de banaan en snij er schuine lange plakken van met een dikte van ongeveer 1 cm.
- Bestrooi met poedersuiker en geraspte nootmuskaat.
- Bak de banaan om en om in een hete pan met wat zonnebloemolie.

Bereiding Vanillekoek:

- Meng de poedersuiker en de bloem.
- Voeg nu de gesmolten boter toe, het vanillemerg en de melk. En roer dit tot een glad beslag. Indien genoeg tijd maak je dit best een dag op voorhand voor het beste resultaat.
- Smeer het beslag dun uit op een siliconematje en bak de koek in 8 tot 10 minuten goudbruin op 160°C.
- Laat afkoelen en breek in de gewenste vorm.

Bereiding Limoengelei:

- Water, citroensap en suiker aan de kook brengen. Week de gelatine blaadjes in ruim water, knijp ze uit en voeg ze toe aan de warme vloeistof.
- Als laatste de siroop toevoegen.
- Giet het mengsel in een bakje en laat opstijven in de koeling.

Afwerking:

- Dresseer de nog warme banaan met de mousse, het vanillekoekje en de limoengelei.