

Menu samengesteld van Marian



Amuse: Ganzenlever met dadels en sinaasappel (Bron: Libelle-Lekker.be)

Voorgerecht: Carpaccio van oesterzwam en krokante kaas (Bron: Sligro Kerst 2019)

Tussengerecht: Scholrolletjes met zalm in wittewijnsaus (Bron: AH.nl)

Hoofdgerecht: Gerookte Kalkoenborst met truffel en rode wijn cognacsaus (Bron: Delicious Kerst 2020)

Bijgerecht: Aardappelmousseline (Bron: Delicious Kerst 2020)

Bijgerecht: Spruitjes crème met dragonolie (Bron: Delicious Kerst 2020)

Nagerecht: Sesamijs met kaki en pistachescherven (Bron: Delicious Kerst 2020)

Amuse: Ganzenlever met dadels en sinaasappel

(Voor 4 personen)

Ingrediënten: 6 ontpitte dadels, schil van 1 sinaasappel + 2 el sap, 2 sneetjes geroosterd notenbrood, 2 plakken ganzenlever, (snufje zout), een aantal blaadjes waterkers, granaatappelpitten, olijfolie, balsamicoazijn

Bereiding:

1. Snijd de dadels in dunne reepjes. Zet ze apart.
2. Pocheer de sinaasappelschil heel even in water. Laat de schil drogen op keukenpapier. Snij ze in dunne reepjes en zet ze opzij.
3. Snij het brood en de ganzenlever van 2 cm doorsnee in 4 porties en verdeel het op 4 borden.
4. Leg op het brood en de ganzenlever de reepjes dadel en sinaasappelschil.
5. Garneer met waterkers en granaatappelpitjes.
6. Druppel hier omheen wat olijfolie en balsamicoazijn.

Voorgerecht: Carpaccio van Oesterzwam met champignons en kaaskrokantjes

(Voor 4 personen)

Ingrediënten: 1 dl azijn, 5 cl water, 50 g suiker, 16 kleine champignons, 100 g geraspte kaas, 150 g wilde paddenstoelen, 2 takjes tijm, 1 teentje gesnipperde knoflook, scheutje olijfolie, 1 el truffeltapenade, 4 porties oesterzwamcarpaccio, 8 takjes kervel, versgemalen peper en (zout)

Bereidingswijze:

1. Verwarm de azijn met het water, voeg de suiker, (een snufje zout) en versgemalen peper toe.
2. Goed roeren tot de suiker opgelost is. Neem het pannetje van het vuur.
3. Geef de champignons in een schaal en marinier de champignons met het hete zoetzuur.
4. Geef olijfolie in een pan. Strooi de geraspte kaas in de pan en laat zachtjes smelten, zodat een dun flensje ontstaat. Schep het flensje voorzichtig uit de pan, laat het uitharden en breek het vervolgens in schotsen.
5. Maak de wilde paddenstoelen schoon en snijd eventueel wat kleiner.
6. Verwarm een scheutje olijfolie in een pan en bak er de wilde paddenstoelen in. Voeg de knoflook en de geriste tijm toe en kruid met (zout) en peper.
7. Leg de carpaccio op een bord en lepel de Slap de dressing over de carpaccio.
8. Verdeel de uitgelekte champignons en de gebakken paddenstoelen over de carpaccio en leg de krokante kaasschotsen bovenop.
9. Garneer met topjes kervel.

Bij oil en vinegar is lekkere 'Olio di Oliva Tartufo' te koop.

Tussengerecht: Scholrolletjes met zalm in wittewijnsaus.

(Voor 4 personen)

Ingrediënten: 660 g verse scholfilets, 160 g verse zalmfilets, 2 sneetjes wit brood, 4 el halfvolle melk, 2 sjalotten, 15 g verse platte peterselie, 1 schoongeboend citroen, 1 tl versgemalen zwarte peper, 15 g ongezouten roomboter, 250 ml droge witte wijn, 380 ml vis fond, 125 ml verse slagroom, 100 g zeekraal, 200 ml water

Bereidingswijze:

1. Snijd de korstjes van het brood. Doe het brood in een diep bord en schenk de melk erover.
2. Knijp het brood uit.
3. Geef het brood met de helft van de sjalotten en de peterselie in een hoge beker en maal de inhoud met een staafmixer fijn.
4. Rasp de schone schil van de citroen.
5. Snijd de zalm in stukken en geef hem samen met de citroenrasp en 1 tl versgemalen zwarte peper bij het broodmengsel in de hoge beker en mix het fijn.
6. Bestrooi de scholfilets aan beide kanten met peper en eventueel zout. Leg ze met de grijze kant naar boven.
7. Verdeel het zalmmengsel over de scholfilets.
8. Rol de filets op en rol ze in folie en bewaar ze in de koelkast.
9. Snipper de andere sjalot.
10. Verhit de boter in een pan en fruit de sjalot 2 min.
11. Voeg de helft van de wijn en 125 ml vis fond toe en laat de saus op hoog vuur ca. 5 min. Tot de helft inkoken.
12. Voeg de slagroom toe en laat de saus nog 5 min. inkoken.
13. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
14. Breng ondertussen een laagje water aan de kook en blancheer de zeekraal ½ min. Laat uitlekken
15. Breng de rest van de wijn, de fond en het water in de stoompan (of in een vergiet in een pan met deksel) aan de kook.
16. Verwijder de folie van de scholrolletjes en stoom de rolletjes ca. 7 min.
17. Halveer de rolletjes.

Serveer met de wittewijnsaus en zeekraal.

Hoofdgerecht: Gerookte Kalkoenborstfilet met truffel en rode wijncognacsaus

(Voor 4 personen)

Mooi is een rookoven, anders in een wok met een rekje en alufolie, rookmout.
Oven op 190 Grad voorverwarmen.

Ingrediënten: 200 g plakken pancetta (varkensbui, aan de lucht gerookt), 1,3 kg kalkoenborstfilet

Voor de pekel: 20 g honig, 50 ml cognac, 6 takjes tijm, (zout).

Voor de vulling: 60 g boter, 20 g geraspte Parmezaanse kaas, 4 tl. Cognac, 1 bol (gepelde teentjes) knoflook, 4 takjes tijm (blaadjes), 1/2 bos peterselie (klein gesneden), kleine zwarte truffel (1,2 g)

Rode-wijnsaus: 20 g boter + 80 g ijskoude boter (in blokjes), 1 ui, fijngesneden, 1 el cognac, 180 ml volle rode wijn, 150 ml gevogeltefond.

Bereidingswijze:

- Breng voor de **pekel** 125 ml water aan de kook met de honing, cognac, tijm en het zout.
- Neem van het vuur en vul aan met 875 ml water.
- Doe de kalkoenborst in een afsluitbare bak waar ook nog ruimte is voor het pekelvocht.
- Giet het pekelvocht bij de kalkoenborst en laat afgedekt + 8-10 uur intrekken. (De kalkoenborst moet onder (zout) water staan).
- Neem de kalkoen uit het vocht, dep goed droog en laat in 1 uur op kamertemperatuur komen.

- Draai voor de **vulling** de boter, Parmezaanse kaas, cognac, helft van de zwarte knoflook, de tijm- en peterselieblaadjes tot een gladde pasta en breng op smaak met peper en zout.
- Snijd de rest van de knoflook en driekwart van de truffel in dunne plakjes.

- Snijd de **borstfilet** zo over de lengte in, dat je deze kunt openklappen om te vullen.
- Houd 1 el van het botermengsel apart en bestrijk met de rest de binnenkant van de kalkoenborst.
- Verdeel de truffel- en knoflookplakjes gelijkmatig over de vulling, klap de borst weer dicht en zet vast met een houten prikker.
- Leg de plakjes pancetta iets overlappend zo neer op je werkvlak, dat je de kalkoenborst er helemaal in kunt wikkelen.
- Bestrijk de kalkoen rondom aan de buitenkant eerst met het achtergehouden botermengsel en rol dan voorzichtig in de pancetta.
- Bind evt. vast met wat keukentouw.

- Maak volgens de gebruiksaanwijzing je rookoventje klaar of bekleed de wok met aluminiumfolie (overlappen).
- Schep 2 el rookmout in het midden op het alufolie. Zet het rekje in de wok en leg de gevulde kalkoenborst erop. Sluit de wok goed af met aluminiumfolie.
- Zet de rookoven of wok op hoog vuur.
- Als rook uit de spleetjes komt, zet het vuur lager en rook 10-15 min., afhankelijk van hoe rokerig je het vlees wilt hebben.
- Doe de kalkoenborst over in een ingevette ovenschaal en bak in het midden van de oven nog + 40 min. verder.
- Bedruip regelmatig met het braadvocht.
- Neem de ovenschaal uit de oven en laat losjes afgedekt 10 min. rusten.
- Smelt intussen de 20 g boter voor de saus op laag vuur in een pannetje en fruit de ui.
- Blus af met de cognac.

- Voeg de rode wijn en het gevogeltefond toe en laat het iets inkoken.
- Zet het vuur uit en klop de 80 g koude boterblokjes erdoor zodat de saus mooi bindt. Voeg evt. nog wat braadvocht toe voor een extra rijke smaak.

Serveer met de spruitjescrème, aardappelmousseline met beurre noisette & dragonolie

Bijgerecht: Spruitjes crème met geblakerde spruitjes & basilicum

(Voor 4 personen)

Voorbereiden: maak de spruitjes 1/2 dag van tevoren schoon: haal de mooiste blaadjes los en rooster deze alvast samen met de basilicumblaadjes.

Ingrediënten: 500 g schoongemaakte spruitjes, 1 el olijfolie, sap en rasp van een schoongeboende citroen, blaadjes van 4 takjes basilicum, 100 g crème fraîche, 25g geraspte Parmezaanse kaas + extra geraspte Parmezaan voor erover heen, snufje geraspte verse nootmuskaat.

Bereidingswijze:

- Verwarm de oven voor op 150°C.
- Pel de buitenste mooie 2-3 blaadjes van ca. 15 spruitjes af en houd ze apart,
- Snijd de spruitjes door,
- Meng de olie met de helft van de citroenrasp en een snufje zout.
- Wrijf de spruitbladjes en ca. 10 van de basilicumblaadjes met een deel van het oliemengsel in.
- Verdeel de spruitbladjes over con bakplaat en bak ze 10 min tot de randjes knapperig zijn.
- Leg er de laatste 2 min de door de olie gehaalde basilicumblaadjes bij.
- Kook intussen de spruitjes in kokend water met een kneepje citroen en een snufje zout in 6-8 min (al dente).
- Giet de spruitjes af en houd een paar kleintjes als versiering apart.
- Pureer de rest met de crème fraîche, geraspte Parmezaanse kaas, de rest van de basilicumblaadjes en nootmuskaat tot een dikke fijne gladde puree.
- Breng op smaak met peper en zout.

Bijgerecht: aardappelmousseline met beurre noisette & dragonolie

(Voor 4 personen)

Ingrediënten: 40 g dragon, blaadjes grof gehakt + extra voor erover, 200 g hazelnootolie

Ingrediënten: aardappelmousseline

100 g boerenboter, 600 g vastkokende geschilde aardappels, 175 ml slagroom, 50 ml volle melk, geroosterde hazelnoten (grof gehakt).

Bereidingswijze:

- Pureer de dragon met de hazelnootolie!
- Bekleed een zeef met een fijn kaasdoek of een schone fijngeweven theedoek en laat boven een kom de olie erdoor druppelen.
- Verwarm op halfhoog vuur de boter in een kleine pan tot de vaste bestanddelen lichtbruin kleuren en de boter naar nootjes gaat ruiken.
- Neem de boter van het vuur, laat ze afkoelen en weer iets stollen.
- Snijd intussen de aardappels in stukken en kook ze in ruim water (met zout) in 15-20 min. gaar.
- Giet de aardappels af en laat op laag vuur even uitdamper.
- Stamp ze zo fijn mogelijk.

- Verwarm intussen de slagroom met de melk (niet koken),
- klop beetje bij beetje een beetje de helft van het mengsel door de aardappelpuree.
- Voeg de boter toe en klop beetje bij beetje op.

Nagerecht: Sesamijs met kaki & pistachestukjes

(Voor 4 personen)

Bereid het ijs ca. een week van tevoren in een ijsmachine of geef het (met de mixer goed doorgemengde) mengsel in een hoge bak en laat het in 5 uur bevriezen.

Ingrediënten: 2 goede rijpe kaki's (Sharon fruit), rasp en sap van 1 schoongeboende citroen, sesamolie (om te bedruppelen), geroosterd wit of zwart sesamzaad (voor erover te strooien).

Sesamijs

Ingrediënten: 80 g sesamzaad (licht geroosterd), 250 melk, 500 slagroom, 1 stuk 5 cm grote geraspte gember, sap en rasp van een schoongeboend citroen, 6 eidooiers, 150 g suiker, zoutvlokken naar smaak, 20 g groene pistachenoten (fijngehakt) + pistachenoten voor garnering, 100 g fijne kristalsuiker.

Bereidingswijze:

- sesamzaad heel fijn malen.
 - Meng de sesampasta in een pan met een beetje van de melk.
 - Roer dan de rest van de melk, slagroom, gember en citroenrasp erbij. Breng op middelhoog vuur tot net aan de kook.
 - Klop intussen in een kom de eidooiers en suiker licht en romig.
 - Giet in een dun straaltje al kloppend het hete melkmengsel bij het dooiermengsel en schenk dan alles weer terug in de pan.
 - Verwarm de custard op laag vuur onder voortdurend roeren met een houten lepel tot het mengsel zo dik wordt als een dunne vla (niet koken).
 - Neem van het vuur, zeef het mengsel en laat afkoelen.
 - Laat 1 nacht in de koelkast trekken.
-
- Bereid de volgende dag van het **sesamijs** in de ijsmachine volgens de gebruiksaanwijzing van de machine.
 - Roer er zout- vlokken naar smaak door en laat het ijs in de vriezer nog 2 uur helemaal opstijven.
-
- Hak de **pistachenoten** grof.
 - Verdeel ze over een bakplaat met bakpapier.
 - Laat de suiker met 2 el water in een pannetje met dikke bodem op halfhoog vuur smetten (niet Roeren).
 - Laat dan karamelliseren tot theekleur en giet mooi dun uit over de pistaches.
 - Laat helemaal afkoelen en breek in stukjes.
 - Bewaar tot gebruik in een afgesloten doos.
-
- Snijd 1 **kaki** in kleine blokjes.
 - Pureer de andere kaki en breng met wat citroensap en evt. rasp op smaak.
 - Verdeel op elk bord wat van de extra fijngehakte pistachestukjes,
 - Schep hierop een bol ijs.
 - Schep wat van de kaki-blokjes en saus op het bord naast het ijs en steek daartussen een Een stuk pistache.
 - Garneer evt. met wat sesamzaad en bedruppel met wat sesamolie.

Andere lekkere recepten staan in mijn boeken:

,Pippa and Paul, stories for the little world citizens‘ ISBN 9783961720651

,Pipke und Popke, Erlebnisse kleiner Weltbürger‘ ISBN 9783943054880

,Pipke en Popke, verhaaltjes voor de kleine wereldburger‘ ISBN 9789082479300

Mijn boeken zijn ook als E-book verkrijgbaar, via Amazon.de en Bol.com

Het Nederlandse boek is ook in de boekhandel verkrijgbaar.

U kunt mij ook een berichtje sturen! Enkele exemplaren heb ik nog thuis.