



Kookvereniging De Eenhoorn

Salade van haricots verts, perzik, eendenlever en blauwe kaas met mosterddressing

Zeeduivel medaillons op bospeen, tomaat en gember met "Kesbeke" beurre blanc

Kwartel gevuld met een farce van de pootjes, gare rijst en boboti kruiden met saus van mango chutney

Reerug op roergebakken spitskool met Opperdoezer Ronde en morille- Madeirasaus

Frangipane met abrikozen, Amarettosaus en perzikijds



Salade van haricots verts, perzik, eendenlever en blauwe kaas met mosterddressing.

Ingrediënten Voor 12/14 personen	Bereiden
400 g haricots verts ½ potje augurk plakjes (van voorgerecht) 50 g witte balsamico azijn 200 g goede olijfolie 40 g scherpe mosterd Peper en zout naar smaak	Salade Snij de steelkant van de haricots verts af. Blancheer de haricots verts in ruim, gezouten water en spoel ze daarna af met koud water. Snij de augurk plakjes fijn. Meng de dressing door de augurk plakjes en de haricots verts. <u>Dressing:</u> Meng alle ingrediënten voor de dressing met een staafmixer en breng op smaak met zout en peper. (voorzichtig met zout i.v.m. de blauwe kaas).
8 wilde perziken.	Perziken Schil de perziken en verwijder de pit. Snij ze in gelijke partjes.
1 eendenleverrol	Eendenlever Snij, met een warm en nat mes, de eendenleverrol in dunne plakjes (3 p.p.).
250 g blauwe kaas.(<i>Bleu d' Auvergne of Danish Bleu</i>) 1 bos kervel	Bordopmaak Gebruik koude borden Verdeel de haricots verts salade over de borden. Steek de perziken ertussen, schik de eendenlever in de salade en brokkel de blauwe kaas er over. Garneer af met plukjes kervel.
Wijnsuggestie	Schoffit, Alsace Silvaner Tradition, Duitsland



Zeeduivel medaillons op bospeen, tomaat en gember met "Kesbeke" beurre blanc

ingrediënten Voor 12/14 personen	Bereiden
<p>8 tomaten, tros of pomodori 2 cm geschilde gember</p>	<p>Tomaten</p> <p>Plisseer de tomaten, ontvel ze, snij in vieren en verwijder de pitjes. Snij de tomatenparten in blokjes. Rasp de gember over de tomaten en zet dit apart.</p>
<p>1 bos bospeen 1 grote of 2 kleine paarse of blauwe wortel olie azijn</p>	<p>Bospeen</p> <p>Schil de bospeen, snij in plakjes en blancheer dit kort, giet af en spoel met koud water. Houd dit apart. Schil en snij de rauwe paarse wortel in dunne plakjes op de mandoline, stand 1. Marineer de paarse wortel in olie met azijn en houd dit apart voor garnering.</p>
<p>3 dl augurken sap Kesbeke 1 dl koksroom 200 g koude roomboter Peper en zout</p>	<p>Saus</p> <p>Snij de boter in kleine blokjes en plaats in de vriezer tot gebruik. Kook het augurkensap met de koksroom in tot 2 dl. De augurkenplakjes gaan naar het voorgerecht. Monteer de saus met koude boter blokjes en breng op smaak met peper en zout. Houd dit warm. Mag niet meer koken!</p>
<p>1½ kilo zeeduivel (vuil gewicht) Olie en boter om te bakken Peper en zout</p>	<p>Zeeduivel medaillons</p> <p>Zorg dat zeeduivel op kamertemperatuur is! Trek het vel met vliezen van de zeeduivel af. Snij de rest van de vliezen eraf. Daarna van de graat afsnijden. Snij de vis in medaillons, ong. 70 g per stuk. (1 p.p.) Peper en zout de vis en bak ze in bruisende olie en boter gaar. Laat de vis in aluminiumfolie even rusten op een warme plek (warmhoudkast).</p>
<p>Boter om de groente aan te maken</p>	<p>Salade</p> <p>Verwarm de bospeen in een koekenpan met een heel klein beetje water met roomboter en breng het op smaak. Voeg op het laatste moment de tomaat en gember toe, verwarm het even mee en meng dit.</p>
	<p>Bord opmaak</p> <p>Borden in de warmhoud kast. Verdeel de salade over de warme borden. Leg de zeeduivel erop, lepel de saus eromheen en garneer het af met de paarse wortel.</p>
<p>Wijnsuggestie</p>	<p>Muga wit, Rioja, Spanje</p>



Kwartel gevuld met een farce van de pootjes, gare rijst en boboti kruiden met saus van mango chutney

ingrediënten Voor 12/14 personen	Bereiden
<p>12 kleine kwartels (heel) (1 per persoon)</p>	<p>Kwartels</p> <p>Snij de boutjes van de kwartel en ontbeen het dijtte. Zet apart. Bewaar het karkas en de botjes voor bouillon (in vriezer voor de volgende maand). Snij de filets van het karkas (vanaf het dijbeen over het karkas naar het borstbeen en dan weer terug naar het dijbeen. De beide filets blijven dus met het vel aan elkaar zitten).</p>
<p>150 g Basmati rijst 50 g gembersiroop 3 g speculaaskruiden 3 g gemalen kummel 3 g ras el hanout 3 g kerrie (mild) 3 g vadouvan 5 g kippenbouillonpoeder 1 dl kookroom 2 tenen knoflook peper en zout</p>	<p>Farce</p> <p>Kook de rijst. Pureer het vlees van de boutjes en dijbeentjes in de Thermomix samen met de kruiden, bouillonpoeder, knoflook, gembersiroop en kookroom. Stand 10, 2-3 minuten. (3 gram kruiden is anderhalve theelepel). Gebruik de grammenweegschaal. Breng het op smaak met peper en zout. Meng de rijst door de farce. Dit kan met de hand, maar ook met de Thermomix op stand 2-3, linksdraaiend zodat de rijst heel blijft.</p>
<p>100 g varkensnet 12 paar kwartelfilets van 1</p>	<p>Kwartelfilets</p> <p>Spoel het varkensnet in koud water. Vouw de twee filets open, peper en zout het vlees en vul het met een lepel van de farce en rijst. Vouw een stuk varkensnet open en “verpak” hier de kwartel in, per stuk. Leg de gevulde kwartels in een braadslee en gaar ze in de oven 160 graden (kern-temperatuur ±70°C). De kwartels nog even laten rusten in de oven met de deur open.</p>
<p>2 dl jus de veau 2 eetl mango chutney 200 g witte mais</p>	<p>Saus en mais</p> <p>Verhit de jus de veau en voeg de mango chutney toe. Verwarm de mais in een pannetje en laat uitlekken.</p>
	<p>Opmaak</p> <p>Borden in de warmhoud kast. Brand de kwartels af met een hobbybrander tot varkensnet is afgebrand Snij de filets diagonaal door de helft. Verdeel de filets over warme borden, een beetje mais er overheen en lepel de saus eromheen.</p>
Wijnsuggestie	Alenxandre Bougaud, Beaujolais Villages, Frankrijk.



Reerug op roergebakken spitskool met Opperdoezer Ronde en morille- Madeirasaus

ingrediënten Voor 12/13 personen	Bereiden
60 gr gedroogde morilles 5 dl Madeira	<p>Morilles</p> <p>Spoel de morilles kort in koud water om restjes zand af te spoelen. Zet ze daarna op in de Madeira. Als de morilles zacht zijn, uit de Madeira halen en zet apart. Bewaar de Madeira voor de saus.</p>
±2 kilo reerug roomboter en olijfolie	<p>Reerug</p> <p>Snij de 2 haasjes van de rug en daarna de twee filets. Peper en zout de reerug filets en schroei ze dicht en bruin in boter en olijfolie. Laat ze nagaren in de oven op max. 180 graden (kerntemperatuur 55-57 °C). Als het vlees stevig aanvoelt, op een warme plek laten rusten. Bak de twee haasjes in dezelfde boter met olijfolie van de filets.</p>
1 spitskool kummelzaad ganzenvet peper en zout 15 g kippenbouillon poeder	<p>Groente</p> <p>Snij de nerven uit de spitskool bladeren en snij vervolgens de bladeren fijn (vingerdik). Roerbak de kool in ganzenvet met kummelzaad. Als de kool "beet gaar" is, op smaak brengen met peper, zout en kippenbouillon poeder. (15 gram Kippenbouillonpoeder is 1 afgestreken eetlepel).</p>
1-1½ kilo Opperdoezer Ronde (18 stuks iets groter dan kriel) Roomboter	<p>Aardappels</p> <p>Kook de aardappelen gaar in de schil. (± 16-18 minuten). Snij de gare Opperdoezers door de helft en verwarm ze in roomboter in een koekenpan of in de oven. U heeft nu 3 halve aardappels per persoon.</p>
5 dl jus de veau 1 dl Kookroom Madeira van de morilles	<p>Saus</p> <p>Kook de Madeira tot 1/3 in. Voeg de kookroom en de jus de veau toe en kook dit ook nog even in. Houd dit warm. Snij de morilles wat fijner en verwarm dit in de saus.</p>
1 bak landcress	<p>Opmaak</p> <p>Zet borden in de warmhoud kast. Verdeel de kool over de warme borden en druk de 3 halve aardappeltjes erin. Trancheer de reerug en snij de haasjes in stukjes. Leg dit op de spitskool. Lepel de saus eromheen en garneer met een tak landcress.</p>

Wijnsuggestie	Becco Reale, Montepulciano, Italië
----------------------	------------------------------------



Frangipane met abrikozen, Amarettosaus en perzikijs

ingrediënten Voor 12/14 personen	Bereiden
<p>500 g perzikpuree 300 gram suiker 3 dl water 3 bladen gelatine Cortina</p>	<p>Sorbetijs</p> <p>Zet een RVS-bak in de vriezer Kook een suikersiroop van het water en de suiker. Week de gelatine en los die, van het vuur, op in de siroop. Voeg de perzikpuree toe en laat in de koeling afkoelen. Smeer een beetje Cortina aan het roerwerk van de ijsmachine. Draai er ijs van. Schep in de RVS-bak en plaats in de vriezer.</p>
<p>35 geweldige abrikozen 200 g boter 600 g amandelspijs 30 g citroensap 4 g zout 4 eieren 12/14 aluminium vormpjes 5cm Bakspray</p>	<p>Frangipane</p> <p>Snij alle abrikozen doormidden. Meng boter, amandelspijs, citroensap, zout en eieren in de keukenmachine tot een glad beslag en giet het in een spuitzak. Spuit de vormpjes heel licht in met bakspray. Spuit het beslag in de vormpjes en druk hier de abrikozen in (5 halfjes p.p.) Bak dit af op 175 °C in de oven gedurende 20 minuten. Daarna 5 min. op 180°C. Vries de vormpjes met vulling na het bakken in tot de bovenkant bevroren is, zodat de frangipane later gemakkelijk te lossen is (eventueel even inknippen).</p>
<p>2 dl slagroom 1 dl Amaretto Allesbinder</p>	<p>Saus</p> <p>Kook de room met de Amaretto in tot yoghurt dikte. Indien nodig een beetje allesbinder gebruiken.</p>
<p>50 g amandelschaafsel</p>	<p>Amandelschaafsel</p> <p>Bruneer het amandelschaafsel in een hete oven, 190°C. (blijf er bijstaan!)</p>
<p>Mint en/of bloemen voor garnering</p>	<p>Opmaak</p> <p>Verdeel de geloste frangipane over de borden. Maak een klein "hoopje" van het amandelschaafsel naast de frangipane en schep hierop een bol ijs. Schep er een mooie lepel saus bij. Garneer het af met topjes mint en bloemetjes.</p>
<p>Wijnsuggestie</p>	<p>Moscatel Sarasate, Spanje</p>