

**INGREDIËNTEN VOOR
10 PERSONEN**

*Tartaar van parelhoen met komkommer en
koriandersaus*

6 PARELHOENPOTEN

1 THEELEPEL

KUMMEL (GEKNEUSD)

2 EIERDOOIERS

2 EETLEPELS ROOM

2 KOMKOMMERS

200 G CRÈME FRAÎCHE

3 EETLEPELS

FIJNGESNEDEN

KORIANDERBLAADJES

10 KWARTELEITJES

BOTER & OLIE

TAKJE ROZEMARIJN

Haal het vel van de poten en snij het vlees van het bot; verwijder de peesjes. Hak het vlees fijn en meng er de kummel, eieren en room door. Breng hoog op smaak en zet tot gebruik in de koelkast.

Schil de komkommers en snij ze in de lengte doormidden. Haal met een lepel het zaad eruit en snij — dwars — in dunne plakjes.

Roer de crème fraîche los; meng er de koriander door en breng op smaak met zout.

Maak van het parelhoenvlees tien tartaartjes en bak die snel om-en-om in wat boter en olie; laat 15 minuten in de oven nagaren.

Snij de kwarteleitjes open en bak ze; laat de dooier heel. Steek er met een uitsteker rondjes uit.

Presentatie

Lepel een beetje saus op het bord; maak er een “zonnetje” van met de komkommerplakjes. Leg hierop het tartaartje en daarop het kwarteleitje. Garneer met wat naaldjes rozemarijn.

*Pastapenne gevuld met
broccoli en kreeft*

**INGREDIËNTEN VOOR
10 PERSONEN**

**5 BABYKREEFTJES OF
1½ KG KREEFT
OLIJFOLIE**

**100 G BLEEKSELDERIJ
200 G
WINTERWORTEL
1 PREI**

**1 UI
1 LAURIERBLAD**

**1 BLIKJE
TOMATENPUREE
1/2 DL COGNAC**

3 DL WITTE WIJN

**2 STRUIKEN
BROCCOLI**

**OLIJFOLIE
150 G PASTAPENNE**

**20 G ZOMERTRUFFEL
KERVEL**

De kreeften in kokend zout water ± 10 minuten koken.

Het vlees uit de staarten en scharen halen en koud wegzetten. De karkassen enigszins fijnhakken en met een scheutje olie flink aanbakken.

De groenten fijn snijden. De tomatenpuree bij de karkassen voegen en even mee laten fruiten; voeg de groenten toe en laat eveneens meefruiten. Afblussen met cognac en flamberen. Voeg de witte wijn en zoveel water toe tot alles onder staat. ± 1 uur zachtjes laten koken.

De broccoli beetgaar koken en in de keukenmachine pureren met wat olijfolie. De puree in een spuitzak doen. De pasta gaar koken en afspoelen met koud water. Vul ze met de broccolipuree.

De saus zeven en flink in laten koken. Op smaak brengen met zout en peper en met de staafmixer er wat olijfolie door kloppen.

Snij het kreeftenvlees in stukjes en snij de truffel in zeer dunne plakjes. Warm de gevulde pasta in een stoompan op.

Presentatie

Leg een rijtje pasta op het bord; erboven een stuk staartvlees, eronder een “klauw”. Nappeer met wat saus en garneer met plakjes truffel en blaadjes kervel.

Hertenbiefstukjes met paddestoelentaart

INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

**750 G PADDESTOELLEN;
BIJVOORBEELD:
TROMPETTES DES
MORT, SHII-TAKE EN
CANTHARELLES GRIS
(GEEN GEDROOGDE)
2 SJALOTJES**

**10 STOOFPPEERTJES
(GIESER WILDEMAN)**

1 FLES RODE WIJN

2 KRUIDNAGELS

100 G SUIKER

1 PIJP KANEEL

**STUKJE
CITROENSCHIL**

FLENSJESBESLAG

100 G BLOEM

2 EIEREN

1 EETLEPEL OLIE

3 DL MELK

7 DL WILDFOND

1 DL RODE WIJN

1 DL PORT

10 BLAADJES SALIE

1 EETLEPEL GROVE

MOSTERD

1 KLONTJE BOTER

10

HERTEBIEFSTUKJES

Borstel de paddestoelen schoon en hak ze heel fijn. Snij het sjalotje fijn en bak het met de paddestoelen in een scheutje olie tot een smeuijge massa. Breng op smaak met zout en peper.

Schil de peertjes maar laat het steeltje eraan zitten. Doe ze in een pan met de wijn en overige ingrediënten; breng aan de kook en laat in $\pm 1\frac{1}{2}$ uur gaar worden. Laat afkoelen in het vocht.

Maak het flensjesbeslag; laat dat 30 minuten rusten. Bak er dan flensjes van.

Kook de wildfond in met de rode wijn, port en salie tot ± 2 deciliter. Monteer met boter en mosterd.

Bestrijk een flensje met een eetlepel paddestoelenmengsel, leg er een flensje op, bestrijk dat weer, enz. tot de flensjes op zijn. Maak zo één à twee taarten.

Bak de biefstukjes kort om-en-om aan en zet ze ± 5 minuten in de oven.

Verwarm de paddestoelentaart 5 minuten in de oven en snij in punten.

Presentatie

Een puntje taart op het bord; ernaast een biefstukje in enkele plakjes gesneden met wat van de saus en een peertje.r

**INGREDIËNTEN VOOR
10 PERSONEN**

200 G MÜNSTER KAAS

**2 EETLEPELS CRÈME
FRAÎCHE**

5 EIERDOOIERS

**1 EETLEPEL
AARDAPPELMEEL**

5 EIWITTEN

IETS ZOUT

2 DL CREAM SHERRY

**1 EETLEPEL
PERENSTROOP**

**1 THEELEPEL VERSE
TIJMBLAADJES**

Soufflé van münster kaas en saus van perenstroop

Smelt de kaas met de crème fraîche. Klop er — van het vuur af — de vijf dooiers en het aardappelmeel door. Laat afkoelen.

Klop eiwitten met iets zout (luchtig maar niet te stijf). Spatel het behoedzaam door de afgekoelde kaasmassa.

Verwarm de oven vóór. Beboter zorgvuldig 10 soufflépotjes. Vul de bakjes met de massa en zet *au bain-marie* 15 minuten in de oven op 200°.

Saus

Verwarm de cream sherry; los daar een eetlepel perenstroop in op en voeg de tijmblaadjes toe.

Stort de soufflé op de borden en schenk er een klein beetje saus bij.

**INGREDIËNTEN VOOR
10 PERSONEN**

**8 EIWITTEN
250 G POEDERSUIKER**

**1 KG VOSSEBESSEN
300 G KRISTALSUIKER**

**12 BLAADJES
GELATINE**

**4 EIWITTEN
50 G SUIKER
1 DL SLAGROOM**

Schuimgebak met vossebessenmousse

Klop 8 eiwitten stijf in een met citroensap schoongemaakte kom. Voeg, voordat de eiwitten helemaal stijf zijn, de poedersuiker toe.

Verwarm de oven vóór. Vul een spuitzak met de stijfgeklopte eiwitten. Beleg een bakplaat met bakpapier en spuit er 60 rondjes op van ± 5 cm. Bak 15 minuten in een oven van 120° , temper tot $\pm 90^\circ$ en laat nog een uur drogen.

Week de gelatine in wat koud water. Breng de vossebessen met 100 gram suiker al roerend aan de kook; laat in een zeef uitlekken. Het sap dat over blijft is de saus.

Pureer de achtergebleven bessenmassa in een keukenmachine en voeg de geweekte gelatine toe. Klop 4 eiwitten met 50 gram suiker stijf; klop 1 deciliter room stijf. Spatel dit voorzichtig door de vossebessenpuree. Laat opstijven. Breng de puree over in een spuitzak en spuit de mousse op de rondjes schuimgebak; 3 per persoon. Dek af met schuimgebak.

Verdeel de saus over de borden, zet de taartjes erop en bestrooi met poedersuiker.