

**INGREDIËNTEN VOOR
10 PERSONEN**

**1 ZIJDE VERSE ZALM
MET VEL (1½ KG)***

GROENTEN

125 G COURGETTE

50 G RODE PAPRIKA

50 G BLEEKSELDERIJ

50 G GROTE

CHAMPIGNONS

25 G ZWARTE OLIJVEN

12 G KAPPERTJES

12 G KNOFLOOK

50 G SJALOT

1 SINAASAPPEL

1 CITROEN

MARINADE

50 G OLIJFOLIE

(PRIMOLIE)

30 G WITTE-

WIJNAZIJN

BEETJE TABASCO

WAT

SAFFRAANPOEDER

PEPER & ZOUT

BIESLOOK (GEHAKT)

SJALOT (GEHAKT)

KAPPERTJES

GEHAKTE PETERSELIE

DIKKE SOJASOUS

DIKKE HONING

*Gekarameliseerde zalm met zijn tartaar op fijne
gmarineerde groentjes*

Snij de courgette in stukken van ± 5 cm; snij de schil er dik af; snij de schil in sliertjes en die weer in kleine blokjes. Tailleer de overige groenten ook in heel kleine blokjes. Blancheer ze in goed zout water, de blanke groenten eerst, en spoel ze af. Wip de partjes uit de vruchten en snij ook die in kleine blokjes. Meng de olie en azijn, laat de *macedoine* erin marinieren — niet teveel marinade: we serveren de groente straks zonder te zeven. Breng op smaak met de kruiden. Proef.

Maak de zalm schoon, snij donkere stukken, vet, etc. eraf en controleer op graten. Snij de zalm wat bij — om straks 10 ongeveer gelijke en even dikke moten te krijgen— het afsnijdsel moet ongeveer 1/3 van het zalmvlees zijn (dat is voor de tartaar). Verdeel de zalm in moten-met-vel. Zet koel weg.

Zet de gehakte sjalot eerst even aan, niet kleuren. Maal de resterende rauwe zalm tot tartaar in de gehaktmolen (kleine plaat) en vermeng met bieslook, sjalot, kappertjes, peterselie en peper; zout als laatste toevoegen, daarna nog maar zo kort mogelijk roeren. Zet koel weg.

Verwarm de salamander vóór.

Bestrijk de zalmmoten met een mengsel van 1/3 *ketjap* en 2/3 honing. Leg ze met de velkant naar beneden op een plaat en karameliseer — de vis moet bijna tegen de grill aan zitten, leg eventueel een bord o.i.d. onder de plaat. Verwijder het vel, snij de zalm in tweeën, garneer de onderste helft met tartaar en dek af met de andere (als een sandwich).

Dresseer op een warm bord de gemarineerde groente met een ring (10 cm Ø) en leg de warme zalm erop.

Facultatief: decoreer met knapperige vishuid. Hiertoe wordt gedroogde vishuid in sliertjes geknipt die onder de grill even “gepof” worden. Voor gedroogde huid een

*Voor 20 personen is het beter om één hele zalm te nemen en die zelf te fileren. Dan geeft men meer grip op de hygiëne, het gaat tenslotte om rauwe tartaar.

vishuid helemaal schoonkrabben en die op een schaal met grof zeezout leggen, bestrooien met zeezout en afgedekt een nachtje in de koeling laten. De volgende dag spoelen en laten drogen; in geval van haast onder de grill.

Galette van zeevis met groene pompoen, rode-wijnvinaigrette

**INGREDIËNTEN VOOR
10 PERSONEN**

**SPRING ROLL PASTRY
GESMOLTEN BOTER**

**DRESSING
250 G RODE WIJN**

**20 G BIESLOOK
70 G BALSAMICO
AZIJN**

**210 G OLIJFOLIE
(CARBONELL)**

**950 G (NETTO)
VISFILETS***

120 G UIEN

**150 G BOTER
30 G VERSE GEMBER**

**90 G EIERDOOIER
300 G ROOM**

**750 G COURGETTES
45 G BASILICUM**

**400 G TOMATEN (IN
BRUNOISE)
TIJM**

Leg een plak loempiavel uit, besmeer dat met gesmolten boter en leg er weer een vel op. Ga zo door tot 4 lagen. Steek er rondjes (10 cm Ø) uit. Realiseer zo 10 galettes en laat ze in de oven op 150 à 180° kleuren.

Kook de rode wijn tot de helft in.

Snij de courgettes in plakjes en blancheer die.

Controleer de vis op vliezen, graten etc. en vacumeer de filets. Pocheer ze in water van hoogstens 70° en koel snel af.

Snij de ui in brunoise en zweet in boter. Schil de gember, snij er op de machine vliedunne plakjes van en die weer in *matignon* (kleine blokjes). *Ciseleer* de basilicum. Vermeng in de Magimix vis en groente met dooiers, room, peper en zout.

Neem een bakplaat met daarop bakpapier. Vul hierop 10 ringen van 10 cm Ø met het vismengsel en leg de courgetteblaadjes er dakpansgewijs op. Kwast er wat olijfolie overheen en zet ze ± 15 minuten in een oven van 180°.

Ontvel de tomaten en snij ze in brunoise; maak 160 gram aan met wat tijm.

Maak de **wijndressing** met de staafmixer van de ingekookte rode wijn, olie en azijn, meng er de fijngesneden bieslook en de rest van de tomaat (zonder tijm) door.

Dresseer op warme borden: een galette, daarop de vis. Garneer het “gat” in het centrum van de courgetteplakjes met tomatenbrunoise. Lepel er de dressing omheen.

*Bijvoorbeeld: daurade en/of schelvis en/of wijting en/of zeeduivel, etc.

**INGREDIËNTEN VOOR
10 PERSONEN**

*Pot-au-feu van kalkoen, gebonden met boerenboter en
olijfolie, geparfumeerd met verse wintertruffel*

**1 JONGE KALKOEN
(500 G BRUTO P.P.)**

Prepareer de kalkoen, houd hart en lever (pas op voor de gal) apart, was hem. Snij het vel tussen het lichaam en de poten wat in.

**±15 L ZEER
KRACHTIGE
GEVOGELTEFOND**

Pocheer de vogel in zijn geheel in de fond. De fond moet tussen de 70 en 80° zijn en blijven; bij een kern-temperatuur van 60° is de kalkoen gaar.

GARNITUUR

**120 G KNOLSELDERIJ
(IN RUITEN
GESNEDEN)**

Voor de **garnituur**: de groenten regelmatig snijden en blancheren in zout water — de groene groenten hebben meer zout nodig — en spoel ze af. Gaar de zilveruitjes.

**160 G KOOLRAAP (IN
BÂTONNETS)**

100 G PREI (IN RUITEN)

**120 G BLEEKSELDERIJ
(BÂTONNETS)**

Maak de **farce**: Snij de sjalotten fijn en zet ze even aan. Maal ze met het vlees in de keukenmachine, maak op smaak met peper & zout. Voeg dan de room toe tot de gewenste dikte.

**200 G BOSPEEN (IN
VICHY: DUNNE
SCHUINE PLAKJES)**

30 G ZILVERUITJES

Blancheer de koolbladen tot halfgaar. Vul de bladeren met farce en een dobbelsteen foie gras. Wikkel ze in plasticfolie en gaar ze in ook de fond.

**10 GROTE
KOOLBLADEN**

Voor de **saus** de bouillon met boter en olijfolie vermengen in de blender. Voeg geen zout toe. Maal de truffel kort mee; er moet nog wat korrelstructuur van de truffel overblijven.

FARCE

**750 G VERS
GEVOGELTEVLEES**

75 G SJALOTTEN

ROOM

**GEVOGELTEHART EN -
LEVER**

PEPER & ZOUT

Haal de borsten en de bouten van de kalkoen. Trancheer de borsten en haal het bot uit de poten.

200 G FOIE GRAS

Serveer in warme diepe borden eerst de garnituur verdeel daarop het vlees. Leg het koolblad erbij en giet er wat saus over.

SAUS

**600 G
GEVOGELTEBOUILLO
N**

150 G BOTER

125 G OLIJFOLIE

± 25 G TRUFFEL

**INGREDIËNTEN VOOR
10 PERSONEN**

**5 PEREN OP SIROOP OF
GEPOCHEERD**

CRÈME PÂTISSIÈRE

250 G MELK

60 G SUIKER

60 G EIERDOOIERS

¼ VANILLESTOKJE

20 G ROOMPOEDER

**(DE “WARME”
VARIANT)**

AMANDELCRÈME

125 G BOTER

125 G

AMANDELPOEDER

25 G POEDERSUIKER

20 G ROOMPOEDER

25 G POIRE WILLIAM

OF RUM

180 G CRÈME

PÂTISSIÈRE

COULIS VAN KIWI

12 KIWI'S

100 G SUIKER

CITROENSAP

2 KG BLADERDEEG

EIGEEL

COULIS VAN

ABRIKOZEN

CHOCOLADE

Peer gebakken in duizendbladerdeeg

Maak *crème pâtissière*. Klop de dooier met de helft van de suiker. Kook 250 gram melk met de rest van de suiker, het roompoeder en het stukje vanillestokje. Giet een klein beetje melk in het dooiermengsel, vervolgens het mengsel door een zeef weer in de melk. Zet weer op het vuur en breng weer aan de kook. Niet teveel roeren, goed door laten koken. Stort op een bord bedekt met plasticfolie en laat afkoelen.

Amandelcrème

Vermeng boter, amandelpoeder, 20 gram roompoeder en drank met 180 gram van de banketbakkersroom.

Maak **kiwicoulis** in de mixer van 400 gram pulp, 100 gram suiker en wat citroensap.

Halveer de peren en verwijder steeltje en klokhuis.

Rol het bladerdeeg uit op 2 mm dikte. Steek er peervormpjes uit en begeel de randen. Vul met een spuitzak het centrum met amandelcrème. Leg hierop een halve, uitgelekte, peer.

Bewerk een lap bladerdeeg met het apparaat en steek hier weer peervormen uit. Bedek de peer met deze grillade. Kwast er wat eistruif over. Laat een half uur rusten.

Afbakken op 190—200° *ventillé* plus nog 25 minuten op 150°.

Verwarm chocolade *au bain-marie* en vul er een spuitzakje (zelf rollen van vetvrij papier) mee. Spuit er een decoratief patroontje mee op de borden — reserveer ruimte voor de peer.

Serveer de peer zo warm mogelijk op de gedecoreerde borden en geef er een schaalje abrikozencoulis bij.