

---

**INGREDIËNTEN VOOR  
10 PERSONEN**


---



---

**250 G GANZELEVER**


---

**3 TAKJES TIJM**


---

**2 BLADEN LAURIER**


---

**2 TENEN KNOFLOOK**


---



---

**3 KLEINE OF 2 GROTE  
KREEFTEN (SAMEN ±  
1,2 KG)**


---



---

**4 ARTISJOKKEN**


---

**SCHOUTJE MELK**


---

**½ SJALOT**


---



---

**500 G HARICOTS VERTS**


---



---

**VINAIGRETTE**


---

**1 EIERDOOIER**


---

**2/3 DL SHERRYAZIJN**


---

**1 EETLEPEL MOSTERD**


---

**1 SJALOT  
(FIJNGESNEDEN)**


---

**1 EETLEPEL  
POEDERSUIKER**


---

**½ DL OLIJFOLIE**


---

**0,2 DL NOTENOLIE**


---

**2/3 DL ARACHIDEOLIE**


---

**TRUFFELOLIE**


---



---

**IJSBERGSLA**


---

### *Salade van kreeft*

Breek de lever open en snij de galwegen eruit. Spoel met koud water. Maak een bouquet: tijm, laurier, knoflook (in vieren gesneden). Doe de lever in een vacuümzak met de kruiden; voeg peper en zout toe. Vacuüm trekken en ± 45 minuten koud wegzetten.

Ganzenlever uit de koeling halen en 15 minuten pochieren in de vacuümzak — let op het water mag niet heter worden dan 50°, anders smelt de lever. In het vocht af laten koelen en koud wegleggen.

### **Kreeft**

Breng water of *court-bouillon* aan de kook. Doe de kreeften erin en laat voorzichtig weer aan de kook komen. Kook de kreeften 4 minuten. Draai de kop en poten/scharen eraf. Hak de scharen doormidden en tik het vlees eruit. Knip de staart doormidden en haal het vlees eruit; koud wegzetten, tezamen met het vlees van de scharen.

### **Artisjok**

Buig de stengel van de artisjokken af zodat de draden die in de artisjokbodem zitten gelijk worden meegenomen. Schil ze mooi rond de bodem zodat alleen deze nog overblijft met de aanwezige haren erop. Leg de artisjokbodems direct in een liter koud water waaraan wat citroensap, een scheutje melk en ½ sjalot is toegevoegd. Breng met een beetje zout aan de kook en dek de artisjokbodems af met een bord. (Dit om te voorkomen dat de artisjokbodems gaan drijven en daardoor niet gelijkmatig garen.) Kook de artisjokbodems circa 20 minuten.

Controleer met een vleesvork of de artisjokbodems bijna gaar zijn en neem de pan van de warmtebron af. Laat de bodems in hun eigen vocht afkoelen. Verwijder de haren door ze eruit te trekken.

### **Vinaigrette**

De dooiers, (een gedeelte van de) sherryazijn, 1 deciliter water, mosterd, sjalot en poedersuiker, goed mengen en langzaam opmonteren met de olijf-, noten- en arachideolie. Voeg als laatste wat truffelolie toe. Proef of er nog azijn bij moet en breng op smaak.

De bodems brunoise snijden. De haricots verts in kleine regelmatige stukjes snijden en mooi blancheren, niet te lang! De ganzenlever en het kreeftenvlees eveneens brunoise snijden. Het geheel luchtig en voorzichtig mengen — het allerlaatste de ganzenlever — en aanmaken met de dressing. Op smaak maken met peper en zout.

Het gerecht op een blaadje sla op het bord dresserend. Nappeer er een sliert “mayonaise” omheen.

**INGREDIËNTEN VOOR  
10 PERSONEN**

**SAUS**

**KREEFTAFVAL**

**MOSSELEN\***

**OLIJFOLIE**

**BOUQUET: ½ VENKEL,  
½ WORTEL, 1 UI, ½**

**PREI, ¼**

**KNOLSELDERIJ**

**25 G**

**SINAASAPPELSCHILLE  
TJES**

**2 LAURIERBLADEN**

**2 TAKJES TIJM**

**2 TAKJES**

**ROZEMARIJN**

**2 EETLEPELS**

**TOMATENPUREE**

**1¼ L VISFOND**

**½ DL PERNOD**

**3 DL WITTE WIJN**

**1¼ G SAFFRAAN**

**OLIJFOLIE (VIERGE)**

**BOTER**

**5 DAURADES À 700 G**

**15 TOMATEN**

**2 TAKJES TIJM**

**4 TENEN KNOFLOOK**

**2 LAURIERBLADEN**

**2 GROTE UIEN**

*Op de huid gebakken zeebrasem met bouillabaisesaus*

**Saus**

Maal de kreeftenschalen — niet de scharen!\*\* — in de keukenmachine. Zet het kreeftafval en mosselen aan in ruim olijfolie, goed bakken, bouquet en kruiden toevoegen, afblussen met visfond, pernod en witte wijn. Het geheel ½ uur laten trekken. Saffraan toevoegen. Het geheel zeven door een bolzeef (niet te fijn). Inkoken tot 3/4. Opmonteren met boter en maagdelijke olijfolie.

De daurade's fileren (tot op de graat) en met een pincet ontgraten. Spoel af met koud water (gebruik ijsblokjes) en zet ze weg op een doek op ijs.

Snij de filets wat bij; bestrijk ze met gesmolten boter en bestrooi ze met peper en zout. De filets in 3 minuten gaar maken in een oven van 200°.

De tomaten ontvellen, in vieren snijden en de pitjes verwijderen. Leg de partjes in een ovenschaal, voeg tijm, knoflook en laurier toe; strooi er zout en peper over. Zet ze een uur in een oven van 100°.

De ui in vieren snijden en de losse partjes blancheren.

**Opmaak bord**

Plaats de filets in het midden van het bord (vel naar beneden), de tomaten er omheen, evenals de uienpartjes. Saus er omheen.r

\*Als het geen mosselseizoen is, neem dan kabeljouwkoppen (zonder de ogen en de kieuwen).

\*\* Anders gaat de machine stuk.

*Barbarie-eend met meiknollen***INGREDIËNTEN VOOR  
10 PERSONEN****SAUS****EENDEKARKASSEN****1 LAURIERBLAD****1 TAKJE TIJM****2 TENEN KNOFLOOK****½ WORTEL****1 UI****1 PREI****1 DL RODE WIJN****BOUILLON****1 BLIKJE****TOMATENPUREE****BOTER****5 EENDEN\*****HONING****5 GROTE OF 10  
KLEINE MEIKNOLLEN****50 KLEINE ROSEVAL****AARDAPPELS****GROENE KOOL****Saus**

Karkassen fijn hakken en met laurier, tijm en knoflook (overdwars doorgesneden) *goed* aanzetten in een passende pan. Na elkaar de in stukken gesneden wortelen, uien en prei toevoegen en doorbakken tot droog, voeg er een scheutje rode wijn bij; en alles losschrapen. Verder afblussen met de rode wijn en bouillon toevoegen tot de karkassen onder staan. Zet de tomatenpuree even aan (dit om de puree te ontzuren) en voeg dat ook toe. Twee uur laten trekken. Passeren en inkoken tot ½ en opmonteren met boter.

Eenden rondom aanbraden in een tefalpan met arachideolie. Wanneer ze mooi egaal bruin zijn, insmeren met honing (verwarm de honing licht om het smeren te vergemakkelijken) en in een oven van 300° ongeveer 10 minuten laten garen. Eenden laten rusten.

Meiknollen *tourneren*, evenals de Roseval aardappels. De meiknollen met wat honing, azijn, zout en peper verwarmen. De aardappels bakken en de koolbladeren blancheren. Alles uit laten lekken in een vergiet.

Snij de filets uit de eenden — en bewaar de karkassen.

**Bord opmaken**

Warm de kool in wat boter op. Maak een bedje van de koolbladeren. Snij de filets in drieën of vieren door en plaats deze op de kool. Meiknollen en aardappels er omheen. Saus erover.

\*Bij voorkeur Barbarie-eenden: gefokte vrouwtjeseenden uit Les Landes.

---

**INGREDIËNTEN VOOR 10  
PERSONEN**


---

**SAP****1 KG RABARBER****1 FLES WITTE WIJN****250 G SUIKER****1 SINAASAPPEL****1 CITROEN****MOUSSE****½ L SAP****11 G GELATINE****½ DL EIWIT****50 G SUIKER****¼ L ROOM****GELEI****½ L VOCHT****9 G GELATINE****COMPOTE****½ KG RABARBER****½ KG GELEISUIKER****TUILE****1 DL JUS D'ORANGE****65 G BLOEM****125 G AMANDELGRUIS****125 G GESMOLTEN BOTER****225 G SUIKER****ZESTES****VANILLES AUS****2 DL MELK****1½ DL ROOM****90 G SUIKER****4 EIERDOOIERS****VANILLESTOKJE****2 BLAADJES GELATINE****MINT***Diverse soorten bereidingen van rabarber*

Jonge rabarber niet schillen. De rabarber koken in witte wijn en ½ liter water met suiker en de in stukken gesneden sinaasappel en citroen. Goed laten trekken en alles zeven.

Maak gelei van ½ liter sap en 6 blaadjes gelatine.

**Mousse**

Sap koken, 7 blaadjes gelatine toevoegen en koud roeren; de met de suiker opgeklopte eiwit erdoor scheppen en als laatste de opgeklopte room erdoor scheppen. Storten in vormpjes met daarin al een bodempje gelei.

Uit het bladerdeeg kleine bakjes rond uitsteken, deze bestrijken met eigeel en afbakken in een oven van 180°.

**Compote**

½ kg rabarber snijden in *bâtonets*, opzetten met ½ kg geleisuiker en water; eventueel afbinden met pecca. Tot lobbijg af laten koelen.

**Sinaasappeltuile**

Pers sinaasappels uit voor het sap; rasp de schillen met een *zesteur*. Alle ingrediënten door elkaar mengen, als laatste de gesmolten boter. Zet koud weg.

Verwarm de oven voor op 160°. Vet een bakplaat in en bestrooi deze met wat bloem. Strijk wat van het mengsel, eventueel met behulp van een sjabloon, dun uit op de bakplaat. Laat het deeg in 5 minuten licht goudbruin worden in de oven. Koekje daarna in een klein vormpje duwen.

**Vanillesaus**

Meng de dooiers met de suiker tot een romig lichtgekleurd mengsel. Snij het vanillestokje in de lengte doormidden. Breng de melk met de room en de stokjes aan de kook. Giet dit mengsel al roerend bij de eierdooiers. Doe het mengsel terug in de pan en zet deze op een matig warm vuur tot de saus bindt. Blijf roeren om schiften te voorkomen. Passeer de saus door een zeef in een kom die op ijs staat om het stollingsproces snel te stoppen.

**Sorbet**

¼ liter sap met suiker op 18 B brengen voeg 2 blaadjes gelatine toe en in de ijsmachine opdraaien.

De bladerdeegbakjes opensnijden en vullen met de lauwwarme rabarbercompote.

**Presentatie**

Een bolletje sorbet in het tuilebakje, een klein topje mint in de sorbet. Stort de mousse ernaast en plaats het bakjes met compote er tegenover. Hierbij de vanillesaus serveren. |