

**INGREDIËNTEN VOOR
10 PERSONEN**

10 OESTERS

600 G ENTRECÔTE

**10 GEDROOGDE
POMODORI**

2 VERSE POMODORI

**10 THEELEPELS
GEHAKTE BIESLOOK**

10 KWARTELEITJES

SAUS

1 EIERDOOIER

**1 THEELEPEL
MOSTERD**

**ENKELE DRUPPELS
WORCESTERSHIRESAU**

**1 THEELEPEL
CITROENSAP**

1½ DL OLIJFOLIE

**VOCHT VAN DE
OESTERS**

*Tartaar van entrecote met pomodori, bieslook en
oesters*

Open de oesters — vang het vocht op — en haal de oesters uit de schelp. Hak de oesters fijn. Zeef het oestervocht.

Snij en hak de entrecote heel fijn of draai het vlees door de gehaktmolen (grove schijf voorzetten). Snij de gedroogde pomodori fijn; maak van de verse pomodori *concassé* en meng de tomaten samen met de gehakte bieslook door de gehakte entrecote; breng op smaak met zout en peper. Maak met een ronde uitsteker op de borden taartjes van de tartaar met daarop de gehakte oester.

Snij met een kartelmes de schaal van de kwarteleitjes door en bak die in een tefalpan. Leg het gebakken eitje op de gehakte oester.

Saus

Meng met een staafmixer eerst de eierdooier, mosterd, worcestershiresaus, citroensap en zout & peper. Voeg dan langzaam de olie toe en het oestervocht. Schenk dit om het tartaartje.

**INGREDIËNTEN VOOR
10 PERSONEN**

1 KG ZEEDUIVEL

**20 PLAKKEN MAGER
GEROOKT SPEK**

RODE-BOTERSAUS

1/2 L RODE WIJN

1½ DL RODE PORT

4 SJALOTJES

150 G BOTER

KNOLSELDERIJSAUS

300 G KNOLSELDERIJ

1 SJALOT

BOTER

3 DL WITTE WIJN

1 DL NOILLY PRAT

3 DL VISFOND

1½ DL ROOM

30 BOSPEENTJES

BOTER

SUIKER

500 G WILDE SPINAZIE

OLIJFOLIE

Zeeduivel met spek in rode boter en knolselderijsaus

Portioneer de zeeduivel in 20 mootjes, omwikkel ze met spek en bind dat met een touwtje vast. Zet ze koel weg.

Rode-botersaus

Kook de rode wijn met de port en de gehakte sjalotjes in tot ± 2 deciliter. Klop er de koude boter door en breng op smaak.

Knolselderijsaus

Snij de knolselderij in blokjes en zweet ze met een fijngehakt sjalotje even aan in wat boter. Blus af met de witte wijn en Noilly Prat. Laat tot de helft inkoken; voeg de visfond toe en laat weer tot de helft inkoken. Giet de room erbij en laat het licht binden. Klop er wat boter door en wrijf de massa door een zeef. Breng op smaak.

Tourneer de worteltjes; laat er een stukje groen aanzitten. Zet ze op met een beetje water, een klontje boter en een schepje suiker. Laat gaar koken en karameliseren.

Snij de harde nerf uit de spinazie en bak de bladeren in olie kort aan.

Bak de zeeduivel om-en-om in wat boter. Laat nog even nagaren in de oven.

Presentatie

Schenk wat knolselderijsaus midden op het bord; leg hier wat spinazie op. De zeeduivelmootjes op de spinazie en wat rode-botersaus erover. Garneer met worteltjes.r

**INGREDIËNTEN VOOR
10 PERSONEN**

15 GROTE KWARTELS

FOND

KWARTELKARKASSEN

100 G PREI

100 G WORTEL

100 G UI

3 TENEN KNOFLOOK

TIJM

PETERSELIE

1 L

GEVOGELTEBOUILLON

1 FLES WITTE WIJN

ROOM

CRÉPINETTE

GANZEVET

500 G AARDAPPELS

1 EIERDOOIER

ROOM

500 G ZUURKOOL

3 DL

GEWURZTRAMINER

6 JENEVERBESSEN

GANZEVET

SAUS

KWARTELFOND

1 DL MADERA

100 G EENDENLEVER

1 DL ROOM

100 G IN COGNAC

GEWEEKTE ROZIJNEN

ARACHIDEOLIE

Rollade van kwartel met zuurkool en eendenleversaus

Haal van de kwartels de borstjes en de pootjes af.

Maak van de karkassen met de groente, kruiden en witte wijn en gevogeltebouillon in $\pm 1\frac{1}{2}$ uur een **fond**.

Leg de kwartelborstjes op een stuk plasticfolie, tegen elkaar aan in een rechthoek. Leg er een stuk folie over en sla ze plat.

Haal van 10 pootjes het vlees af, pureer dit met wat room en breng op smaak. Strijk de farce op de geplette borstjes en rol met behulp van de folie op. Laat in de koelkast opstijven en rol de rollade dan in crépinette.

Stroop van de rest van de pootjes het vlees over het kniegewricht en hak het enkelbotje eraf. Laat ze in ganzenvet (op 90°) in zachtjes gaar worden in ± 60 minuten.

Kook de aardappels en maak er met eierdooier en room een gladde puree van.

Kook de zuurkool in de Gewurztraminer met de jeneverbessen en een eetlepel ganzenvet gaar.

Saus

Week de rozijnen. Laat de fond met de madera tot 3 deciliter inkoken. Voeg er de in blokjes gesneden eendenlever en de room aan toe en laat nog wat inkoken.

Klop de saus op met de staafmixer en voeg de rozijnen toe.

Verwarm de oven vóór. Bak de rollade rondom aan in wat olie en laat ± 10 minuten in de oven op 180° nagaren. Laat even rusten en snij in plakjes.

Presentatie

Maak een nestje van de aardappelpuree en leg de warme pootjes hierin. Serveer dit met de rolladeplakjes op een bergje zuurkool en nappeer het geheel met de saus.

**INGREDIËNTEN VOOR
10 PERSONEN**

*Amandelpudding in Moskovisch gebak met
amarettosabayon*

PUDDING

6 BLAADJES GELATINE

3 DL MELK

70 G AMANDELSPIJS

1 VANILLESTOKJE

**RASP VAN
CITROENSCHIL**

2 DL SLAGROOM

MOSCOVISCH GEBAK

4 EIERN

100 G SUIKER

**RASP VAN
CITROENSCHIL**

100 G BLOEM

SABAYON

3 EIERDOOIERS

50 G SUIKER

2 DL AMARETTO

1 DL WITTE WIJN

Pudding (*blanc manger*)

Week de gelatine. Breng de melk aan de kook en roer er de amandelspijs, citroen en het gespleten vanillestokje door. Laat 30 minuten trekken.

Zeef de melk en los er de gelatine in op. Laat afkoelen tot lobbig en spatel de stijfgeslagen room erdoor.

Moskovisch gebak

Verwarm de eieren met suiker en citroenrasp tot $\pm 37^\circ$. Klop met de machine tot er voldoende stand is verkregen. Spatel er de zeer luchtig de gezeefde bloem door.

Verwarm de oven vóór. Bekleed een bakblik met vetvrij papier en stort hier het beslag op; strijk glad en bak ± 20 minuten in de oven op 190° . Stort op een theedoek.

Snij een plak — het kapsel, zie verderop — uit het gebak en snij de rest in reepjes. Bekleed een cakevorm met de reepjes, vul de vorm verder met pudding en dek af met het kapsel van gebak. Op laten stijven in de koelkast.

Sabayon

Eierdooiers met suiker *au bain-marie* luchtig kloppen. Dan scheutje voor scheutje de amaretto en wijn toevoegen; klop tot een luchtige massa. Van het vuur afnemen en al kloppend iets laten afkoelen.

De cake storten en er plakken van snijden. Serveren met sabayon.