

INGREDIËNTEN VOOR
10 PERSONEN

4 KG MOSSELEN

½ FLES WITTE WIJN

VELOUTÉ

10 G BOTER

15 G BLOEM

EETLEPEL UI
(GESNIPPERD)

2½ DL
MOSSELKOOKVOCHT

2½ DL SLAGROOM

GELEI

2 DL MOSSELVOCHT

3 BLAADJES GELATINE

7 DRAADJES SAFFRAAN

SAUS

4 EETLEPELS
MAYONAISE

6 EETLEPELS
MOSSELVOCHT

½ EETLEPEL BIESLOOK
(GEHAKT)

½ EETLEPEL KERVEL
(GEHAKT)

½ EETLEPEL DRAGON
(GEHAKT)

½ EETLEPEL DILLE
(GEHAKT)

½ THEELEPEL TABASCO

VORMPJES

9 BLAADJES GELATINE

3½ DL ROOM

TAKJE DILLE

*Mousseline van mosselen met saffraangelei en
kruidensaus*

Zet eventueel gereedschap (kommen en de vormpjes) in de vriezer. Zet de borden koud.

Kook de mosselen met een scheutje witte wijn en peper. Houd er 30 apart, neem de rest uit de schelpen en zet ze koel weg. Zeef het vocht en bewaar dat.

Mosselvelouté

Fruit de ui tot glazig. Doe er de gezeefde bloem bij en laat nog even pruttelen. Giet er al roerend met kleine beetje tegelijk het mosselvocht bij. Laat 30 minuten zachtjes koken onder af-en-toe roeren.

Kook intussen de room in tot 2/3. Giet de ingekookte room bij de mosselsaus en laat nog 15 minuten zacht koken.

Zeef de velouté en breng op smaak met peper en zout.

Mosselgelei

Breng het vocht met de saffraan aan de kook. Los er de (3) geweekte blaadjes gelatine in op. Zeef en laat, eventueel geforceerd, afkoelen.

Kruidensaus

Meng voor de kruidensaus het mosselvocht, de kruiden, de tabasco en de mayonaise.

Vormpjes

Smelt de (9) voorgeweekte blaadjes gelatine in goed warm gemaakte velouté en roer tot ze volledig zijn opgelost. Maal de gekookte mosselen (± 400 gram) en de velouté tot een gladde puree. Zeef en breng op smaak met zout en peper. Spatel met kleine hoeveelheden tegelijk de halfgeslagen room door de mosselpuree.

Vet de binnenzijde van ringen (Ø 6 cm, 2 cm hoog) licht in met olie. Zet ze op een plateau dat bekleed is met licht beolied plastic. Schep de mosselpuree in de ringen tot 1 cm van de rand en laat opstijven in de koelkast of, bij tijdnood, in de vriezer.

Giet van de "hangende" mosselgelei – eventueel een beetje verwarmen – een laagje op de mosselmousseline in de ringen. Laat weer opstijven in de koeling.

Presentatie

Verwijder de mousseline voorzichtig uit de ringen en zet op koude borden. Garneer met de kruidensaus en een paar mosselen (nog in de schelp, opwarmen in mosselvocht). Garneer met dille.

Beklede tong met morilles

INGREDIËNTEN VOOR
10 PERSONEN

FUMET

1 KG KOPEN EN
GRATEN

1 PREI

1 UI

1 SJALOT

2 EETLEPELS
ARACHIDEOLIE

1 DL WITTE WIJN
PETERSELIE/TIJM/LAUR
IER

1 CITROEN

10 PEPERKORRELS

MORILLES

30 MORILLES
(GEDROOGD)

100 G BOTER

HOLLANDAISE

400 G BOTER
(GEKLAARD)

4 EIGELEN

TONGEN

5 SLIPTONGETJES

100 G BOTER

3 SJALOTTEN (GEHAKT)

3 EETLEPELS GEHAKTE
BASILICUM

GLAS PERNOD

SAP VAN 1 CITROEN

MESPUNT
CAYENNEPEPER

Fumet

Was de koppen en graten goed af. Snij en was de prei. Snipper de ui en de sjalot. Verhit de olie in een grote pan en zet de groente aan gedurende 3 à 4 minuten.

Voeg de visgraten etc. toe. Laat nog 5 minuten doorbakken. Blus af met de wijn en 1 liter water. Voeg een bouquet garni toe, de in schijfjes gesneden citroen, de gekneusde peperkorrels en wat zout. Laat 45 minuten trekken, zonder deksel op de pan. Zeef het dan.

Morilles

Week de morilles ½ uur in water. Haal ze eruit, bewaar het weekvocht. Droog ze wat. Snij ze in de lengte in tweeën. Sauteer 5 à 6 minuten in 100 gram boter en laat verder van het vuur af garen.

Hollandaise

Klop de eierdooiers *au bain-marie* met een paar eetlepels koud water. Als de massa als een lint van de lepel loopt, de geklaarde boter (niet te heet) er beetje bij beetje doorwerken. Breng op smaak.

Tongen

Smelt 100 gram boter in een pan (zacht vuur). Doe de vis in de pan, samen met de sjalotten. Keer om en strooi de basilicum erover. Voeg de pernod en citroensap toe en de fumet. De filets moeten niet helemaal onder staan en niet geheel gaar worden. Dit duurt ± 5 minuten. Zout en peper ze dan.

Haal de tongen uit de pan. Droog ze wat af. Snij de vinnen eraf. Fileer ze. Houd de filets warm.

Zeef het kookvocht van de tongen. Laat inkoken met wat morillevocht (verhouding 3 fumet: 1 morillevocht). Haal de pan van het vuur en klop er de Hollandaise door, met een mespuntje cayennepeper.

Leg een hoopje morilles op het bord en leg daar weer twee filets tegenaan. Nappeer de vis met de saus en bedek de bodem van het bord ermee. De morilles moeten zichtbaar blijven. Zet de borden even onder de grill (of bewerk met een brander) en serveer als ze bruin zijn.

Tournedos van tam konijn met terrine van aardappel en basilicumsaus

INGREDIËNTEN VOOR 10
PERSONEN

TERRINE

150 G GEDROOGDE
PRUIMEN
2 DL PORT

5 DL ROOM

1 TEEN KNOFLOOK
ENKELE TAKJES TIJM
ENKELE TAKJES
ROZEMARIJN

ENKELE STEELTJES
BASILICUM

10 GROTE BINTJES

6 EIERDOOIERS

4 EIERN

500 G EENDENLEVER

5 TAMME KONIJNEN (DE
RUGGEN MET DE
LEVERTJES EN NIERTJES)

100 G

KASTANJECHAMPIGNONS

2 SJALOTJES

1 DL ROOM

1 EETLEPEL COGNAC

ENKELE TAKJES
PETERSELIE

± 200 G KATENSPEK

SAUS

1 L KALFSFOND

KONIJNEBOTTEN

1 FLES WITTE WIJN

2 UIEN

1 TEEN KNOFLOOK

2 DL ROOM

BLAADJES VAN 1 BOS
BASILICUM

GARNITUUR

3 UIEN IN RINGEN
GESNEDEN

2 LOSGEKLOPTE EIWITTEN

100 G BLOEM

100 G

AARDAPPELZETMEEL

Terrine

Week de pruimen ± 1 uur in de port eventueel aangevuld met water.

Haal de pitten eruit en kook ze in het weekvocht gaar. Pureer in de keukenmachine en breng op smaak met peper en zout. Laat afkoelen.

Laat de room met de knoflook en kruiden zachtjes trekken, voeg wat zout toe. Schil intussen de aardappels, snij ze in gelijke plakjes. Gaar de plakjes in de room. Haal de plakjes uit de room en laat afkoelen. Zeef de room, voeg de eierdooiers en eieren toe en eventueel zout en peper. Snij de eendenlever in 10 plakken.

Beboter 10 wat grotere soufflévormen, leg onderin een laagje aardappel, giet er een beetje *liaison* op. Bedek met eendenlever, dan weer een laagje aardappel en wat *liaison* hierop een dun laagje pruimenpuree en nogmaals een laagje aardappel met *liaison*. Laat ± 20 minuten *au bain-marie* in een oven van 150° garen.

Fileer de ruggen. Maak van de haasjes, levertjes, niertjes, champignons, sjalotjes, room, cognac en peterselie in de keukenmachine een farce. Breng hoog op smaak met zout en peper. Maak 2 “rollades” van de rugfilets als volgt. Leg de plakjes katenspek op een stuk aluminiumfolie, smeer hierop een laag farce. Smeer de filets in met farce en leg ze op het spek. Rol op met behulp van de folie en draai stevig vast. Laat opstijven in de koelkast.

Saus

Laat de fond met de botten tot 1/4 inkoken. Laat ook de witte wijn met de fijngesneden uien en knoflook tot 1/4 inkoken. Zeef de fond en voeg samen met de room bij de ingekookte witte wijn; laat tot ± 3 deciliter inkoken.

Snij de basilicum fijn en pureer dit samen met de saus in een blender. Breng op smaak met zout en peper — houd warm.

Tournedos

Snij de rollades in tournedos en bind met een stukje touw vast. Bak om-en-om in wat olie en laat ± 10 minuten in een oven van 170° nagaren.

Garnituur

Haal de uiringen door het eiwit en dan door een mengsel van bloem en zetmeel. Frituur dit tot strogeel/lichtbruin. Bestrooi met wat zout.

Presentatie

Stort de terrine op het bord, snij eventueel doormidden.
Zet de tournedos ernaast. Garneer met uiringen en schenk er wat saus bij.

**INGREDIËNTEN VOOR
10 PERSONEN**

**KATTENTONGEN
200 G BOTER**

2 EIEREN

2 G ZOUT

200 G POEDERSUIKER

**220 G AMERIKAANS
PATENTBLOEM**

**CHARLOTTE
± 15 KATTETONGEN**

ENKELE PLAKJES

LICHT ROGGEBROOD

6 BLAADJES GELATINE

1 DL VOLLE MELK

2 CL CRÈME FRAÎCHE

650 G BLUE STILTON

**4 EETLEPELS
SLAGROOM**

**GELEI
3 À 4 BLAADJES**

GELATINE

2 DL RODE PORT

5 PEREN

5 NOOTJES GEMBER

**ENKELE TAKJES
KERVEL**

Charlotte van blue stilton met portgelei

Kattentongen

Roer de boter in de keukenmachine zacht. Voeg eieren, zout (1 afgestreken theelepel = 3 gram), suiker en bloem toe. Laat tot een deeg draaien. Breng de massa over in een spuitzak met een glad spuitmondje van 6 mm \varnothing en spuit er staafjes van 10 cm lengte op een met bakpapier bekleed bakblik. Zet in een oven van 190° tot ze lichtbruin zijn. Gebruik er 15 van voor de charlotte — de rest is voor bij de koffie.

Charlotte

Halveer de kattentongen en zet ze tegen de rand van een springvorm (\varnothing 15 cm). Bekleed de bodem met een laagje licht roggebroom.

De gelatine weken, de melk verwarmen en de uitgeknepen gelatine hierin oplossen. De crème fraîche toevoegen.

250 gram van de stilton in plakjes snijden en de roggebroom bodem hiermee bedekken; met een natte lepel gladstrijken.

De rest van de kaas in de keukenmachine met de melk pureren, door een zeef wrijven en de half-stijf geslagen slagroom erdoor spatelen. Breng op smaak met peper. Dit mengsel in de vorm storten en in de koelkast op laten stijven.

Gelei

Gelatine weken, uitknijpen, 1/2 deciliter port verwarmen en de gelatine erin oplossen. Voeg de rest van de port toe. De gelei op de charlotte schenken en verder op laten stijven.

Garnering

De peren schillen en in 6 partjes snijden, in wat witte wijn met suiker kort pocheren. Af laten koelen in het vocht. De gembernootjes in zes stukjes snijden.

Presentatie

De charlotte uit de springvorm halen en in 10 stukken snijden. Op het bord garneren met peer, gember en een takje kervel.r