

Amuse van eendenborst

(amuse)

Voor 4 personen

Ingredienten:

5 a 6 gewelde pruimen zonder pit
1 el droge sherry
1 pakje gerookte eendenborstfilet(ca.125 gram)
4 el cranberrycompote
6 takjes kervel.

Bereiding:

Pruimen halveren.
Pruimen met snijkant naar boven tegen elkaar
aan rangschikken en besprenkelen met sherry.
Sherry ca, 5 minuten laten intrekken.
Vervolgens in elk vleesplakje halve pruim
rollen.
Rolletjes in lepelholten leggen.
In pan cranberrycompote iets verwarmen en
over rolletjes scheppen.
Lepels garneren met takje kervel en op schaal
serveren.



Bron en foto's: Marionsrecepten.nl

Citroen tagliatelle met zeekraal en zalm

(voorgerecht)

Voor 4 personen

Ingredienten:

250 gr tagliatelle, vers
2 citroenen
1 teentje knoflook
3 eetl. olijfolie
75 gr zeekraal
50 gr geraspte parmezaanse kaas
zwarte peper, versgemalen
150 gr gerookte zalm

Bereiding:

Kook de tagliatelle volgens gebruiksaanwijzing op de verpakking beetgaar.
Boen de citroenen schoon, rasp 1 eetlepel van de schil en pers de citroenen.
Meng de geperste knoflook met citroenrasp, sap en olijfolie.
Giet de pasta af, doe hem terug in de pan en schep het citroenmengsel erdoor.

Presentatie:

Verdeel de pasta, de zalm en de zeekraal over de vier voorverwarmde borden.
Bestrooi alles met parmezaanse kaas en peper.

Serveer direct.



Bron en foto's: Marionsrecepten.nl

Venkelsoep

(soep)

Voor 4 personen

Ingredienten:

- 1 venkel
- 1 kleine ui gesnipperd
- 3 eetlepels olijfolie
- 125 ml crème fraîche (halfvet)
- 750 ml kippenbouillon (evt. van tablet)

Bereiding:

Snijd de venkel in kleine stukjes, bewaar het kruidige venkelgroen als garnering. Fruit in een soeppan de ui in de olie goudbruin, voeg de stukjes venkel erbij en bak ze enkele minuten mee. Roer de crème fraîche erdoor, schenk de bouillon erbij, breng het geheel aan de kook en laat de soep 10-15 minuten afgedekt zachtjes koken.

Pureer de soep met een staafmixer of in de keukenmachine en breng op smaak met (versgemalen) peper.

Presentatie:

Serveer de soep in een diep bord en leg er een takje cherrytomaatjes.



Bron en foto's: Marionsrecepten.nl

Gebakken scampi's op een spiegeletje van kerriesaus

(tussengerecht)

Voor 4 personen

Ingredienten:

0,5 ui
0,5 eetl. kerrievoeding
1/4 liter room
1/4 liter kippenbouillon
17,5 gr boter
15 gr bloem
0,5 winterpeen
0,5 knolselderij
0,5 courgette
16 scampi's



Bereiding:

Zet een grote pan op met water en zout, breng aan de kook.
Boor parels van de wortel, knolselderij en de courgette.
Blancheer de parels in het kokende water en spoel ze koud af.

Snipper de ui fijn en stoof deze in de boter glazig.
Bak de kerrievoeding even mee en voeg dan de bloem toe.
Zet de pan van het vuur, laat deze even afkoelen en meng er de kookroom en kippenbouillon erdoor. Breng onder voortdurend roeren aan de kook.
Pureer de saus door deze door een zeef te drukken of maak deze met een staafmixer glad.

Pel de scampi's en bak deze in boter, hou warm in de oven.

Presentatie:

Giet de saus op een bord en maak een spiegel.
Strooi de parels in de saus.
Leg de scampi's in de saus.

Bron en foto's: Marionsrecepten.nl

Fazant met zuurkool

(tussengerecht)

Voor 4 personen

Ingredienten:

8 fazantenpoten, boter, beetje wildfond

1 appel, 1 ui, 50 gr suiker, 375 gr wijnzuurkool
½ liter appelsap, 2 kruidnagelen, 3 laurierbladeren,
3 jeneverbessen, boter
½ dl crème fraîche

100 gr roospek, 2 sinaasappelen

400 gr eigenheimers
melk, boter, eidooierpeper, zout en nootmuskaat

100 gr suiker, 20 walnoten



Bereiding:

Bak de fazantenpoten in wat boter bruin, voeg een klein beetje wildfond (of bouillon) toe en laat de fazanten poten op een heel laag vuurtje heel zachtjes in ongeveer 2 uurtjes gaar sudderen. Bedruip de pootjes regelmatig met vocht. Haal de pootjes uit de pan, laat ze iets afkoelen en pluk daarna het vlees los. Doe het fazantenvlees terug in de pan. Rooster de walnoten in een droge koekenpan, strooi er wat cayennepeper over en dan wat suiker. Blijf schudden en omscheppen tot de suiker gekarameliseerd is. Schep goed door en leg de walnoten één voor één op een stuk bakpapier. Bak de spekjes uit. Snij de partjes uit de sinaasappelen en snij deze in stukken. Schil de aardappelen en kook deze gaar. Maak er een smeùige puree van. Houd de puree warm. Schil de appel, verwijder het klokhuis en snij de appel in flinterdunne plakjes en doe hetzelfde met de ui. Fruit deze in wat boter aan in een pan, voeg de suiker toe en laat karamelliseren. Voeg de zuurkool toe, de appelsap en de crème fraîche. Doe de kruiden in thee-eitje of maak van keukenpapier een kruidenbultje. Laat dit 15 minuten meetrokken tot de zuurkool gaar is. Houd de zuurkool goed vochtig. Voeg indien nodig een beetje appelsap extra toe. Dit is de basis van de saus later.

Presentatie:

Zet de vulringen op de borden, vul ze achtereenvolgens met de aardappelpuree, de zuurkool, de sinaasappelpartjes en een beetje vlees. Leg de rest van het vlees, zonder de jus rondom de vulring. Laat de vulringen er nog even omheen staan.

Verwarm het kookvocht van de zuurkool en bindt deze tot een licht gebonden saus met wat aardappelzetmeel.

Bron en foto's: *Marionsrecepten.nl*

Krokant beursje met St. Bernardus en gekarameliseerde peren (nagerecht)

Voor 4 personen

Ingrediënten:

4 plakken deeg,
200 gr St Bernardus kaas,
75 gr amandelschaafsels,
2 dl port,
4 eetlepels rozijntjes,
4 peren,
4 eetlepels suiker,
40 gr boter



Bereiding:

Rooster de amandelschaafsels. Snijd de St. Bernardus kaas in blokjes.

Week de rozijntjes in wat Port.

Strijk het deeg in met wat gesmolten boter en leg er in het midden wat rozijnen, wat amandelschaafsel en blokjes kaas op, vouw de hoeken naar binnen en bind de beursjes vast met een stukje keukentouw, bak ze af in een oven van 220° C.

Schil de peren en snijd ze blokjes.

Smelt wat boter en suiker tot een blonde karamel, voeg er de peren aan toe en laat ze op een zacht vuur gaar worden.

Presentatie:

Zie foto