

**Kookvereniging De Eenhoorn**  
**Menu december 2021**

---



*Cannelloni van ossenworst gevuld met eendenlever  
piccalillycrème en cresse*

\*\*\*

*Salade gerookte zalm met pittige gamba's  
en een zachte sjalottendressing*

\*\*\*

*Drooggebakken tong-scharfilet op de Puy linzen met  
fijne groenten en mosterddragonsaus*

\*\*\*

*Fazantenhen met zuurkool, knolselderiepuree en  
stoof van de bouten met cantharellen*

\*\*\*

*Chocoladetaart met Amarenakersen en  
ijs van witte chocolade*

Menusuggestie en receptuur van Hans Kuin

---



## *Cannelloni van ossenworst gevuld met eendenlever piccalillycrème en cresse*

<b>Ingrediënten</b> Voor 12/13 personen	<b>Bereiden</b>
<p>200 gr eendenlever 50 gr. roomboter Theelepels honing 1 eetlepel cognac (10 gr) Peper en zout</p>	<p><b><u>Eendenlever</u></b></p> <p>Maak de lever schoon, snijd hem fijn en verwarm hem een klein beetje tot 35°. Draai glad met de boter, peper, zout en de cognac in de magimix. Let op de massa moet hoog op smaak komen. Boven de ossenworst uit. Zeef het en doe in een spuitzakje. Wat je over houdt draai je ook in trekplastic tot een rol. Even in de vriezer en plakjes snijden.</p>
<p>200 gr Ossenworst</p>	<p><b><u>Ossenworst</u></b></p> <p>Vries de ossenworst even aan. Snijd hem op de snijmachine in de lengte in plakken 2,5 mm. Leg deze op trek plastic. (op een vochtige aanrecht plakt 't beter) Spuut de levermousse erop en rol strak dicht. Vries ze weer even in dan snijdt het makkelijker.</p>
<p>3 Eetlepels piccalilli Eetlepel mayonnaise</p>	<p><b><u>Piccalillycrème</u></b></p> <p>Zeef de piccalilly. Vang Maak aan met de mayonaise en doe het in een kornetje. (knip een driehoek van bakpapier 2x45° en 1x 90°. Het midden van de lange zijde wordt de punt.)</p>
<p>1 briochebroodje</p>	<p><b><u>Briochebroodje</u></b></p> <p>Snijd het broodje in dunne plakjes, geef olie peper en zout en bak ze even aan in de oven tot toast.</p>
<p>Gekleurd schaaltje Bakje vene cress</p>	<p><b><u>Opmaak</u></b></p> <p>Snijd de cannelloni in stukken van 5 cm. Spuit er drie toefjes piccalilly erop en garneer met drie blaadjes vene cress. Leg het plakje brood er tegen aan. Schik het plakje eendenlever ernaast.</p>

<b>Wijnsuggestie</b>	<b>Vigne Alte Custoza Zeni</b>
----------------------	--------------------------------



## Salade gerookte zalm met pittige gamba's en een zachte sjalottendressing

Ingrediënten Voor 12/13 personen	Bereiden
400 gr gerookte zalm Lions (= het rugdeel) (Mathieu Robert)	<p><b>Zalm</b></p> <p>Snijd de zalm in mootjes van 4 mm. 3 p.p.</p>
2 gamba's 16/20 pp. 1 Spaanse peper Olijfolie om te bakken 2 tenen knoflook 50 gr peterselie	<p><b>Gamba's</b></p> <p>Snijd de peper ragfijn. Hak de knoflook fijn. Snijd de peterselie fijn. Vermeng de kruiden met olijfolie. Pel de gamba's, verwijder het darmkanaal. Bak de gamba's in de olijfolie. Voeg nu de peper-knoflook-peterseliemarinade toe. Marineer de gamba's even in dit mengsel op het vuur. Bewaar het marinademengsel.</p>
1 sjalotje 10 kleine kappertjes ½ dl witte wijn azijn 2 dl olijf olie Peper / zout	<p><b>Dressing</b></p> <p>Snipper de sjalot ragfijn. Hak de kappertjes fijn. Doe de olie en azijn in een nauwe mengbeker. Draai met de staafmixer heel fijn. Lepel nu de sjalot en kappertjes erdoor.</p>
4 kropjes little gem sla (2 kleuren) Frissee sla	<p><b>De sla</b></p> <p>Zoek de sla uit. Zo nodig wassen en drogen. Schik op een RVS plateau 12/13 gelijke "boekertjes" sla. Al dan niet de blaadjes kleiner snijden. Zet koud weg tot de opmaak.</p>
Lange smalle borden	<p><b>Opmaak</b></p> <p>Leg de sla op het bord. Schik de zalm er tussen. Leg de gamba's er op. Nappeer de dressing over de sla evenals het marinademengsel.</p>

<b>Wijnsuggestie</b>	<b>Rioja Muga</b>
----------------------	-------------------



## Drooggebakken tongscharfilet op de Puy linzen met fijne groenten en mosterddragonsaus

ingrediënten Voor 12/13 personen	Bereiden
<p>1 tongschar 500/600 voor 4 personen 1 ui, 1 wortel, 1 prei 1 blaadje laurier, Peperkorrels Beetje peterselie 5 dl water Scheut witte wijn</p>	<p><b><u>Tongschar</u></b></p> <p>Fileer de vis en snijd hem van het vel. Leg de filets droog weg op een keukenpapiertje op een RVS schaalte.</p> <p>Trek van een of twee graten samen met de grof gesneden groenten een bouillon voor de saus. Max 20 minuten zachtjes koken)</p>
<p>150 gr linzen de Puy</p> <p>1 sjalot ¼ knolselderie 1 winter wortel 1 prei ½ courgette</p> <p>40 gr bieslook fijn</p>	<p><b><u>Linzen met de groenten</u></b></p> <p>Kook de linzen net gaar in water met zeezout. Houd ze wel heel. Giet ze af en spoel ze even koud en schoon.</p> <p>Snijd de groenten. Eerst plakken op de snijmachine en dan brunoise met een mes. Net zo klein snijden als de linzen en blancheer ze even af in water met zeezout. (eerst selderieknol 1,5 minuut, dan wortel erbij 1,5 minuut, dan prei erbij 1 minuut en tenslotte courgette en sjalot erbij ook nog 1 minuut. Daarna koud spoelen)</p> <p>Meng de groenten door de linzen en stoof het voor het doorgeven even op met een klontje boter.</p> <p>Maak op smaak met de fijn gesneden bieslook en peper en zout.</p>
<p>2 dl vis bouillon 1 dl wittewijn 3 dl room</p> <p>2 eetlepels mosterd grof 1 eetlepel fijn gesneden dragon</p>	<p><b><u>Mosterddragonsaus</u></b></p> <p>Voeg bouillon, wijn en room bij elkaar en kook tot de helft in.</p> <p>Maak op smaak met de mosterd en dragon.</p>
<p>Hete borden</p>	<p><b><u>Opmaak</u></b></p> <p>Bak de filets vlak voor doorgeven in een klein beetje olijfolie alleen op de graatkant mooi goudbruin. (op een stuk vetvrij papier in een koekenpan, max 4 tegelijk)</p> <p>Gaar ze nog even na in de oven. 100° 5 minuten op een RVS schaalte.</p> <p>Maak midden op het bord een spiegeltje van de groenten, 8 cm.</p> <p>Schik hierop de vis.</p> <p>Geef de saus er naast. Strooi er wat fijngesneden bieslook omheen.</p>

Wijnsuggestie	Chardonnay falaris hillelda
---------------	-----------------------------



## *Fazantenheden met zuurkool, knolselderiepuree en stoof van de bouten met cantharellen*

<b>Ingrediënten</b> Voor 12/13 personen	<b>Bereiden</b>
<p>1 fazant voor 2 personen</p> <p>Ui, prei, winterwortel Tijm, rozemarijn 10 dl water</p>	<p><b><u>De fazantenheden</u></b></p> <p>Snijd de poten van de fazant. Snijd het vlees van de poten en snijd dit in kleine blokjes. Houd die apart. Snijd de rug van het karkas. Braad de rest van de poten en de rug aan in boter. Snijd de groenten grof en zet die mee aan bij het vlees. Voeg water toe en trek een bouillon.</p> <p>Braad de borsten op het karkas en gaar ze in de oven tot kerntemperatuur van 50°. Het vlees moet rose blijven. Snijd de borsten uit het karkas. Voeg het karkas bij de bouillon. Houd de borsten warm.</p>
<p>750 gr zuurkool 2 dl Witte wijn Stukje zuurkoolspek 2 el Ganzenvet Ui 1 laurier, 5 jeneverbessen</p>	<p><b><u>De zuurkool</u></b></p> <p>Snipper de ui, hak de knoflook fijn. Voeg dit met de rest van de ingrediënten bij de zuurkool in een steelpan. Dek af met een stuk bakpapier. Laat 45 minuten zachtjes koken (moet goed gaar zijn) met papier en deksel op de pan. <b>Zo nodig water toevoegen.</b> Verwijder de laurier en jeneverbessen. Houd de zuurkool warm. Snijd het spek in dunne plakjes. Gebruik dat als garnering.</p>
<p>3/4 knolselderie 2 grote aardappelen Room</p>	<p><b><u>Selderiepuree</u></b></p> <p>Schil de knol en aardappelen. Snijd ze in blokjes en kook ze apart in water met zout in 15 minuten gaar. Giet af. Stoom de aardappel droog. Maak van de knolselderie, aardappel en room een mooi gladde puree in de magimix.</p>
<p>De fazantenbouillon 250 gr mini cantharellen 3 dl room</p>	<p><b><u>Stoof van bouten en cantharel</u></b></p> <p>Kook de bouillon goed in. Voeg de blokjes bout eraan toe en de room. Kook nog even goed door (max 15 minuten, als langer dan wordt 't taai) en maak op smaak met peper en zout. Voeg op het laatst de grof gehakte cantharellen toe en serveer.</p>
<p>Hete borden</p>	<p><b><u>Opmaak</u></b></p> <p>Maak een spiegeltje zuurkool Ø8cm. Snijd de borsten in de lengte doormidden. Schik ze op de zuurkool. Geef een quenelle puree er tegenaan. Garneer met het plakje spek en geef er royaal stoof bij.</p>

<b>Wijnsuggestie</b>	<b>Leyda, Single Vineyard, Falaris Hill</b>
----------------------	---



## Chocoladetaart met Amarenakersen en ijs van witte chocolade

Ingrediënten Voor 12/13 personen	Bereiden
<p>4 eieren 100 gram pure chocolade 100 gram boter 100 gram suiker</p> <p>100 gr couverture puur 250 gr slagroom 25 gr espresso 1 eidooier</p>	<p><b><u>Chocoladetaartje</u></b></p> <p>Splits de eieren en sla de eiwitten in een vetvrije kom met een snuffje zout zeer stijf. Zet koud weg. Smelt de boter au bain-marie en voeg de chocola in kleine vlokjes toe. Tussentijds goed roeren. Neem de pan van het vuur en laat iets afkoelen. Klop de eidooiers los, strooi er de suiker bij en blijf kloppen tot het een dik romige massa is. Voeg chocolade langzaam toe aan de dooiers en meng voorzichtig door. Schep tenslotte de eiwitten er voorzichtig door. Spuit een springvorm Ø24cm licht in met Pancoating. Schep het beslag er in en bak af op 180°. Ongeveer 35 minuten.</p> <p><b><u>Chocolademousse</u></b></p> <p>Smelt de couverture. Sla de slagroom yoghurtstijf. Klop de espresso au bain marie met de dooier tot een sabayon. Spatel de couverture door de room. Meng de espressosabayon er door.</p>
<p>15 gr melk 75 gr room 105 gr pure chocolade 40 gr suiker 30 gr boter</p>	<p><b><u>Glazuur taartje</u></b></p> <p>Meng de ingrediënten tot lauwwarm.</p>
<p>5 dl melk 5 dl room 180 gr eidooier 150 gr suiker</p> <p>150 gr witte couverture 2 blaasje gelatine 15 gr Grand Marnier</p>	<p><b><u>Roomijs van witte chocola</u></b></p> <p>Doe de melk, room, eidooier en suiker in de kom van de thermoblender (met vlinder) en draai op tot 85°. Voeg nu de couverture toe en laat smelten. Voeg de in koud water geweekte gelatine toe. Laat afkoelen in een RVS braadbak in de koeling.</p> <p>Draai er ijs van en voeg op het laatste moment de Grand Marnier toe.</p>
<p>3 Amarenakersen pp</p>	<p><b><u>Opmaak</u></b></p> <p>Laat de kersen uitlekken op een zeef. Vang het vocht op. Snijd de taart horizontaal in 4 mm dunne plakken. Kwast op een plak een laagje kersensiroop, smeer er een laag mousse op. Daarop een plak taart. Herhaal dit tot de taart op is. Dek af met de glazuur. Eventueel kun je er nog een figuurtje van gesmolten witte chocola opspuiten. Snijd de taart vervolgens in punten. Je kunt nog een koekjemaken van de vorige maand. Meng dan een theelepel cacaopoeder door het deeg. Garneer met de kersen en het ijs.</p>

<b>Wijnsuggestie</b>	<b>Garnatxa dolça capçanes</b>
----------------------	--------------------------------