

# 2017 november

Cuisine Culinaire Amsterdam · Herfst

---

**VOORGERECHT** Gemarineerde duivenborst met prei en geitenkaas

---

## Gemarineerde duivenborst

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
duiven	8	
groene mosterd	2	tl
zachte azijn (bijvoorbeeld witte wijnazijn)	4	el
olijfolie	6	el
zonnebloemolie	4	el
hazelnootolie	2	el
zout en peper		
dunne preien	5	
belegen geitenkaas met fenegriek		
zonnebloempitten	8	el
maldon zout		
preischeuten		

Snij de borstfilets van de karkasjes en verwijder de peesjes. Trancheer de filets dun en leg de plakjes tussen plasticfolie en plet ze tot dunne carpaccio. Verwijder eventueel hagel en bloeddeeltjes. Klop alle ingrediënten tot een mooie zachte vinaigrette. Snij het wit van de prei in stukken van 7 cm en gaar deze in een klein beetje water met wat azijn, zout en een klein beetje suiker op laag vuur in een gesloten pan. Snij van het preigroen mooie gelijkmatige julienne en stooft kort in wat olie beetgaar (niet laten kleuren). Snij de geitenkaas in kleine brunoise. Maak één eetlepel brunoise per persoon. Rooster de zonnebloempitten kort in een oven van 175°. Bestrooi met zout. Plaats een stukje prei op het bord en leg de dunne plakjes duif ernaast. Schep de vinaigrette op de duif en laat even intrekken (max 10 minuten). Strooi er de geitenkaas en zonnebloempitten overheen. Garneer met de julienne van prei en preischeuten en sprenkel een beetje Maldon over de duif.

**Gevulde fazant met witlof**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
fazantenborstfilets	10	
manzanilla sherry	2	el
slagroom		scheut
zout en peper		
varkensnet		
sjalotten	2	
demi-glace (pak)	5	dl
kleine stronken witlof	8	
poedersuiker		
knolselderij	1	

Spoel het varkensnet schoon onder stromend koud water. Gebruik 3 filets voor de farce. Snij de andere 7 filets in en vouw deze open, verwijder eventueel hagel en bloed uit de borsten. Haal de 3 filets voor de farce door de gehaktmolen met een fijne plaat. Pureer in de Magimix tot een gladde massa, giet er sherry en vervolgens de slagroom toe. Breng de farce op smaak met zout en peper en doe over in een spuitzak. Zout en peper de opengesneden borstfilets en spuit de farce in het midden van de borsten. Vouw de borsten dicht en rol deze in het varkensnet. Gebruik van de crepinette alleen de stukken zonder dikke aders. Laat de pakketjes 90 minuten opstijven in de koeling. Braad de gevulde borsten rondom aan in boter op niet te hoog vuur. Gaar verder 15-20 minuten in een oven van 140°C. Snipper de sjalotten en fruit ze in wat boter. Blus af met de sherry en voeg de demi-glace toe. Laat tot minder dan de helft inkoken en voeg de slagroom toe. Kook in tot sausdikte en breng op smaak met zout. Zeef de saus en houd warm. Halveer de witlof en bak in wat boter mooi bruin op niet te hoog vuur. Draai de witlof om als deze halfgaar zijn en bestrooi met wat poedersuiker. Laat wat verder garen en haal ze uit de pan. Plaats de witlof op een gastroplaat en plaats deze naast de fazant in de oven. Snij de helft van de knolselderij in fijne julienne en frituur deze op 170°C in de frituurpan tot mooi krokant en laat uitlekken op keukenpapier. Snij de andere helft van de knolselderij in kleine blokjes en kook ze goed gaar in wat water. Laat de knol uitlekken op een zeef en draai helemaal glad in de Magimix met een scheutje slagroom. Breng op smaak met zout en houd warm. Trancheer de gevulde fazantborsten en plaats ze op voorverwarmde borden. Verdeel de garnituur naast de fazant. Giet de saus over de fazant.

**Hertenbout met schorseneren en kastanjes**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hertenbovenbil	2	kg
wildpoulet	500	g
kokskruiden		
sjalotten	2	
rode wijn	2	dl
demi glace	1	liter
schorseneren	15	
melk		
slagroom		scheut
kastanjes	75	
suiker	8	el
wildfond	2	dl
bundelzwammen	400	gr.
spruitjes	75	

Zout het vlees en strooi er wat kokskruiden over. Bak het vlees aan beide kanten mooi bruin in wat boter en plaats op een gastroplaat. Gaar het vlees in een oven van 120°C tot een kerntemperatuur van 45°C. Laat rusten onder een stuk alufolie. Verwijder het braadvet in de pan en voeg er het wildpoulet en de gehakte sjalotten toe. Fruit aan en blus af met rode wijn en voeg daarna de demi glace toe. Laat inkoken tot sausdikte. Zeef de saus en breng op smaak met zout en peper. Houd de saus warm. Was en schil de schorseneren en snij er 45 batons van 3 cm van af. Snij de rest in kleine stukjes. Kook de batons gaar in water met een scheut melk en zout. Neem de stukjes uit het vocht er houd apart. Kook de rest van de schorseneren goed gaar in het kookvocht. Laat uitlekken op een zeef en pureer in de Magimix met een scheutje slagroom en breng op smaak met zout en peper en houd warm. Smelt de suiker in een pan met dikke bodem tot het begint te kleuren en voeg dan fond en slagroom toe. Laat op laag vuur de hard geworden suiker oplossen tot een mooie karamelsaus ontstaat. Voeg de kastanjes toe en laat deze op halfhoog vuur 10 minuten garen. Snij de voetjes van de bundelzwammen en verwijder eventueel vuil. Net voor het serveren de paddenstoelen even in boter om en om bakken en op smaak breng met zout en peper. Maak de spruitjes schoon en blancheer ze beetgaar. Spoel ze koud en bewaar. Net voor het serveren de spruitjes en batons van schorseneren in een beetje boter verwarmen en op smaak brengen met zout en peper. Serveer het gerecht op voorverwarmde borden. Het vlees aan de onderzijde met garnituur er boven en de saus langs het vlees.

**Gestoofde zwijnswangen**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zwijnswangen	1,5	kg
uien	2	
witte port	2	dl
wildfond	1,5	liter
meloesuitjes	400	gr.
maille mosterd	2	el
grote witte rozijnen	100	gr.
blaadjes salie	16	
paarse ridderzwammen	400	gr.
ontbijtspek	200	gr.
bladpeterselie	0,25	bos

Week de rozijnen in een scheut port. Snijd de zwijnswangen in gelijkmatige stukken en verwijder het vette gedeelte, zout en peper deze. Verhit boter in een koekenpan en bak het vlees in porties rondom bruin, voeg er de gehakte ui toe en laat even mee bakken. Blus af met port en voeg wildfond toe. Sluit de pan af met een deksel en laat garen in een oven van 120°C. Maak de uitjes schoon en voeg ze na 30 minuten toe aan het vlees. Haal het vlees en de uitjes uit het vocht na 1½ uur stoven. Laat het kookvocht tot sausdikte inkoken en voeg dan de mosterd, rozijnen en fijngesneden salie toe. Breng op smaak met zout en peper en leg de wangen en uitjes weer in de saus en houd warm. Maak de ridderzwammen schoon. Snijd de onderste kant van de steel af en gooi deze weg. Snijd de rest van paddenstoel in de gewenste vorm. Snij het ontbijtspek in kleine blokjes en bak deze krokant. Voeg de ridderzwammen toe en laat op niet te hoog vuur garen. Voeg op het laatst de gehakte peterselie toe en houd warm. Verdeel de wangen, uitjes en saus over de voorverwarmde diepe borden. Verdeel de ridderzwammen en spek er tegenaan.

## Vijgen met verveine roomijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vijgen	30	
suiker	100	gr.
rode port	4	dl
rode wijn	4	dl
vanillestokjes	2	
kaneelstokjes	1	
steranijs	2	
aardappelzetmeel	4	tl
slagroom	300	gr.
melk	500	gr.
takjes verveine	10	
eidooier	270	gr.
geschaafde amandelen	100	gr.

Verwijder de steeltjes van de vijgen en halveer ze. Laat suiker smelten in een pan met dikke bodem en licht karamelliseren. Als de karamel mooi licht bruin begint te kleuren gaat de port en wijn erbij. Laat de hard geworden suiker nu op laag vuur oplossen en voeg de opengesneden vanille, kaneel en steranijs toe. Vervolgens de gehalveerde vijgen toevoegen en deze 10 minuten op laag vuur laten pocheren. Neem de vijgen uit het vocht en laat het tot de helft inkoken. De wijn eventueel licht binden met aangemaakt aardappelzetmeel zodat er een siroop ontstaat. Doe de vijgen terug in de siroop en laat afkoelen. Verwarm de slagroom en melk met de fijngesneden verveine en laat 15 minuten trekken zodat de verveine zijn smaak kan afgeven. Klop de dooiers met suiker tot crème. Breng slagroom mengsel aan de kook en giet al kloppend bij de dooiers. Verwarm het geheel tot 75°C en zeef desgewenst de massa. Laat afkoelen en draai er ijs van in de ijsmachine. Maak quenelles van het ijs en laat verder opstijven in de vriezer. Plaats het amandelschaafsel op een gastroplaat en laat 10 à 15 minuten mooi bruin kleuren in een oven van 150°C. Plaats een quenelle ijs midden op de borden. Verdeel de vijgen rondom het ijs en lepel er wat saus over de vijgen. Strooi het amandelschaafsel over het geheel.