

Recepten kerstmenu 2017

Voor vrijwel alle recepten geldt dat veel al een dag tevoren bereid kan worden. Dat kost voor 6 personen ongeveer 5 uur arbeidstijd, terwijl op de dag zelf alleen nog laatste handelingen gepleegd moeten worden. Ik geef aan wat je van tevoren kan doen. Alle recepten voor 4 personen, maar kan je gerust delen over 6 personen. Als aantal afwijkt geef ik het aan.

Voorgerecht: Gerookte zalm met bieslookmayonaise

Nodig:

Mayonaise 4 el

Verse bieslook 15 gram

Zout en peper, olijfolie

Gerookte zalm 250 gram

Limoen

1 teen knoflook

1 rode peper

1 rijpe mango

Dag tevoren:

1. Snij de bieslook fijn (bewaar enkele hele sprieten), rasp de schil van de limoen en pers m daarna uit (1 el bewaren). Meng dit alles met 4 el mayonaise (in schaalte koel wegzetten)
2. Snij de knoflook en de rode peper (schoongemaakt) zeer fijn, meng dit door de in kleine stukjes gesneden zalm, meng daarna 1 el olijfolie en 1 el limoensap (in schaalte koel wegzetten)
3. Schil de mango, pit eruit en in kleine stukjes snijden (in schaalte koel wegzetten)

Bereiding: in 4 (of 6) glazen zalm verdelen, dan de mangostukjes, als laatste de bieslookmayonaise. Garneer met de bewaarde bieslook.



Tussengerecht 1.: Herfstsalade met gebakken paddenstoelen

Nodig:

1 courgette

7 el olijfolie

200 gram paddenstoelen-melange

250 gram kastanjechampignons

1 el gedroogde oregano

1 el witte wijnazijn

2 tl Franse mosterd

1 sjalot

1 teen knoflook

150 gram rucola-slamelange

4 el geroosterde amandelen

Dag tevoren:

1. Was de courgette, snij m in dunne plakken (schuin), bestrijk met olijfolie, in grillpan in 5 min. gaar grillen, halverwege keren. Iets peper en zout erop. Af laten koelen op bakpapier. (in schaalte koel wegzetten)
2. Paddenstoelen-melange schoonborstelen en in stukken snijden, champignons borstelen en in plakjes snijden. Olijfolie in wokpan verhitten en alles in 5 minuten garen met peper en iets zout en de oregano. In vergiet, jus die er af komt bewaren. (in schaalte koel wegzetten)
3. Dressing maken van 4 el olijfolie, 1 el witte wijnazijn, mosterd, peper en iets zout, geperste knoflook, fijngesnipperde sjalot. (in schaalte koel wegzetten)

Bereiding:

Op 4 à 6 bordjes de rucola-sla verdelen, daarover de paddenstoelen, daarover de dressing, en als laatste de geroosterde amandelen.



2^e tussengerecht: Wild bouillon met shiitakes en gerookte eendenborst

Nodig:

1 sinaasappel

1 pot wildfond

12 plakjes gerookte eendenborstfilet

6 shiitakes

3 stengels verse peterselie

3 el medium sherry (of port, of 1 el balsamicoazijn)

Versgemalen zwarte peper, zout

Dag tevoren:

1. Van schoongeboende sinaasappel alleen enkele schillen afsnijden
2. In pan: fond plus zelfde hoeveelheid water met sinaasappelschil 10 minuten laten koken, schil daarna verwijderen, op smaak brengen met sherry, zout en peperaf laten koelen en koel wegzetten.
3. Eendenborst in reepjes snijden (koel wegzetten)
4. Shiitakes schoonborstel in reepjes en kort bakken, koel wegzetten
5. Peterselie fijnsnijden en koel wegzetten

Bereiding:

Bouillon zacht verhitten. Op 4 tot 6 borden: eendenborstfilet, paprika, peterselie verdelen. Borden op tafel en aan tafel de bouillon erover verdelen.



Hoofdgerecht: Hazenrugfilet met saus en garnituur van knolselderij-aardappelpuree, 2 bosworteltjes en 3 spruitjes.

Nodig:

½ winterpeen

3 sjalotten, 80 gram pancetta

40 gram boter

300 ml stevige rode wijn

380 ml wildfond

8 takjes tijm

2 laurierbladen

100 gram ontbijtkoek

4 tot 6 hazenrugfilets

500 gram knolselderij

500 gram kruimige aardappel

Pond spruitjes

bosje bospeentjes

Dag tevoren:

1. Schil de aardappelen en de knolselderij en snij ze in stukjes. Opzetten met water met een beetje zout en gaar koken in 20-25 minuten. Afgieten, met stamper fijnstampen. Crème fraiche, boter, nootmuskaat en peper toevoegen en goed mengen tot smeùige puree. Af laten koelen en in afgedekte schaal koel wegzetten.
2. Spruitjes schoonmaken en in pan wegzetten.
3. Bospeen schoonschrapen. Laat voor opmaak 2 cm groen er aan zitten. In pan met water wegzetten.
4. Winterpeen schoonmaken en in kleine blikjes snijden, sjalotten schillen en snipperen, pancetta fijn snijden.
5. Verhit 20 gram boter met scheutje olie in wokpan en bak daarin 5 minuten de sjalotten, de peen en de pancetta.
6. Voeg dan op hoog vuur de rode wijn, wildfond, de helft van de tijm en de laurier toe. Breng aan de kook en laat het mengsel in 10 minuten inkoken tot de helft. Neem van het vuur en zeef de saus. (Het mengsel dat in de zeef achterblijft kan heel goed op een andere keer in de spaghetti saus... bewaren dus...evt. invriezen).

Bereiding:

1. Haal de hazenrugfilets uit de koeling en de verpakking en laat ze in een half uur op kamertemperatuur komen.
2. Verwarm de oven voor (180) en plaats de knolselderij-aardappelpuree in een afgesloten schaal in de oven.
3. Zet de wortelen en de spruitjes op vuur en kook beetgaar. Zout naar behoefte. Voeg aan de afgegoten spruitjes een klont roomboter en snuf nootmuskaat toe. Giet wortel af. Hopudt de groenten warm.
4. Snijd de korst van de ontbijtkoek en snipper deze zo klein mogelijk en meng deze door de saus en laat op zeer laag vuur onder af en toe roeren goed warm worden. Saus moet mooi glad zijn
5. Dep de hazenrugfiles droog met keukenpapier en bestrooi ze met zout en peper. Bak ze in de rest van de boter met scheutje olie bruin. Halverwege keren. Neem vlees uit de pan en verpak de filets in aluminiumfolie gedurende 5 minuten.
6. Op elk verwarmd bord: een paar spruitjes, 3 peentjes en een portie knolselderij-aardappelpuree (liefst in een mooi vormpje).
7. Trancheer de hazenrugfilets in schuine plakken en doe er een portie saus over. Garneer met de rest van de tijd.



Optioneel: Kaasplateau. Laat hier bijvoorbeeld Tête de Moins de hoofdmoot bij zijn. Mooie krullen draaien met de bijbehorende kaasschaver en een lekker glaasje Dow's rode port....

Dessert: Klassieke Tiramisu

Kan in z'n geheel 1 dag van tevoren klaargemaakt worden (nog zonder de cacao) . Recept is voor 8 personen.

Nodig:

1 pak lange vingers (175 gr.). (Meestal 27 stuks in n pak.)

250 ml sterke koffie

50 ml marsala (of amaretto)

4 eieren

75 gram fijne kristalsuiker of witte basterd

2 bakjes à 250 gram mascarpone

Bekertje slagroom 125 ml

1 el cacaopoeder.

Bereiding:

1. Zet de koffie en laat deze afkoelen, meng met de marsala
2. Splits de eieren en doe de eidooiers in een kom met helft van de suiker en mix het 5 minuten tot een lichtgele crème. (De eiwitten eventueel later verwerken tot schuimpjes)
3. Mascarpone in ruime kom met vork losmaken.
4. Slagroom stijf kloppen met andere helft van de suiker.
5. Meng slagroom (met garde) met de eier-crème en de mascarpone.
6. Doop de helft van de lange vingers steeds per stuk in het koffiemengsel en leg ze met suikerkant naar boven in een rechthoekige schaal.
7. Schenk de helft van het room/ei/mascarponemengsel over de lange vingers en maak de laag met een spatel mooi glad.
8. Doop de resterende lange vingers steeds per stuk in het koffiemengsel en leg ze met suikerkant naar boven op de laag room/ei/mascarpone.
9. Schenk de rest van het room/ei/mascarpone-mengsel op de lange vingers. Mooi gladmaken met spatel.
10. Dek de schaal af met vershoudfolie. En zet in de koelkast. (Minimaal 2 uur laten opstijven, maar een dag mag ook)

Bereiding:

Verwijder de folie en strooi de cacao met een theezeeffe over de tiramisu. Snijd in 8 porties. Porties op een dessertbordje plaatsen. Eventueel garneren met gekonfijte kers, een eetbaar hulstblaadje chocoladeboontjes e.d.

