

Magret de canard

met saus van eekhoorentjesbrood en kastanjes

Ingredienten +- 4 pers

1 eendeborst, 2 sjalotten, 20 g boter, 40 g gedroogd eekhoorentjesbrood, ½ l gevogeltebouillon, 100 g gekookte kastanjes, 1 kardemon, 1 steranijs, gember, 2 el room

Bereiding

- ❖ Stoof de sjalotten in een weinig boter samen met de cèpes
- ❖ Deglaceer met de gevogeltebouillon en voeg de kastanjes, kardemon, steranijs en gember toe
- ❖ Laat alles gedurende 30 min zachtjes koken
- ❖ Verwijder de kardemon en steranijs en mix de saus
- ❖ Voeg de room toe, laat even doorkoken en breng op smaak met peper en zout
- ❖ Snij de magrets in dikke sneden, snij daarna nogmaals in twee (maar niet volledig doorsnijden)
- ❖ Met een houten keukenhamer in de vouwen een tik geven
- ❖ Ganzevet smelten en de magrets afbakken naar keuze
- ❖ Werk af met crème van foie gras



Kookclub De Kemphanen

Kampisch Genootschap ter bevordering van de eet- en tafelcultuur

Nov 2010

Crème de foie gras

Ingredienten +- 12 pers

185 g foie gras, 1 dl gevogeltefond, 1 dl room, 1 blaadje gelatine van 3 g, een geutje armagnac, cayennepeper, peper en zout, rondelle bladerdeeg (koelvak)

Bereiding

- ❖ Snij de foie gras in blokjes en meng met de room en een weinig gevogeltebouillon
- ❖ Week de gelatine in koud water
- ❖ Verwarm de rest van de bouillon en los de gelatine daarin op
- ❖ Meng de foie gras en de opgeloste gelatine met elkaar
- ❖ Mix het geheel tot een homogene massa en breng alles op smaak met peper en zout
- ❖ Dek de kom af met folie en laat afkoelen
- ❖ Breng de mousse in een spuitzak en spuit een streepje op het bladerdeegkoekje en in het midden van de magret een roosje

In het frans zegt men 'un bon mariage'



Kookclub De Kemphanen

Kampisch Genootschap ter bevordering van de eet-en tafelcultuur

Nov 2010

Torentje van hertekalf

Ingredienten +- 4 pers

1/3 l wildfond, 600 g hertekalffilet, salie en tijm, 1 sjalot, 1 knoflookteentje, rozemarijn, 300 g wilde paddestoelenmengeling, perensiroop (poepgelei), donkere chocolade, raketsla + scheuten voor afwerking, aardappelen (nicola), zaadjesmosterd, room, melkerijboter

Bereiding

- ❖ Verhit wat boter in de pan en schroei het vlees aan alle kanten dicht. Kruid met pezo, een fijngehakt blaadje salie en 1 takje tijm. Gaar het vlees gedurende een tiental minuten, haal uit de pan en hou warm in alufolie.
- ❖ Giet het braadvet uit de pan en dep lichtjes met keukenpapier. Voeg de wildfond toe en kook de saus al roerende wat in. Zeef de saus, breng op smaak met perensiroop, chocolade en bind evtl met beurre manie.
- ❖ Verwarm een pan met een scheutje olijfolie, voeg fijngesneden sjalotje, fijngesnipperde look en rozemarijn toe. Bak de gesneden paddestoelen en kruid met pezo.
- ❖ Snij het vlees in dunne plakjes en vorm een torentje afgewisseld met paddestoelen. Begin onderaan met vlees en eindig met vlees.
- ❖ Voor de puree : kook de aardappelen, meng met mosterd, room en boter en plet zeer fijn
- ❖ Garneer het bord met het torentje tesamen met de puree en werk af met de saus. Scheuten en raketsla dresseer je op het torentje.



Kookclub De Kemphanen

Kempisch Genootschap ter bevordering van de eet- en tafelcultuur

Nov 2010

Bosvruchtencrème

Ingredienten

300 g diepgevroren rode vruchten, 4 eierdooiers, 250 ml room, 200 g kristalsuiker, poedersuiker, frambozensorbet, munt

Bereiding

- ❖ Stoof de bosvruchten aan met kristalsuiker en mix tot een soepje (haal vooraf wat mooie vruchten eruit voor de afwerking)
- ❖ Mix de eierdooiers, room en kristalsuiker tot een crème
- ❖ Vul een bord met de crème, druppel hierover wat van het soepje, leg wat vruchten in het midden, bestrooi met poedersuiker en caramelizeer met een brandertje
- ❖ Leg een bolletje sorbet in het midden en garneer met een blaadje munt



Kookclub De Kemphanen

Kempisch Genootschap ter bevordering van de eet-en tafelcultuur

Nov 2010