

Lende filet wild zwijn | cranberry saus spruitjes | romanesco | pastinaak

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p><u>Filet van wild zwijn</u> 800 g lende filet van wildzwijn peper en zout 50 g boter 2 laurierblaadjes 2 t knoflook 50 g geklaarde boter</p>	<p><u>Filet van wild zwijn</u> Maak de filet schoon; verwijder eventuele losse stukken, pezen en vliezen. Bewaar de afsnijdsels voor de saus. Kruid de filet met peper en zout. Verdeel de boter over de filet, en daarop de geplette knoflook. Doe de filet met de laurier in een vacuümzak en vacumeer. Leg het vlees 2 uur in een sous-vide van 56°C. Haal het vlees ca. 15 minuten voor opdienen uit de zak, maak droog en bak rondom bruin in geklaarde boter. Bewaar afgedekt met aluminiumfolie in de warmkast op een snijplank tot eindbewerking.</p>
<p><u>Cranberry saus</u> 1 ui 1 winterwortel 2 st bleekselderij arachideolie 2 laurierblaadjes 2 kruidnagels 1 el tomatenpuree - tube 50 ml rode wijnazijn 100 ml rode wijn 200 ml rode port 400 ml kalfsfond (pot) 50 ml diepvries cranberry's 50 g diepvries cranberry's 50 ml port 1 el honing</p>	<p><u>Cranberry saus</u> Maak ui, wortel en bleekselderij schoon en snijd in grove stukken. Bak dit op hoog vuur aan in arachideolie. Voeg ui, wortel en selderij toe en bak 3 minuten mee. Voeg laurier, kruidnagel en tomatenpuree toe en bak kort mee. Blus af met rode wijnazijn, rode wijn, 150 ml rode port en kalfsfond. Laat de saus ten minste 1 uur trekken en passeer door een zeef. Laat de saus verder inkoken tot 300 ml. Breng aan de kook en voeg 50 gr cranberry's toe. Laat ten minste 1 uur trekken en passeer door een zeef. Week de andere 50 gr cranberry's in de 50 ml port. Voeg de geweekte cranberry's met port toe aan de gereduceerde saus van cranberry's. Haal na 5 minuten de cranberry's eruit, voeg de honing toe en bewaar in de warmtekast. Completeer de saus zoals beschreven onder Eindbewerking en presentatie.</p>
<p><u>Romanesco en spruitjes</u> 10 diepvries romanesco roosjes 300 g spruitjes</p>	<p><u>Romanesco en spruitjes</u> Stoom de romanesco 8 à 10 minuten in de stoomoven op 150°C en kruid met peper en zout. Bewaar in de warmhoudkast tot eindbewerking. Verwijder van de spruitjes het buitenste blad en snijd de spruitjes in smalle reepjes (chiffonade). Stoof de spruitjes beetgaar in wat boter. Kruid met peper en zout. Bewaar tot eindafwerking in de warmtekast.</p>
<p><u>Pastinaak:</u> 600 g pastinaak 150 ml volle melk 150 ml room 3 kardemon peulen 50 g boter peper, zout</p>	<p><u>Pastinaak</u> Schil de pastinaak, snijd in stukken en kook ze in 15-18 minuten gaar in de melk en room met daarin tot een kruidenbultje gebonden en gekneusde kardemompeulen. . Giet af, bewaar het kookvocht en verwijder het kruidenbultje. Pureer met de staafmixer en voeg boter en eventueel kookvocht toe voor een gladde stevige puree. Wrijf deze door een zeef.</p>

MENU NOVEMBER 2024



	Breng op smaak met peper en zout en bewaar tot de eindbewerking in een spuitzak in de warmtekast.
<u>Koraal</u> 60 g zonnebloemolie 50 g water 10 g patentbloem 5 dr rode kleurstof zeezout	<u>Koraal</u> Meng alle ingrediënten goed met de garde, geen klontjes. Verhit de koekenpan met vlakke bodem (wok) op medium temperatuur. Mix het beslag nogmaals goed en herhaal dit voor elke volgende tuile – hoe beter gemixt, hoe kleiner de gaatjes. Schep 1 eetlepel van het mengsel in de pan en bak net zolang tot het niet meer bubbelt. Schep met spatel uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier. Bestrooi direct met zeezout.
<u>Eindbewerking</u> aardappelzetmeel koude boter peper en zout	<u>Eindbewerking en presentatie</u> Trancheer de filet in 10 porties en plaats op het bord. Breng de saus aan de kook en voeg de geweekte cranberry's met de port toe. Haal de cranberry's eruit en bewaar warm met de honing erbij. Breng de saus op smaak met peper en zout, bind eventueel met papje van aardappelzetmeel en monteer met wat koude boter. Plaats een quenelle van pastinaak puree op het bord daarnaast enkele roosjes romanescos en wat gestoofde spruitjes. Garneer met saus en koraal. 