



*Wijnig Keuze*

## **Klassiek Kerstmenu**

Voorgerecht:

***Rivierkreeft - Mango - Avocado***

Hoofdgerecht:

***Wilde Gans - Pastinaak - Gekleurde Peen - Ratafia***

Dessert:

***Chocolade - Limoen***

## Voorgerecht: (4 porties) *Rivierkreeft - Mango - Avocado*



### **Tartaar van Rivierkreeft**

- 250-300g Nederlandse Rivierkreeft
- 1 rode ui
- 3 eetlepels creme fraiche
- 3 eetlepels mayonaise
- 1/2 handje koriander
- 1/2 handje peterselie
- Limoen
- Peper
- Zout

### **Mango saus**

- 350g mango (vers/diepvries)
- Duimgrootte gember
- 10g boter (ongezouten)
- 1 rawitt/ scherpe peper
- 1.5tl kerriepoeder
- 1el suiker
- Zout
- Water

1 Avocado

### **Mango saus**

1. Snijd de mango in blokjes van 3 bij 3 cm
2. Zet een sauspannetje op een zacht vuur met een bodempje water en de boter
3. Voeg de mango toe, breng aan de kook en laat het in 5 minuten zacht koken
4. Rasp de gember, snijd de rawitt peper en voeg de kerrie, suiker en zout toe. Kook nog zachtjes 3 minuten door
5. Blender/Pureer het geheel tot een zachte glanzende saus
6. Proef of er nog meer zout of suiker nodig is
7. Laat afkoelen tot een koude saus (in de koelkast)

### **Tartaar van Riverkreeft**

1. Hak de rivierkreeftjes iets fijner met een scherp mes en doe in een kom
2. Snipper de rode ui fijn en voeg toe aan de kom
3. Snijd de koriander en peterselie fijn en voeg toe kom
4. Rasp het zest van de limoen en voeg toe aan de kom
5. Voeg de creme fraiche en mayonaise toe en roer alles tot een geheel
6. Breng op smaak met peper en zout

### **Opdienen**

1. Snijd de avocado in de lengte en vervolgens nogmaals door de lengte door de helft, zodat je vier lange kwarten krijgt
2. Verwijder de schil en snijd in dunne plakjes
3. Leg de plakjes overlappend neer zodat je een soort rondje krijgt
4. Steek de avocado uit met de grotere steekring en leg op het bord
5. Vul op de avocado de kleinere steekring met de tartaar van avocado en druk goed aan
6. Dresseer om de avocado met de mango saus en serveer

### **Wijnadvies**

Vol frisse witte wijn met fruitige & bloemige tonen. Deze kunnen op tegen het kruidige en pikante van de mango saus en in balans met de avocadotopping

#1 Cuvee Wit - De Linie, Nederland (Pinot Blanc, Gewurztraminer, Riesling) €12,75

#2 Pinot Gris - Moellinger (Elzas) Frankrijk €11,50

# Hoofdgerecht: (4 porties)

## Wilde Gans - Pastinaak - Gekleurde Peen - Ratafia

### Wilde Gans

- 2x Wilde gans filet (totaal 500g)
- 25 gram roomboter
- 1 takje tijm
- 1 takje rozemarijn

### Pastinaakpuree

- 2 pastinaken
- 1 blokje groentebouillon
- 100 - 250 ml halfvolle melk
- Klontje roomboter
- Peper
- Zout

### Ratafia saus

- Half handje blauwe rozijnen
- 250ml Ratafia Rouge
- 1.5 el creme fraiche
- 5g boter (ongezouten)
- 1 sjalotje
- 1 el honing

### Geroosterde oerwortel

- 6 gekleurde oerwortelen



### Pastinaakpuree

1. Snijd de pastinaken in blokjes van 3 bij 3 centimeter
2. Kook de pastinaken helemaal gaar in 25-30 in water met een blokje groentebouillon
3. Giet de pastinaak af en zet een blender klaar
4. Doe de pastinaak in de blender met 100ml melk
5. Blender tot een fluweelzachte puree door langzaam meer melk toe te voegen
6. Voeg een klontje roomboter toe, blender verder en breng op smaak met peper en zout

### Wilde Gans

1. Zorg dat de gans op kamertemperatuur is en snijd de vettige stukjes af. Snijd ook heel licht over de breedte smalle inkepingen om te voorkomen dat het vlees kromtrekt
2. Bak de vettige stukjes gans op laag vuur uit zonder olie of boter
3. Begin op laag vuur, verhoog langzaam en bak de ganzenfilets 2-3 minuten aan beide kanten.
4. Voeg de boter toe aan de pan en laat smelten. Voeg de tijm en rozemarijn toe.
5. Zet het vuur laag en bedruip de gans met de jus van boter en de kruiden
6. Laat de ganzenfilets minimaal 5 minuten rusten in aluminiumfolie en bewaar de pan voor de ratafia saus

### Geroosterde oerwortel

1. Verwarm de oven op 220 graden
2. Was de wortels en snijd in de lengte en daarna in partjes van 4 cm
3. Leg de wortels op een bakplaat en rooster in 6-8 minuten gaar

### Ratafia saus

1. Wel de rozijnen in een schaal met Ratafia tot de rozijnen onder staan voor 5-10 minuten
2. Snipper een sjalotje. Haal de tijm en rozemarijn uit de pan en voeg de sjalot toe
3. Bak glazig op een hoog vuur en blus af met de overige Ratafia en voeg de rozijnen toe
4. Voeg de boter, creme fraiche en honing toe en laat inkoken tot een gladde saus

### Opdienen

1. Smeer wat pastinaakpuree uit over een bord en leg er wat gekleurde peentjes naast
2. Snijd de gans in dunne plakjes en leg de helft van de filet per bord over de pastinaakpuree
3. Giet met een lepel een ruime portie Ratafia saus over de gans en serveer

### Wijnadvies

Een droge, kruidige en stevige rode wijn welke mee kan met de kruiden en specerijen van de pompoenvulling. De wijn moet niet al te veel tannine bevatten

- #1 DieciAnni Primitivo 2018 - Feudi di Guagnano (Salento) Italië €11,25
- #2 Les Sorts Syrah 2016 - Celler Masroig, (Monsant) Spanje (Syrah, Carinena) €15,25

## Dessert: (4 porties) *Chocolade - Limoen*



### **Chocoladetaartje**

- 150g boter
- 125g pure chocolade (80-85%)
- 2 eieren
- 2 eidooiers
- 70g suiker
- 50g bloem
- Rasp van een halve sinaasappel

### **Witte chocolade-limoenvulling**

- 150g witte chocolade
- 50ml limoensap
- Zest van 3/4 limoen

### **Witte chocolade-limoenvulling**

1. Pers 50ml limoensap uit
2. Zest 3/4 van een limoen
3. Breng in een steelpannetje de limoensap licht aan de kook
4. Voeg de zest en witte chocolade toe en smelt zacht
5. Wanneer helemaal gesmolten, doe dan de vulling in een kleine rechthoekige ovenschaal
6. Koel in de koelkast voor minimaal 1 uur

### **Chocoladetaartje**

0. Verwarm de oven voor op 180 graden
1. Smelt 125g boter en pure chocolade op laag vuur in een grotere sauspan
2. Breek de eieren en de eidooiers in een schaalpje
3. Voeg alle eieren langzaam toe en spatel door de gesmolten chocolade. Voeg 50g suiker toe. Voeg optioneel de sinaasappelrasp toe
4. Zeef de bloem en klop met een garde door het chocolademengsel tot dat het een egale massa is geworden
6. Vet kleine ovenschaaltjes/taartvormpjes van 9-11cm doorsnee in met boter en besprenkel met de overige suiker.
7. Klop de resterende suiker uit de ovenschaaltjes en vul tot iets onder de rand met de chocoladevulling.

### **Tot aan hier kan je het recept voorbereiden voor de aanvang van het kerstdiner!**

8. Snijd een soort blokjes/dobbelsteentjes van 3 bij 3 uit het witte chocolade-limoen mengsel dat hard geworden is.
9. Voeg 1 groot blokje van het witte chocolade-limoen mengsel in het midden van de ovenschaaltjes
10. Bak in de oven voor 11-13 minuten
11. Laat ze dan 1.5 minuut rusten en draai ze met een ovenhandschoen om op een bordje en serveer

### **Wijnadvies**

Een witte dessertwijn welke niet bijzonder 'donker' zoet is, vanwege de frisse limoenvulling (zoals PX Sherry). Denk aan Gewurztraminer, Ice Wine of Ratafia.

#1 Gewurztraminer - Moellinger (Elzas), Frankrijk €12

#2 Ratafia - Landgoed Heenwerf, Nederland €25

## **Bereidingstips**

*1. Maak het dessert tot aan stap 8 aan toe voordat de gasten komen. De kans is groot dat de keuken inmiddels een slagveld is en er voldoende wijn gedronken en geschonken is. Dit scheelt op de avond dus wat zorgen*

### *2. Voorgerecht*

*Zowel de tartaar van rivierkreeftjes als de mangosaus kunnen alvorens gemaakt worden voordat de gasten komen. Enkel de avocado kan niet alvorens gesneden worden omdat deze anders verkleurd*

### *3. Hoofdgerecht*

*De pastinaakpuree kan alvorens gemaakt worden en op de avond zelf opgewarmd worden in een steelpannetje, sous-vide of in de magnetron. Ook de wortelen kunnen alvorens gesneden worden zodat ze enkel nog in de oven hoeven te gaan. Eventueel kan de Ratafia saus ook eerder voorbereid worden, maar dan zal de saus de diepte missen die komt vanuit de pan waarin de gans bereidt is*

## **Benodigheden**

- Oven
- Fornuis
- Blender (Optioneel: Staafmixer)
- Steekringen van 7 en 9 centimeter
- Ovenschaaltjes 9-11 centimeter doorsnee
- (Optioneel: Spuitflesje voor mangosaus)

