

# PARKHEUVEL

Kreeft gevuld met pata negra, zoetzure wintergroenten, truffel vinaigrette

## VOORBEREIDING

1. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen.

**LET OP:** De hoeveelheid ingrediënten is soms wat meer dan je nodig hebt voor een fraaie opmaak. Je kunt de foto/video als leidraad nemen. Lees alle instructies eerst goed door.

## BORD OPMAKEN

1. Leg per persoon 6 reepjes zoetzure groente op het bord zoals op de video.
2. Leg daartussen 3 Pata Negra cilinders.
3. Verdeel dan de kreeft op het bord met de scharen goed zichtbaar zoals op de foto.
4. Leg bovenop de kreeft de saladpea, de cress en de amandelschaafsel.
5. Maak af met de truffelvinaigrette.

# PARKHEUVEL



Kreeft



Zoetzure groente



Cilinder Pata Negra



Cress en saladpea



Truffelvinaigrette



Amandelschaafsel

# PARKHEUVEL

## Beef tea dubbel getrokken ossenstaart, consommé, selderij, madeira

### VOORBEREIDING (zie ook video)

1. Zet voor nagerecht de crèmeaux en de ganache in de vriezer mocht dat nog niet gebeurd zijn.
2. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen.
3. Verwarm de bouillon in een pan tot het kookt.
4. Schudt de slagroom tot deze lobbijg is. Eventueel ook nog in een kom iets opkloppen.
5. Verwarm de kommen of soepborden voor in de oven op de laagste stand of in heet water.
6. Verwarm alvast de oven voor op 200 graden voor het hoofdgerecht.

### BORD OPMAKEN

1. Schep een lepel geplukte ossenstaart in in de kom.
2. Schep daar weer een lepel knolselderij bovenop.
3. Giet daar de hete bouillon overheen.
4. Schep daar een laag lobbige room bovenop.
5. Maak af met wat kerriepeoder, de aardappelkrokant en de bieslook.

# PARKHEUVEL



Knolselderij brunois



Geplukte ossenstaart



Ossenstaart bouillon



Aardappel krokant



Bieslook



Slagroom



Kerriepoeder

# PARKHEUVEL

## Bresse Kip ravioli, langoustines, bospaddenstoelen, kreeftensaus

### VOORBEREIDING

1. Bij onderstaande instructies zijn meerdere pannetjes nodig. Zet als nodig de ingrediënten na verhitting in een voorverwarmde kom apart.
2. Breng water aan de kook in een steelpan.
3. Verwarm de kreeftensaus, mag even koken.
4. Paddenstoelen verwarmen tot lauwwarm.
5. Verwarm de jus (kan au bain marie).
6. Laat de koekenpan goed heet worden en verhit de olie. Bak de langoustines 1 minuut aan op één kant en dan kort op de andere kant. Breng op smaak met een klein beetje zout en peper.
7. Haal de ravioli uit de vriezer en laat een paar minuten iets ontdooien.
8. Bestrooi de ravioli aan beide kanten met wat bloem. (Deze voorzichtig aanpakken).
9. Zet het vuur zachter zodat het water zachtjes kookt.
10. Verwarm de ravioli voorzichtig in kokend water met zout en een beetje olie gedurende 4-5 minuut tot de ravioli beetgaar is.
11. Verwarm de borden voor.

### BORD OPMAKEN

1. Schep de paddenstoelen op het midden van een voorverwarmd bord. Druk met de lepel licht aan.
2. Leg de ravioli op de paddenstoelen.
3. Leg op de ravioli de gebakken langoustine.
4. Schuim de kreeftensaus kort op met een garde of staafmixer.
5. Schep de kreeftensaus om het gerecht.
6. Schep wat gevogeltejus erop.
7. Maak het gerecht af met bieslook.

# PARKHEUVEL



Kreeftensaus



Paddenstoelen



Langoustines



Ravioli



Jus



Bieslook



Bloem

# PARKHEUVEL

Vol au Vent korstdeeg met veluws hertenstoof,  
spruitenbitterbal, chartreuse jus

## VOORBEREIDING (zie ook video)

1. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen.
2. Zet op een schaal met bakpapier de Vol au Vent in de voorverwarmde van 200 graden tot deze goudbruin zijn. (7-9 minuten). Zet de oven daarna terug op 120 graden.
3. Vul ondertussen 3 aparte schaaltjes met bloem, panko en het eiwit.
4. Rol de spruiten achtereenvolgens door de bloem, het eiwit en de panko zoals op de video. (2 per persoon)
5. Frituur of bak de spruiten in een pan met een ruime laag hete zonnebloem of andere olie. (ongeveer 1 1/2 minuut)
6. Breng deze op smaak met een beetje zout. Halveer met een scherp mes of broodmes 1 van de 2 spruiten.
7. Verwarm de reejus in een pan.
8. Verwarm de borden voor in de oven of heet water.
9. Haal voor het nagerecht alvast de crèmeaux en de ganache uit de vriezer. Leg deze alvast op de borden terwijl deze nog bevroren zijn.

## BORD OPMAKEN

1. Leg drie schijven zoetzure biet aan de zijkant van het bord.
2. Leg op 2 schijven een halve spruit en op de andere schijf een hele spruit.
3. Haal de Vol au Vent uit de oven en leg op het bord.
4. Maak af met de reejus.



# PARKHEUVEL



Eiwit



Spruiten



Vol au vent ree



Bloem



Panko



Reejus



Zoetzure biet



# PARKHEUVEL

Mango passievrucht, cremeux, pure chocolade,  
sponge-cake, long-pepper

## VOORBEREIDING

1. Haal de ingrediënten uit de koelkast en vriezer.

## BORD OPMAKEN

1. Leg voorzichtig de crèmeaux iets midden op het bord zoals in de video.
2. Leg daar 2 maal de ganache (kogels) op en naast.
3. Spuit bolletjes mango gel en chocolade crème op en naast de ring zoals op de video en foto.
4. Verdeel een paar stukjes cake op de ring.
5. Leg daar wat basilicum cress tussen.
6. Maak af met een flinke lepel passievrucht vinaigrette midden in de ring.

# PARKHIEUVEL



Spongecake



Crèmeux mango passievrucht



Chocolade ganache



Mango gel



Chocolade crème



Passievrucht vinaigrette



Basilicum cress