



Wildgerechten met  
**Debic Culinaire Original**  
gecreëerd door  
**de Orde der 33 Meesterkoks van België**



Als talenten samensmelten.

## DEBIC CULINAIRE ORIGINAL

De perfecte kookroom voor iedere chef



Beste collega chefs,

Debic Culinaire Original werd vele malen gekopieerd maar nooit geëvenaard. Door zijn laag vetgehalte respecteert Debic Culinaire Original de overige ingrediënten in een bereiding en zorgt voor meer stabiliteit bij sausbereidingen. Deze room voldoet aan de hoogste eisen op het vlak van smaak en textuur. Aanbevolen voor alle hartige toepassingen (koud & warm), geschikt voor iedere bereidingsvorm en elk type keuken. Belgische

chefs rekenen al meer dan 15 jaar op onze vertrouwde receptuur.

In deze publicatie heeft Debic gekozen voor 14 hoogstaande meesterkoks om Debic Culinaire Original onder uw aandacht te brengen en deze uitgave een lekker smaakje te geven.

In naam van Debic en van alle leden van De Orde der 33 Meesterkoks van België wens ik u veel leesplezier met de recepten en als u straks achter het fornuis staat, wens ik u nu al een smakelijk culinair hoogtepunt.

Hans D'heer

**Erelid van De Orde der 33 Meesterkoks van België**

Culinair Adviseur FrieslandCampina Professional

- Dikt snel in
- Overheerlijke roomsmak
- Schift niet en er treedt geen vetseparatie op, zelfs niet bij toevoeging van zuren of alcohol
- Geschikt voor regeneratie
- Kookbestendig
- Diepvriesbestendig



Als talenten samensmelten.



## Trouw aan topproducten! Veertien topgerechtten met wild.

Veertien topchefs die zich uitleven in de bereiding ervan met Debic Culinaire Original.  
De Orde der 33 Meesterkoks van België demonstreert in deze brochure dat wild perfect te rijmen valt met een heerlijk scheutje room.

Maar wild betekent zeker niet alleen eend, hert of haas...  
Wild gaat evenzeer over vis, groenten, kruiden en nog veel meer. Wij hebben het dan niet over kweekvis, onrijpe groenten of overdreven exotisch gedoe. Nee, wij richten ons vooral op het rijke palet aan schitterende producten van eigen bodem. Dagvers aangevoerd en aan de man gebracht in vroegmarkten, vismijnen en groothandels.

U raadt het, wij breken een lans voor goede producten in de keuken van de beste producenten. Producten die binding hebben met uw streek en met het seizoen. Producten waarmee u graag bij uw klanten voor dag komt om hen het mooiste 'moment suprême' te schenken.

Alleen door dit beginsel aan te hangen zullen twijgjes bomen worden en zullen goede eetcafés, lekkere bistro's en exquisite restaurants furore maken. De Orde der 33 Meesterkoks zweert trouw aan deze visie. Trouw aan topproducten! Om het met een boutade te zeggen: alleen het beste is goed genoeg.

In deze publicatie laat Debic de Orde der 33 Meesterkoks van België hun gang gaan. Zij demonstreren de ongekende mogelijkheden van wild in combinatie met Debic Culinaire Original. Er is geen chef die zijn keuken niet professioneel verrijkt met het machtige gamma producten van Debic. Want Debic denkt mee met de allergrootste chefs en luistert vooral naar hun noden.

In naam van alle leden van De Orde der 33 Meesterkoks van België wens ik u alvast veel leesgenot en een smakelijk culinair hoogtepunt achter het fornuis!

**Stéphane Buyens**

President van De Orde der 33 Meesterkoks van België

voorwoord

**Secretariaat en inlichtingen:**  
Anthony Van Huysse - Secr. Generaal

**Orde der 33 Meesterkoks van België vzw**  
Vereniging van Patroon-Keukenchefs  
Sneeuwklakjeslaan 8  
8400 Oostende  
T 059.70.32.37  
www.33masters.com, info@33masters.com



Als talenten samensmelten.

**Frederic Cornuau**  
**Restaurant Le Jardin de Caroline,**  
**Housse-Blégny**  
 Ardense hindefilet gebakken in een koekje van  
 seizoensgroentjes, room van aardpeer met truffels

**Eddie Deketelaere**  
**Restaurant l'Ecailler, Liège**  
 Gebraden hazenrug, rosé, boujies in ragout, emulsie van  
 morillepaddenstoelen en brokjes speculoos, espuma van  
 bosbessen en straafjes pastinaak met honing

**Pierre Résimont**  
**Restaurant l'Eau Vive, Profondeville**  
 Gemarineerde zalm met kruiden; Mechelse asperges  
 met kaviaar, croque met gekonfijte kippenmaag

**Stéphane Buyens**  
**Hostellerie Le Fox, De Panne**  
 Wilde Kabeljauw

**Deghaye Yvon**  
**Salons du Bearevoir, Alleur**  
 Filet Mignon van hinde, op lage temperatuur gebakken,  
 zachte mosterdroomsaus, comté aardappelkroketten

**Frans Vandeputte**  
**Le Château de Strainchamps, Fauvillers**  
 Fransburger van ree, champignoncrèmesoep

**Guy Lefevere**  
**Restaurant La Bergerie, Lives-sur-Meuse**  
 Waier van gebraden fazant met 'fine champagne'  
 roomsaus

**Ronald Stas**  
**Restaurant Lipsius, Overijse**  
 Hertenkroontje 'Harlekin' pannacotta van rode biet,  
 Jonagold in witte wijnstroop met steranijs en kaneel,  
 flan boschampignons

**Jean-Louis Hausman**  
**Hostellerie La Villa des Roses, Aywaille**  
 Luitse hazenrug

**Thierry Fauvaux**  
**Restaurant La Croustade, Heusy**  
 Reeflet met korst van eekhoornjiesbrood, room van tijm  
 en coulis van groene selder, puree van peterseiwortel en  
 bosbessengelée

**Maurice Caerdinael**  
**Hotel Restaurant Jean de Bohême, Durbuy**  
 Medallion van hinde met cantharellen, krokant zakje van  
 Chutney van gedroogde vruchten, gebakken polenta

**Roger Simul**  
**Restaurant Le Charmes Chambertin, Clemont**  
 Loempia van hazenrug met crème van bieten,  
 kruidenmousseline

**Bogaert Filip**  
**Restaurant Molenberg, Zwevegem**  
 Reeboknooijes met donkere mosterd en  
 jeneverbessen

**Lieven Demeestere**  
**Restaurant Arenberg, Heverlee**  
 Hazenrug met rode kool, crème van  
 hoespaddenstoelen en zelf van witloof en peperkook



8

## Lieven Demeestere

Restaurant Arenberg

Heverlee

## Hazenrug met rode kool, crème van bospaddenstoelen en zalf van witloof en peperkoek.

Ingrediënten voor 4 personen

2 stuks hazenrug, ontbeend en ontvlied  
5 dl coulis van rode kool (= rode kool op klassieke manier  
bereiden, in de thermomix en passeren)  
4 g agar-agar  
250 g gemengde bospaddenstoelen  
1 sjalot  
100 g jus van wild, ingekookt

**2 dl Debic Culinaire Original**  
200 g witloof  
100 ml kippenbouillon  
100 g peperkoek  
zeste van 1 sinaasappel  
250 g stoemp van spruitjes  
truffeljus

Bereiding

Hazenfilets op de grill kleuren, 5 minuten in de oven op 180 °C en afkruiden.

Coulis van rode kool opwerken met de agar, op plaat gieten en in bandjes snijden.

Champignons en sjalot aanstoven, **Debic Culinaire Original** en wildjus toevoegen, goed laten doorkoken, truffeljus toevoegen en heel fijn en schuimig mixen, passeren.

Witloof aankleuren, bevochtigen met kippenbouillon, peperkoek toevoegen + inkoken. Thermomix en in spuitbus doen.



9



## Bogaert Filip

Restaurant Molenberg

Zwevegem

## Reeboknootjes met donkere mosterd en jeneverbessen

Ingrediënten voor 4 personen

- 4 dl room **Debic Culinaire Original**
  - 600 g reebokfilets, gekuist
  - 2 el gehakte sjalotjes
  - 1 el geplette jeneverbessen
  - 2 dl jonge jenever
  - 2 dl rode wijn
  - 2 el donkere mosterd (Tierentyn)
  - 1/2 dl crème de cassis
  - 150 g boter
  - 2 dl kalfsfond
- Wat gebakken boschampignons en blokjes knolselder

### Bereiding

De reebokfilets goed kruiden met peper en zout, deze in de helft van de boter aankleuren gedurende 2 min. langs beide zijden. Het vlees uit de braadpan halen en warm houden.

De fijngesnipperde sjalot in de braadboter lichtjes aanstoven zonder te kleuren, de pan deglaceren met de jenever en de rode wijn.

Vervolgens de kalfsfond, de donkere mosterd en de jeneverbessen even laten uitkoken, de **Debic Culinaire Original** eraan toevoegen en alles eventjes laten inkoken.

Dan door een fijne zeef gieten en opwerken met de rest van de boter en de crème de cassis.

De boschampignons aanstoven met wat sjalot en de geblancheerde knolselderblokjes aankleuren in boter en bestrooien met pijpajuin.

De reebokfilets 6 minuten in een voorverwarmde oven van 200°C laten bakken.

De saus goed opwarmen.



### Presentatie

De mengeling van boschampignons en knolselder in het midden van de warme borden schikken, de reebok in nootjes snijden en rond de garnituur schikken.

Oversausen en afwerken met een kruidentuiltje.



## Roger Simul

Restaurant

Le Charmes Chambertin

Clermont

## Loempia van hazenrug met crème van bieten, kruidenmousseline

Ingrediënten voor 4 personen

- 2 hazenruggen of twee hazen
- 400 g gemengde bospaddestoelen  
sjalot, look, bieslook
- 8 vellen brickdeeg
- 500 g gekookte biet
- 1 kg aardappelen voor puree  
bieslook, platte peterselie, dragon....
- 1 ei
- 50 g boter
- 1 dl **Debic Culinaire Original**
- 5 dl wildfond
- 100 g verse boter  
Sojasaus en balsamicoazijn

Bereiding

De hazenruggen ontbenen en ze schoonmaken en ze aanbraden op hoge temperatuur met olie en boter.

Laten afkoelen, dan in het midden insnijden en farceren met de boschampionns die zijn aangebakken in boter samen met de sjalot, de look en bieslook. Dicht doen en goed inpakken in het brickdeeg.

8 tot 10 minuten in heteluchtoven plaatsen op 180°C.

De wildfond met de sojasaus en de balsamicoazijn tot de helft laten inkoken.

De gekookte biet in kleine stukjes eronder mengen samen met de **Debic Culinaire Original** en 5 minuten laten stoven, dan een klontje boter toevoegen, door een puntzeef zeven of gewoon zeven en opkloppen met boter (keukenmixer).

Puree maken en fijngesneden verse kruiden vermengen.





## Maurice Caerdinael

Hotel-Restaurant

Jean de Bohême

Durbuy

## Medaillon van hinde met cantharellen, krokant zakje van Chutney van gedroogde vruchten, gebakken polenta

Ingrediënten voor 4 personen

8 medaillons van hinde van ± 70 gr.  
600 g cantharellen  
zout naar wens, gemalen zwarte peper, druivenpitolie

1 dl **Debic Culinaire Original**  
4 dl wildfond  
½ bundel bieslook  
100 g polenta (mais griesmeel)  
60 g boter (40 + 20)  
4 dl kippenbouillon  
½ dl **Debic Bakken & Braden**

*Chutney van gedroogde vruchten:*

100 g gedroogde vijgen  
100 g rozijnen  
100 g gedroogde abrikozen  
1 dl sinaasappelsap  
1 dl rode wijn  
1 kleine ui  
2 sneden Ardense ham  
blaadjes filodeeg

Bereiding

*Cantharellen:*

- De cantharellen reinigen. Bakken met druivenpitolie.
- Laten uitlekken en het vruchtwater bewaren.
- Op het einde afwerken met boter.
- Op smaak brengen.

*Polenta:*

- De kippenfond laten koken met 10g boter.
- De polenta toevoegen en kort laten koken.
- Op een beboterd, vetvrij papier plaatsen en laten afkoelen.
- 2 kleine ringen snijden met een dresseerring per persoon.
- Voor het opdienen de polentaschijfjes lichtjes laten kleuren.

*Chutney van gedroogde vruchten:*

- De gesneden ui lichtjes smoren, sinaasappelsap en rode wijn toevoegen, ook de vooraf gesneden gedroogde vruchten en julienne van Ardense ham.

- 15 minuten laten bakken.

- Een balletje maken en in het filodeeg verpakken.
- Het deeg bijna laten koken met gesmolten boter.
- In de oven plaatsen op 180°C tot lichtjes gekleurd.

*Saus:*

- De wildfond en het bakvocht van de cantharellen tot de helft laten inkoken en **Debic Culinaire Original** toevoegen.
- Nog laten inkoken tot een smeug geheel.
- Op smaak brengen.

*Hinde:*

- De hinde medaillons kleuren met **Debic Bakken & Braden** en olie.
- Kruiden en 3 tot 4 minuten laten koken.



Presentatie:

- 2 polentaschijfjes
- de hindemedallions
- de cantharellen

Saus overgieten, het zakje met gedroogde vruchten schikken. Garneren met takjes bieslook over de cantharellen



## Thierry Fauviaux

Restaurant La Croustade

Heusy

# Reefilet met korst van eekhoortjesbrood, room van tijm en coulis van groene selder, puree van peterseliewortel en bosbessengelei

Ingrediënten voor 4 personen

500 g reefilet  
50 g broodkruim  
75 g zachte boter  
25 g droog eekhoortjesbrood  
500 g peterseliewortel  
2 dl **Debic Culinaire Original**

1 dl wildfond  
1 dl **Debic Culinaire Original**  
verse tijm  
peper en zout

200 g blad van groene selder

200 g verse bosbessen  
1 dl witte wijn  
100 g suiker  
5 g agar-agar

### Bereiding

Het broodkruim mixen met het eekhoortjesbrood, boter toevoegen, zout en peper en fijntjes uitsmeren, koel bewaren en in vormpjes met 3 cm diameter snijden.

De peterseliewortel in gezouten water koken, laten uitlekken en drogen, de room aan de kook brengen en mixen met de peterseliewortel.

De wildfond tot de helft inkoken met de **Debic Culinaire Original**, de verse tijm toevoegen en op smaak brengen.

De selder blaadjes blancheren, laten uitlekken en afkoelen en mixen met een beetje water, op smaak brengen.

Een siroop bereiden met de witte wijn en de suiker, de bosbessen toevoegen en langzaam opwarmen, ¼ L sap opzij zetten, de agar-agar toevoegen en aan de kook brengen, in vierkante vorm gieten, ½ cm dik.

De reefilet op smaak brengen en kleuren, twee minuten in de oven plaatsen op 150°C, laten rusten.

De reefilet in 8 mootjes snijden, een plakje van de korst van het eekhoortjesbrood bovenop plaatsen en onder de rooster leggen.



### Presentatie

De peterseliewortel met de spuitzak op een warm bord spuiten. De bosbessengelei uitsteken en decoreren met bosbessen, de reefilet en de twee sauzen.



## Jean-Louis Hausman

Hostellerie La Villa des Roses

Aywaille

### Luikse hazenrug

Ingrediënten voor 4 personen

- 1 hazenrug
- 300 g reepjes ui
- 150 g gezouten spek
- 50 g boter
- 2 renetappels
- 150 g bosbessen
- 250 g Corne de bélier peultjes
- 4 dl **Debic Culinaire Original**
- 35 jeneverbessen
- 10 cl Péket jenever
- 1 koffielepel Luikse siroop
- vierkruidenpoeder, zout, peper, suiker
- 2 kaneelstokjes

#### Bereiding

De hazenrug bijsnijden en ontzenuwen. De kleine uitjes reinigen en glaceren. Op smaak brengen met vierkruidenpoeder zout en peper, aan alle kanten kleuren en in de oven bakken op 210 °C gedurende 8 minuten, regelmatig omdraaien en veelvuldig regelmatig bedruipen.

Warm bewaren.

Het aanbakzout losmaken en blussen met Péket jenever, **Debic Culinaire Original** toevoegen en de vooraf geplette jeneverbessen, de lepel Luikse siroop en laten inkoken. Door een puntzeef zeven en kruiden naar believen.

Voor de garnituur, de spekblokjes aanbakken, de geglaceerde kleine uitjes toevoegen en enkele jeneverbessen. De renetappels uithollen en ze in de suikersiroop pochieren met de kaneelstokjes. De bosbessen koken in een beetje siroop. De renetappels vullen met de gekookte bosbessen. De Corne de Bélier peultjes koken in de schil.



#### Presentatie

De hazenrug op het bord schikken samen met de garnituur. Zo ook de 2 renetappels met bosbessenvulling en de Corne de Bélier peultjes.



## Ronald Stas

Restaurant Lipsius

Overijse

# Hertenkroontje 'Harlekijn' pannacotta van rode biet, Jonagold in witte wijnstroop met steranijs en kaneel, flan boschampignons

Ingrediënten voor 4 personen

4 hertenkroontjes  
25 cl wildjus  
**2,5 dl Debic Culinaire Original**  
100 g knolselderpuree  
4 halve jonagold  
2 gepocheerde rode bieten  
**10 dl Debic Panna Cotta**  
1/2 l witte wijn  
200 g suiker  
4 steranijs  
2 kaneelstokken

Voor de flan:

6 eieren  
**4,5 dl Debic Culinaire Original**  
250 g gehakte boschampignons  
Cognac

### Bereiding

Schroei de kroontjes in hete pan gedurende 2 minuten, verwijder deze en houd warm, blus de pan met cognac, voeg de wildjus toe, laat inkoken tot 60 % en houd de helft apart.

Voeg bij de overige helft de room **Debic Culinaire Original** toe en laat inkoken tot gewenste dikte. Pureer de rode biet met de **Debic Panna Cotta** en maak er quenellen van. Pocheer de appelen in de stroop tot ze zacht krokant zijn. Stort de flan die in bain-marie in de oven is gegaard, uit de vormpjes.



### Presentatie

Dresseer de kroontjes op een bord, versier met de garnituren, verwarm de 2 sausjes en nappeer deze over het kroontje.



## Guy Lefevere

Restaurant La Bergerie

Lives-sur-Meuse

## Waaier van gebraden fazant met 'fine champagne' roomsaus

Ingrediënten voor 4 personen

1 fazant	3 bintje aardappelen
20 g boter	¾ l kippenbouillon
zout en peper	1 soeplepel <b>Debic Culinaire Original</b>
3 sjalotjes	Zout en peper
½ knoflookbol	muskaatnoot
2 stengels groene selder	5 g boter
40 g champignons	2 aardperen
½ dl cognac	400 g stobbezvam
geconcaseerde peper	20 g boter
1 dl droge witte wijn	zout/gemalen peper
2 dl kippenbouillon	2 middelgrote bieten
<b>3 dl Debic Culinaire Original</b>	5 g boter
1 koffielepel mosterd	10 g honing
10 g boter	Zout/peper
1/6 knolselder	
400 g pompoen	

### Bereiding

*De gebraden fazant:* De fazant leegmaken en opbinden. Kruiden met zout en peper en laten aanbakken in boter in een braadpan. In de oven plaatsen op 180°C gedurende +/- 40 minuten en regelmatig bedruipen. Uit de oven halen. De fazant trancheren en het karkas bewaren voor de saus.

*Voor de 'fine champagne' roomsaus:* Het karkas van de fazant in grote stukken verdelen, in een kookpan doen en laten zweten. De groenten in blokjes snijden met look en bij het karkas voegen. Alles lichtbruin aanzetten in boter en flamberen met cognac, geconcaseerde peper toevoegen. Met witte wijn en gevogelbouillon overgieten en bijna volledig reduceren. De **Debic Culinaire Original** en de mosterd toevoegen en alles laten sudderen. Door een puntzeef zeven en zoveel mogelijk het vocht uitdrukken; opnieuw op het vuur plaatsen om een gelijkmatige saus te bekomen. Eventueel bijkruiden, de saus oproeren met een klontje boter. Laten emulgeren.

*De mousseline van knolselder en pompoen:* De groenten schoonmaken, snijden en spoelen. Met bouillon overgieten en zachtjes laten

koken. Afgieten en al roerend laten indrogen op een zeer zacht vuur. Pureren in de passe-vite en de boter en de **Debic Culinaire Original** toevoegen. Met zout, peper en nootmuskaat op smaak brengen opzij zetten.

*Aardperen chips:* De groenten wassen en ze dan in flinterdunne schijfjes snijden. Deze schijfjes blancheren in koken water en laten afkoelen in ijswater, in een doek drogen. De geblancheerde aardperen bakken in een frituurpan op 160°C en op smaak brengen met zout.

*Gebraden stobbezvam:* De champignons wassen en laten afdruipen. In hazelnotenboter bakken en op smaak brengen. Opzij zetten.

*Gekonfijte knolselder:* De knolselder schoonmaken en gaar stomen. Laten afkoelen en in stukken verdelen. Deze stukken in een kleine pan met boter lichtjes aanbakken en op smaak brengen met zout en peper. De honing toevoegen en zachtjes laten konfijten op de hoek van het fornuis. Opzij zetten.



### Presentatie:

Het wit van de fazant in dunne plakjes snijden en de boutjes bewaren voor de repasse. De 'fine champagne' roomsaus omheen de waaier van de fazant leggen. De gekonfijte stukjes knolselder schikken met bovenop een quenelle van mousseline van knolselder/pompoen, afwerken met chips van aardpeer. Tot slot nog enkele gebakken champignons.



Frans  
Vandeputte  
Le Château de Strainchamps  
Fauvillers

## Fransburger van ree, champignoncrèmesoep

### Ingrediënten voor 4 personen

400 g hindefilet, ontvliesd  
200 g Parijse paddenstoelen of weide paddenstoelen  
6 sjalotjes  
**3 dl Debic Culinaire Original**  
2 uien  
2 Chinese pleurote eringy of eekhoortjesbrood  
Ketchup (zie recept hieronder)

### Voor de blinis Vonasienne:

500 g bintjes  
2 eieren  
**2 dl Debic Culinaire Original**  
50 g bloem  
peper en zout  
versnipperde verse kruiden (kervel, peterselie, dragon, bieslook)

### Bereiding

#### Ketchup:

Tomaat, azijn, suiker, zout, peper, kruidnagel, kaneel, ui en selder gaarstoven en mixen, smaak nagaan en zeven. In een spuitfles gieten.

#### Crêpes Vonasienne:

Pureer 500 g gekookte bintjes, klop er 2 eieren door, voeg er 2 dl **Debic Culinaire Original** bij en 50 g bloem. Kruiden met peper en zout. Meng er wat verse versnipperde groene kruiden door. Goed mengen en de smaak nagaan. Met het mengsel bakt men blinis van 10 cm doorsnee.

#### Sjalotjes:

Stoof de fijn versneden sjalotjes gaar en kruid met peper en zout. Warm houden.

#### Velouté agaric des près:

Breng 3 dl **Debic Culinaire Original** aan de kook, voeg dan de 200 g versneden weide paddenstoelen of Parijse paddenstoelen aan toe. Even doorkoken, kruiden met peper en zout, mixen, de smaak nagaan en zeven. Warm houden.

#### Uiringen:

Snijdt de gepelde uien in ringen, haal ze door een met peper en zout gekruide melk, laten uitlekken, in de bloem wentelen en mooi goudgeel en krokant frituren. Op keukenpapier leggen, bestrooien met wat zout en op een warme plaats laten drogen.

#### Pleurote eringy:

Bak fijne plakken Chinese pleurote eringy in boter gaar en kruiden.

#### Fransburger:

Snijdt het hindenvlees in kleine blokjes, kruiden met peper en zout. Vorm dan een Duits biefstukje van 100 g. Bak deze rosé en houd warm voor de dressage.



### Presentatie

Op een groot warm plat bord maakt men een spiegel met de Parijse paddenstoelen velouté. Dan schikt men mooi in het midden van de spiegel een aardappel-blinis. Daarop legt men wat gaar gestoofde sjalot met daarboven een Duits biefstukje. Wat ketchup, de krokante uienringen waarover men de gebakken eringy legt. Versier tot slot het bord met enkele lijntjes ketchup.



## Deghaye Yvon

Salons du Beaufort

Alleur

### Filet Mignon van hinde, op lage temperatuur gebakken, zachte mosterdroomsaus, comté aardappelkroketten

Ingrediënten voor 4 personen

1 kg hindefilet  
voldoende hoeveelheid zout, peper, boter

Groenten:

1 dikke raap  
150 g knolselder  
2 grote wortelen  
100 g peulen  
200 g rode nerf spinazie  
1 beboterd sjalotje

Zachte mosterdroomsaus:

100 g mosterd  
20 g ingekookte runderbouillon  
2 dl **Debic Culinaire Original**

Comté aardappelkroketten:

120 g jonge cantalkaas  
125 g droge aardappelpuree  
25 g gesmolten boter  
voldoende hoeveelheid Anglaise  
(bloem, ei, chapelure)

Bereiding

*Zachte mosterdroomsaus:*

Mix in een blender alle ingrediënten en opwarmen op een zacht vuur.

*Kroketten:*

In de comté, 4 staaftjes van 8 cm lengte op ½ cm snijden. De pulp van de aardappelen mengen met de gesmolten boter, één voor één uitsmeren op 2 mm dikte, 1 staaftje comté opleggen, alles oprollen en koel bewaren. Paneren 'à l'anglaise' (met bloem eiwit en paneermeel). Opnieuw koel bewaren. Na het bakken op 160°C, ontvetten op keukenpapier

*Cuisson van vlees*

Bijsnijden, ontzenuwen en indien nodig de ketting verwijderen van de hindefilet. Met fijn zout kruiden, 12 gr/kg (NAUWKEURIG!).

Inpakken in folie. Bakken op 65°C in een stoomoven gedurende ongeveer 20'. Bij het opdienen nog bijkleuren in boter.



Presentatie:

Twee plakjes van de filet op een bord dresser samen met een kroket. De mosterdroomsaus bijvoegen en de geblancheerde en geglaceerde groenten schikken naast de boterspinazie.



28

## Stéphane Buyens

Hostellerie Le Fox

De Panne

Met dank aan:

Geert van Hulle  
Max Milonton  
Wilem Koopman

## Wilde kabeljauw

Ingrediënten voor 4 personen

400 g kabeljauw  
8 sneden lardo di colonata  
1/2 broccoli  
1 rode biet  
50 g spelt  
120 g Keiemtaler  
100 g foie d' oie  
5 dl **Debic Culinaire Originale**  
250 g Eringy champignons  
75 g Enoki  
50 cl balsamiek azijn

50 cl bruine fond  
10 g suiker  
Boter  
Peper en zout

Bereiding

Rode biet schillen en in kleine stukjes portioneren. Opzetten in 1/3 witte azijn en 2/3 water tot de rode biet juist onder staat.

Laten koken tot de rode biet zacht is, rode biet mixen in een blender en kookvocht bijvoegen naargelang de dikte. Broccoli garen in gezouten water. Mixen met een nootje boter en kookvocht naargelang de dikte tot een gladde massa, afkruiden met peper en zout.

Spelt juist onder zetten met water, laten koken en 20 minuten laten staan.

*Parfait van foie d' oie:*

Foie d' oie even in de microgolfoven gedurende 2 minuten op 800 watt. Foie scheiden van het vet, en kruiden. Room half vast opslagen. Foie fijn mixen en onder de **Debic Culinaire Original** spatelen.

De balsamiek azijn samen met de suiker en de bruine fond laten inkoken tot een stroperige massa.

2 sneden lardo naast elkaar leggen de vis samen met de Keiemtaler erop schikken en kruiden met peper. Dit geheel mooi oprollen in de lardo.

De parfait van foie opwarmen en afsmaken. De champignons even kort aanstoven in de boter. Pommade van broccoli opwarmen. Spelt opwarmen met een nootje boter. Saltimboca even aankleuren en gedurende 11 minuten in de oven op 180 °C.

Dresseren naar gelieve en afwerken met toetsen rode biet.



29



## Pierre Résimont

Restaurant l'Eau Vive  
Profondeville

## Gemarineerde zalm met kruiden: Mechelse asperges met kaviaar, croque met gekonfijte kippenmaag

Ingrediënten voor 4 personen

*Bereiding van de zalmfilets:*

1 kg suiker  
1 kg zout  
10 citroenen (schil en sap)  
5 sinaasappels (schil en sap)  
10 g geconcaseerde peper  
15 g geconcaseerde korianderzaadjes  
1 geutje ricard

16 uur laten marineren  
spoelen en goed drogen

Bereiding

De asperges uithollen en opvullen met **Debic Culinaire Original**, gemengd met de **Debic Crème Fraîche Spécialiteit**. Versieren met wat kaviaar en kervel.

50 g ganzenvet opkloppen en een balletje vormen op een broodkorst.

De salade van de kippenmaagjes bereiden met de boontjes, de broodkorstjes en wat olijfolie. Dresseren.

4 Mechelse asperges  
**0,3 dl Debic Culinaire Originale**  
10 g kaviaar  
50 g ganzenvet  
1 tomaat  
100 g boontjes  
3 gekonfijte kippenmagen  
broodkorstjes

**0,3 dl Debic Crème Fraîche Spécialiteit**  
kervel



Als talenten samensmelten.



## Eddie Deketelaere

Restaurant l'Ecailler

Liège

# Gebraden hazenrug, rosé, boutjes in ragout, emulsie van morillepaddenstoelen en brokjes speculoos, espuma van bosbessen en staafjes pastinaak met honing

Ingrediënten voor 4 personen

*Ragout van de boutjes:*

4 boutjes  
2 kleine uien  
2 winterwortelen  
1 teentje knoflook  
1 borrelglasje jenever  
4 kruidnagels  
zout/ zwarte peper  
olijfolie  
2 dl wildfond  
2 dl rode wijn (1/2 ingekookt)

*Brunoise van:*

100 g knolselder  
100 g winterwortelen  
100 g courgette  
1 hazenrug

*Emulsie van morillepaddenstoelen:*

200 g steeltjes van morillepaddenstoelen  
250 cl saus van ragout  
10 g speculoospasta  
150 g morillepaddenstoelen  
7 dl **Debic Culinaire Original**

*Espuma van bosbessen (10 couverts):*

½ l **Debic Culinaire Original**  
400 g bosbessen  
zout en peper

### Bereiding

*Ragout van de boutjes:*

De boutjes ontbenen, in blokjes snijden, 12 uur laten marinieren in laagjes met ui, wortelen, look, jenever, kruidnagel, zwarte peper, olijfolie. Afklaren, 1 uur laten uitlekken, alle vooraf gezouten en gemarineerde blokjes bakken. De kruidige garnituur laten slinken, flamberen met jenever. De hazenrug kleuren met gebrande bloem, met de wildfond overgieten, de ingekookte rode wijn toevoegen, zachtjes braden in de oven gedurende ongeveer 1 uur. De saus inkoken, op smaak brengen en een hoeveelheid opzij zetten voor de hazenrug. Een brunoise maken van in fijne blokjes gesneden groenten in zout gekookt en op de ragout leggen.

*Hazenrug:*

De hazenrug op smaak brengen, aanbraden en rosé bakken.

*Emulsie van morillepaddenstoelen:*

De steeltjes van de paddenstoelen in boter laten slinken, overgieten

met de ragout saus, speculoospasta en **Debic Culinaire Original** bijvoegen. Alles mixen, door een puntzeef gieten en op smaak brengen. De gesneden paddenstoelen stoven in boter zodat ze zweten, ze laten uitlekken en dan in boter bakken met de gehakte sjalot. De emulsie van de morillepaddenstoelen toevoegen en op smaak brengen.

*Espuma van bosbessen (10 couverts):*

Alles koken + zout en peper. Op smaak brengen. Door een fijne zeef zeven, in de sifon gieten. Koel bewaren gedurende 12 uur.

*Stafjes pastinaak:*

Schoonmaken, stafjes maken van 1 cm x 6 cm. Blancheren in gezouten water. Laten uitlekken. Bakken in geklaarde boter en afwerken met honing.

*Gesmoorde witloofkropjes*

2 uur laten uitlekken. In bloem eiwit en kruidig paneermeel wentelen. Bakken op 175°C.





34

## Frederic Cornuau

Restaurant Le Jardin de Caroline

Housse-Blégnny

### Ardense hindefilet gebakken in een koekje van seizoensgroentjes, room van aardpeer met truffels

Ingrediënten voor 4 personen

600 g hindefilet  
1 sjalot  
3dl witte fond  
1 wortel  
1 courgette  
2 witloof  
1 wit van prei  
2 eiers  
2 dl **Debic Culinaire Original**  
50 g bloem  
150 g boter

200 g aardpeer  
geraspte truffels  
zout, peper

Bereiding

De groenten wassen, in julienne snijden en afzonderlijk koken in gezouten water. De hindefilet in 4 gelijke porties snijden. Ze 2 minuten aan elke kant bakken in een pan met boter, opzij zetten.

De saus: de sjalot in boter bakken en de aardpeer toevoegen zonder te laten kleuren. Met de witte fond overgieten en samen met de **Debic Culinaire Original** tot de helft laten inkoken tot een vaste massa, de saus mixen en met boter opkloppen, op smaak brengen, door een puntzeef gieten, de geraspte truffel toevoegen. Voor het koekje: de groenten mengen met de eieren en de bloem, op smaak brengen, bakken in een pan.

De hindefilet in het koekje doen en 10 minuten laten bakken in een oven op 170°C.



35

Presentatie

Afwerken met chips van schorseneren en geraspte truffels.



*Debic Info*

*p/a FrieslandCampina Professional  
Grote Baan 34 - B-3560 Lummen*

*Tel: 013 31 05 24*

*e-mail: [info.be@debic.com](mailto:info.be@debic.com) - [www.debic.be](http://www.debic.be)*