

Menu van kookavond 10-02-2003

Samengesteld door: Quinn Warmerdam

Gerechten:

- Voorgerecht: Heldere gevogeltesoep met bospaddestoelen
Tussengerecht: Scholfilet met tagliatelle en zalmsnippersaus
Hoofdgerecht: Tournedos du Quinn met gebakken rijst en okersla
Nagerecht: Pruimenbluf



Heldere gevogeltesoep met bospaddestoelen

Type gerecht: Voorgerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 1.6 potje gevogelte fond
- 1.6 blokje kippenbouillon
- 1 kleine prei
- 400 gr. Bospaddestoelen
- 400 gr. Kastanjechampignons
- 2 eieren
- 1.6 dl witte wijn
- broodstengels

Bereidingswijze:

Breng de fond, de witte wijn, 1.2 lt. water en de 1.6 bouillonblokjes aan de kook. Voeg de schoongemaakte en in partjes gesneden champignons toe en laat de soep 30 minuten zacht trekken.

Snij intussen de prei in zeer dunne schijfjes en voeg deze op het laatste moment toe. Klop de eieren met wat room los en voeg naar smaak kruiden toe. Bak van het geheel een dunne omelet en snij na het afkoelen de omelet in dunne reepjes.

Leg in het midden van het bord de omeletreepjes en schep de soep in de voorverwarmde borden. Serveer er broodstengels bij.



Scholfilet met tagliatelle en zalmsnippersaus

Type gerecht: Tussengerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 8 kleine scholfilets
- 0.8 potje visfond
- 3.2 dl witte wijn
- 200 ml crème fraîche
- 80 gr verse zalmsnippers
- 8 nestjes tagliatelle
- olijfolie met knoflook
- zout
- peper

Bereidingswijze:

Saus:

Kook de witte wijn en de visfond in tot de helft. Voeg al roerende de crème fraîche toe en tot slot de fijngesneden zalmsnippers.

Tagliatelle:

Kook de tagliatelle volgens de gebruiksaanwijzing beetgaar.

Vis:

Kruid de vis met peper en zout en grilleer hem met een eetlepel knoflookolie in de grillpan. Neem de vis uit de pan en hou deze warm in een oven van ca. 100 graden.

Leg een nestje tagliatelle op de voorverwarmde borden en hierop de scholfilet.



Tournedos du Quinn met gebakken rijst en okersla

Type gerecht: Hoofdgerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Gebakken rijst:

- 400 gr. Basamati rijst
- 2 eieren
- 5 el olie
- 2 teentjes knoflook
- 1 ui
- 2.5 stelen bleekselderij
- 2.5 el dunne sojasaus
- zout
- peper
- 1 tl suiker
- 0.5 tl dikke sojasaus

Saus (vlees):

- 120 gr. Champignons
- 1.5 eetlepel arachideolie
- 2 sjalotjes
- 2 teentjes knoflook
- 2 groene Spaanse pepers
- 0.6 liter kippenbouillon
- 2.5 el dunne sojasaus
- 1 tl suiker
- 0.5 tl dikke sojasaus
- 2.5 el maïzena

Okersla:

- 20 okers
- 6 eetlepels azijn
- 1 theelepel zwarte peper
- 1 mespunt zout

Uitserveren:

- Gemalen peper
- 1 el medium sherry
- 2.5 gepelde tomaten
- 10 tournedos
- 3 takjes peterselie
- 8 sherrytomaatjes

Bereidingswijze:

De gebakken rijst, deel 1:

Kook de rijst volgens recept op de verpakking. Plaats de gare rijst, afgedekt in de koeling en laat geruime tijd afkoelen tot nader gebruik.

De okersla:

Spoel de okers af en verwijder een stukje van de uiteinden. Kook de okers zacht op een laag pitje in ruim water. Giet af. Maak de dressing van de overige rechten en giet dit over de okers. Laat 1-2 uur staan

De saus:

Voeg de in schijven gesneden champignons aan de hete olie toe en bak ze op een hoog vuur tot het moment dat ze vocht beginnen te verliezen. Haal ze uit de pan en zet ze weg. Laat iets afkoelen en voeg de fijngesneden sjalotjes en de klein gesneden knoflook toe en laat dit garen. Snij de pepers in kleine stukjes en bak deze even tot ze zacht zijn. Doe dan de bouillon erbij, de dunne sojasaus, de

suiker, en de dikke sojasaus. Verwarm het geheel tot aan het kookpunt en laat 3 minuten zachtjes koken. Maak de maïzena aan met 5 el water en voeg dit al roerende toe aan de kokende saus totdat deze dik en glanzend is. Laat 1 minuut doorkoken en zet weg.

Gebakken rijst deel 2:

Breek de rijst zodat deze niet meer aan elkaar kleeft en zonder klonten is. Sla de eieren los met 2 el water. Verwarm 2.5 el olie in een grote pan en bak hierin de fijn gehakte knoflook, de in dunne ringen gesneden ui en de diagonaal gesneden 3 mm. brede bleekselderie. Bak e.e.a. totdat het een beetje zacht is. Haal uit de pan en zet weg. Voeg de rest van de olie toe en verhit tot zeer heet, bijna dampend en voeg de rijst toe. Roer er constant door zodat de rijst niet kleeft. Roer er op het moment dat de rijst goed heet is langzaam de eierenstruis bij. Laat de eierenstruis hierbij door een zeef lopen en blijf onophoudelijk roeren totdat de eieren gaar zijn. Draai het vuur wat lager en meng er de sojasaus, het zout, de peper en de suiker door.

Voeg bij de saus de sherry, de in reepjes gesneden, ontvelde en van pitjes ontdane tomaten toe en warm (niet koken) 2 minuten door. Doe er de champignons bij. Breng het op smaak met gemalen zwarte peper en eventueel wat zout. Doe dit met behoud van de hawaiiaanse touche!! Braad het vlees kort op een hoog vuur in wat geklaarde boter. Plaats een lapje vlees aan een kant van een groot warm bord. Schep er een lepel gebakken rijst naast. Kruid het vlees met peper en zout en nappeer het royaal met saus. Versier het bord verder met okersla, wat gehakte peterselie en een opengesneden sherry tomaatje.



Pruimenbluf

Type gerecht: Nagerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 4 dl marsalawijn
- 200 gr. bruine suiker
- 8 el citroensap
- 2.5 kaneelstokje
- 1400 gr pruimen gehalveerd
- 4 dl slagroom
- 4 zakjes vanillesuiker
- 40 Italiaanse koekjes verkruimeld

Bereidingswijze:

Breng de wijn met de suiker, citroensap en kaneel aan de kook. Laat de suiker oplossen en laat . alles ca 3 minuten zachtjes trekken. Leg de pruimen in de wijn en kook ze ca. 7 minuten zachtjes mee. Verwijder de kaneelstokjes en pureer de pruimen met het vocht. Schep de puree in een royaal plat bakje en zet het ca. 10 minuten in de vriezer. Klop de slagroom met de vanillesuiker stijf. Schep de helft van de verkruimelde koekjes en de pruimenpuree luchtig door de slagroom. Verdeel de bluf over 8 glazen of kommen. Garneer met de rest van de koekjes.