Menu van kookavond 15-12-2003

Samengesteld door: Peter Smeets

Gerechten:

Amuse:	Gebakken kipreepjes met sinaasappelroom
Voorgerecht:	Wildbouillon met gerookte eendenborst
Tussengerecht:	Paddestoelenpasteitjes
Hoofdgerecht:	Konijn met saliesaus en druiven, aardappelpuree en rode zuurkool
Nagerecht:	Chocolademouse a la Safari

Gebakken kipreepjes met sinaasappelroom

Type gerecht: Amuse
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 5 eetlepels droge witte wijn
- sap en geraspte schil van 0,5 sinaasappel
- 1 fijngesneden sjalotje
- 1,25 dl. slagroom
- zout
- peper
- 10 kleine stukjes kipfilet
- 1 eetlepel olijfolie
- 0,5 theelepel tijmblaadjes

Bereidingswijze:

Breng de wijn met het sinaasappelsap de sinaasappelschil en de fijngesneden sjalot aan de kook en laat het vocht tot op 1 eetlepel na verdampen.
Roer dan de slagroom erdoor en verwarm de saus nog 2 minuten. Breng het op smaak met zout en peper. Houd de saus warm.
Bestrooi de stukjes kip met zout en peper en bak ze in 3-4 minuten rondom bruin en gaar in olie. Voeg tijdens het bakken de tijm toe.
Neem de kip uit de pan en laat de stukjes even uitlekken in een zeef. Verdeel ze over de lepels en schep daarover wat warme saus. Garneer met wat verse tijm en sinaasappelschil.

Wildbouillon met gerookte eendenborst

Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 2 sinaasappels
- 2 potten wildfond
- 16 plakjes eendenborstfilet
- 250 gram oesterzwammen
- 6 takjes peterselie
- 5 a 6 eetlepels medium dry sherry
- zout
- (versgemalen) zwarte peper

Bereidingswijze:

Sinaasappels goed schoonboenen onder koud stromend water en 2 dunne stukjes schil afsnijden (rest wordt niet gebruikt). In pan fond met dezelfde hoeveelheid water en sinaasappelschil aan de kook brengen en ca. 10 minuten op laag vuur laten trekken. Intussen eendenborstfilet in smalle reepjes snijden. Oesterzwammen schoonborstelen en in reepjes snijden en kort bakken. Peterselie fijn knippen. Sinaasappelschil uit bouillon verwijderen. Bouillon op smaak brengen met sherry, zout en peper. Verdeel de filet, oesterzwammen en peterselie over acht borden en schep de wildbouillon erover.

Tip :
De sherry kun je ook vervangen door eenzelfde hoeveelheid port.
De plakjes eendenborst kunt u eerst ook krokant bakken en vervolgens in stukjes snijden.
Vervang de oesterzwammen door een pakje gegrilde paprika's.

Serveer (stok-)brood met boter erbij.

Paddestoelenpasteitjes

Type gerecht: Tussengerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Bruine saus:
- 40 gram bacon
- 80 gram boter
- 2 uien (middelgroot)
- 200 gram wortel
- 4 takjes selderij
- 0,5 laurierblad
- 1 dl droge witte wijn
- 80 gram bloem
- 1 liter runderbouillon
- zout
- peper

Paddestoelenpasteitje:
- 0,5 dl madeira
- 1 kg bospaddestoelen (cantharellen- eekhoorntjesbrood- kastanjechampignons)
- 4 sjalotjes
- 2 teentjes knoflook
- 20 gram boter
- mespunt tijm
- 2 eetlepels peterselie
- zout
- peper
- 8 pasteibakjes

Bereidingswijze:

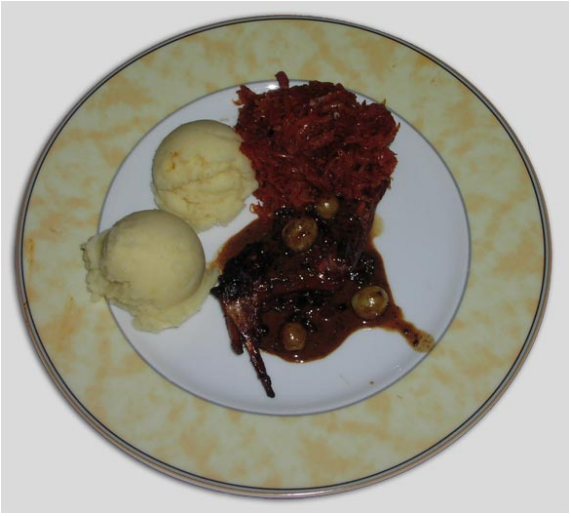
Bruine saus:

Snijd de bacon in stukjes. Smelt in een sauspan met een dikke bodem de boter. Bak hierin de bacon op een matig vuur in ca. 3 minuten uit.
Snijd de uien en wortels in stukjes. Voeg ze aan de bacon toe en bak ze lichtbruin. Voeg op een laag vuur de fijngehakte takjes selderij en laurierblad toe. Smoor alles onder af en toe roeren, ca. 30 minuten tot de groenten zacht zijn. Giet er de droge witte wijn bij en breng het aan de kook. Roer het aanzetsel los en laat vocht verdampen. Voeg al roerende de bloem toe tot het goed is opgenomen. Blijf ca. 3 minuten roeren tot het lichtbruin is. Giet er langzaam, al roerende, de bij voorkeur koude, runderbouillon bij. Breng het al roerende aan de kook. Laat de saus onder af en toe roeren ca. 10 minuten op een laag vuur koken tot de saus gebonden en gaar is. Zeef de bruine saus en breng deze op smaak met zout en peper.

Paddestoelenpasteitje:

Roer door de bruine saus de madeira en laat de saus op een laag vuur onder af en toe roeren inkoken tot 1/3 deel overblijft.
Borstel intussen de paddestoelen. Hak de sjalotjes en knoflook fijn en fruit dit in de boter glazig.

Voeg een mespunt tijm en de paddestoelen toe. Bak deze onder voortdurend omscheppen in ca. 5 minuten gaar. Giet het overtollige vocht af. Meng de paddestoelen fijngehakte peterselie, door de saus. Voeg naar smaak zout en peper toe. Verwarm intussen ca. 3 minuten de pasteibakje in een voorverwarmde oven van 200 graden. Zet ze op de bordjes en verdeel de warme paddestoelenragout over de warme pasteibakjes.



Konijn met saliesaus en druiven, aardappelpuree en rode zuurkool

Type gerecht: Hoofdgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Konijn met saliesaus:

- 8 Konijnenbouten
- 100 gram boter
- 2 bakjes gerookte spekblokjes
- 2 uien
- 4 teentjes knoflook
- 300 ml droge witte wijn
- 1 pot wildfond
- blaadjes salie
- 250 ml crème fraiche
- 40 pitloze witte druiven

Aardappelpuree en rode zuurkool:

- 2 kg aardappelen
- 150 gram boter
- 0,5 ltr. melk
- nootmuskaat
- 1 kg zuurkool
- 50 gram boter
- 150 gram gerookte spekblokjes
- 2 uien
- 1 blikje gepelde tomaten (400 gram)
- 1 eetl. paprikapoeder (mild)
- 1 glas rode wijn
- zout
- versgemalen peper

Bereidingswijze:

Konijn met saliesaus:

Konijnenbouten met zout en peper bestrooien. In braadpan boter verhitten en bouten rondom bruinbakken. Bouten uit pan nemen.In bakvet spekblokjes, gesnipperde uien en fijngehakte knoflook 3 minuten roerbakken. Wijn, fond en salie toevoegen en aan de kook brengen. Vuur lager zetten, bouten in pan terugleggen en afgedekt in ca 1 uur gaarstoven. Bouten in warme schaal leggen en in oven van 175 graden warmhouden. Stoofvocht op hoog vuur tot helft inkoken. Crème fraiche en druiven erdoor mengen en geheel nog 2 minuten zachtjes doorwarmen. Saus op smaak brengen met zout en peper.
Saus over konijnenbouten schenken. Lekker met aardappelpuree en zuurkool.

Aardappelpuree:

Aardappels schillen en in stukjes snijden, in water met wat zout aan de kook brengen, gaar laten koken, afgieten en meteen pureren.
Boter en hete melk toevoegen. De pan op het vuur zetten en de puree kloppen tot ze smeuïg is. Met

zout en nootmuskaat op smaak brengen.
Eventueel in spuitzak doen en 1-3 kleine toefjes op voorverwarmd bord spuiten.

Rode zuurkool:
Laat de zuurkool uitlekken en maak los met een vork.
Verhit de boter in een pan met een dikke bodem.Laat de spekblokjes omscheppend uitbakken.
Snipper de uien.Laat de ui en de tomatenpuree kort met het spek mee fruiten. Bestrooi met het paprikapoeder, voeg de tomaten met het vocht toe en blus af met de wijn.
Schep er de zuurkool door en laat met het deksel op de pan regelmatig omscheppend 30 minuten stoven. Proef of er nog zout en/of peper bij moet.
Schep een klein hoopje zuurkoop op voorverwarmd bord.

Tip:
Gebruik in plaats van verse salie 4 theelepels gedroogde salie.
Ook lekker met gekookte krieltjes en rode kool.

Chocolademouse a la Safari

Type gerecht: Nagerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Creme:
- 2 dl volle melk
- 0,5 dl Safari
- 3 eierdooiers
- 35 gram suiker
- 2 blaadjes gelatine

Mousse:
- 150 gram chocolade
- 3 eiwitten
- 25 gram suiker
- 0,5 dl safari
- 4,5 blaadjes gelatine
- 3 dl slagroom (lobbig geklopt)

Chocoladeblaadjes:
- 150 gram chocolade

Garnering:
- Poedersuiker
- cacopoeder
- 0,5 reep witte chocolade (geschaafd)

Bereidingswijze:

Creme:
Breng melk en safari aan de kook en week de gelatine. Klop de eidooiers met de suiker lichtgeel en schuimig. Voeg al roerende de warme melk bij de eidooiers en verwarm deze au bain marie. Voeg de uitgeknepen gelatine toe en blijf kloppen tot massa begint te binden. Klop daarna koud en zet in koelkast.

Mousse:
Smelt de chocolade au bain marie. Sla eiwitten met suiker stijf. Breng safari aan de kook en los er van het vuur af de voorgeweekte blaadjes gelatine in op. Spatel de gesmolten chocolade door de lobbig geslagen room en hier weer de eiwitten en de afgekoelde safari door. Mousse in de koelkast zetten.

Chocoladeblaadjes:
Smelt de chocolade au bain marie. Leg bakpapier op bakplaat of grote snijplank en zet dit vast. Smeer de chocolade dun uit over het papier (ca 2 mm dikte). Trek met een mes vast de gewenste vormen in de chocolade. Laat afkoelen en hard worden in koelkast.

Garnering:
Plaats een blaadje chocolade op groot bord. Schep met een ijsbollepel een bol mousse hierop. Leg het tweede chocoblad erop of steek het erin. Decoreren met geraspte witte chocolade. Bestrooi rand van bord met cacaopoeder. Schep wat crème rond de feuillete.