Menu van kookavond 08-03-2004

Samengesteld door: Richard Hovens

Gerechten:

Amuse:	Gevulde kastanjechampignons
Voorgerecht:	Kabeljauwfilet op een bedje van geconfijte prei met vanille beurre blanc
Tussengerecht:	Komkommersoep met rauwe ham
Hoofdgerecht:	Eendenborst Saté met Portsiroop, aardappel gratin, spruitjessalade
Nagerecht:	Amandelijs, taartje van chocolade, met bokbier sabayon

Gevulde kastanjechampignons

Type gerecht: Amuse
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 16 kastanje paddestoelen
- 300 gr roomkaas
- 3 lente ui
- 150 geraspte kaas
- peper
- zout
- bakpapier

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 225 graden Borstel de paddestoelen schoon met borstel of keukenpapier. Verwijder de stelen van de paddestoelen. Snij de lente ui fijn en meng deze door de roomkaas. Breng op smaak met peper en zout. Gebruik een kleine lepel om de holtes te vullen met de roomkaas. Leg de paddestoelen plaat en bakpapier. Bestrooi ze met de geraspte kaas en bak ze ongeveer 15 minuten.

Kabeljauwfilet op een bedje van geconfijte prei met vanille beurre blanc

Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 8 kabeljauw filets
- 8 plakken parmaham
- 4 prei
- blaadjes tijm
- 4 dl. witte wijn
- 4 dl visfond
- 4 dl koksroom
- 3 vanillestokjes
- peper
- zout
- 100 gr ijskoude boter

Bereidingswijze:

Giet de witte wijn en de visfond in een pan, voeg het opengesneden vanillestokje erbij. Tot 1/3 laten inkoken, voeg nu de koksroom toe en laat geheel inkoken tot goede sausdikte. Snij de prei julienne en was het goed. Laat de prei stoven en breng hem op smaak met een beetje honing. Blus het af met witte wijn en voeg als laatste de tijmblaadjes toe.

Bak de filet kort aan 2 kanten, wikkel ze in de parmaham en leg ze op een ovenplaat. Zet het geheel 5 minuten in de oven van 200 graden.

Monteer de saus door de boter, klontje voor klontje, door de saus te roeren (voeg pas een nieuw klontje toe, als het ander gesmolten is) zorg ervoor dat de saus niet meer kookt.

Komkommersoep met rauwe ham

Type gerecht: Tussengerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 4 komkommers
- 4 sjalotjes
- 40 g roomboter
- 4 kippenbouillontabletten
- 8 plakjes rauwe ham
- 8 takjes koriander
- 2 bekertje creme fraiche (125 ml)
- zout
- (versgemalen) zwarte peper

Bereidingswijze:

1 Komkommer wassen en droogdeppen met keukenpapier. 16 Dunne plakjes eraf snijden. Rest van komkommers schillen, in lengte halveren en zaadjes eruit schrapen. Komkommers in blokjes snijden. Sjalotjes pellen en snipperen.

In pan boter verhitten. Sjalotje ca. 2 minuten bakken. Komkommerblokjes kort meebakken. Bouillontabletten erboven verkruimelen. 2 Liter water in de pan schenken, aan de kook brengen en komkommer in ca. 10 minuten zachtjes koken.

Intussen ham in reepjes snijden, koriander fijn knippen. Soep met staafmixer of in keukenmachine pureren. Crème fraîche erdoor roeren en soep opnieuw verwarmen. Op smaak brengen met zout en peper.

Soep over vier borden verdelen. Plakjes komkommer, hamreepjes en koriander erover verdelen.

Eendenborst Saté met Portsiroop, aardappel gratin, spruitjessalade

Type gerecht: Hoofdgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Eendenborst Saté met Portsiroop:
- 4 sjalotjes
- 3 eetlepel boter of margarine
- 4 dl gevogeltefond (pot à 380 ml AH)
- 4 dl Ruby port
- 8 eetlepels gembersiroop
- zout
- peper
- 4 tamme eendenborst met vel
- 12 plakjes ontbijtspek
- 16 satéstokjes

Aardappel gratin:
- 2 teentjes knoflook
- 5 dl melk
- 2,5dl slagroom
- nootmuskaat
- 4 stevige handperen
- 1 kg vastkokende aardappels
- 100 gr geraspte kaas
- 25 gr boter

Spruitjessalade:
- 800 g spruitjes
- 60 g walnoten
- 1 zakje verse bieslook
- 6 eetlepels (olijf)olie
- 2 eetlepels azijn
- 2 mespunten mosterd
- 2 mespunten suiker
- zout
- peper
- 200 g hamreepjes

Bereidingswijze:

Eendenborst Saté met Portsiroop:
Satéstokjes in koud water leggen. Sjalotje pellen en fijnsnipperen. In pan 1/2 eetlepel boter verhitten, sjalotje ca. 1/2 minuut fruiten. Fond toevoegen en 3 minuten op hoog vuur inkoken. Saus zeven. Port en gembersiroop erdoor roeren en op hoog vuur ca. 5 minuten inkoken. Op smaak brengen met zout en peper.
Vel van eendenborst verwijderen en eendenborst in 24 blokjes snijden. 8 Eendenblokjes met ontbijtspek omwikkelen. Aan satéprikker afwisselend blokje eend, blokje eend met spek en blokje eend rijgen.
Grill voorverwarmen op hoogste stand. Saté ca. 10 cm onder grill schuiven en in 7 à 8 minuten rosé grillen. Intussen siroop aan de kook brengen en vuur uitzetten. In wok of koekenpan rest van boter verwarmen. Siroop druppelsgewijs op saté en bord scheppen.

Aardappel gratin:
Oven voorverwarmen op 175 gr.
In pan met dikke bodem melk, slagroom, knoflook (pletten) een mespunt nootmuskaat, zout en peper naar smaak tegen de kook brengen. 5 Minuten laten doortrekken, knoflook eruit halen
Peren en aardappels schillen en in schijfjes snijden (klokhuis van peren verwijderen), in ingevette ovenschaal laagjes aardappel en peer maken. Roommengsel in ovenschaal schenken en evenredig verdelen, kaas erover verdelen. Schaal in 1u 15 minuten in midden van oven zetten

Spruitjessalade:
Spruitjes schoonmaken. In pan met weinig water en zout spruitjes in ca. 10 minuten beetgaar koken. Walnoten fijnhakken. Bieslook fijn knippen. In een schaal olie, azijn, mosterd, suiker, zout, peper en bieslook tot dressing kloppen. Spruitjes, walnoten en hamreepjes erdoor scheppen.

Amandelijs, taartje van chocolade, met bokbier sabayon

Type gerecht: Nagerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Amandelijs:
- 6 eierdooiers
- 200 gr basterdsuiker
- 20 gr. Vanillesuiker
- 500 cc volle melk
- 400 cc slagroom

Bokbier sabayon:
- 1 dl bokbier
- 3 el suiker
- 3 eierdooiers

Taartje van chocolade:
- 200 g bittere chocolade
- 200 gr roomboter
- 200 gr poedersuiker
- 6 eieren
- 4 el cognac
- 1 theelepel kaneelpoeder
- 1 theelepel nootmuskaat
- 2 el maïzena
- 8 taartvormpjes

Bereidingswijze:

Amandelijs:
Klop de eierdooiers met de suiker en de vanillesuiker tot een luchtig en schuimig mengsel. Voeg al roerende de melk toe. Klop de slagroom bijna stijf. Voeg de slagroom bij de andere ingrediënten. Zorg ervoor dat het geheel goed gemengd is. Halverwege de bereidingstijd de amandelschaafsel en likeur toevoegen.

Bokbier sabayon:
In een vuurvaste kom 1 el. bokbier, suiker en eierdooiers mengen. Au bain marie onafgebroken ongeveer 8 minuten schuimig kloppen rest van bokbier geleidelijk erdoor kloppen. Restant amandel schaafsel erover strooien (bij opmaak van borden).

Taartje van chocolade:
Boven kom chocolade breken, kom in pan met kokend water hangen en chocolade, boter en 100 gr poedersuiker al roerend laten smelten. Geheel laten afkoelen tot kamertemperatuur.

Oven voorverwarmen op 175 graden. Boven een kom 2 eieren splitsen, eiwit en rest van de poedersuiker stijfkloppen. Eierdooiers cognac, kaneel, nootmuskaat door chocolade scheppen.

Boven de eiwitten de maïzena zeven en erdoor spatelen. Hierna de chocolade door eiwit spatelen (niet gladroeren).

Vormpjes invetten en beslag erin scheppen. Taartjes ca. 20 minuten in oven gaarbakken.