Menu van kookavond 20-12-2004

Samengesteld door: Peter Smeets

Gerechten:

Amuse:	Kerriegehakt in bladerdeeg
Voorgerecht:	Paddestoelentaartje met peterseliesaus
Tussengerecht:	Lauwwarme salade van kalkoenmedaillons in tomaat-dragonsaus
Hoofdgerecht:	Hertenbiefstuk met romige zuurkoolpuree en gebakken paddenstoelen melange
Nagerecht:	Mangocreme met roomijs

Kerriegehakt in bladerdeeg

Type gerecht: Amuse
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 375 gram bladerdeeg
- 375 gram gehakt
- 1 kleine wortel
- 2 lenteuitjes
- 1 eetlepel vruchtenchutney
- 1 theelepel kerriepoeder
- vers gemalen peper

Bereidingswijze:

Meng gehakt,wortel, lenteuitjes, chutney en kerriepoeder in een kom en breng op smaak met peper.Dek af en zet tot gebruik in koelkast.
Rol het deeg uit tot een lap van 3 mm dik en snijd er een vierkante lap van 30*30 cm uit.Halveer het deeg.Verdeel de vulling in twee porties en maak van elke portie een dunne wordt van zo'n 30 cm lang.Leg de worsten in de lengte op de rechthoekige vellen deeg en rol op.
Bestrijk de randen met water en stop de zijkanten van de rolletjes dicht. Snijd de rolletjes in plakken van 1 cm en leg deze op een ingevette bakplaat en bak ze 12-15 minuten of tot de vulling gaar is en het deeg goudbruin en gerezen is.

Paddestoelentaartje met peterseliesaus

Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 8 plakjes roomboterbladerdeeg (diepvries)
- 600 gram gemengde paddestoelen (o.a. oesterzwammen en shii-takes)
- 2 sjalotjes
- 4 teentjes knoflook
- 14 eierdooiers
- 8 eetlepels olijfolie
- 6 eetlepels bloem
- 500 ml slagroom
- 2 zakjes verse peterselie a 30 gram
- 1 pot gevogeltefond (380 ml)

Bereidingswijze:

Oven voorverwarmen op 200 graden. Plakjes deeg op werkvlak uitspreiden en laten ontdooien. Paddestoelen schoonborstelen en in plakjes snijden. Sjalot en knoflook pellen en fijnsnijden. Taartvormpjes licht met olie invetten. Deegplakjes iets uitrollen en zo in vormpjes leggen dat deeg ruim over rand hangt. Deegbodems enkele malen met vork inprikken en dun met 1 losgeklopte eierdooier bestrijken.
In koekenpan 3 el olie verhitten en sjalot met 1 teentje knoflook 30 sec. fruiten. Paddestoelen toevoegen en op hoog vuur meebakken. Op smaak brengen met zout en peper. Paddestoelen in zeef laten uitlekken, vocht opvangen.
Rest van eierdooiers met paddestoelenvocht losroeren. Bloem in 125 ml slagroom loskloppen en door eierdooiers roeren. Paddestoelen over taartvormpjes verdelen en roommengsel erop schenken. Taartjes in midden van oven in ca. 20 min. gaarbakken. Steeltjes van peterselie plukken en grofhakken. Kwart van peterselieblad achterhouden voor garnering, rest in kom overgieten met kokend water en na 15 sec. in zeef met koud water afspoelen en goed laten uitlekken (= blancheren).

In koekenpan gehakte peterseliesteeltjes met rest van knoflook in 1 el olie 1 min. zachtjes bakken. Fond erbij schenken en op hoog vuur tot eenderde inkoken. Rest van slagroom erdoor roeren en saus nog 3 min. laten inkoken. Peterselieblad droogdeppen, fijnhakken en door roomsaus roeren. Taartjes voorzichtig uit vorm nemen en 1 min. op rooster laten uitdampen. Taartjes op bord leggen. Peterseliesaus met garde schuimig kloppen en rondom taartjes schenken. Taartjes met achtergehouden peterselie bestrooien. Eventueel nog garneren met enkele gebakken paddestoelen, plukje frisée- en rucolasla.

Lauwwarme salade van kalkoenmedaillons in tomaat-dragonsaus

Type gerecht: Tussengerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 8 trostomaten
- 4 teentjes knoflook
- 100 gram ontbijtspek
- 500 gram kalkoenmedaillons
- 2 eetlepels olijfolie
- 4 theelepels gedroogde dragon
- 2 eetlepels balsamicoazijn
- 250 gram koksroom
- zout
- peper
- 1 zakje jonge bladsla (200 gram)
- 24 zwarte olijven zonder pit

Bereidingswijze:

Tomaten inkruisen en enkele seconden in kokend water onderdompelen. Tomaten ontvellen, van zaadjes ontdoen en in stukjes snijden. Knoflook pellen en snipperen. Ontbijtspek in dunne reepjes snijden.
In koekenpan olie verhitten. Spek in ca. 3 minuten knapperig bakken en uit pan nemen. In bakvet kalkoenmedaillons in 2 à 3 minuten rondom bruin bakken. Knoflook, tomaten en dragon aan kalkoen toevoegen en geheel goed omscheppen. Vuur iets lager draaien en mengsel ca. 1 minuut laten pruttelen. Balsamicoazijn toevoegen en geheel goed doorroeren. Koksroom erdoor scheppen. Saus ca. 1 minuut doorwarmen. Op smaak brengen met zout en peper. Sla over acht bordjes verdelen en kalkoenmedaillons erop leggen. Tomaten-dragonsaus erover schenken en salade garneren met spekjes en olijven. Lekker met mini-ciabattas of mini broodje.

Hertenbiefstuk met romige zuurkoolpuree en gebakken paddenstoelen melange

Type gerecht: Hoofdgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 2 zakjes zuurkool (1000 gram)
- 500 gram aardappels (kruimig)
- 2 uien
- 2 teentjes knoflook
- 80 gram boter
- 1 theelepel paprikapoeder
- 2 bekertjes slagroom a 125 ml
- 8 eetlepels olijfolie
- 1 zakje tijm (15 gram)
- 4 bakjes paddestoelenmelange a 200 gram
- 8 hertenbiefstukjes a 125 gram
- vers gemalen peper

Bereidingswijze:

In zeef zuurkool laten uitlekken. Aardappels schillen en in blokjes snijden. Ui en knoflook pellen, snipperen en in pan met dikke bodem in 15 g hete boter ca. 2 minuten zachtjes glazig fruiten. Zuurkool, aardappels, paprikapoeder, zout, peper en slagroom erdoor scheppen. Zuurkool afgedekt ca. 25 minuten laten sudderen. Met staafmixer tot smeuïge puree mengen. 2 Eetlepels olie erdoor roeren. Op smaak brengen met zout en peper. Tijm schoonspoelen en droogslaan. 4 Mooie takjes achterhouden voor garnering, rest van tijmblaadjes van takjes rissen. Paddestoelen schoonvegen met keukenpapier.

(Hertenbiefstukjes ca. 30 minuten van tevoren uit koelkast nemen.) In koekenpan rest van boter met 2 eetlepels olie verhitten. Hertenbiefstukjes op hoog vuur in 3 à 4 minuten bruin bakken. Bestrooien met zout en peper. Op voorverwarmd bord onder aluminiumfolie warmhouden. Zuurkoolpuree opnieuw zachtjes verwarmen. Paddestoelen en tijmblaadjes door bakvet scheppen. Paddestoelen op hoog vuur mooi bruin bakken en vocht laten verdampen. Op smaak brengen met zout en peper. In midden van borden bedje van zuurkoolpuree scheppen. Hierop hertenbiefstukjes leggen. Paddestoelen op biefstukjes scheppen en garneren met takjes tijm.

Tip:
U kunt dit gerecht ook maken met hazenrugfilets of kipfilethaasjes. De baktijd voor de hazenrugfilet is ca. 3 minuten. De kipfilethaasjes moeten door en door gaar worden en hebben daarom een baktijd van 6 à 8 minuten. Bak de kipfilethaasjes op matig hoog vuur.

Mangocreme met roomijs

Type gerecht: Nagerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Vanille-ijs:
- 4 eidooiers
- 140 gr. witte basterdsuiker
- 335 cl melk
- 2,70 dl. slagroom
- 2/3 vanillestokje

Mangocreme:
- 150 gram bittere chocolade
- 8 papieren vormpjes (2.5 cm hoog en doorsnee van ca 5 cm)
- 1 blaadje witte gelatine
- 1 grote mango
- 1 eetlepel citroensap
- 40 gram suiker
- 1 eiwit
- 1/8 ltr slagroom

Bereidingswijze:

Vanille-ijs:
Breng de melk aan de kook met de helft van de suiker en het vanillestokje dat in de lengte is doorgesneden. Neem de pan van het vuur, doe de deksel erop en laat het vanillestokje gedurende 10 minuten in de melk trekken. Klop met de elektrische handmixer op de middelste stand de eidooiers met de rest van de suiker gedurende 1 minuut lichtgeel en schuimig.
Zet de pan terug op het vuur. Als de melk opnieuw kookt giet men al kloppend een beetje melk bij de eidooiers. Voeg vervolgens dit mengsel aan de rest van de melk toe, terwijl u blijft roeren met een houten spatel. Het mengsel mag NIET koken, gebruik hiervoor de kookthermometer. Bij 83 graden kunt u de pan van het vuur afnemen (nog wel blijven roeren, tot het mengsel dik begint te worden). Als de saus dik genoeg is dan deze zeven (voorkomt klonteren). Verwijder het vanillestokje en doe er dan de room bij (hierdoor stopt het kookproces). Als de saus schift tijdens de bereiding, klop dan met de mixer op de snelste stand een eetlepel koude melk of room erdoor.
Koel het mengsel door de pan in een bak met water en ijs te zetten (ongeveer 20 minuten). Doe het mengsel in de ijmachine en laat het ongevver 20 minuten draaien.

Mangocreme:
Hak 150 gram bittere chocolade in stukjes. Doe de helft in een kom en zet deze op een pan met heet water. Smelt de chocolade au bain marie zonder te roeren.
Bestrijk de binnenkant van de vormpjes zorgvuldig met een dunne laag gesmolten chocolade. Breng op de bodem een dikke laag aan. Druppel geen chocolade op de buitenkant.Laat de chocolade ca 1 uur onderin de koelkast opstijven. Smelt de rest van de chocolade en bestrijk de bakjes nogmaals. Werk snel zodat de vorige laag niet zacht wordt. Laat de chocolade weer opstijven.
Week 1 blaadje gelatine ca.5 minuten in ruim koud water. Schil 1 grote mango. Snijd het vruchtvlees van de pit. Houd 8 schijfjes achter voor de garnering. Pureer de rest met 1 eetlepel citroensap en 40 gram suiker in de keukenmachine. Los,van het vuur af,de goed uitgeknepen gelatine op in 2

eetlepels heet water.Meng dit door de mangopuree.
Klop 1 eiwit heel stijf. Klop 1/8 liter slagroom stijf.Spatel beide na elkaar door de puree.
Trek voorzichtig de papieren bakjes van de hard geworden chocolade. Spuit de mangocreme in de chocoladebakjes. Zet de bakjes op bordjes en garneer met een schijfje mango en roomijs.