Menu van kookavond 10-10-2005

Samengesteld door: Peter Smeets

Gerechten:

Amuse:	Gefrituurde scampi's met een tomaten basilicum coulis
Voorgerecht:	Knoflooksoep met garnalenschuimpjes
Tussengerecht:	Kippenleversalade
Hoofdgerecht:	Runder zijdelende met roquefort-walnotenboter en pepersaus
Nagerecht:	Peren in rode wijnsiroop met roomijs



Gefrituurde scampi's met een tomaten basilicum coulis

Type gerecht: Amuse
Aantal personen: 6

Ingrediënten:

scampi's:

- 12 scampi's
- 100 gram panko broodkruim
- 1/4 bosje kervel
- 1/4 bosje peterselie
- 2 eieren
- 2 teentjes knoflook
- arachideolie
- taartrandjes

basilicum coulis:

- 3 rijpe tomaten
- 2 teentjes knoflook
- 2 dl visbouillon
- 200 gram boter
- 1/4 bosje basilicum
- peper
- zout
- hot ketchup

Bereidingswijze:

scampi's:

Hak de kervel en peterselie fijn en pers de knoflook. Meng de kruiden samen met peper en zout in een kom met broodkruim. Pel eventueel de scampi's maar laat de staart eraan zitten. Verwijder het darmkanaaltje. Haal ze door het losgeklopte ei,vervolgens door het broodkruim, nogmaals door het ei en dan weer door het broodkruim. Frituur ze in de arachideolie.

basilicum coulis:

Plisseer de tomaten en snij in grove stukken. Snij de knoflook en basilicum klein. Tomaten en kruiden in pan 30 minuten zachtjes koken en daarna pureren. Naar smaak 1 eetlepel hot ketchup toevoegen.

Uitserveren:
Leg een taartrandje op kleine bordjes.Leg er per persoon 2 scampi's op. Schep wat saus in kleine schaaltjes en zet erbij.



Knoflooksoep met garnalenschuimpjes

Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 6

Ingrediënten:

knoflooksoep:

- 1.20 ltr visbouillon
- 4 teentjes knoflook
- 500 gram aardappelen in blokjes
- 100 gram ringetjes van het wit van prei
- 1,5 grof gesneden tomaat
- 1,5 grof gesneden ui
- 6 eetlepels culinesse

garnalenschuimpjes:

- 3 eiwitten
- 0,5 uitgeperst teentje knoflook
- 1,5 eetlepel gedroogde parmezaanse kaas (grozette)
- 0,30 ltr visbouillon
- sap van een citroen
- 250 gram garnalen
- 6 takjes kervel voor de garnering

Bereidingswijze:

Breng de visbouillon aan de kook samen met de aardappelen, knoflook, prei,tomaat en ui.Laat dit zachtjes koken tot de aardappelen gaar zijn. Pureer het geheel in de keukenmachine of mixerblender.Wrijf het daarna door een fijne zeef in een andere pan.Breng het dan weer aan de kook en voeg Culinese toe en breng het geheel op smaak met peper en zout. Houd de soep warm tot gebruik.

De eiwitten stijf kloppen in een met citroensap vetvrij gemaakte kom. Vervolgens de knoflook, de parmezaanse kaas en garnalen er VOORZICHTIG doorheen mengen. Breng de kwart liter visbouillon tegen de kook aan en schep met een eetlepel ovale vormpjes van het mengsel.Laat deze in ca.5 minuten gaar worden in de bouillon tot ze stevig zijn.Schep de soep in diepe borden en plaats 2 of 3 schuimpjes in het midden.Garneer de borden met takjes kervel en serveer er eventueel peterselie-croutons bij.



Kippenleversalade

Type gerecht: Tussengerecht
Aantal personen: 6

Ingrediënten:

dressing:

- 3 eetlepels citroensap
- 6 eetlepels olijfolie
- 1 theelepel grove mosterd
- 1 theelepel honing
- 1 eetlepel verse bieslook
- gesnipperd
- zout
- versgemalen zwarte peper

salade:

- Zak gemengde salade bijvoorbeeld frisee, eikenblad en radicchio
- 1.5 avocado in blokjes
- 3 eetlepels citroensap
- 3 roze grapefruits
- 500 gram kippenlevertjes
- 3 eetlepels olijfolie
- 1.5 teentje knoflook geperst
- zout
- versgemalen zwarte peper
- sprietjes bieslook voor garnering

Bereidingswijze:

dressing:

Doe citroensap, olijfolie, mosterd, honing en bieslook in afsluitbare fles en schud deze goed heen en weer. Breng op smaak met zout en peper.

salade:

Schik de gewassen en goed uitgelekte gemengde groene sla op een grote schaal. Schil de avocado, snijd hem in blokjes, en schep het citroensap erdoor om het verkleuren te voorkomen. Schep de avocado dan op de sla. Schil de grapefruits en verwijder zoveel mogelijk de witte velletjes. Verdeel ze in partjes en schik ze op de schaal met de sla en avocado.

Dep de kippenlevertjes met keukenpapier droog en snijd ze bij. Snijd grote kippenlevers doormidden en laat de kleinere heel. Verhit de olie en roerbak kippenlevertjes en knoflook op hoog vuur, tot de levers rondom bruin zijn (ze moeten van binnen nog wat roze zijn). Bestrooi de kippenlevertjes met zout en peper, haal ze uit de pan en laat ze uitlekken op keukenpapier. Leg ze op de salade terwijl ze nog warm zijn en lepel er dan de dressing over. Garneer de salade met hele sprietjes bieslook en serveer hem meteen.



Runder zijdelende met roquefort-walnotenboter en pepersaus

Type gerecht: Hoofdgerecht
Aantal personen: 6

Ingrediënten:

walnotenboter:
- 2 klein gesneden sjalotjes
- 75 boter
- 150 gram roquefort
- 2 eetlepels fijngehakte walnoten
- 1 eetlepel fijn geknipte bieslook
- vershoudfolie

pepersaus:
- 3 sjalotjes
- 2,5 dl gevogeltefond
- 2,5 dl slagroom
- 75 gram boter
- 2 eetlepels rode pepers naar smaak
- 0,5 dl cognac
- 100 gram koude boter

zijdelende:
- 600 gram runderzijdelende aan een stuk
- 1 kg krieltjes
- arachideolie
- 200 gram haricotsverts
- 1 grote wortel in brunoise

Bereidingswijze:

walnotenboter:
Meng in een kom 50 gram boter,de kaas,de gehakte walnoten en de bieslook. Smoor de fijn gesneden sjalotjes in 25 gram boter en schep ze door het kaas-botermengsel. Breng op smaak met peper en zout. Laat het geheel wat afkoelen en rol het in de folie tot een wordt en laat tot gebruik, opstijven in de koelkast.

pepersaus:
Snij 100 gram boter in blokjes en zet in de koeling. Smoor de sjalotjes in 75 gram boter en blus af met cognac en de fond laat inkoken tot een stroperige saus.Voeg de room toe, laat inkoken,voeg de pepers toe,en laat deze even mee warmen. Breng op smaak met peper en zout en voor het opdienen monteren meet 100 gram koude boter.

Krieltjes in arachideolie goudbruin bakken en zouten. Maak de boontjes schoon en snij in stukken van ca 4 cm. Snij de wortel in brunoise. Blanceer de groenten afzonderlijk. Kort voor uitserveren in de wok samen opbakken.

zijdelende:
Vlees uit verpakking halen en zonodig in ronde vorm duwen, eventueel opbinden met touw. Een half uur voor uitserveren, de runder zijdelende zouten en peperen en in 5 minuten rondom aanbakken.

Dan aan elke kant nog 5 minuten bakken. Vlees uit pan halen, in alu-folie pakken en in de oven op 50 graden ca 15 minuten laten rusten.

Uitserveren:
Snij de lende in tranches en verdeel over de borden, leg een plakje walnotenboter erop. Nappeer met de saus en rangschik de groenten en krieltjes eromheen.



Peren in rode wijnsiroop met roomijs

Type gerecht: Nagerecht
Aantal personen: 6

Ingrediënten:

peren:
- 6 rijpe handperen
- 0.75 ltr wijn
- 75 gram suiker
- 1,5 kaneelstokje
- 3 kruidnagels
- 3 eetlepels bessengelei of bosvruchtenjam
- ijswafeltjes als garnering
- kaneelpoeder

ijs:
- 5 eierdooiers
- 150 gr basterdsuiker
- 15 gram vanille suiker
- 375 ml volle melk
- 300 ml slagroom

Bereidingswijze:

peren:
Schil de peren maar laat het steeltje eraan. Verwarm de rode wijn met suiker, kaneelstokjes en kruidnagels. Laat de peren hierin ZACHTJES tegen de kook aan pocheren, afhankelijk van de grootte, 10-15 minuten. Schep ze uit de pan en verwijder kaneelstokjes en de kruidnagels.
Kook het rode wijnvocht in tot een siroop en roer de bessengelei erdoor. Serveer de peer op een bord met de warme rode wijnsiroop erover, bolletjes ijs ernaast, gegarneerd met ijswafeltjes en kaneelpoeder.

ijs:
Klop de eierdooiers met de suiker en vanillesuiker tot een luchtig en schuimig mengsel. Voeg al roerende de melk toe. Klop de slagroom bijna stijf. Voeg de slagroom bij de ander ingrediënten. Zorg ervoor dat het geheel goed gemengd is. Schakel de machine in op stand ijshoorn en giet het mengsel in de koelkom.(bereidingstijd ca 40-50 minuten).

Indien er nog walnoten over zijn kunnen deze halverwege de bereidingstijd aan het ijsmengsel worden toegevoegd (is na ca 20-25 minuten).