Menu van kookavond 18-12-2006

Samengesteld door: Frank Theeuwen

Gerechten:

Amuse:	Zalmbonbons
Voorgerecht:	Bladerdeegenvelopje met krab en pastis
Tussengerecht:	Paddenstoelenroomsoep met spekjes
Hoofdgerecht:	Wildtrio met jeneversaus en gegratineerde witlof met een aardappelpeertje
Nagerecht:	Chocoladeijs met gestoomde chocoladepudding en slagroom



Zalmbonbons

Type gerecht: Amuse
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

Zalmbonbons:

- 60 gram verse zalmfilet
- 0,5 dl. Room
- 1,5 blaadje gelatine
- visbouillonpoeder
- peper
- zout
- 150 gram gerookte zalmplakjes
- olijfolie

Garnering:

- Groen van prei (20 cm lang en 2mm breed)
- Zalmeitjes

Bereidingswijze:

Maak de room in een pannetje warm en pocheer hier de zalmfilet in. Pureer de massa vervolgens met de staafmixer.
Week de gelatineblaadjes in koud water. Knijp ze goed uit en los op in de nog warme zalmmousse. Breng deze op smaak met visbouillon, peper en zout.

Laat de zalmmousse afkoelen en opstijven in de koeling.

Snij van de gerookte zalm 14 plakjes van 6 x 2½ cm en leg deze (telkens 2 plakjes) kruislings over elkaar, verdeel hierover de zalmmousse en vouw ze mooi dicht.

Glans ze (zeer dun) af met olijfolie en maak er met de geblancheerde preireepjes een strikje omheen en garneer af met enkele zalmeitjes.



Bladerdeegenvelopje met krab en pastis

Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

- 1 el. boter
- 300 gr. krab
- 1 el. pastis
- 2 el. witte wijn
- 1 dl. Koksroom
- 1 el gehakte kruiden (peterselie, dragon en dille)
- 7 plakjes bladerdeeg
- 1 ei
- peper
- zout

Bereidingswijze:

Smelt de boter en fruit hierin de krab kort. Flambeer met pastis en bestrooi met peper en zout.

Haal 5 el. Eruit om de plakjes bladerdeeg mee te vullen.

Voeg aan de rest de room en de witte wijn toe (saus).
Voeg de gehakte kruiden toe en breng op smaak met peper en zout en voeg naar smaak pastis toe.

Rol de plakjes bladerdeeg uit en snij deze vervolgens diagonaal door midden.

Leg in het midden van elk plakje bladerdeeg een lepel krab. Vouw het deeg dicht. Bestrijk de bovenkant met het losgeklopt ei.

Plaats de envelopjes 10 - 15 minuten in een voorverwarmde oven van 200 graden. Verwarm de saus en pureer deze eventueel nog even met een staafmixer.
Leg op elk bord een bladerdeegdriehoekje en schenk de saus er naast. Garneer met een takje dille en peterselie.



Paddenstoelenroomsoep met spekjes

Type gerecht: Tussengerecht
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

- 350 gr. kastanjechampignons
- 3 kleine uien
- 2 teentjes knoflook
- 1 tl. tijm
- 35 gr. funghi porcini (gedroogde paddebstoelen)
- 35 gr. boter
- 1,5 l. kippenbouillon
- 175 gr. ontbijtspek in plakjes
- 3 dl. Koksroom
- 0,75 flink borrelglas cognac
- zout
- versgemalen peper
- 2 el. in ringetjes geknipte bieslook

Bereidingswijze:

Hak de champignons, ui, de knoflook, de tijm en de funghi porcini fijn.
Doe de boter in de pan en fruit eerst de champignons tot ze bijna zacht zijn en voeg dan de ui en de knoflook toe. Schep het mengsel regelmatig om tot het begint te verkleuren. Voeg de bouillon toe en laat ca. 5 minuten koken.

Bak het spek knapperig in een koekenpan. Breek de afgekoelde plakjes uitgebakken spek in stukjes.

Breng de soep aan de kook en roer de room en de cognac erdoor. Breng de soep zonodig op smaak met wat peper en zout.



Wildtrio met jeneversaus en gegratineerde witlof met een aardappelpeertje

Type gerecht: Hoofdgerecht
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

Wildtrio met jeneversaus:
- reerugfile (7 medaillons)
- hertenbiefstuk (7 medaillons)
- wildzwijnhaas (7 medaillons)
- 150 gr. boter
- peper
- zout
- 1,5 dl. Rode wijn
- 6 cc. Balsamicoazijn
- 55 gr. sjalotten
- 1,5 teentje knoflook
- 150 gr. champignons
- 4 dl. Wildfond
- 9 st. jeneverbessen
- 1,5 takje tijm
- 1,5 laurierblaadje
- bruin roux (50 gr. boter en 75 gr. bloem)
- 150 gr. roomboter
- 45 cc. Graanjenever

Witlof:
- 7 st. kleine witlofjes
- 45 gr. rauwe ham
- 90 gr. geraspte kaas
- 45 gr. boter
- 1 l. melk
- zout
- suiker

Aardappelpeertje:
- 1 kg. Aardappelen
- 125 gr. mais (uit blik)
- 3 eierdooiers
- 45 gr. boter gesmolten
- paneermeel
- 100 gr. eiwit
- bloem
- peper
- zout
- nootmuskaat
- peterselie stelen
- frituurolie

Bereidingswijze:

Wildtrio met jeneversaus:

Kruid de vleessoorten met peper en zout. Bak deze daarna in de hete boter snel rondom bruin (dichtschroeien). Haal het vlees uit de pan en leg het vlees in een slee. Giet bijna alle braadboter erover.

In een braadpan de sjalotten, knoflook en champignons aanfruiten. Afblussen met balsamicoazijn en dit laten verdampen. Voeg de rode wijn en de wildbouillon toe. Jeneverbessen pletten en samen met de andere kruiden en specerijen toevoegen.

Kook het geheel iets in. Pureer de saus in de foodprocessor. Daarna zeven. De saus eventueel licht binden met de roux. Het geheel nog kort zachtjes laten doorkoken. Afmaken met jenever, peper en zout.

Verwarm de oven op 190 graden en plaats de slede met het vlees in de oven. Laten braden tot een kerntemperatuur van 56 graden. Voeg het vrijkomende vleesvocht toe aan de saus.

Haal het vlees uit de oven en wikkel het in aluminiumfolie en laat het vlees 5 minuten rusten.

Monteer de saus op met ijskoude roomboter.

Witlof:
Snij de witlof in de lengte doormidden en haal aan de onderkant voorzichtig het kegeltje eruit. Kook de witlof bietgaar in half water en half melk met wat zout en suiker.

Als ze iets afgekoeld zijn, goed uitknijpen en in een beboterde slede leggen. Licht kruiden met peper.

De rauwe ham in dunne reepjes snijden. Deze over de witlof strooien. Daarna bestrooien met geraspte kaas. In een voorverwarmde oven van 200 graden ongeveer 15 min. Goudbruin laten kleuren.

Bereiding aardappelpeertje:
Aardappelen schillen en met wat zout goed gaar koken. Afgieten en goed droog laten stomen zonder deksel. Aardappelen pureren m.b.v. pureeknijper. Eidooiers aan de warme massa toevoegen. Boter in gedeelten toevoegen tot een stevige en vormbare massa ontstaat.

Mais goed laten uitlekken en met keukenpapier goed droog maken. Daarna bij de puree voegen. Op smaak brengen met peper, zout en nootmuskaat.

Maak er dan gelijke bolletjes van (niet te groot). Rol deze in de handpalm aan een kant wat dunner, zo ontstaat een peertje. Bestuif ze met bloem en haal ze door het eiwit en daarna door het paneermeel. Ze kunnen alsnog iets bijgevormd worden.

Breng de olie op 180 graden en frituur de peertjes in ongeveer 4 minuten gaar tot ze goudbruin zijn. Goed laten uitlekken en steek er dan aan de dunne kant een peterseliesteeltje in als steeltje.

Uitserveren:
Leg het vlees schuin op elkaar beneden op het bord. De saus gedeeltelijk over het vlees gieten. Geef hierbij gegratineerde witlof en twee aardappelpeertjes.



Chocoladeijs met gestoomde chocoladepudding en slagroom

Type gerecht: Nagerecht
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

IJs:
- 1 lt. Room
- 0,5 lt. Melk
- 6 eierdooiers
- 175 gr. suiker
- cacao

Chocoladepudding:
- 175 gr boter
- 175 gr. rietsuiker
- 75 gr. pure chocolade, gesmolten
- 2 el. melk
- 3 eieren, gesplitst
- 1 el. cacaopoeder, gezeefd
- 175 gr. vers wit broodkruim

Saus:
- 250 toffees met vanillesmaak
- 1,5 dl. Melk
- 15 gr. boter

Bereidingswijze:

roomijs:
Roer de eierdooiers met de suiker, de cacao, goed glad. Kook 0,5lt. Room samen met de melk. Voeg het hete roommengsel bij de eiermassa.

Laat de compositie onder voortdurend roeren op een klein vuur binden (niet warmer dan 70 graden i.v.m. schiften).

Doe de massa in een platte metalen kom en laat dit in de diepvries minstens 1 uur afkoelen. Hierna kan de massa in de ijs machine.

Chocoladepudding:
Vet een diepe puddingvorm van ruim 1 liter inhoud in en leg een rond stukje bakpapier op de bodem.
Roer de boter met de suiker tot room en klop de afgekoelde chocolade en de melk erdoor.
Klop de eidooiers een voor een door het mengsel. Voeg cacao en broodkruim toe.
Klop de eiwitten stijf en schep ze door het mengsel dan in de puddingvorm. Strijk de bovenkant glad.
Dek de vorm af met bakpapier en wikkel hem in aluminiumfolie. Stoom de pudding boven een pan met zachtjes kokend water in 2 tot 2,5 uur gaar.

Maak ondertussen de saus: doe de toffees, melk en boter in een pannetje en laat ze onder regelmatig roeren smelten boven een laag vuur. Houd de saus warm. Stort de pudding op een voorverwarmde schaal en giet de saus erbij.

Uitserveren:
Klop de slagroom met weinig suiker. Lepel de slagroom in een spuitzak en spuit een toefje naast de 2 bolletjes ijs.
Het bord bestrooien met cacaopoeder en het geheel afgraneren met een blaadje munt.

De pudding plaats men geheel op tafel en wordt terplaatse uitgeserveerd.