Menu van kookavond 17-09-2007

Samengesteld door: Dave Vercoulen

Gerechten:

Voorgerecht: Zalmbonbons met mascarponevruchtenvulling
Tussengerecht: Heldere soep met oesterzwammen
Hoofdgerecht: Struisvogelbiefstuk met bramensaus
Nagerecht: Aardbeienbavarois met roomijs



Zalmbonbons met mascarponevruchtenvulling

Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 1 mango
- 100 g suiker
- 200 g bosbessenjam
- 900 g mascarpone
- 24 plakjes gerookte zalm
- 300 g gemengde bladsla of veldsla
- enkele takjes dille of 4 eetl. gehakte dille vers of 4 theel. gedroogd

Bereidingswijze:

Halveer de mango, verwijder de pitten, schil de vruchten en verdeel het vruchtvlees in stukjes. Verwarm in een steelpannetje een bodempje water, voeg de suiker en de mango toe. Laat dit 15 minuutjes zachtjes koken. Pureer dit met een blender of staafmixer tot alle stukjes zijn verdwenen en zet de puree in de koelkast. Meng ondertussen de bosbessenjam met 1/3 van de mascarpone (wanneer de jam dikke stukken bevat is het verstandig deze ook te pureren). Haal de mangopuree uit de koelkast en vermeng deze met de overgebleven mascarpone tot een glad geheel.

Pak een harde ijsblokjesvorm voor rechthoekige blokjes. Leg een plakje zalm in de vorm zodat het midden de bodem van de vorm raakt. Schep een theelepel mangopuree in de vorm, daarna een theelepel bosbessenmengsel en vervolgens weer een theelepel mangopuree. Vouw de uitstekende flappen naar elkaar totdat de bonbon in zijn geheel afgesloten is. Draai de vorm om en laat de bonbon voorzichtig uit de vorm glijden. Herhaal dit totdat de zalm op is. Serveer de bonbons met de sla en wat dille.



Heldere soep met oesterzwammen

Type gerecht: Tussengerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 200 g peultjes
- 2 kleine winterwortels of 6 worteltjes
- 300 g oesterzwammen
- 2 eetl. roerbakolie of zonnebloemolie
- 2 teentjes knoflook
- 6 cm verse gemberwortel of 4 eetl. gembersnippers op siroop
- 4 eetl. citroensap of limoensap
- 2 l kippenbouillon (van tablet of uit pot)
- 8 eetl. oestersaus
- 4 eetl. gehakte koriander (vers of diepvries)
- 2 afbakstokbroodjes
- 8 satéprikkers

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor zoals op de verpakking van het stokbrood staat aangegeven.
Maak de peultjes schoon. Schrap de wortel en snijd deze in schuine plakjes of reepjes. Borstel of veeg de oesterzwammen schoon en snijd ze in reepjes.
Bak het stokbrood af. Verhit de olie in een soeppan. Fruit hierin de gepelde geperste knoflook. Schep de peultjes en wortel erdoor en roerbak 2 minuten. Voeg de geschilde, in plakjes gesneden gemberwortel toe en bak deze 1 minuut mee samen met de oesterzwammen.
Snij het stokbrood in dunne schijfjes (1 cm) en rooster het mooi goudgeel. Spies 2 of 3 stokbroodjes aan de satéprikkers. De prikker moet door de korst van de stokbroodjes heen gestoken worden, zodat de goudgele kant naar boven wijst.
Voeg citroensap, bouillon en oestersaus toe. Breng aan de kook en kook zachtjes totdat de groenten biétgaar zijn.
Serveer de soep in een soepbord bestrooid met beetje koriander. Leg de de satéprikker met de stokbroodjes op de rand van het bord.



Struisvogelbiefstuk met bramensaus

Type gerecht: Hoofdgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 600 g knolselderij, in blokjes
- 8 kruimige aardappels, in blokjes
- 2 eetl. gedroogde tijm
- 200 g koude boter, in blokjes
- 4 sjalotten, gesnipperd
- 2 potten wildfond (380 ml)
- 300 ml rode wijn
- 6 eetl. bramenjam
- 6 cm verse gemberwortel, geschild en in plakjes
- 2 kaneelstokjes
- 2 bakjes bramen (150 g)
- 8 struisvogelbiefstukjes, op kamertemperatuur

Bereidingswijze:

Blokjes knolselderij en aardappel in 15 minuten gaarkoken en afgieten. Tijm en 50 g boter toevoegen en groenten met stamper pureren. Op smaak brengen en warmhouden.
Intussen in koekenpan 30 g boter smelten. Sjalot toevoegen en 3 minuten zachtjes fruiten. Fond, wijn, jam, gemberwortel en kaneel toevoegen en geheel aan de kook brengen. Op matig vuur saus in 15 minuten tot eenderde laten inkoken. Saus zeven, terug in pan schenken en nog 1 minuut verwarmen. Van vuur af 70 g boter snel erdoor roeren. Op smaak brengen met zout en peper en bramen door saus roeren. Saus op vlamverdeler warmhouden.
Biefstukjes met peper bestrooien. In koekenpan rest van boter verhitten en vlees in 3-4 minuten bakken. In aluminiumfolie wikkelen.
Puree over vier borden verdelen. Struisvogelbiefstukjes met zout bestrooien en op puree leggen. Bramensaus erover en ernaast schenken.



Aardbeienbavarois met roomijs

Type gerecht: Nagerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Aardbeienbavarois:
- 600 g aardbeien
- 12 blaadjes (10 g) witte gelatine
- 250 ml slagroom
- 10 eetl. suiker
- 2 eiwitten
- 2 repen (75 g) chocola, in stukjes
- aardbeiensaus

Roomijs:
- 5 eidooiers
- 140 gr. witte basterdsuiker
- 0,4 liter melk
- 3 dl. Slagroom

Bereidingswijze:

Aardbeienbavarois:

Maak 500 gram aardbeien schoon. Houd de overige aardbeien (die hun groene kroontje behouden) apart. Week de gelatineblaadjes in water.
Pureer de schoongemaakte aardbeien. Verwarm 2 eetlepels water in een steelpan en los de uitgeknepen blaadjes gelatine hierin op. Roer dit mengsel door de gepureerde aardbeien. Klop de slagroom met de suiker stijf. Spatel de slagroom beetje voor beetje door de aardbeien. Klop het eiwit stijf in een vetvrije kom en spatel het door het aardbeienmengsel. Schep dit mengsel in de met koud water omgespoelde ronde puddingvormpjes. Dek de schaaltjes af met folie en laat de bavarois circa 3 uur in de koelkast opstijven.
Verwarm de chocola au bain-marie. Doop de aardbeien in de chocola en leg ze op een vel bakpapier. Laat de chocola hard worden.

Roomijs:

Breng de melk aan de kook met de helft van de suiker. Neem de pan van het vuur, doe de deksel erop. 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, zeven (voorkomt klonteren) 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 ijsmachine en laat het ongeveer 20 minuten draaien.

Opdienen:
Haal de bavarois uit de vormjes. Maak eerst de randen los. Dompel de bavarois eventueel voor het omdraaien heel kort in warm water. Leg een bord omgekeerd op de vorm en draai deze om.
Schep ook een bol roomijs op het bord. Garneer met de chocoladeaardbeien. En eventueel aardbeiensaus.