Menu van kookavond 17-03-2008

Samengesteld door: Peter Smeets

Gerechten:

Amuse:	Kippenlever amuse
Voorgerecht:	Basilicumsoep met kerrieroom en gerookte kipfilet
Tussengerecht:	Parelhoenfilets met zuurkool, spekjes en druiven
Hoofdgerecht:	Entrecote met rode-wijnkaramel, gepofte knoflook, friet en haricoverts
Nagerecht:	Gepocheerde peer met ganache

Kippenlever amuse

Type gerecht: Amuse
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 200 gr kippenlever grof gesneden
- 2 el boter
- 2 st sjalot (gesnipperd)
- 2 tl salie (of 4 verse blaadjes)
- 2 el sherry
- zout
- versgemalen peper
- 2 dl slagroom
- 4 el sinaasappelmarmelade

Bereidingswijze:

Verwarm de boter en fruit de sjalot lichtbruin, voeg de blokjes kippenlever en salie toe en roerbak circa 2 minuten. Blus af met de sherry en laat nog een minuut bakken. Laat enigszins afkoelen en pureer de kippenlevers in de keukenmachine tot een gladde crème. Breng op smaak met zout, peper en eventueel een paar druppels sherry.
Klop de slagroom met een snuf zout lobbig. Schep de slagroom door de afgekoelde kippenlevercrème en verdeel over 8 glaasjes. Schep in elk glaasje nog een beetje marmelade. Serveer met broodstengeltjes of toastjes. Mooi met een gefrituurd blaadje salie.



Basilicumsoep met kerrieroom en gerookte kipfilet

Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 2 eetlepels olijfolie
- 6 stuks lente- of bosuitjes, in ringetjes
- 4 stuks aardappelen (ca 200 gram) geschild in blokjes
- 1,4 ltr kippenbouillon (van tablet of uit pot)
- 4 eetlepels gehakte basilicum (verse of diepvries)
- 4 eetlepels groene pesto
- 250 ml demi crème fraîche
- 2 theelepels Indiase currypasta
- 200 gram gerookte kip, in smalle reepjes

Bereidingswijze:

Verhit de olijfolie in een soeppan en fruit hierin de uitjes en aardappelblokjes 2 minuten. Giet de bouillon erbij en kook zachtjes 10 minuten. Voeg basilicum en pesto toe en pureer alles tot een lichtgebonden soep. Verwarm de ovengrill voor. Klop de crème fraîche met de currypasta lobbig. Schenk de soep in 8 ovenvaste koppen of soepkommen. Schep de kerrieroom op de soep en zet deze 1-2 minuten onder de grill zodat de room licht kleurt. Verdeel de kipreepjes er vlak voor het serveren over.

Variatie:
Vervang de gerookte kipfilet eens door gerookte zalm.
In plaats van currypasta kunt u ook kerriepoeder gebruiken.
In plaats van verse of diepvries basilicum kunt u ook gedroogde basilicum nemen echter In plaats van eetlepels dan theelepels.



Parelhoenfilets met zuurkool, spekjes en druiven

Type gerecht: Tussengerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 4 parelhoenfilets
- zout
- versgemalen peper
- 500 gram zuurkool
- 2 el maizena
- 80 gram boter
- 1 ltr kippenbouillon
- 200 gram spekblokjes
- 500 gram champignons in plakjes
- 1 pond druiven zonder pit

Bereidingswijze:

Bestrooi de filets met zout en peper. Spoel de zuurkool af en snijd klein. Roer een scheutje water door de maïzena.
Verhit de boter in een braadpan of hapjespan en braad de parelhoenfilets rondom aan. Voeg de bouillon toe en breng aan de kook. Temper de hittebron en stoof de filets langzaam in een gesloten pan op een lage hittebron in circa 30 minuten gaar. Bak in een koekenpan de spekblokjes knapperig. Schep ze uit de pan. Bak in het achtergebleven vet de champignonplakjes knapperig en lichtbruin. Was de druiven en voeg deze toe. Kook de zuurkool in een bodempje water gaar. Giet de zuurkool af en meng met de spekjes, champignons en druiven. Schep de parelhoenfilets uit de pan en bind het braadvocht met de maïzena. Verdeel de filets en zuurkool over de borden. Schep wat saus op de filets.



Entrecote met rode-wijnkaramel, gepofte knoflook, friet en haricoverts

Type gerecht: Hoofdgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Entrecote met rode-wijnkaramel, gepofte knoflook:
- 10 eetlepels (olijf)olie
- 4 bolletjes knoflook
- 2 zakjes (20 g) verse Provencaalsekruidenmix
- 2 sjalotjes
- 1 fles volle rode wijn
- 1 pot vleesfond (380 ml)
- zwarte peper (versgemalen)
- 6 eetlepels sherry
- 4 eetlepels suiker
- 150 g carbonarareepjes (pakje ca. 185 g)
- 8 entrecotes (a 150 g)
- zeezout

Friet:
- 2 kilo aardappels
- zout
- olie om te frituren

Haricoverts:
- haricoverts

Bereidingswijze:

Entrecote met rode-wijnkaramel, gepofte knoflook:

Oven voorverwarmen op 200 graden of gasovenstand 4. Ovenschaaltje invetten met olie. Bollen knoflook in schil er inzetten. In elke bol takje rozemarijn steken. 2 eetlepels olie erover scheppen. In oven bollen in ca. 30 minuten gaar poffen. Sjalotje pellen en fijn snipperen.
In wijde pan 1/2 eetlepel olie verhitten en sjalotje ca. 2 minuten fruiten. Wijn, fond, tijm, peterselie, Provencaalsekruidenmix en peper toevoegen, aan de kook brengen. Op hoog vuur in 20 à 30 minuten tot ca. 1/3 deel inkoken. Vocht boven steelpan door zeef schenken. Sherry en suiker erdoor roeren en ca. 10 minuten zacht laten pruttelen. In droge koekenpan carbonarareepjes in ca. 3 minuten knapperig bruinbakken. Op keukenpapier laten uitlekken. Bewaar bakvet. Knoflook pellen. Ris rest van rozemarijn van takjes. Knoflookteentjes, 1 eetlepel rozemarijnnaaldjes, 2 eetlepels rode-wijnkaramel, zout en peper in kom door elkaar scheppen.
Ca. 30 minuten van tevoren entrecotes uit koelkast nemen. In koekenpan vet van carbonarareepjes met 1,5 eetlepel olie verhitten. Entrecote in 6 à 7 minuten bruin en van binnen rosé bakken. Rode-wijnkaramel zachtjes opnieuw verwarmen. Entrecotes op borden leggen. Bestrooien met zout en peper, knoflookteentjes en vleesreepjes erop scheppen. Rode-wijnkaramel rond entrecotes

druppelen. Garneer met rozemarijn.

Friet:
Aardappels schillen en wassen. Aardappels in lengte in plakken van ca. 1 cm dik snijden. Plakken in lengte in repen van ca. 1 cm dik snijden. Patat in ruim water wassen. Patat ca. 10 minuten in bak met vers koud water leggen. Patat in vergiet laten uitlekken en droogdeppen met keukenpapier. Dienblad of bakplaat bedekken met dubbele laag keukenpapier. In frituurpan olie verhitten tot ca. 140 graden. Patat in 3 porties 6 à 8 minuten gaar, maar niet bruin bakken, patat af en toe omschudden. Patat uitspreiden op blad en laten afkoelen.
Frituurolie verhitten tot 180 graden. Patat in 3 porties in 2 à 4 minuten goudbruin bakken, af en toe omschudden. Vergiet bekleden met keukenpapier en patat op keukenpapier laten uitlekken. Patat overdoen in schaal en bestrooien met zout.

Haricoverts:
Haricoverts schoonmaken,wassen en koken en als groente erbij serveren.



Gepocheerde peer met ganache

Type gerecht: Nagerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 1.5 stuks citroen
- 8 stuks stevige handperen
- 175 gram bittere chocola
- 550 gram poedersuiker
- 135 ml slagroom
- 35 gram boter
- 16 halve gepelde walnoten
- cacaopoeder
- 8 stuks chocolade hulstblaadjes of zilveren balletjes

Bereidingswijze:

Pers de citroen uit. Schil de peren. Breek de chocola in kleine stukjes.
Giet 1,5 liter water in een pan en voeg de suiker en het citroensap toe. Breng aan de kook en laat het inkoken tot het de consistentie van siroop heeft. Leg de peren in de siroop en temper de hittebron. Pocheer de peren ca. 10 minuten en draai ze af en toe om. De peren mogen niet te zacht worden. Schep de peren uit de pan en laat ze afkoelen. Snijd een kapje van de peren en verwijder het klokhuis. Snijd eventueel een klein plakje van de onderkant van de peren zodat ze rechtop blijven staan. Laat de stukjes chocola au bain-marie smelten. Maak de ganache: haal de chocola van de hittebron en roer eerst de boter en vervolgens de slagroom door de gesmolten chocola. Doe de ganache in een spuitzak en spuit hem in de holtes van de peren. Garneer de ganache met een walnoot. Verdeel de peren over borden. Bestrooi de rand van de borden met wat cacaopoeder.

Tip:
Garneer het gerecht met een chocolade hulstblaadje en/of enkele zilveren balletjes (afdeling bakproducten).