

Menu van kookavond 16-02-2009

Samengesteld door: Peter Smeets

Gerechten:

Voorgerecht: Mousseline van pastinaken met coquilles en een siroop van balsamico

Tussengerecht: Shiitake bouillon met soesjes

Hoofdgerecht: Fazantfilet op Elzasser wijze met zuurkool

Nagerecht: Drie amuse desserthapjes



Mousseline van pastinaken met coquilles en een siroop van balsamico

Type gerecht: Voorgerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 16 stuks coquilles (2 per persoon)
- bloem
- 600 g pastinaken
- 300 g knolselderij
- 1 ui
- 40 g boter
- 4 dl slagroom
- olie om te bakken
- 2 dl balsamico
- 50 g suiker
- 100 g parmezaanse kaas

Bereidingswijze:

Pel en snipper de ui. Was en schil de pastinaak en de knolselderij en snijd ze in stukjes.

Verhit 40 gram boter en fruit de ui. Voeg de pastinaken en de knolselderij toe en bak ze kort. Blus af met wat water, zorg dat de groenten net onder staan. Voeg zout toe en breng aan de kook en laat ca 30 minuten gaar koken.

Giet de slagroom in een pannetje en laat tot 1/3 inkoken. Pureer de pastinaak en de knolselderij en roer er zoveel van de ingekookte room door tot een mooie mousseline. Breng op smaak met peper

en zout.

Breng voor de siroop de suiker met 1 dl water aan de kook. Voeg de balsamico toe en laat het mengsel inkoken tot een siroop.

Haal de coquilles door een beetje bloem, verhit olie of boter in een pan en bak de coquilles bruin aan beide kanten. Neem uit de pan en breng op smaak met peper en zout.

Leg in het midden van de (lange) bordjes twee lepeltjes mousseline. Daarop de coquilles. Garneer met de Parmezaanse kaas. Druppel er de balsamico omheen.



Shiitake bouillon met soesjes

Type gerecht: Tussengerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 50 g boter
- 50 g bloem
- 2 eieren
- 4 potten gevogeltefond (a 380 ml)
- 200 ml droge sherry
- 4 stengels bleekselderij (in stukjes)
- 2 eetl. verse rozemarijn
- 4 teentjes knoflook (in plakjes)
- 2 gedroogd chilipepertjes
- 200 g shiitakes (in grove stukken)
- 4 bosuitjes (in heel fijne ringetjes)

Bereidingswijze:

Oven voorverwarmen op 200 graden. In pannetje 100 ml water met boter en mespunt zout aan de kook brengen. In één keer bloem toevoegen en met houten lepel flink roeren tot deegbal ontstaat.

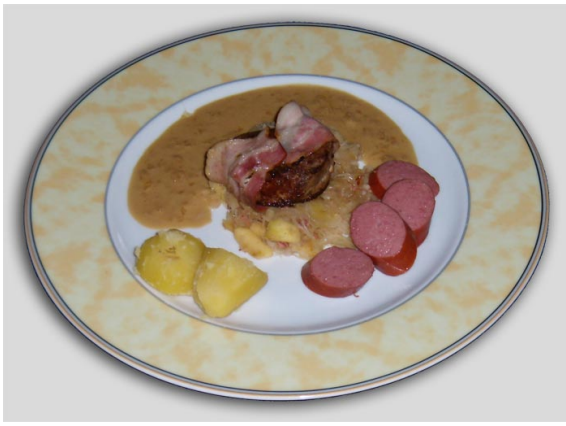
Pan van vuur nemen en eieren door deeg roeren. Blijven roeren tot deeg stevig is en glanst.

Met natte theelepel 48 bergjes beslag op met bakpapier beklede bakplaat scheppen. Soesjes 15 minuten in oven goudbruin en luchtig bakken (deur tussentijds niet openen).

Soesjes uit oven nemen en op rooster laten afkoelen.

In pan fond en 800 ml water schenken. Sherry, bleekselderij, rozemarijn, knoflook en verkruimeld chilipepertjes toevoegen. Bouillon aan de kook brengen en met deksel op pan 15 minuten zachtjes laten trekken. Bouillon boven andere pan zeven. Shiitakes toevoegen en 5 minuten laten meesudderen.

Op smaak brengen met zout en peper en in vier diepe borden scheppen. Soesjes in bouillon leggen en bosuitjes erover strooien.



Fazantfilet op Elzasser wijze met zuurkool

Type gerecht: Hoofdgerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Vlees en saus:

- 8 stuks fazantenfilets (1 per persoon)
- 150 g boter
- 200 g sjalotjes (fijn gehakt)
- 4 dl gevogeltesfond of wildfond
- 2 dl witte wijn
- 6 dl slagroom

Garnituur:

- 1 kg aardappelen getourneerd (bijgesneden)
- 4 dl gevogeltesfond
- 2 stuks slagers rookworst
- 8 iets dikker gesneden pakken katenspek

Zuurkool:

- 1 kg zuurkool
- 100 g rauwe ham
- 0,5 ui (klein gesneden)
- 15 g boter
- 2 dl witte wijn
- 8 jeneverbessen
- 1 laurierblad
- 1 kruidnagel
- 50 g boter
- 1 appel in brunoise (klein)

Bereidingswijze:

Spoel de zuurkool even, om het ergste zuur te verwijderen en laat uitlekken. Smoor de rauwe ham en de ui in de boter tot de ui glazig is en leg de zuurkool erop. Voeg de wijn, de kruiden en de boter toe, laat het geheel ca. 35 minuten zachtjes stoven. Roer als de kool gaar is de appelstukjes erdoor en haal de kruiden eruit.

Verwarm de oven op 180 graden. Bestrooi de fazantfilets met peper en zout en bak ze aan alle kanten mooi bruin en zet de pan, afgedekt met aluminiumfolie nog 6 minuten in de oven, bedruip ze af en toe met het braadvet. Neem ze uit de pan en houdt ze warm in aluminiumfolie.

Giet het braadvet uit de pan en fruit het sjalotje aan in de braadresten. Blus af met de witte wijn en laat indampen. Voeg de fond toe, laat deze weer inkoken en voeg de slagroom erbij, laat de saus weer inkoken en breng op smaak met peper en zout.

Kook de aardappelen gaar in gevogelte of wildfond. Verwarm er ook de worsten en het spek in.

Leg in het midden van het bord de zuurkool, daarop de in tranches (plakken) gesneden fazantfilet. Eromheen de aardappelen, de worst, het spek en de saus.

Drie amuse desserthapjes

Type gerecht: Nagerecht

Aantal personen: 8



Ingrediënten:

Chocolade roosjes:

- 150 g pure chocolade
- 150 g melk chocolade
- 150 g witte chocolade
- 120 g cornflakes

Sinaasappelcreme met chocoladeschaafsel:

- sap van 6 sinaasappelen
- 2 eieren
- 6 eidooiers
- 80 g kristalsuiker
- 100 g boter
- 120 g witte chocolade
- 50 g pure chocolade

Amandelpudding met pistacheroom:

- 2 blaadjes gelatine
- 120 g gedopte amandelen of amandelpoeder
- 2,5 dl melk
- 60 gm suiker
- 80 g ongezouten gedopte pistachenoten
- 20 g suiker
- 1,2 dl room
- amandelschaafsel of pistachenootjes voor de garnering

Bereidingswijze:

Chocolade roosjes:

Laat de 3 soorten chocolade elk apart in een kommetje in de magnetron op de laagste vermogen smelten (kan ook au bain marie). Verdeel de cornflakes over 3 schaaltes en giet er de verschillende soorten chocolade over en meng het losjes, laat even iets opstijven. Schik een "chocoroosje" op de amuselepel en zet ze 10 minuten in de koelkast voor je ze opdiend.

Sinaasappelcreme met chocoladeschaafsel:

Pers de sinaasappelen en laat inkoken tot ca 1.5 dl. Klop in een kom de eieren met de suiker. Klop er dan het warme sap door. Zet het mengsel au bain marie op het vuur en laat onder voortdurend kloppen tot het yoghurt dikte heeft. Haal van het vuur af en klop de boter en de stukjes gebroken witte chocolade er door. Meng het goed en zet het mengsel in de koeling. Vul de steelpannetjes (amuse lepel) en zet weer terug in de koeling. Strooi er, voor het opdienen, wat pure geraspte chocolade over.

Amandelpudding met pistacheroom:

Week de gelatine in koud water. Draai de amandelen zonodig in de keukenmachine tot poeder.

Giet er 1 dl water bij en draai nog even. Verhit in een pan op middenhoog vuur de melk met 60 gram suiker. Voeg de amandelen toe en breng alles aan de kook. Neem de pan van het vuur en giet het mengsel door een zeef in een andere pan en druk de amandelen stevig aan. Laat het mengsel nog 1 a 2 minuten doorverwarmen en meng dan van het vuur af de gelatine erdoor. Klop goed en zet het in de koeling.

Draai de pistachnoten in de keukenmachine tot poeder. Giet de room in een pan en voeg de pistachpoeder en 20 gram suiker toe. Laat 1 a 2 minuten op middelhoog vuur even doorkoken, zeef het en zet in de koeling.

Uitserveren:

Neem de amandelpudding uit de koeling. Maak een quenelle (balletje) en leg er een op elke lepel, giet er de pistacheroom over en garneer met wat pistache of amandel.