Menu van kookavond 16-03-2009

Samengesteld door: Rob Drissen

Gerechten:

Amuse:	Kleine bonbons van sliptongetjes in een zachte gember hollandaise saus
Voorgerecht:	Kruidensoep van bospaddenstoelen onder een korst raster
Hoofdgerecht:	Biefstuk met geitenkaas en een rode wijnsaus
Nagerecht:	Mokka proeverij van mokka mousse, mokka ijs en mokka sabayon



Kleine bonbons van sliptongetjes in een zachte gember hollandaise saus

Type gerecht: Amuse
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Bonbons:

- 16 sliptongfilets
- 1 middelgrote prei
- scheutje room
- scheutje gembervocht
- peper
- zout
- 8 plakjes zachte geitenkaas

Saus:

- 1 dl azijn
- 1,5 dl witte wijn
- scheutje gembervocht
- 2 fijn gesneden sjalotten
- 1 laurierblad
- 3 a 4 eidooiers
- 60 g gesmolten roomboter
- citroensap
- peper
- zout

Bereidingswijze:

Voor dit gerecht maken we eerst de casteric voor de saus Hollandaise door de azijn met de witte wijn, gembervocht, sjalotten en het laurierblad aan de kook te brengen. Laat het 10 minuten zacht koken en zet dan de pan van het vuur. Laat het afkoelen. De prei fijn snijden (bewaar 1 blad om hiervan preilinten te kunnen maken) en met een klontje boter zacht smoren. De room met het gembervocht toevoegen en zacht laten smoren. Dan op smaak brengen met peper en zout en af laten koelen. Voor de bonbons de slibtongfilet in de binnenkant van een ronde vorm vouwen, vullen met prei en de vorm voorzichtig weghalen. Om de sliptongfilet wat stevigheid te geven deze vast zetten met een prikker of preilint (het bewaarde blad in repen snijden en deze kort blancheren), indien nodig. Dek de bonbons af met een plakje geitenkaas. Licht met peper en zout kruiden.

Vlak voor het serveren de casteric door een zeef gieten bij de eidooiers. Klop de eidooiers au bain marie op tot een zacht gebonden saus. Smelt ondertussen de boter. Als de saus gaar is de gesmolten boter aan de saus druppelsgewijs toevoegen. Op smaak brengen met peper en zout. Ondertussen de bonbons circa 6 minuten in de oven op 180 graden afbakken.



Kruidensoep van bospaddenstoelen onder een korst raster

Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 100 g champignons
- 100 g oesterzwammen
- 100 g shiitake
- 80 g boter
- 80 g bloem
- 1 eetl. Italiaanse kruiden
- 2 teentjes knoflook
- 2 sjalotten
- 0,25 prei
- 0,5 wortel
- 2 l bouillon
- geslagen room
- fijn gesneden bosuitjes
- enkele plakjes korstdeeg
- 1 ei
- zeezout

Bereidingswijze:

Maak de paddenstoelen schoon en snijdt deze in reepjes. De knoflook schoonmaken, snijden en deze erdoor mengen. Zet ze in de ijskast weg tot verder gebruik.
De sjalotten, de prei en de wortel in kleine stukken snijden en deze aanfruiten in de 80 gram boter. Na enkele minuten de bloem met de Italiaanse kruiden toevoegen en de roux gaar maken. Afblussen met de bouillon en het geheel al roerende aan de kook laten komen. Laat de soep gedurende 30 minuten zeer zacht koken.
Snijdt het korstdeeg in reepjes en verwerk deze tot een raster met 4 reepjes deeg. Instrijken met losgeklopt ei en een weinig zeezout erover strooien. In de oven goudbruin afbakken.
Ondertussen de paddenstoelen in een scheutje olijfolie enkele minuten aanfruiten en in de soepkopjes verdelen. Dan de soep door een zeef gieten en op smaak brengen met peper en zout.

Vlak voor het serveren de soep verwarmen, de room opkloppen en de soepkopjes enkele minuten in de oven verwarmen. Dan de soep op de paddenstoelen gieten en afmaken met een lepel geslagen room en fijn gesneden bosuitjes. Leg de korst raster op de kopjes.



Biefstuk met geitenkaas en een rode wijnsaus

Type gerecht: Hoofdgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Biefstuk:
- 8 biefstukken
- boter
- zout
- peper
- 8 plakjes zachte geitenkaas

Rode wijnsaus:
- 2 plakjes gerookt spek
- 0,5 l donkere kalfsfond
- 2 dl rode wijn
- 2 fijngehakte sjalotjes
- 1 laurierblaadje
- 2 takjes tijm
- 75 g koud en in blokjes gesneden roomboter

Aardappelsoufflé met eekhoorntjesbrood:
- 750 g aardappelen
- 500 g vers eekhoorntjesbrood
- 450 ml melk
- 6 eieren
- boter
- 1 teentje knoflook
- peterselie
- versgeraspte parmigiano reggiano
- olijfolie
- zout

Haricots verts op oude wijze:
- 500 g haricots verts
- 6 kleine uien
- 60 g boter
- 1 eetl. poedersuiker
- zout
- peper
- 6 kleine worteltjes
- 150 g gerookt spek
- 4 eetl. slagroom

Bereidingswijze:

Biefstuk:
Laat de boter heet worden en bak de biefstukken in circa 4 minuten aan beiden zijden bruin (2 x 2 minuten) Bestrooi de biefstukken met zout en peper en laat ze 10 minuten rusten onder aluminiumfolie.

Rode wijnsaus:
Snijd het gerookte spek in kleine blokjes en bak het uit in eigen vet. Blus het hete vet af met de kalfsfond en de rode wijn. Voeg de sjalotjes, laurierblaadje en tijm toe en kook de saus zachtjes in tot de helft van de oorspronkelijke hoeveelheid. Zeef het vocht, breng weer aan de kook en voeg de in blokjes gesneden koude boter al roerende, in gedeelten toe, tot een mooie gebonden saus ontstaat. Proef af en breng op smaak.

Aardappelsoufflé met eekhoorntjesbrood:
Schil, kook en stamp de aardappelen en roer er de melk en een flinke klont boter en een snufje zout

door. Zet de puree op een matig vuur en klop er met een garde, één voor één, 6 eidooiers doorheen. Laat het mengsel vervolgens afkoelen. Maak het eekhoorntjesbrood schoon, bewaar er 8 plakjes van en snijdt de rest in blokjes. Bak de blokjes in een koekenpan in een scheutje olie, met een teentje ongepelde knoflook en fijngehakte peterselie. Roer 1 eetlepel gebakken paddenstoelen door de, inmiddels afgekoelde, puree en breng het mengsel op smaak met 2 eetlepels geraspte kaas.
Klop de eiwitten stijf met een snufje zout en spatel ze er heel voorzichtig door.
Beboter 8 eenpersoons soufflés chaaltjes, verdeel het resterende, gebakken eekhoorntjesbrood over de bodems en vul de schaaltjes voor driekwart met het aardappelmengsel.
Decoreer met de plakjes eekhoorntjesbrood. Zet de schaaltjes ongeveer 25 minuten in de oven op 200 graden, haal ze eruit en serveer direct.

Haricots verts op oude wijze:
Maak de haricots verts schoon en was ze. Haal de uiteinden er vanaf en snij ze in even lange stukken. Breng een pan met water aan de kook en kook hierin de haricots verts 12 à 15 minuten. Snij het spek in juliënne en sauteer het wat uit in 40 gram boter (sauteren is een kooktechniek die veel weg heeft van roerbakken, in weinig olie worden de ingrediënten onder hoge temperatuur verhit). Als ze mooi van kleur zijn haal ze er dan uit en bewaar de boter. Schil de wortels, snij in juliënne. Schil de uitjes en sauteer ze samen met de worteltjes in de boter van het spek. Strooi er de poedersuiker over, geef er een kopje warm water bij en laat koken totdat het water geheel is verdampt. Laat het caramelliseren en roer hier de uitjes en worteltjes goed door. Giet de bonen af. Doe ze in een pan, samen met de wortels en uien, de rest van de boter en de slagroom en geef er het spek bij. Voeg eventueel zout en peper toe en laat 3 minuten koken op hoog vuur.

Serveren:
Leg voor het serveren een plakje geitenkaas op de biefstukken en plaats dit tezamen even onder de grill. Serveer met de saus erover heen.



Mokka proeverij van mokka mousse, mokka ijs en mokka sabayon

Type gerecht: Nagerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Mokka extract:
- 300 g suiker
- 3 dl koffie

Mokka mousse:
- 5 eieren
- 80 g suiker
- 10 g gelatinepoeder
- 3 dl pati crème geslagen

Mokka ijs:
- 1 dl mokka extract
- 1 kopje sterke koffie
- 100 g suiker
- 4 eidooiers
- 1 theel. maïzena
- 2 dl melk
- 2 dl pati crème (blue band)

Mokka sabayon:
- 3 eidooiers
- 3 eetlepels suiker
- scheutje amaretto
- mokka extract
- 1 kopje sterke koffie

Bereidingswijze:

Mokka extract:
Het mokka extract dat hier wordt gemaakt, wordt gebruikt in de onderstaande gerechten. Smelt de suiker en voeg er de koffie bij. Laat het voor gebruik goed afkoelen.

Mokka mousse:
Klop de eieren met de suiker en de gelatinepoeder op tot 80 graden. Dan koud kloppen tot circa 10 graden en de geslagen room toevoegen. Op smaak brengen met mokka extract en koud zetten.

Mokka ijs:
Meng de melk met de suiker, mokka extract, eidooiers, maïzena en de koffie. Klop deze au bain marie op tot 85 – 90 graden. Dan uit de bain marie nemen en koud roeren tot circa 10 graden. De pati crème opkloppen en deze door de compositie roeren. In de ijsmachine draaien tot een zacht romig ijs.

Mokka sabayon:
Vlak voor het serveren alle ingrediënten mengen en deze au bain marie opkloppen en warm bij de proeverij serveren.