Menu van kookavond 20-04-2009

Samengesteld door: Frank Theeuwen

Gerechten:

Voorgerecht:	Scampi’s met lenteuitjes, asperges en saffraandressing
Tussengerecht:	Asperge-tomatenbouillon met kalkoenquenelles, bosuitjes en verse kervel
Hoofdgerecht:	Wildzwijn, asperges met dragonboter en een bolletje aardappelpuree
Nagerecht:	Aardbeien Romanoff



Scampi’s met lenteuitjes, asperges en saffraandressing

Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Saffraandressing:

- 2 kleine sjalotjes
- 1 teen knoflook
- 1 eetl. visfumet
- 6 eetl. witte wijn
- 1 eetl. witte wijnazijn
- 3 eetl druivenpitolie
- 3 eetl olijfolie
- 8 draadjes saffraan
- 1 eetl. gembersiroop
- 1 eetl. honing
- peper
- zout

Scampi’s met lenteuitjes en asperges:

- 16 speren asperges
- 24 scampi’s
- 12 lenteuitjes

Bereidingswijze:

Schil de asperges, snij deze in schuine stukken van 4 cm en kook ze in water met wat zout bietgaar. Maak de lenteuitjes schoon, snij dikke exemplaren doormidden of in vieren. Snij ze daarna eveneens in schuine stukken van 4 cm. Houdt de witte en de groene stukjes apart. Kruid ze met peper en zout en bak, kort voor het uitserveren, de witte stukjes gedurende 5 minuten en de groene

gedurende 3 minuten in een beetje olijfolie.

Verwijder van de scampi’s de pantsers, was ze, droog ze en snij ze in de lengterichting doormidden en verwijder het darmkanaal. Kruid ze met peper en zout en bak ze, kort voor het uitserveren gedurende enkele minuten in olijfolie en kruid ze daarna een beetje met zeezout.

Meng voor de dressing de fijngesneden sjalotjes en het eveneens fijngesneden teentje knoflook met de overige ingrediënten (behalve peper, zout, honing en gembersiroop) en laat gedurende 10 minuten op vuur trekken.

Breng de massa nu op smaak met peper, zout, honing en gembersiroop en maak met behulp van de staafmixer hier een mooie homogene massa van. Meng de lauwwarme asperges met de warme lenteuitjes.

Uitsereven:
Leg in het midden van een voorverwarmd bord een bergje groenten en leg hieromheen 6 halve gebakken scampi’s en nappeer met de warme dressing. Garneer de rand van het bord met enkele druppels dressing.



Asperge-tomatenbouillon met kalkoenquenelles, bosuitjes en verse kervel

Type gerecht: Tussengerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 300 g witte asperge
- 2 a 3 eetl. tomatenpuree
- 3 eiwitten (eierdooiers bewaren)
- 150 g kalkoenvlees (roerbakreepjes)
- 1 eierdooier
- 0,5 theel. vers geraspte gemberwortel of gembersiroop
- 1 mespuntje kerriepoeder
- scheutje ketjap
- peper
- zout
- olijfolie
- 1 dl Slagroom
- 2 bosuitjes (fijn gesneden)
- 2,5 liter koude runderbouillon
- 1 bosje verse kervel

Bereidingswijze:

Maak thuis (dag van te voren) 2,5 liter runderbouillon klaar en laat de bouillon afkoelen. De bouillon kan getrokken worden van bouillonblokken. Schil de asperges, snij deze in kleine stukken en zet ze even weg. Was vervolgens de aspergeschillen. Meng de tomatenpuree met het losgeslagen eiwit en schudt hierop de koude runderbouillon. Voeg de aspergeschillen toe en breng de bouillon al roerend aan de kook. Als de bouillon kookt, dan niet meer roeren. Laat de bouillon enkele minuten zacht doorkoken. Vervolgens uitzetten en na 30 minuten de bouillon door een doek gieten. Daarna de fijn gesneden asperges aan de bouillon toevoegen.

Maal het kalkoenvlees zeer fijn met de eierdooier. Breng dit vervolgens op smaak met de gember, kerrie, ketjap(sojasaus), peper en zout. Fruit de fijngesneden bosui (houdt wel wat bosui achter voor de garnering) enkele minuten aan in weinig olie. Laat de bosui vervolgens afkoelen en voeg deze toe aan de kalkoenmassa. Voeg eventueel een flinke scheut room aan de mousse toe zodat deze wat zachter wordt.
Doe tenslotte een klein gedeelte van de aspergebouillon in een aparte ketel en breng deze op temperatuur. Vorm van de kalkoenmassa kleine quenelles en gaar deze in enkele minuten in de hete bouillon en haal ze vervolgens uit de bouillon.

Uitserveren:
Doe in elke (voorverwarmde) soepkop enkele kalkoenquenelles en giet de hete bouillon erop. Garneer af met verse kervel en fijn gesneden bosui.



Wildzwijn, asperges met dragonboter en een bolletje aardappelpuree

Type gerecht: Hoofdgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Wildzwijn:
- wildzwijn
- 1 zakje wildkruiden
- 100 g roomboter
- 1 glas rode wijn
- 500 g gemengde paddestoelen
- 600 ml room
- Eventueel allesbinder
- zout
- peper

Aardappelpuree:
- 700 g aardappelen
- roomboter
- room
- peterselie

Asperges met dragonboter:
- 1 kg witte asperges
- 90 g roomboter op kamertemperatuur
- 2 eetl. verse fijngehakte dragon

Bereidingswijze:

Wildzwijn:
Bestrooi het wildzwijn met de wildkruiden. Verhit de boter in een braadpan. Bak het wildzwijn rondom bruin op middelhoog vuur. Blus af met de wijn en voeg de paddestoelen toe. Zet het vuur laag, doe een deksel op de pan en laat het zwijn in ongeveer 15 minuten zachtjes garen, afhankelijk van de dikte van het vlees. Haal het vlees uit de pan en voeg de room toe. Bind de saus eventueel met een beetje allesbinder en voeg naar smaak nog wat zout en peper toe.

Aardappelpuree:
Schil de aardappelen, snij ze in grote stukken en kook ze met wat zout. Maak een puree van de aardappelen en voeg roomboter, de room en de fijngesneden peterselie toe.

Asperges met dragonboter:
Schil de asperges met een dunschiller. Snij het onderste houtig stukje eraf. Doe de asperges in een stoommand en zet die boven kokend water. Leg het deksel op de pan en laat, afhankelijk van de dikte, in 15 tot 20 minuten, gaar stomen. Controleer de gaarheid met de tanden van een vork. Neem de asperges uit de stoommand en laat kort onder de koude kraan schrikken om het koopproces te stoppen. Laat ze uitlekken en zet weg.
Klop de boter met de dragon romig in een kom.



Aardbeien Romanoff

Type gerecht: Nagerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Aardbeienijs:
- 800 g aardbeien
- 240 g suiker
- 2 dl water
- 1 citroen
- 0,8 dl aardbeienlikeur

Saus:
- 3 dl slagroom
- 1,5 citroen
- 3 sinaasappelen
- flesje aardbeiensaus (teo)
- fraise de bois (likeur) of crème de cassis

Garnering:
- 4 bakjes aardbeien
- poedersuiker
- 1 bosje citroenmelisse of mint

Bereidingswijze:

Aardbeienijs:

Maak een suikerstroop door de suiker met het water aan de kook te brengen. Laat ca. 5 minuten pruttelen tot de suiker is opgelost. Maak de aardbeien schoon. Pureer ze in de keukenmachine en wrijf de puree door een fijne zeef. Voeg de puree bij de suikerstroop en roer er de aardbeienlikeur door. Breng het geheel op smaak met citroensap. Koel het geheel eerst voor in de diepvries en draai daarna in de ijsmachine.

Saus:

De slagroom half opslaan. De citroen en de sinaasappelen uitpersen en het sap met de aardbeiensaus en de likeur door de room spatelen.

Garnering:

De aardbeien wassen, het kroontje wel laten zitten en daarna elke aardbei (in lengte richting) doormidden snijden. De doorgesneden aardbeien rondom op het bord leggen. In het midden van het bord een bol aardbeienijs leggen en hierover de saus doen. Tenslotte poedersuiker over de aarbeien strooien en afgarneren met een takje citroenmelisse (of mint).