Menu van kookavond 21-09-2009

Samengesteld door: Rob Drissen

Gerechten:

Voorgerecht:	Champignon cappucino
Tussengerecht:	Camembertmousse met karamelsaus van rode port
Hoofdgerecht:	Kalfsoester gevuld met een mengsel van zwarte olijven en gedroogde abrikozen in een zachte madera saus
Nagerecht:	Crème brulée met citroen



Champignon cappucino

Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 2 kg champignons
- 2 uien
- 4 teentjes knoflook
- 4 eetl. olie
- 2 l gevogelte bouillon
- 4 dl room
- 50 gm koude boter in kleine blokjes
- zout
- peper

Bereidingswijze:

Borstel de champignons schoon en snijd ze in grove stukken. Pel en snipper de uien en het knoflook. Verhit de olie in een soeppan en glaceer de uien en het knoflook. Voeg de champignons toe en laat deze zacht worden. Voeg de bouillon toe en laat tot ca. eenderde deel inkoken.
Pureer het geheel zeer fijn. Giet het mengsel daarna in een fijn zeef en druk al het vocht eruit. (Dit duurt een tijdje). Voeg de room toe en verhit de soep opnieuw. Voeg van het vuur af de boter al kloppend stukje voor stukje toe aan de soep, zodat de soep mooi bind. Breng op smaak met zout en peper. Serveer in kleine kopjes en decoreer met een beetje gehakte peterselie.



Camembertmousse met karamelsaus van rode port

Type gerecht: Tussengerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 4 blaadjes witte gelatine
- 2 camembertkaasjes (à 250 g)
- 4 dl slagroom
- 1 sinaasappel
- 2 eetl. boter
- 100 g suiker
- 4 dl rode port
- 200 g druiven
- zout
- versgemalen peper
- olie om in te vetten

Bereidingswijze:

Laat de gelatine in ruim koud water ca. 5 minuten weken. De korstjes dun van de kaas snijden. In een pannetje1 dl slagroom met kaas verwarmen tot de kaas smelt. De gelatine goed uitknijpen en van het vuur af al roerend oplossen in de warme kaassaus. De saus iets laten afkoelen.

In een kom de rest van de slagroom stijfkloppen. De kaassaus erdoor spatelen. Op smaak brengen met zout en peper. Vet 8 kleine (koffie)kopjes in met olie. De kaasmousse in de kopjes scheppen en in de koelkast in ca. 1 uur laten opstijven. Met een zesteur mooie sliertjes van de sinaasappel trekken. Laat in een steelpan 1 dl water met de sinaasappelsliertjes ca. 5 minuten zachtjes koken. De sliertjes in een zeef goed laten uitlekken. Pers de sinaasappel uit. In een pan met dikke bodem de boter en de suiker al roerend smelten tot de suiker lichtbruin kleurt. Van het vuur af het sinaasappelsap en de port toevoegen. Laat op een zacht vuur de hard geworden karamel al roerend opnieuw oplossen. Laat het geheel ca. 5 minuten op een matig hoog vuur tot een stroperige saus inkoken. Laat de saus afkoelen.

Was de druiven, halveer en ontpit ze. Doop voor het opdienen de kopjes één voor één enkele seconden met de onderkant in heet water. Maak de rand van de mousse los. Leg een bordje op het kopje en keer deze samen om zodat de camembertmousse op het bordje glijdt. Schep de portsaus erover en erlangs en drapeer de sinaasappelsliertjes op de mousse. Maal een beetje verse peper erboven en leg de druiven rond de mousse.



Kalfsoester gevuld met een mengsel van zwarte olijven en gedroogde abrikozen in een zachte madera saus

Type gerecht: Hoofdgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Kalfsoesters:
- 8 kalfsoesters
- 3 eetl. gehakte zwarte olijven
- 4 eetl. gehakte gedroogde abrikozen
- 1 teentje knoflook
- 1 eetl. olie
- 3 eetl. gehakte peterselie
- 8 plakjes ontbijtspek
- zout
- peper

Madera saus:
- 2 sjalotten
- laurierblad
- 2 dl runder saus
- scheutje madera
- 1 dl koksroom
- zout
- peper

Broccoli in warme kruidenolie marinade:
- 1,5 broccoli
- 1 dl zonnebloemolie
- enkele druppels citroensap
- 2 eetlepels gehakte groene kruiden (peterselie, bieslook, dille)
- zout
- peper

Aardappel amandel koekjes:
- 900 g geschilde aardappels
- 2 eidooiers
- peper
- zout
- mespuntje nootmuskaat
- 0,5 appel in ragfijne blokjes
- 2 a 3 losgeklopte eieren
- geschaafde amandelen

Bereidingswijze:

Kalfsoesters:
Meng de olijven met de abrikozen, knoflook, peper en zout en de gehakte peterselie. Snijdt de oesters in als een beursje en vul deze met het mengsel. Wikkel er een plakje ontbijtspek omheen en maak het geheel vast met een stukje slagertouw. Verhit een beetje boter met een scheutje olie en bak de kalfsoesters enkele minuten op een middel groot vuur. (niet in het vlees prikken). Leg ze op een bakplaat en hou ze apart.

Madera saus:
Voor de bereiding van de saus, de sjalotten enkele minuten smoren en dan afblussen met de madera, de runder saus en de koksroom. Laat de saus enkele minuten koken met een laurierblad

en zet hem dan uit. Vlak voor het serveren de kalfsoesters 6-8 minuten in de oven afbakken op 190 graden. De saus verwarmen en deze op smaak brengen met peper en zout.

Broccoli in warme kruidenolie marinade:
Verdeel de broccoli in kleine roosjes en kook deze beetgaar. De groene kruiden zoals peterselie, bieslook en dille klein hakken en toevoegen aan de olie. Breng de olie op smaak met peper en zout en enkele druppels citroensap. Verwarm de olie op een laag vuur. Haal de broccoli uit de pan en verdeel de warme kruidenolie erover.

Aardappel amandel koekjes:
Kook de aardappels gaar en stoom ze vervolgens goed droog. Druk ze door een zeef en maak de puree aan met de eidooiers, peper en zout en de nootmuskaat. Als laatste de zeer fijn gesneden appel erdoor mengen. Maakt met de ijstang kleine bolletjes en haal deze door het losgeklopte ei. Vervolgens door de amandelen halen en deze gedurende 40 minuten in de koelkast laten opstijven. Vlak voor het serveren goud bruin bakken in een scheutje olie met boter.

Crème brulée met citroen

Type gerecht: Nagerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- Sap van 2 citroenen
- Rasp van 0,5 citroen
- 4 dl room
- 200 g suiker
- 8 eetl. suiker voor de karamel
- 2 vanillestokjes (opengesneden)
- 8 eidooiers

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 200 graden. Breng het citroensap aan de kook in een klein steelpannetje en laat het zachtjes inkoken tot er twee eetlepels over zijn; dit kan ongeveer 6 minuten duren. Breng in een andere pan de room met de citroenrasp, suiker en vanillestokjes aan de kook en laat dit 5 minuten zachtjes pruttelen. Haal de vanillestokjes eruit en laat staan tot verder gebruik.
Klop de eidooiers los met een garde in een grote kom en giet er langzaam de hete room bij. Klop er nu ook het ingekookte citroensap bij en klop alles goed door. Zet de schaaltjes in een braadslee, verdeel de crème over de schaaltjes en giet kokend water rondom de schaaltjes in de braadslee tot ze voor de helft onder staan. Zet de braadslee in de hete oven en bak de crème in 30 minuten gaar. Neem de schaaltjes uit de oven en laat ze helemaal afkoelen voor u ze in de koelkast zet.
Strooi voor het serveren een eetlepel suiker over ieder schaaltje en brand met een gasbrander of een brulée brander de suiker bruin en krokant.