Menu van kookavond 19-10-2009

Samengesteld door: Dave Vercoulen

Gerechten:

Voorgerecht: Zalm-paling surprise
Tussengerecht: Vitello tonnato
Tussengerecht: Tagliatelle van asperge met romige hamsaus
Hoofdgerecht: Scampi's met paprika-knoflooksaus
Nagerecht: Perziken met espresso mascarpone



Zalm-paling surprise

Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 8

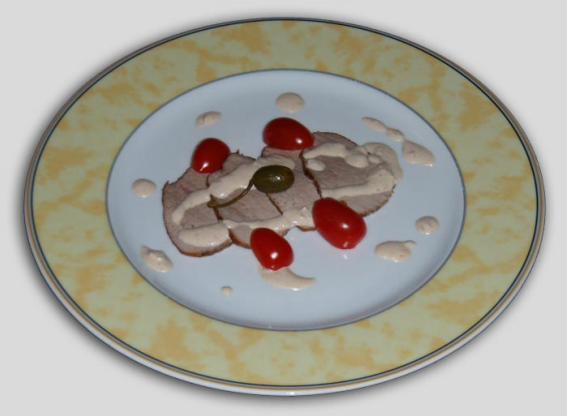
Ingrediënten:

- 1 komkommer
- 0,5 zakje verse bieslook (a 25 g)
- 200 g gerookte palingfilet
- 2 eetl. citroensap
- 6 eetl. olijfolie (extra vierge)
- 2 theel. gedroogde Italiaanse kruiden
- 4 eetl. crème fraîche
- 400 g gerookte zalmfilet
- 2 bakjes tuinkers
- versgemalen peper
- zout

Bereidingswijze:

Helft van komkommer in flinterdunne plakjes snijden. Rest van komkommer halveren en met theelepel zaadjes eruit schrapen. Komkommers in kleine stukjes snijden. Het bieslook heel fijn knippen. De palingfilets in dunne reepjes snijden.
In een kommetje het citroensap, olijfolie, Italiaanse kruiden, zout en peper naar smaak tot dressing kloppen. In een kom de paling, komkommerblokjes, bieslook, 3 eetlepels dressing en de crème fraîche door elkaar scheppen. Daarna op smaak brengen met zout en peper.
De kopjes eerst bekleden met plasticfolie, daarna met plakjes zalm. Zalm over rand van kopjes laten hangen. Palingmengsel erin scheppen en licht aandrukken. Zalm over vulling dichtvouwen. Kopjes tot gebruik in koelkast zetten.

Serveer de timbaaltjes op bordjes. Voorzichtig folie verwijderen. Tuinkers van bedje knippen. Plakjes komkommer en tuinkers rond timbaaltjes verdelen. Rest van dressing erover sprenkelen. Eventueel garneren met stukje citroen.



Vitello tonnato

Type gerecht: Tussengerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Vlees:
- 700 g kalfsbiefstuk/ Fricandeau
- 3,5 eetl. olijfolie
- bosje salie
- 3 tenen knoflook
- 2 dl witte wijn

Saus:
- 6 ansjovisfilets op olijfolie
- 45 g kappertjes op azijn (uitgelekt gewicht)
- 125 g tonijn op olijfolie
- 2,5 dl mayonaise
- potje kapperappeltjes
- bakje cherry tomaatjes
- salieblaadjes

Bereidingswijze:

Vlees:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Braad het vlees kort bruin in een pan en leg het vlees daarna in een braadslee en wrijf het in met olijfolie en wat zout en peper. Voeg de salie en de knoflooktenen toe. Braad het vlees goudbruin in de oven (dit neemt 10-15 minuten per kant) Zet de oventemperatuur op 180 graden. Schenk de wijn erbij, laat deze gedeeltelijk verdampen en voeg dan 1,3 dl water toe. Braad het vlees nog eens 30-40 minuten tot het mals en volledig gaar is en een goudbruin korstje heeft gekregen. Neem het uit de oven en laat het vlees afkoelen. Snijd het dan pas in plakjes van 3 mm dik.
*** let op, bewaar het braadvocht! ***

Saus:

Snijd voor de saus de ansjovisfilets en de kappertjes zeer fijn. Prak de tonijn met een vork. Doe alles in een kom en werk de mayonaise (verdunnen met water) erdoor. Breng de saus op smaak met misschien een beetje zout, peper en citroensap. De saus mag niet te dik zijn en je kunt hem daarom aanlengen met de jus van het kalfsvlees.

Schik de plakjes licht overlappend op een bord en verdeel er wat saus over. Garneer met kapperappeltjes, tomaatjes en salieblaadjes.

Tagliatelle van asperge met romige hamsaus

Type gerecht: Tussengerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 8 plakken rauwe ham
- 2 bundels witte asperges (à 500 g)
- 200 g achterham, in reepjes
- 500 ml slagroom
- 2 l volle melk
- 100 g geraspte grano padano (kaas)
- veldsla/rucola

Bereidingswijze:

Bak de plakken rauwe ham in een pan met een antiaanbaklaag op hoog vuur bruin en knapperig. Laat ze op keukenpapier afkoelen. Snijd de houtachtige uiteinden van de asperges en schil ze vanaf net onder de kop rondom met een dunschiller. Schaaf de asperges vervolgens met de dunschiller in de lengte in dunne plakken, of snijd ze met een scherp mes in lange dunne plakken. Breng de reepjes achterham met de slagroom/water aan de kook en laat op laag vuur 10 minuten zachtjes doorkoken, breng op smaak met zout en peper. Pureer het met de staafmixer tot een romige saus. Breng de melk aan de kook met zout en peper naar smaak en kook de aspergesliertjes in 5-7 minuten bietgaar.

Serveer de romige hamsaus. Leg hier de tagliatella op en de plak gebakken ham erop. Bestrooi het gerecht met geraspte kaas. Afgarneren met veldsla/rucola.



Scampi's met paprika-knoflooksaus

Type gerecht: Hoofdgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 2 bollen gedroogde knoflook
- 200 ml olijfolie extra vierge
- 2 zakken scampi's (500 g, diepvries)
- 2 rode paprika's
- 2 eetl. fijngeknipte verse Italiaanse kruidenmix
- 300 ml droge witte wijn
- chilipeper uit de molen
- grof zeezout
- 1 zak gemengede sla

Bereidingswijze:

Van de bollen knoflook onderkant afsnijden. De olie in een kleine steelpan schenken en de bollen knoflook erin zetten. Olie en knoflook afgedekt 10-15 min. op matig vuur verwarmen tot knoflook zacht is.
*** let op, bewaar de olie! ***

Scampi's ontdooien en droogdeppen. Paprika in blokjes snijden. Van knoflookolie uit steelpan 6 el overdoen in koekenpan (per pan waar de scampi's in gebakken moeten worden). Teentjes van bol knoflook loshalen, velletjes verwijderen. Teentjes tussen duim en wijsvinger boven steelpan uitknijpen. Paprika en kruiden met knoflook mengen en geheel nog 5 min. zachtjes bakken. Wijn erbij schenken en 10 min. afgedekt laten sudderen. Met staafmixer of in keukenmachine knoflook-paprikamengsel pureren tot gladde saus. Op smaak brengen met zeezout en peper. Koekenpan met knoflookolie verhitten. Scampi's erdoor scheppen en op matig vuur in 3-5 minuten bakken tot scampi's gaar en mooi rose zijn. Pittig op smaak brengen met versgemalen chilipeper en zout. Opdienen op de gemengde sla.

Perziken met espresso mascarpone

Type gerecht: Nagerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 1,5 dl hete sterke espressokoffie
- 150 g suiker
- 2 blikken perziken op sap (à 415 g)
- 2 pakje cantuccinikoekjes (à 100 g)
- 500 g mascarpone

Bereidingswijze:

In een kom espresso en suiker doen en suiker al roerend oplossen. Laten afkoelen. In een zeef de perziken laten uitlekken. De perziken in stukjes snijden en over acht schaaltjes verdelen. Cantuccini in stukjes breken en op het laatst door perziken scheppen. Over elk schaaltje 1 eetlepel espressosiroop sprenkelen. Mascarpone loskloppen met rest van espressosiroop en over perziken scheppen.