

Menu van kookavond 16-11-2009

Samengesteld door: Richard Hovens

Gerechten:

- Voorgerecht: Tapas proeverij van gerookte eendenfilet, lamsrib en gevulde tongfilet
Tussengerecht: Coquilles met reepjes roergebakken groenten
Hoofdgerecht: Fazantfilet met gekonfijte witlof en spruitjessaus
Nagerecht: Taartje van vanille parfait met mokka sabayon en gemarineerde aardbeien



Tapas proeverij van gerookte eendenfilet, lamsrib en gevulde tongfilet

Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Gerookte eendenfilet:

- 8 plakjes gerookte eendenfilet
- scheutje olijfolie
- 0,5 eetl. mosterd
- 0,5 eetl. honing
- 2 rode uien
- 1 dl grenadine
- 3 dl blanke azijn
- 2 eetl. suiker

Lamsrib:

- 8 lamsrack aan een stuk
- provencaalse kruiden
- veldsla
- dressing voor veldsla
- blokjes geitenkaas met honing
- 0,5 rode ui
- peper
- zout

Gevulde tongfilets:

- 8 gamba's
- 8 tongfilets
- 0,5 theel. texmex
- 1 teentje knoflook
- scheutje citroenolie
- olijfolie

Bereidingswijze:

Gerookte eendenfilet:

Maak de rode ui schoon en snijdt deze dan in fijne stukken, opzetten met de suiker, grenadine en de azijn. Kook het vocht langzaam weg en hou dan de ui apart. Maak de mosterd aan met de olijfolie en de honing, strijk deze op de eendenfilet.

Lamsrib:

Maak de lamsrib evt. schoon zodat vet eraf is, vervolgens kruiden met peper en zout en

provencaalse kruiden, bak de rib aan in een scheutje olijfolie, dan in de oven op 190 graden ca. 10 minuten garen onder folie laten rusten. Maak de veldsla aan met de geitenaas en zeer fijn gesneden rode ui.

Gevulde tongfilets:

maak zonodig gamba's schoon, verdeel de geperste knoflook, citroenolie, olijfolie en texmexkruiden over de gamba's. neem de tongfilets en rol de gamba's hierin.

zet de tongfilets ca 8 minuten in oven op 190 graden. Maak een dillesaus van crème fraiche mosterd honing en verse dille.

Presentatie:

Presenteer de gerechten op een bord. Drapeer de eendenfilet op de gekonfijte uitjes.

Voor de lamsribben een beetje veldsla met dressing aanmaken en leg hierop de lamsrib, besprenkelen met restant dressing

Haal de tongfilets uit de oven en snijd mogelijk voorzichtig doormidden.



Coquilles met reepjes roergebakken groenten

Type gerecht: Tussengerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 20 verse coquilles zonder schelp
- 2 wortels
- 0,5 knolselderij
- 0,5 prei
- scheut witte wijn
- 2 dl koksroom
- enkele draadjes saffraan
- 2 middelgrote aardappels
- peper
- zout

Bereidingswijze:

Spoel de coquilles af onder koud water en dep ze droog. Kruiden met peper en zout en bak ze in enkele minuten op klein vuur rond om. Leg ze dan op een bakplaat en hou ze apart.

De wortels knolselderij in zeer fijne reepjes snijden en deze met enkele druppels citroensap besprenkelen. Voor de saus de prei in kleine stukken snijden en deze opzetten met witte wijn room en saffraan. Laat de saus 20 minuten op zacht vuur smoren, vervolgens staafmixer zeer fijnmalen en saus apart houden.

De aardappelen in zeer fijne reepjes snijden en in enkele keren in koud water wassen. Zet ze weg in de ijskast met koud water zodat ze zich kunnen voltrekken.

Vlak voor het serveren de groente reepjes in olie licht roerbakken. De coquilles enkele minuten in de oven verwarmen (180 graden). De aardappels in een keukendoek droogwrijven en deze in olie krokant bakken. De saus verwarmen en deze op smaak brengen met peper en zout.

Schep de groenten in een diep bord de coquilles erop saus rondom verdelen en bovenop de aardappel reepjes.



Fazantfilet met gekonfijte witlof en spruitjessaus

Type gerecht: Hoofdgerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 8 fazantfilets
- 1 l fazantbouillon getrokken van boutjes en karkassen of kant-en-klaar gekochte wildebouillon
- 400 g spruitjes (klassiek mals gekookt in gezouten water)
- 2 daikon (Japanse rammenas) of een grote winterwortel
- 1 kg fijngesneden witlof
- 2 dl room
- 2 fijngesneden uien
- 2 geperste knoflookteentjes
- 2 eetl. suiker
- 400 g boter
- 800 g aardappelen in blokjes gesneden
- 200 g reepjes gedroogde Ganda ham
- peper
- zout
- muskaatnoot
- in tempura beslag (Japans deeg dat kant-en-klaar in poedervorm kan gekocht worden) gebakken selderblaadjes

Bereidingswijze:

Snij van de rammenas 8 mooie gelijke repen (dat gaat best met een dunschiller), leg ze even op een zeer hete grillpan en bekleed er beboterde cilindervormpjes mee.

Bak de aardappelblokjes samen met de helft van de uisnippers en het geperst knoflookteentje in boter. Voeg er de gedroogde ham bij en kruid met peper en zout. Bak de witlofsnippers samen met de rest van de uien ook in boter en voeg er de suiker aan toe. Giet, als ze gaar en mooi gekarameliseerd zijn, in een zeef zodat het overtollige vocht en vet kan uitlekken. Kruid met peper, zout en muskaatnoot.

Kook de spruitjes in water. Bak de fazantfilets in boter, kruid ze en laat ze, onder aluminiumpapier, een 10 tal minuten rusten. Ontvet de pan en déglaceer met de fazantbouillon en laat tot de helft inkoken. Doe er de gekookte spruitjes bij en mix alles fijn. Zeef, kruid (met peper en zout) en werk af met de room (het geheel moet een lopend sausje worden).

Vul ondertussen de cilindervormpjes met de aardappelen en het witloof. Plaats ze gedurende 10 minuten in een oven van 180 graden. Verwijder dan de ringen en plaats de taartjes op warme borden. Schik er de fazant bij, lepel de saus er rond en versier met gebakken selderblaadjes.



Taartje van vanille parfait met mokka sabayon en gemarineerde aardbeien

Type gerecht: Nagerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Vanille parfait:

- 4 eidooiers
- 140 g witte basterdsuiker
- 335 cl melk
- 2,7 dl slagroom
- 2/3 vanillestokje
- 2 repen pure chocolade

Mokka sabayon:

- 3 eidooiers
- 3 eetl. suiker
- scheutje amaretto
- mokka extract
- 1 kopje koffie (sterk)

Gemarineerde aardbeien:

- aardbeien
- grandmarnier

Bereidingswijze:

Vanille parfait:

Breng de melk aan de kook met de helft van de suiker en het vanillestokje dat in de lengte is doorgesneden. Neem de pan van het vuur, doe de deksel erop. Klop met de elektrische handmixer op de middelste stand de eidooiers met de rest van de suiker gedurende 1 minuut lichtgeel en schuimig. Zet de pan terug op het vuur, als de melk opnieuw kookt giet men al kloppend een beetje melk bij de eidooiers. Voeg vervolgens dit mengsel aan de rest van de melk toe, terwijl u blijft roeren met een houten spatel.

Het mengsel mag NIET koken, gebruik hiervoor de kookthermometer, bij 83 graden kunt u de pan van het vuur afnemen (nog wel blijven roeren, tot het mengsel dik begint te worden).

Als de saus dik genoeg is, zeven (voorkomt klonteren) en doe er dan de room bij (hierdoor stopt het kookproces). Als de saus schift tijdens de bereiding, klop dan met de mixer op de snelste stand een eetlepel koude melk of room erdoor. Koel het mengsel door de pan in een bak met water en ijs te zetten (ongeveer 20 minuten).

Doe het mengsel in een met plasticfolie bedekte rechthoekige cakevorm en zet in de vriezer.

Mokka sabayon:

Vlak voor het serveren alle ingrediënten mengen en deze au bain marie opkloppen en warm serveren.

Gemarineerde aardbeien:

Groen van de aardbeien verwijderen en in kleine partjes snijden / halveren. In een kom doen en met de grandmarnier (niet te veel) overgieten en regelmatig omroeren, zodat alle aardbeien gemarineerd

worden.

Opmaak bord:

Stort de parfait op een snijplank en snij er plakken van de parfait. Leg op het bord een stuk chocolade met daarop een stuk parfait en herhaal dit. Verdeel de mokkasabayon erbij en leg de gemarineerde aardbeien erbij.