

Menu van kookavond 20-09-2010

Samengesteld door: Dave Vercoulen

Gerechten:

Voorgerecht: Sliptong op de graat gebakken, stampotje van andijvie, hollandaise met dragon en Zaanse mosterd

Tussengerecht: Pompoensoepje met Kürbiskernöl

Hoofdgerecht: Kwartel met aardappelpastinaakgratin

Nagerecht: Chocolademousse met sinaasappel en kletsoppen



Sliptong op de graat gebakken, stampotje van andijvie, hollandaise met dragon en Zaanse mosterd

Type gerecht: Voorgerecht

Aantal personen: 7

Ingrediënten:

- 7 sliptongen
- boter
- 470 g aardappels
- 200 g andijvie
- 90 ml room
- boter naar smaak
- 7 plakken Gandaham
- 105 g eierdooier
- 90 ml water
- 90 ml azijn
- 90 ml witte wijn
- 0,5 sjalot
- 1 laurierblaadje
- 6 peperkorrels
- 120 g geklaarde boter
- 12 g Zaanse mosterd
- 4 blaadjes dragon

Bereidingswijze:

Maak een castrique van water, azijn, witte wijn, gesnipperde sjalot, peperkorrels, laurierblad. Doe alles in een steelpan en kook in tot je 1/3 overhoudt. Zeef het geheel. Leg de Gandaham plakjes tussen twee siliconen bakmatjes en laat ze 25 minuten drogen in een oven van 150 graden.

Maak een puree van de aardappels met wat boter en de room en voeg vlak voor uitserveren de fijngesneden rauwe andijvie toe. Breng op smaak met peper en zout.

Klop voor de hollandaise, de eierdooiers en de castrique op een laag vuur of au bain marie tot het mooi lobbig wordt. Monteer druppelsgewijs met de geklaarde boter. Breng op smaak met de mosterd en de fijngesneden dragon. Peper en zout de sliptongen en haal lichtjes door de bloem.

Bak de vis in de boter goudbruin.

Presentatie:

Neem verwarmde borden en leg in het midden een schep andijviestamppot die je plat duwt. Leg daarop de tong en steek een plak gedroogde Gandaham in de stamppot. Nappeer een streep hollandaise naast het geheel.



Pompoensoepje met Kürbiskernöl

Type gerecht: Tussengerecht

Aantal personen: 7

Ingrediënten:

- 1 Hokkaido-pompoen
- 150 g bloemige aardappels
- 10 jeneverbessen
- 2 eetl. boter
- 1 l groentebouillon (van tabletten)
- peper
- zout
- 1 eetl. appelazijn
- 50 ml kürbiskernöl (Oostenrijkse pompoenpitolie ISPC)
- 30 g pompoenpitten
- 0,25 bos bieslook
- 100 ml room

Bereidingswijze:

De jeneverbessen in de vijzel fijnwrijven, de aardappels en de pompoen schillen en in kleine stukken snijden. De pompoen en aardappelstukken en de fijngewreven jeneverbessen in wat boter aanzetten en blussen met de groentebouillon. 15 à 20 minuten laten garen. De soep pureren en op smaak brengen met de appelazijn en peper en zout. De bieslook fijnsnijden en de pompoenpitten in een tefalpan roosteren. Klop de room lobbig

Presentatie:

Neem de amusesoepkopjes en doe in ieder kopje een kleine theelepel lobbig geslagen room. Giet de soep in de kopjes en bestrooi de soep met de bieslook en hooguit 3 pompoenpitjes. Druppel er wat kürbiskernöl op.



Kwartel met aardappelpastinaakgratin

Type gerecht: Hoofdgerecht

Aantal personen: 7

Ingrediënten:

Kwartel:

- 7 kwartels van 150 g
- 0,5 ui
- 0,5 bos dragon
- 2 eetl. mosterd
- 175 ml kippenfond
- 90 ml kalfsfond
- 120 ml room
- boter
- peper
- zout

Aardappelpastinaakgratin:

- 500 g aardappels (bintje)
- 500 g pastinaak
- 1 teentje knoflook
- 270 ml room
- 2 eieren
- 70 g geraspte kaas
- 2 eetl. truffelolie
- Allesbinder
- Siliconen muffinvorm

Bereidingswijze:

Aardappelpastinaakgratin:

Schil de aardappels en de pastinaken en snijd in plakjes. Kook ze bijna gaar. Neem een siliconen muffinvorm en vul de vormpjes met een laag aardappel dan pastinaak en ga zo door. Eindig met aardappel.

Meng de eieren met de knoflook, peper, zout en de truffelolie. Giet in ieder vormpje wat van dit mengsel. Bestrooi de bovenkant met geraspte kaas en zet het geheel ongeveer 30 minuten in de oven (180 graden).

Kwartel:

Braad de kwartels aan in de boter en breng op smaak. Laat ze nagaren in de oven op 55 graden. Vlak voor uitserveren de borsten uitsnijden en de pootjes van het karkas losmaken. Fruit de gesnipperde ui in het braadvet van de kwartels. Voeg de kippenfond en de kalfsfond toe en laat tot de helft inkoken. Zeef de saus en voeg de room en de mosterd (naar smaak) toe. Laat verder inkoken en voeg op het laatst de fijngesneden dragon toe. Eventueel licht binden

Presentatie:

Neem verwarmde borden en plaats daar de gratin in het midden op. Leg links van de gratin de kwartelborstjes en pootjes. Nappeer wat saus over de kwartel.



Chocolademousse met sinaasappel en kletsoppen

Type gerecht: Nagerecht

Aantal personen: 7

Ingrediënten:

Chocolademousse met sinaasappel:

- 200 g cote d'or sensations noir orange
- 100 g melkchocolade
- 9 eieren
- het sap van 1,5 sinaasappel
- 90 g boter
- snufje zout
- zoetstof

Kletsoppen:

- 50 g blanke amandelen
- 125 g donkerbruine basterdsuiker
- 0,5 theel. kaneel
- zout
- 60 g vloeibare margarine
- 50 g bloem

Bereidingswijze:

Chocolademousse met sinaasappel:

Pers de sinaasappels en maak het sap lekker zoet met zoetstof. Smelt de chocolade au bain-marie samen met het sinaasappelsap en de boter. Haal de pan van het vuur af. Giet het warme chocolademengsel door een zeef, zodat de harde stukjes van de sinaasappelchocolade achter blijven.

Scheid de eidooiers van de eiwitten. Voeg de eidooiers toe aan het chocolademengsel.

Klop de eiwitten stijf met een snufje zout en spatel deze voorzichtig door de chocolade. Giet de mousse in glazen of bakjes en laat het enkele uren opstijven in de koelkast.

Kletsoppen:

Verwarm de oven voor op 200 graden. Hak de amandelen grof. Meng de basterdsuiker met de kaneel en een snufje zout in de beslagkom. Voeg de margarine toe en meng alles met de handmixer tot een homogene massa. Schep de bloem en amandelen in gedeelten erdoor en meng alles goed door elkaar tot een stevig deeg. Vorm het deeg tot balletjes van 1-2 cm dik. Leg een deel van de balletjes op de bakplaat met een tussenruimte van 8 cm. Schuif de bakplaat boven in de oven en bak de kletsoppen in 5-7 min. mooi bruin en gaar. De deegballetjes zijn dan uitgesmolten tot flinterdunne koekjes. Laat ze even afkoelen op de bakplaat en schep ze met een pannenkoekmes op een taartrooster. Bak de rest van de kletskoeken op dezelfde manier.