Menu van kookavond 04-10-2010

Samengesteld door: Jan Vercoulen

Gerechten:

Amuse:	Mousse van beenham met pickles en jus van doperwtjes
Tussengerecht:	Zachte spinaziesoep met quenelles soep van geitenkaas
Hoofdgerecht:	Lamsfilet uit Bresse met Hongaarse sperzieboontjes en lucifer aardappels
Nagerecht:	Tiramisu met amaretto



Mousse van beenham met pickles en jus van doperwtjes

Type gerecht: Amuse
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

Mousse:
- 200 g gekookte beenham
- 100 ml gevogeltebouillon
- 100 ml opgeklopte slagroom
- peper
- zout

Jus van doperwtjes:
- 270 g doperwtjes
- 1 sjalotje
- 200 ml gevogeltebouillon
- peper
- zout

Presentatie:
- 40 g piccalilly
- 7 takjes kervel

Bereidingswijze:

Mousse:
Blend de gekookte beenham samen met de bouillon. Wrijf het mengsel door een zeef. Voeg de opgeklopte room toe en breng op smaak met peper en zout. Doe de mousse in een spuitzak en leg koel weg.

Jus van doperwtjes:
Stoof de erwtjes aan in boter samen met de sjalot. Voeg na 5 minuten de bouillon toe en laat 30 minuten sudderen. Blend en zeef om een mooie jus te verkrijgen en breng op smaak.

Presentatie:
Neem een amuseglaasje. Doe een laagje van de jus van doperwtjes onderin het glaasje. Spuit in het midden van het glaasje een mooie gladde (zonder kartel) toef beenhammousse. Dresseer hier bovenop wat piccalilly. Werk het geheel af met een klein takje kervel.



Zachte spinaziesoep met quenelles soep van geitenkaas

Type gerecht: Tussengerecht
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

- 1 kg spinazie
- 5 eetl. olijfolie
- 500 g kruimige aardappelen
- nootmuskaat
- 250 g zachte geitenkaas
- 100 g mascarpone
- 2,5 eetl. fijn gesneden bieslook
- 350 ml room
- zeezout
- verse peper
- 3 potten runderfond
- enkele sprieten bieslook

Bereidingswijze:

Was de spinazie zeer goed, zolang tot er geen zand meer in zit. Verwijder de taaie stengels en de lelijke blaadjes en laat uitlekken. Schil de aardappelen en snij in stukken. Verhit de olie in een grote pan en bak hierin de aardappelstukken ca 5 min. Voeg de spinazie toe en schep om tot de blaadjes geslonken zijn. Voeg de fond toe en vul met water aan tot 2,5 liter.
Breng de soep al roerend aan de kook en laat zonder deksel ca 15 min zachtjes sudderen, af en toe omscheppen. Pureer de soep in een keukenmachine of met de staafmixer en zeef het geheel. Maak op smaak met peper, zout en nootmuskaat.
Klop de geitenkaas en de mascarpone tot een tamelijk stijf mengsel, schep de bieslook er door.

Kort voor uitserveren:
Schenk de room bij de soep en laat nog 1-2 min goed door warmen.

Uitserveren:
Verdeel de soep over de voorverwarmde borden of koppen. Vorm met 2 lepels een mooie quenelle en leg erop. Garneer af met stukjes bieslook.



Lamsfilet uit Bresse met Hongaarse sperzieboontjes en lucifer aardappels

Type gerecht: Hoofdgerecht
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

Lamsfilet uit Bresse:
- 800 g Lamsfilet
- 1 teentje knoflook
- 100 ml witte wijn
- 150 ml slagroom
- 2 eetl. vleeesjus
- zout
- peper
- 2 sjalotjes
- tijmpoeder
- 80 g boter
- 250 g morilles
- peterselie

Hongaarse sperzieboontjes:
- 750 g haricots verts
- 1 potje yoghurt
- paprikapoeder
- zout
- peper
- bieslook
- 3 eetl. slagroom
- 150 g gekookte ham

Lucifer aardappels:
- 750 g aardappelen

Bereidingswijze:

Lamsfilet uit Bresse:

Schil de knoflook, snij het teentje in de lengte in vieren en steek de stukjes knoflook in de uiteinde van het vlees. Was wat peterselie en hak die fijn. Schil de sjalotjes en hak ze fijn. Geef zout, peper en wat tijmpoeder over het vlees. Verhit 50 gram boter in een pan. Bak hierin de filet op niet te hoog vuur in 15 minuten. Bedruip het vlees af en toe met enkele lepels wijn. Het vlees moet gedurende de hele braadtijd bruiner worden, zonder dat het te bruin wordt.
Maak ondertussen de morilles schoon. Snij ze in plakjes en stoof ze gedurende 10 minuten in de rest van de boter in een gesloten pan.
Als het vlees 12 minuten heeft gebraden voegen we de morilles met hun kooknat erbij, controleren de smaak en geven er eventueel zout en flink peper bij.
Haal het vlees uit de pan. Leg het op een voorverwarmde schaal en houd het warm. Voeg de vleesjus bij de morilles en dan de slagroom. Roer totdat de room dikker wordt. Omring de filet met garnituur, geef er peterselie over en serveer.

Hongaarse sperzieboontjes:

Was en hak de bieslook fijn. Maak de haricots verts schoon en haal er de topjes vanaf. Breng een grote pan met water aan de kook. Geef hierin de haricots verts zonder dat het water van de kook

raakt. Kook ze 12 a 14 minuten. Snij de ham in blokjes. Giet de boontjes af en meng er de ham door. Geef een kleine eetlepel paprikapoeder bij de slagroom, meng het en schenk het over de boontjes. Verwarm het nu weer enkele minuten. Schenk er dan de yoghurt over en meng deze er op het vuur snel door. Schenk het mengsel in een voorverwarmde dienschaal, strooi er bieslook over en serveer.

Lucifer aardappels:
Schil de aardappels en snij ze in stokjes zo groot als een lucifer. Was de stokjes in koud water en laat ze drogen op een doek. Zorg voor een friteuse van 175 graden. Bak hierin de aardappeltjes enkele minuten totdat ze licht gekleurd zijn. Laat ze goed uitlekken, strooi er wat zout over en serveer.



Tiramisu met amaretto

Type gerecht: Nagerecht
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

- 600 g mascarpone
- 150 g poedersuiker
- 5 eierdooiers
- 200 ml slagroom
- 15 eetl. rum
- 15 eetl. Amaretto
- 250 ml sterke koffie
- ca 300 g lange vingers (2 pakken)
- 4 a 5 eetl. cacaopoeder

Bereidingswijze:

Zet de sterke koffie. Meng rum en Amaretto door koffie. Klop de eierdooiers met de suiker luchtig. Voeg de mascarpone toe en roer hem zeer goed. Klop slagroom niet helemaal stijf en schep door mascarponemengsel. Dompel de lange vingers met een kant in het rum-koffie- amarettomengsel en leg de koekjes om en om (steeds een laag) met het mascarponemengsel in een schaal, maar zodanig dat er een mascarponelaag boven komt. Schep cacaopoeder in zeefje en strooi hiermee een vrij dikke laag over de tiramisu. Laat minstens 2 uur laten rusten in de koeling.

Uitserveren:
Snij de tiramisu in mooie stukken, leg op bordje en geef hierbij koffie en eventueel een klein glaasje Amaretto.