

Menu van kookavond 10-01-2011

Samengesteld door: Richard Hovens

Gerechten:

- Voorgerecht: Salade van Italiaans gemarineerde konijnenfilet op selderij-appelchutney met een zachte frambozen dressing
- Tussengerecht: Velouté van prei met italiaanse kruiden en gerookte zalm roerei
- Hoofdgerecht: Struisvogelbiefstuk met bruinbier en appelstroop
- Nagerecht: Koffieroom-ijs met koffie karamel en koffie schuim



Salade van Italiaans gemarineerde konijnenfilet op selderij-appelchutney met een zachte frambozen dressing

Type gerecht: Voorgerecht

Aantal personen: 7

Ingrediënten:

- 4 konijnenfilets
- scheut olijfolie
- 3 gedroogde tomaten
- 1 eetl. olijven
- 0,25 knolselderij
- 80 g suiker
- 2 appels
- Scheut azijn
- Gemengde salade
- 1 dl frambozen basis dressing
- 0,5 dl zonnebloemolie
- 3 eetl. geschaafde amandelen

Bereidingswijze:

Trancheer de filets in dunne plakjes. De olijfolie, gedroogde tomaten en de olijven in de blender zeer fijn malen. Deze marinade verdelen over de filets (gedurende 45 minuten op kamertemperatuur laten intrekken).

De knolselderij in zeer fijne reepjes snijden en op koken met de suiker en de scheut azijn (ongeveer 20 minuten). Dan de appel in zeer fijne blokjes snijden en deze gedurende enkele minuten in de selderij laten meetrekken. Laat de selderij in het kookvocht afkoelen, evt. pan in koud water zetten. Neem de frambozendressing en roer deze met de staafmixer los, totdat deze romig van kleur is. Giet dan de olie erbij en draai het een minuut door.

Schroei de amandelen enkele minuten in een droge pan tot ze licht kleuren.

Verdeel de gemengde salade op de borden en leg in het midden de selderij chutney, garneer met de gebrande amandelen en de frambozen dressing. Bak de te tranches konijnenfilet (even peper en zouten) enkele minuten en rangschik de plakjes over de salade.



Velouté van prei met italiaanse kruiden en gerookte zalm roerei

Type gerecht: Tussengerecht

Aantal personen: 7

Ingrediënten:

Velouté:

- 1 middelgrote prei
- boter
- 1 eetl. Italiaanse kruiden
- 1 teentje knoflook
- 1,5 l bouillon
- 1 dl koksroom
- peper
- zout
- bindmiddel (eventueel)

Zalmroerei:

- 5 eieren
- 4 eetl. crème fraîche
- 75 g gerooktoe zalmfilet
- 1,5 eetl. gehakte dille
- peper
- zout

Bereidingswijze:

Velouté:

Snijdt de prei in reepjes en was deze grondig. Snipper de knoflook fijn en fruit deze met de prei enkele minuten aan in een klontje boter, voeg de italiaanse kruiden toe en roer het geheel goed door. Giet de bouillon met de koksroom erbij en laat de soep gedurende 35 minuten zacht koken. Vervolgens met de staafmixer de soep fijn malen en evt. door een zeef gieten. De soep op smaak brengen met peper en zout en desgewenst iets binden.

Zalmroerei:

Vlak voor het serveren het roerei bereiden.

Klop de eieren los met de crème fraîche, peper en zout en de gehakte dille.

Snijdt de gerookte zalm in fijne reepjes en roer deze door het mengsel, verwarm een klontje boter en giet het mengsel erbij, op zacht vuur onder voortdurend roeren langzaam garen. Verdeel het roerei met behulp van een mal in een diep bord giet de soep eromheen.



Struisvogelbiefstuk met bruinbier en appelstroop

Type gerecht: Hoofdgerecht

Aantal personen: 7

Ingrediënten:

Struisvogelbiefstuk:

- 7 struisvogel biefstukken
- peper
- zout
- 2 fijn gesneden sjalotten
- 100 g gerookte spekblokjes
- mespuntje gehakte rozemarijn
- 2 dl gevogelte bouillon
- 1 flesje oud bruin
- 1 eetl. appelstroop
- scheut koksroom

Rode kool:

- Rode kool genoeg voor 8 personen
- 4 eetl. olie
- 500 g fijn gehakte rode ui
- 2 a 3teentjes knoflook uitgeperst
- 3 appels
- dl bouillon (kip of groenten)
- 0,75 dl rode wijn azijn
- 3 eetl. bruine suiker
- evt. laurierblad
- zout
- peper

Aardappelpuree:

- 2 kg kruimige aardappelen
- bouillon
- 400 ml melk
- 100 g boter
- 1 teentje knoflook
- Bieslook gehakt

Bereidingswijze:

Struisvogelbiefstuk:

Bak de spekblokjes met de gehakte sjalotten enkele minuten aan in een steelpan, blus af met de bouillon en het oudbruin bier. Voeg de appelstroop toe met de rozemarijn en laat de saus verder inkoken tot er 1/3 overblijft. Maak vlak voor het serveren de saus af met een scheut koksroom en op smaak brengen met peper en zout.

Peper en zout de biefstukjes en bak deze gedurende 5 a 8 minuten in de boter om en om, leg ze op een overschaal en zet ze 2 minuten in een oven op 225 graden.

Rode kool:

Appels schillen en zonder klokhuis fijn snipperen. Ui fijn snipperen, rode kool fijn snijden en knoflook uitpersen.

Fruit het uitje in de olie tot het glazig is. Roer de groenten, knoflook en appels er door. En laten het 5 minuten koken, of tot dat de kool "slap" wordt. Ondertussen goed blijven roeren. Doe de bouillon, azijn, suiker en evt. laurierblad erbij.

Doe een deksel erop en laat het 30 minuten sudderen of totdat de kool zacht is en het vocht verdampt. Haal het laurierblad eruit en maak het op smaak of met zout en peper.

Aardappelpuree:

Schil de aardappelen en kook ze gaar in bouillon, als ze goed gaar zijn afschudden en wachten tot verder gebruik, intussen 1 teentje knoflook pellen en aanfruiten.

Pureer de aardappelen met stamper of mixer voeg de melk en boter toe en mix het geheel met knoflook en de bieslook, evt. nog op smaak brengen, en natuurlijk warm serveren.

Koffieroom-ijs met koffie karamel en koffie schuim

Type gerecht: Nagerecht

Aantal personen: 7



Ingrediënten:

Roomijs:

- 0,5 l volle melk
- 1,5 eetl. oploskoffie
- 0,25 l room
- 175 g suiker
- 5 eidooiers

Karamel:

- 100 g suiker
- 1 eetl. oploskoffie
- 3 dl koksroom

Schuim:

- 4 eiwitten
- 100 g poedersuiker
- 1 eetl. vanilliesuiker
- 1 eetl. oploskoffie

Bereidingswijze:

Roomijs:

Breng de melk met de oploskoffie aan de kook. Voeg de helft van de suiker toe en laat de melk enkele minuten zacht koken. Roer de eidooiers los met de rest van de suiker en giet langzaam de kokende melk erbij. Zet de pan op het vuur en breng de eidooiers naar 90 graden (niet koken!!). Zet de mousse op ijswater en koel deze terug naar 12 graden, af en toe roeren zodat de massa in beweging blijft en sneller koelt. Klop dan de room en spatel deze door de ijsmassa, draai het ijs in de ijsmachine.

Karamel:

Verwarm de room en los de koffie op, smelt de suiker op een laag vuur en kleur deze zo donker mogelijk op, giet dan de room erbij en kook de karamel net zolang tot alle suiker is opgenomen, vervolgens koelen.

Schuim:

Klop de eiwitten in een vetvrije kom met de mixer. Als het eiwit stevig is, dan de poedersuiker, vanillesuiker en de oploskoffie erdoor mengen. De massa moet na enkele minuten romig zijn. Verwarm de oven op 80-100 graden en droog het schuim gedurende 1,5 uur. Zet de oven dan uit laat de verder nog 1 uur drogen.