

Menu van kookavond 21-03-2011

Samengesteld door: Frank Theeuwen

Gerechten:

- Voorgerecht: Prei-kamillesoep met kabeljauw en paling
Tussengerecht: Duif gebakken in brioche met aceto balsamico jus en aardappel batonnetes
Hoofdgerecht: Lamsfilet met bospaddestoelen-savooikool, worteltjes en pastinakenpuree
Nagerecht: Crème van chocolade met stoofpeertje en kletskep



Prei-kamillesoep met kabeljauw en paling

Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 8 mootjes kabeljauw van ca 40 g.
- 60 g zout
- 1 l water
- 1 eetl. witte peperkorrels
- 3 takjes lavas
- 4 takjes basilicum
- 3 stengels prei
- 2 eetl gedroogde kamille
- 2 kippenbouillon
- 1 bosje kervel
- bewaar 8 kervel toefjes

Bereidingswijze:

Maak een zoutbad van zout, water, de gebroken peperkorrels, fijngesneden lavas en dito basilicum en pekel hierin gedurende 15 minuten de kabeljauw. Haal kabeljauw er uit en leg apart en koel.

Maak de prei schoon en stook de prei en de kervelstelen en de kamille in boter tot de prei glazig is.

Voeg bouillon toe en laat eventjes koken. Doe soep in blender samen met de kervelblaadjes en wrijf door een zeef. Reduceer de soep tot de gewenste hoeveelheid en breng op smaak met peper en zout. Schuim voor het uitserveren de soep nog even op.

Stoom de kabeljauw in ongeveer 6 minuten net gaar.

Presentatie:

Leg kabeljauwfilet in het midden van een heet soepbord met daarbovenop een stukje palingfilets en garneer af met toefje kervel. Vul het bord rondom aan met soep. De filet met de paling moet in de soep zichtbaar blijven.



Duif gebakken in brioche met aceto balsamico jus en aardappel batonnetes

Type gerecht: Tussengerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Duif:

- 8 duivenborstjes
- 130 g bloem
- 5 g verse gist
- 8 g suiker
- 1 ei
- 3 dl melk
- 40 g boter
- zout
- 16 andijviebladeren
- eidooier

Saus:

- 0,5 l rode wijn
- 2 eetl suiker
- 0,25 l jus de veau
- aceto balsamico

Presentatie:

- 16 sprieten bieslook

Groenten:

- 8 roosjes broccoli
- 6 aardappelen

Bereidingswijze:

Duif:

Verwijder het vel en eventueel het vetlaagje van de duivenborstjes. Blancheer de andijviebladeren kort en spoel koud. Verwarm de melk met de suiker tot 37 graden, los de gist op in de melk en klop de eieren erdoor. Zeef de bloem en voeg bij het mengsel. Meng goed, voeg een snufje zout toe en kneed tot een soepel deeg. Laat onder een vochtige doek rijzen. Rol het briochedeeg zeer dun uit. Pak de duivenborstjes in de geblancheerde andijviebladeren en rol vervolgens zéér strak in de briochedeeg. Smeer het pakketje royaal in met losgeklopte eidooier waaraan enkele druppels water zijn toegevoegd en bak de pakketjes in ca 10 min in een voorverwarmde oven van 180 graden tot een kerntemperatuur 58 graden. Laat even rusten.

Groenten:

Maak broccoli schoon en blancheer of stoom deze beetgaar. Schil de aardappelen, snijd in bâtonnettes en blancheer. Laat uitlekken en bak in boter krokant en goudbruin.

Saus:

Kook rode wijn met suiker (suiker naar smaak) in tot deze stroperig is voeg aceto balsamico (max. 1 el) en laat nog eventjes reduceren en voeg vervolgens de jus de veau toe. Reduceer de saus tot de gewenste hoeveelheid en breng dan op smaak met peper, zout en zonodig nog een beetje suiker.

Presentatie:

Halveer de pakketjes. Leg uit het midden van een warm bord de 2 helften van het pakketje in een "V" vorm en lepel in het midden daarvan wat saus. Maak hierlangs een stapeltje van vijf bâtonettes. Garneer af met broccoli en bieslook.



Lamsfilet met bospaddestoelen-savooikool, worteltjes en pastinakenpuree

Type gerecht: Hoofdgerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Lamsfilet:

- 1 lamsfilet (2 filets in een netje) 800 g
- zwarte peper

Bospaddestoelen-savooikool en worteltjes:

- 200 g bospaddenstoelen
- 75 g sjalotten
- 1 teentje knoflook
- 1 dl rode wijn
- 0,25 dl crème de cassis
- 0,5 l bruine lamsfond
- 2 takjes tijm
- 3 takjes rozemarijn
- 16 peentjes
- 800 gr savooikool

Pastinakenpuree:

- 4 pastinaken
- 1 ui
- soja room
- boter
- peper
- zout
- 1,5 theel kerrie

Bereidingswijze:

Lamsfilet:

Kruid het vlees rondom met zwarte peper uit de molen en zout. Bak de filet kort rondom bruin. Gaar verder voor het uitserveren in de oven tot een kerntemperatuur van 52 graden. Trancheer.

Bospaddestoelen-savooikool en worteltjes:

Bak de bospaddenstoelen in het achtergebleven braadvet. Haal uit de pan en bewaar. Sjalotten en knoflook aanfruiten afblussen met de wijn, crème de cassis en de fond. Voeg tuinkruiden toe, reduceer naar gewenste dikte of bind met enkele korrels blanke roux.

Tourneer de peentjes tot gelijke lengte (ca 6 cm) en laat daarbij wat van de bladaanzet zitten. Kook ze bietgaar. Roerbak savooikool in boter, voeg de gebakken bospaddenstoelen bij de savooiekool en breng op smaak met peper en zout.

Pastinakenpuree:

Rasp of schil de pastinaken en snijd ze in plakken. Kook de plakken in weinig water gaar. Snijd de ui klein en bak de ui in wat olijfolie goudgeel. Giet het vocht af en stamp de pastinaken fijn met boter en sojaroombotter tot een smeuijge puree. Doe de gefruite ui erbij en de kerrie, peper en zout.

Presentatie:

Leg getrancheerde lamsfilet uit het midden van een warm bord. Geef er puree bij. Vul kleine ronde vormpjes met kool garneer af met kruidensaus en worteltjes.



Crème van chocolade met stoofpeertje en kletskep

Type gerecht: Nagerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Crème:

- 3 dl room
- 2 dl melk
- 2 eetl cacao poeder
- 70 g bittere chocolade
- 75 g suiker
- 5 eidooiers
- Koffielikeur

Peerschijfjes:

- 4 stoofpeertjes
- fijne suiker

Stoofpeertjes:

- 8 stoofpeertjes
- 4 dl water
- 100 g suiker
- Poire William

Bavarois:

- 100 g suiker
- Beetje water
- 2 eidooiers
- 2 dl melk
- 5 g gelatine
- 2 dl slagroom

Presentatie:

- 8 Kletskoppen
- Slagroom voor garnering

Bereidingswijze:

Crème:

Breng voor de crème de room, melk en het cacao poeder aan de kook. Voeg chocolade toe. Bereid de eidooiers met de suiker, voeg bij melk en klop romig. Voeg een flinke scheut koffielikeur toe.

Peerschijfjes:

Was vijf peertjes in de schil. Snijd ze op de snijmachine in dunne plakjes in de lengte. Stand 2 op snijmachine. Bestrooi de plakjes peer met een beetje fijne suiker en bak in een oven van 180 graden knapperig.

Stoofpeertjes:

Schil de andere stoofpeertjes, laat een beetje schil zitten bij het steeltje! Stoof de andere peren in 4 dl water met 100 gr suiker en een flinke scheut Poire William gaar. Snijd onderkant van peertjes.

Bavarois:

Smelt 100 gr suiker lichtbruin (karamel). Doe er een beetje kokend water bij en roer het glad. Klop de eidooiers en voeg kloppend de karamel erbij. Breng de melk aan de kook, los er de voorgeweekte gelatine in op en giet al roerende bij het karamelmengsel. Zet op een zacht vuur en verwarm het tot het crème wordt. Laat de crème onder af en toe roeren afkoelen. Klop de slagroom

bijna stijf. Als de crème begint te gelere voorzichtig de slagroom door de crème spatelen. Vul kleine flexpanvormpjes.

Presentatie:

Maak spiegeltje van lauwarme chocoladecrème op lauwarme grote borden zet hierin de bavarois en plaats daarnaast het peertje. Garneer af met peerschijfjes, een kletskopje en een toef slagroom.