

Menu van kookavond 12-12-2011

Samengesteld door: Frank Theeuwen

Gerechten:

Voorgerecht: Zalmbonbons en gegrilde gamba's met schuimige Champagnesaus
Tussengerecht: Heldere bouillon met geroosterde paprika
Hoofdgerecht: Eendenborstfilet met appel en haricots verts
Nagerecht: Chocolade-gember-fudgetaart met gekarameliseerde pecannoten en kaneelroom



Zalmbonbons en gegrilde gamba's met schuimige Champagnesaus

Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Zalmbonbons:

- 80 g verse zalmfilet
- 0,5 dl room
- 2 blaadjes gelatine
- visbouillonpoeder
- peper
- zout
- 225 g gerookte zalmplakjes
- olijfolie
- groen van prei (20 cm lang en 2 mm breed)
- zalmeitjes

Gamba's:

- 32 gamba's (ontdood)
- 4 eetl. olijfolie
- handje rucola
- 8 tapas spiesjes

Champagnesaus:

- 4 eidooiers
- 160 ml Champagne

Bereidingswijze:

Zalmbonbons:

Maak de room in een pannetje warm en pocheer hier de zalmfilet in. Pureer de massa vervolgens

met de staafmixer. Week de gelatineblaadjes in koud water. Knijp ze goed uit en los deze in de nog warme zalmousse. Breng deze op smaak met visbouillon, peper en zout. Laat de zalmousse afkoelen en opstijven in de koeling.

Snij van de gerookte zalm 26 plakjes van 6 X 2,5 cm. En leg deze (telkens 2 plakjes) kruislings over elkaar, verdeel hierover de zalmousse en vouw ze mooi dicht. Glans ze (zeer dun) af met olijfolie en maak er met de geblancheerde preireepjes een strikje omheen en garneer af met enkele zalmeitjes.

Gamba's:

De gamba's met keukenpapier droogdeppen en pellen, kruiden en zout en peper en bestrijken met olijfolie. In een grillpan de minuten bakken tot ze net gaar zijn en mooi bruine strepen hebben. Aan elke tapas spiesje 4 gamba's steken en de spiesjes in klein recht glaasje met op de bodem een toefje rucola zetten.

Champagnesaus:

In een kleine pan met een dikke bodem de eidooiers met de champagne en wat zout en peper op zacht vuur al kloppend met de handmixer of een garde verwarmen tot het een mooi gebonden schuimige saus wordt. Schep de saus over de gamba's.

Heldere bouillon met geroosterde paprika

Type gerecht: Tussengerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 1 kg rundergehakt
- 2 uien
- 400 g wortel, in plakken
- 8 eetl. fijngehakte peterselie
- 2 gele paprika's
- 2 rode paprika's
- 2 eetl. citroensap
- 8 kaasstengels

Bereidingswijze:

In een grote pan 2 liter koud water met het gehakt en de uien, wortel en peterselie tegen de kook aan brengen en er op heel zacht vuur in 2 uur een pittige bouillon van trekken. De paprika's in een hete oven van 220 graden 20 minuten roosteren tot het vel bruin begint te kleuren en daarna nog 15 minuten in een afgedekte kom laten nagaren. Dan de velletjes en zaadjes verwijderen en de paprika's in dunne reepjes snijden. De bouillon door een doek zeven in een andere pan en op smaak brengen met 1 eetlepel zout, het paprikavocht (uit de kom, het citroensap en wat peper.

De paprika reepjes over diepe borden verdelen, wat peterselie erover strooien en de hete bouillon erop scheppen. Garneer met een kaasstengel op de rand van het bord.



Eendenborstfilet met appel en haricots verts

Type gerecht: Hoofdgerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 4 tamme eendenborsten (pak á 400 gr.)
- 4 elstar appels, geschild en klokhuis verwijderen
- 6 eetl. appelstroop
- 4 eetl. kippenbouillon
- 2 eetl. fijngehakte peterselie
- geraspte schil van een schoongeboende sinaasappel
- 500 g haricots verts
- 16 plakken katenspek
- zak pommes duchesse

Bereidingswijze:

De vleeskant van de filet kruiden met zout en peper en het vel elke centimeter diep insnijden. De filets op het vel in een koekenpan in 6 minuten krokant bakken. Elke appel in 6 plakken snijden en de appelstroop met de bouillon mengen. De eendenborstfilets keren en in 2-4 minuten mooi bruin bakken. De haricots verts biétgaar afkoken en in het katenspek draaien. De bovenkant steeds met appelstroop bestrijken, zoals de filets gaan glanzen. De filets warm houden en de plakken appel in het bakvet goudbruin bakken. pommes duchesse bakken in olie. Op warme borden elk 3 plakken appel leggen en de eendenborstfilets in dunne plakjes erop draperen. Tot slot de sinaasappelrasp en peterselie erover strooien.

Chocolade-gember-fudgetaart met gekarameliseerde pecannoten en kaneelroom

Type gerecht: Nagerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Taart:

- 310 g boter
- 625 g pure chocolade in stukjes
- 250 g basterdsuiker
- 250 g zelfrijzende bakmeel
- 100 g geraspte gemberwortel
- 10 stevige geklopte eieren

Karamelnoten:

- 375 g pecannoten
- 375 g suiker
- 5 eetl. water
- zonnebloemolie om dienblad in te vetten

Kaneelroom:

- 500 ml slagroom
- 5 eetl. suiker
- 5 theel. kaneel
- cacao ter garnering

Bereidingswijze:

Taart:

Verwarm de oven voor op 175 graden. Smelt de boter met de chocolade kort in de magnetron of au bain marie. Meng dan alle ingrediënten fluks door elkaar. Niet te lang, gewoon tot het beslag net egaal is. Vet een springvorm in. Knip een stuk bakpapier op maat en leg het op de bodem. Vet dit ook in. Giet het beslag in de vorm. Zet de taart in de warme oven en bak hem 30 minuten. De taart moet niet helemaal droog bakken, zoals bij cake. Laat hem op een rooster helemaal afkoelen. Hij zal nog een beetje inzakken dat is de bedoeling. Het moet een beetje een “zompige” taart worden.

Karamelnoten:

Maak dan tijdens het afkoelen de pecannoten. Bak de pecannoten in een anti-aanbakpan, als ze gaan geuren is het goed. Vet een metalen dienblad in met een scheutje zonnebloemolie. Rangschik de noten erop: allemaal een stukje uit elkaar. Verhit in een pan met dikke bodem de suiker en het water, maar blijf erbij !!! Het smelten gaat erg snel en de karamel is heel erg heet. De suiker zal aan de randen eerst kleuren, dus schud de pan zachtjes zodat de karamel zich goed mengt. Giet de karamel voorzichtig druppel gewijs over de lossen noten, zodat elke noot een laagje karamel heeft. Laat dit ook afkoelen en hard worden. Sla de karamel met een hamer of stamper van een vijzel in stukken.

Kaneelroom:

Klop de slagroom met de kaneel en suiker lobbige. Zeef de cacao over de taart. Snijd de taart in punten. Serveer elk punt met een scheut (bolletje) kaneelroom en bestrooi met de pecannoten karamelbrokken.