

Menu van kookavond 12-03-2012

Samengesteld door: Frans Winkelmolen

Gerechten:

Voorgerecht: Wortelcappuccino met sinaasappel

Tussengerecht: Kabeljauwballetjes met tomatensaus

Hoofdgerecht: Züricher Geschnetzeltes, een Zwitsers vleessgerecht met rösti en komkommer-bleekselderijsalade

Nagerecht: Grand dessert met 3 variaties



Wortelcappuccino met sinaasappel

Type gerecht: Voorgerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 2 schoongeboende sinaasappels
- 30 g boter
- 2 theel. gemalen komijn (djinten)
- 1 theel. chilipoeder
- 400 g wortel, in kleine stukjes
- 500 ml kippenbouillon
- 300 ml volle melk
- 200 ml slagroom

Bereidingswijze:

Rasp de oranje schil dun van de sinaasappels af. Houd 2 theelepels apart voor de garnering. Pers de vruchten uit. Smelt de boter in een pan en roer de komijn, chilipoeder en de geraspte sinaasappelschil erdoor. Schep de wortel en sinaasappelsap erdoor, leg de deksel op de pan en smoor de groente zachtjes 5 minuten. Voeg de bouillon en melk toe en laat de soep nog ca. 10 minuten zachtjes koken. Pureer de soep met een staafmixer en breng op smaak met zout en peper. Klop de slagroom bijna stijf. Schep de soep in warme koffiekoppen en schep er een lepel slagroom op. Garneer de room met de achtergehouden sinaasappelrasp en strooi er wat chilipoeder op.



Kabeljauwballetjes met tomatensaus

Type gerecht: Tussengerecht

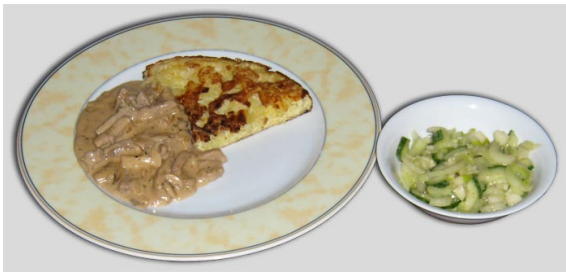
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 12 eetl. olijfolie
- 2 gesnipperde uien
- 4 fijngesneden tenen knoflook
- 400 g tomaten
- 4 eetl. witte wijn
- 32 fijngesneden blaadjes basilicum
- 500 g kabeljauwfilet
- 1 ei

Bereidingswijze:

Verhit 6 eetlepels olie in een pan. Voeg de ui toe en fruit 5 minuten. Voeg 2 tenen knoflook toe en bak nog 2 minuten mee. Was de tomaten en snij in kleine blokjes en voeg toe. Breng op smaak met peper en zout. Laat de saus op laag vuur 20 minuten zacht koken. Voeg op het laatste moment de helft van het basilicum toe. Pureer de kabeljauw in de keukenmachine of met de staafmixer. Voeg de rest van de knoflook, het ei en de rest van het basilicum toe. Breng op smaak met peper en zout. Rol met vochtige handen balletjes ter grootte van een walnoot. Verhit de rest van de olie in een koekenpan en bak de balletjes in ca. 10 minuten gaar. Serveer met de tomatensaus.



Züricher Geschnietzeltes, een Zwitsers vleessgerecht met rösti en komkommer-bleekselderijsalade

Type gerecht: Hoofdgerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Geschnietzeltes:

- 1 kg ongepaneerde kalfsschnitzel
- 500 g kleine champignons
- 4 sjalotten
- 2 eetl. bloem
- zout
- peper
- 60 g boter
- 2 eetl. maïzena
- 6 takjes peterselie
- 2 theel. citroensap
- 2 dl droge witte wijn
- 2 dl vleesfond
- 4 dl slagroom

Rösti:

- 800 g iets kruimige aardappelen
- 2 uien
- 2 losgeklopte eieren
- 30 g boter
- 2 eetl. olijfolie

Komkommer-bleekselderijsalade:

- 1 struik bleekselderij
- 1 komkommer
- 1 appel friszuur (bijv. Granny Smith)
- 4 eetl. olijfolie extra vierge
- 1 eetl. rode wijnazijn
- 2 theel. grove mosterd

Bereidingswijze:

Geschnietzeltes:

Champignons in plakjes, kalfsvlees in reepjes, sjalotten snipperen en peterselie fijnhakken. In een kom de bloem mengen met peper en zout. Vleesreepjes door de bloem scheppen. Een bord voorverwarmen. In een pan de helft van de boter smelten en al omscheppend de vleesreepjes ongeveer 5 minuten bakken. Vlees op voorverwarmd bord leggen. De rest van de boter in dezelfde pan verhitten en sjalotten erin fruiten, champignons erbij en het citroensap, fruiten. De wijn erbij schenken en onbedekt laten inkoken tot de helft. Intussen de vleesfond, slagroom en maïzena goed mengen. Dit mengsel aan de champignons toevoegen, samen met de kalfsreepjes aan de kook brengen en daarna 8 minuten laten sudderen. Op smaak brengen met zout en peper, bestrooien met peterselie.

Rösti:

Schil de aardappelen. Rasp de aardappelen en de uien grof boven een schaal. Voeg de eieren toe en meng goed. Voeg naar smaak peper en zout toe. Verhit de boter en de olie in een koekenpan met antiaanbaklaag en bak het aardappelmengsel met de deksel op de pan 8 min. op middelhoog vuur. Schuif de rösti op een groot bord, leg er een tweede bord bovenop en keer de borden. Schuif de rösti met de ongebakken kant naar beneden terug in de pan en bak nog 6 minuten zonder deksel. Snijd de rösti in vier punten.

Komkommer-bleekselderijsalade:

Verwijder de stronk van de bleekselderij en schil de stengels met een dunschiller. Snijd de stengels in dunne plakjes. Halveer de komkommer in de lengte en schep met een theelepel de zaadlijsten eruit. Snijd de komkommer-helften in plakjes. Snijd de ongeschilde appel in vieren, verwijder het klokhuis en snijd het vruchtvlees in blokjes. Klop in een kom een dressing van de olie, azijn en mosterd. Breng op smaak met peper en zout. Voeg de bleekselderij, komkommer en appel toe en schep om.



Grand dessert met 3 variaties

Type gerecht: Nagerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 500 ml slagroom
- 12 passievruchten
- 8 schuimkransjes roze en wit
- 200 g chocolade extra puur orange
- 5 ontdooide vellen filodeeg
- 1 losgeklopt ei
- 8 eetl. gemalen kokos
- 10 eetl. poedersuiker + extra voor de garnering
- 2 schoongeboende limoenen,
- 250 g mascarpone

Bereidingswijze:

Klop 300 ml slagroom luchtig. Schep met een kleine lepel het vruchtvlees uit 8 passievruchten. Breek de schuimkransjes in grove kruimels en spatel deze, samen met de passievruchtpulp, luchtig door de slagroom. Schep het mengsel in de 8 openingen van de siliconen vorm of in 8 kleine bakjes. Laat ca. 1,5 uur in de vriezer opstijven.

Smelt de chocolade in een pannetje dat in een iets grotere pan heet water hangt (au bain-marie). Laat afkoelen. Klop de rest van de slagroom en spatel de afgekoelde chocolade erdoor. Verdeel over 8 borrelglasjes en laat ca. 1 uur in de koelkast opstijven.

Verwarm de oven voor op 180 graden. Snijd de vellen filodeeg op de vouwlijnen door en snijd de banen vervolgens doormidden zodat u 6 gelijke rechthoeken krijgt. Bestrijk ze met een kwastje met losgeklopt ei en leg er een rechthoek bovenop. Druk goed aan. Bestrijk nogmaals met ei en snijd ze diagonaal doormidden. Strooi er tot slot 4 el kokos over. Leg ze op een met bakpapier bedekte bakplaat en bak ze in het midden van de oven in 8-10 minuten goudbruin. Laat de koekjes afkoelen en bestrooi dun met 2 el poedersuiker. U hebt 3 koekjes p.p. nodig, dus u houdt er een paar over. De koekjes breken snel, dus het is handig om wat reserve te hebben.

Doe de resterende kokos in een kom, schenk er 4 eetlepels heet water bij en laat even wellen. Rasp de groene schil van de limoenen en pers ze uit. Meng het rasp, het sap, de kokos en 6 eetlepels poedersuiker door de mascarpone.

Bestrooi 8 grote borden met poedersuiker. Leg op elk bord een koekje. Beleg ieder koekje met een schepje mascarpone mengsel, bedek met het tweede koekje, schep er weer wat mascarpone op en leg er het laatste koekje op. Neem vlak voor het opdienen het passievruchtroomijs uit de vriezer. Duw het ijs uit de vormpjes en leg op de borden. Schep de pulp van de resterende passievruchten erover. Zet tot slot een borrelglasje chocolade-sinaasappelcrème op elk bord.