Menu van kookavond 17-09-2012

Samengesteld door: Jan Vercoulen

Gerechten:

Voorgerecht: Frisse makreelrolletjes in komkommerlinten
Tussengerecht: Gevulde mosselen
Hoofdgerecht: Blije kip met dragonsabayon
Nagerecht: Warme abrikozen met passievrucht-mascarpone



Frisse makreelrolletjes in komkommerlinten

Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Makreel:
- 2 gerookte makrelen
- 16 eetl. zure room
- 2 eetl. kappertjes
- 2 komkommers
- 2 little gem *
- 48 takjes rucola

Groentesalade:
- 12 bospeentjes
- 300 g peultjes
- 24 ovale mini tomaten
- 4 tl honing

Dressing:
- 4 theel. groene kruidenmosterd
- 100 ml witte wijnazijn
- 320 ml olijfolie extra vierge
- 4 theel. honing

Bereidingswijze:

Groentesalade:
Schil en halveer de bospeentjes in de lengte. Blancheer ze in circa 2 minuten beetgaar. Spoel direct koud en laat uitlekken. Rang de peultjes en blancheer ze op dezelfde manier als de worteltjes. Maak met een klein mes een kruisje bij de steelaanzet van de tomaten. Dompel ze 10 seconden in kokend water en schep ze vanuit de pan direct in ijswater. Verwijder het velletje.

Dressing:
Roer de mosterd los met azijn en zeezout naar smaak. Voeg de olie langzaam, druppelend en onder voortdurend roeren met de garde, toe tot de dressing is gebonden. Voeg honing toe en roer kort door elkaar.

Makreel:
Maak de makreel schoon zodat alle graten en stukjes huid verwijderd zijn. Meng het visvlees met de zure room tot een smeuïge mengsel. Spoel de kappertjes af onder de kraan en meng deze erdoorheen.

Afmaken:
Schil de komkommer met een dunschiller. Snijd met de dunschiller lange linten van de komkommer. Leg twee of drie komkommerlinten dakpansgewijs op elkaar. Snijd een stukje van de onderkant van de little gem en maak de blaadjes los van elkaar. Schep een eetlepel makreel aan het begin van het komkommerlint, leg er een blaadje little gem en 2 takjes rucola op en rol strak op. Meng bospeen en peultjes met elkaar en breng op smaak met 4 eetlepels dressing. Verhit een scheutje olie in een (antiaanbak) koekenpan en bak de tomaatjes circa 1 minuut tot ze warm zijn.

Opmaak bord:
Zet drie komkommer-makreelrolletjes op het bord. Verdeel de groente en de tomaatjes tussen de komkommerrolletjes. Serveer er nog wat dressing bij.

*** Little Gem:**
Little Gem is een kleine gekropte Romeinse sla met gekrulde blaadjes. Het wordt gezien als de grote vervanger van IJsbergsla, met als voordelen dat het veel smaakvoller is en daarnaast veel langer houdbaar. Deze groente is verkrijgbaar in de periode mei tot en met oktober.



Gevulde mosselen

Type gerecht: Tussengerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Mosselen basisrecept:

- 1 in ringen gesneden ui
- 1 laurierblaadje
- 1 in ringen gesneden prei
- 0,5 in plakken gesneden wortel
- 0,25 bosje selderij
- 0,25 bosje peterselie
- versgemalen peper
- een flinke scheut witte wijn of water
- 2 kg mosselen

Vulling:

- 3 eetl. olijfolie
- 1 zeer fijn gesnipperde ui
- 2 geperste teentjes knoflook
- 2 sneetjes oud brood (zonder korsten en fijn verkruimeld)
- 0,5 bosje bladpeterselie
- 1 eetl. fijngehakte kappertjes
- zout
- versgemalen peper
- 1 citroen

Bereidingswijze:

Mosselen basisrecept:

Leg in een royale pan een laagje van bovengenoemde groente, strooi er versgemalen peper over en schenk er de wijn of het water bij. Vul de pan met een gedeelte van de mosselen. Kook deze onder geregeld omschudden tot alle mosselen openstaan. Schep de mosselen uit de pan in een vergiet en houd ze warm. Leg er een tweede portie mosselen in. Ga door tot alle mosselen gekookt zijn.

Vulling:

Gooi de lege schelpen weg en leg de halve schelpen met mosselvlees op een bakplaat. Verwarm 4 eetlepels olie en fruit hierin de ui op lage stand circa 5 minuten. Voeg knoflook en broodkruim toe en roerbak in enkele minuten lichtbruin. Voeg de peterselie en kappertjes toe en breng de vulling op smaak met zout en peper. Verwarm de oven voor op 200 graden. Verdeel de broodvulling over de mosseltjes en bedruppel met nog wat olijfolie. Bak de mosseltjes hoog in de oven in 5 tot 8 minuten bruin. Serveer met een partje citroen.



Blije kip met dragonsabayon

Type gerecht: Hoofdgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Groente:
- 12 roseval aardappels
- olijfolie
- 2 spitskolen
- 2 eetl. roomboter

Blije kip in pancetta:
- 4 kipfilets (biologisch of maïskip of landhoen)
- versgemalen korianderkorrels
- 2 limoenen
- 8 plakken pancetta

Garnituur:
- 24 grote shii-takes

Sabayon:
- 1 bosje dragon
- 8 eieren
- 100 ml droge witte wijn
- 70 ml Pernod
- 100 ml olijfolie extra vierge

Extra nodig:
- bakpapier

Bereidingswijze:

Roseval aardappel:
Snijd de Roseval aardappels over de lengte in plakken van circa 3 millimeter dik. Blancheer ze 3 minuten in kokend water met een beetje zout. Laat ze op een zeef droog stomen. Schep ze in een schaal en besprenkel ze met olijfolie. Laat op keukentemperatuur staan.

Spitskool:
Verwijder de buitenste bladeren van de spitskool. Snijd de kool in vieren en daarna in dunne reepjes. Blancheer de kool circa 1 minuut in ruim kokend water met zout. Schep de kool uit het kookvocht in een vergiet en spoel direct af met koud water. Knijp met beide handen al het vocht uit de kool.

Dragon:
Pluk de blaadjes dragon en blancheer 30 seconden in kokend water. Schep de blaadjes in een zeef en spoel af met koud water. Knijp al het vocht uit de dragon en snijd de dragon fijn.

Blije kip in pancetta:
Verwarm de oven voor op 120 ºC. Bestrijk de kipfilets met olijfolie en bestrooi met versgemalen koriander. Rasp de schil van de limoen over de kipfilets.Bedek elke kipfilet met 2 plakjes pancetta.

Leg de kipfilets op een met bakpapier bekleed ovenrek. Laat ze afhankelijk van de dikte 15-20 minuten garen in de oven.

Garnituur:
Verwarm de grillpan en gril de plakken aardappel om en om. Smelt in een pan de roomboter en verwarm hierin de spitskool. Verhit een scheut olie in een koekenpan en bak de shiitakes in circa 2 minuten gaar. Houd de aardappel, shiitakes en spitskool warm in de oven op 80 ºC.

Sabayon:
Splits de eieren en klop de eidooiers in een pan met witte wijn en Pernod met een garde schuimig. Zet de pan op laag vuur en blijf voortdurend kloppen. Het mengsel moet binden tot een zeer luchtige, zalfachtige saus. Haal de pan van het vuur en roer druppelsgewijs de olijfolie erdoor en meng de dragon erdoorheen.

Opmaak bord:
Leg de spitskool in een streep op het voorverwarmde bord en leg er 3 plakken gegrilde aardappel op. Snijd de kipfilets over de breedte in plakken en leg op de plakken aardappel. Leg de shiitakes er op en lepel de sabayon aan tafel over de shiitakes.



Warme abrikozen met passievrucht-mascarpone

Type gerecht: Nagerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Abrikozen en passievrucht-mascarpone:

- 24 gedroogde abrikozen
- 4 perssinaasappels
- 4 kaneelstokjes
- 2 steranijs
- 2 eetl. honing
- 4 passievruchten
- 12 eetl. mascarpone
- 2 mangos
- 24 kleine blaadjes basilicum

Extra nodig:

- citruspers

Bereidingswijze:

Voorbereiden:

Wel de gedroogde abrikozen minstens 4 uur in lauw warm water. Halveer en pers de sinaasappels uit. Kneus het kaneelstokje. Breng in een brede pan de sinaasappelsap met het kaneelstokje, steranijs en honing aan de kook. Laat in 3-5 minuten indampen tot een stroop. Halveer de abrikozen, voeg toe aan de sinaasappelstroop en laat circa 5 minuten zachtjes koken. Halveer de passievruchten en schep het vruchtvlees eruit. Wrijf het sap door een zeefje bij de mascarpone. Hak de pitjes fijn en meng door de mascarpone. Schil de mango, en snijd deze van de pit af. Snijd in plakken van circa 4 millimeter.

Opmaak bord:

Vorm met een warme lepel quenelles van de passievrucht-mascarpone en leg er drie op het bord. Leg er mango tegen aan en verdeel de warme abrikozen over het bord. Garneer met de basilicum.