

Menu van kookavond 02-09-2013

Samengesteld door: Dave Vercoulen

Gerechten:

- Voorgerecht: Rösti met gerookte forel en salsa verde
Tussengerecht: Zeebaars met gemarineerde venkel, venkelpuree en uienmoes
Hoofdgerecht: Kruidige eendenbout met rode kool
Nagerecht: Mango-limoenmousse en een mango kroket met limoencreme



Rösti met gerookte forel en salsa verde

Type gerecht: Voorgerecht

Aantal personen: 7

Ingrediënten:

Forel:

- 2 st forel

Rösti:

- 500 g bloemige aardappels
- 2 st. lente-ui
- 0,8 dl olijfolie (geel voor het bakken)
- kookringen

Salsa Verde:

- 30 g peterselie
- 30 g basilicum
- 1 theel. kappertjes
- 4 st. cocktailaugurkjes
- 2 st. ansjovisfilet
- 1 tn. knoflook
- 2 theel. dijonmosterd
- 0,6 dl olijfolie (extra virgine)
- 1 eetl. citroensap

Bereidingswijze:

Salsa verde:

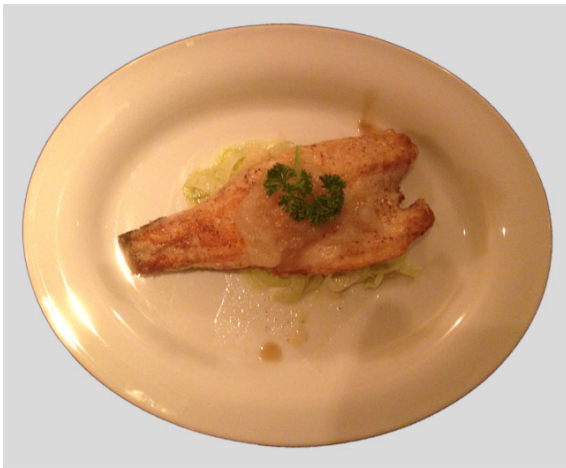
Maal peterselie, basilicum, kappertjes, augurkjes, ansjovis, knoflook en mosterd in de keukenmachine/staafmixer. Als alles fijn is voeg dan al draaiende de olijfolie en het citroensap (naar smaak) toe. Breng op smaak met zout en peper.

Rösti:

Maak de rösti vlak voor uitserveren i.v.m. bruin worden van de aardappelrasp. Schil de aardappels en rasp ze grof. Meng de rasp met de fijngesneden lente-ui. Eventueel zout toevoegen naar smaak. Vorm 7 platte rondjes (goed aangedrukt) van de aardappelrasp met behulp van een ring met een doorsnede van +7 cm en bak ze in de olie om en om goudbruin in 2 à 3 minuten. Laat uitlekken op keukenpapier. De rösti kan vlak voor uitserveren even opgewarmd worden in de oven of bak de rösti vlak voor uitserveren.

Presentatie:

Schep op elk röstirondje een beetje salsa verde en leg daar een stukje gerookte forel op. Leg bovenop nog een beetje salsa verde.



Zeebaars met gemarineerde venkel, venkelpuree en uienmoes

Type gerecht: Tussengerecht

Aantal personen: 7

Ingrediënten:

Zeebaars:

- 7 st. zeebaarsfilets (70 g) met vel

Gemarineerde venkel:

- 2 st. venkel
- 1 eetl. witte balsamico azijn
- 3 eetl. olijfolie
- peper
- zout

Venkelpuree:

- 1 st. venkel
- 750 g kruimige aardappels
- olijfolie
- boter

Uienmoes:

- 3 st. witte zoete ui
- peper
- zout
- 0,5 st. citroen(rasp)

Bereidingswijze:

Gemarineerde venkel:

Rasp de venkel met een grove rasp en laat marinieren in een schaal met wat zout, peper, balsamico azijn en olijfolie, dek af met plastic folie.

Venkelpuree:

Snijd de venkel in zeer kleine blokjes (bewaar het groen voor de garnering). Schil de aardappels en kook ze gaar. Smoor de venkel in een steelpan langzaam in boter en olijfolie beetgaar. Maak een aardappelpuree met boter, nootmuskaat, peper en zout. Meng dit met de gesmoorde blokjes venkel en het vocht waarin ze beetgaar zijn gemaakt (verwarm voor uitgifte).

Uienmoes:

Snijd de zoete ui in stukken en kook in een beetje water met zout. Blender tot moes als het water verdampt is en breng eventueel op smaak met zout, peper en een beetje citroenrasp.

Zeebaars:

Bestrooi de zeebaars met zout en peper. Bak vlak voor uitgifte op de velkant. Laat de vis enkele minuten op medium warmte bakken tot het vel knapperig is.

Presentatie:

Neem een langwerpig bord en leg er de uitgelekte gemarineerde venkel op. Leg er een bolletje puree bovenop. Schik de vis hier weer op en schep een lepeltje uienmoes op de vis en garneer met wat venkelgroen.



Kruidige eendenbout met rode kool

Type gerecht: Hoofdgerecht

Aantal personen: 7

Ingrediënten:

Eendenbouten:

- 7 st. eendenbouten (min. 1 eendenbout per persoon)
- 1,5 st. steranijs
- 1,5 st. kaneelstokje
- 1,5 koffiel. zwarte peperbolletjes
- 1,5 koffiel. rode peperbolletjes
- 1,5 koffiel. zeezout
- 4 eetl. olijfolie
- kookringen
- bladpeterselie
- aluminiumfolie
- vijzel

Zwarte bessen coulis:

- 125 g zwarte aalbessen
- 25 g suiker
- 50 ml water
- 8 g vanillesuiker (1 zakje)
- suiker
- allesbinder

Rode kool:

- 1 st. rode kool (750 gr)
- 2 st. rode uien
- boter
- 2 st. grote goudrenetten
- 4 eetl. honing
- 4 dl zoete witte wijn
- 750 g grote vastkokende aardappelen
- olijfolie
- 150 g zwarte bessen coulis

Bereidingswijze:

Eendenbouten:

Maal de specerijen en het zeezout fijn in de blender of de vijzel. Bestrooi de eendenbouten met de specerijen en schik ze op een groot vel aluminiumfolie. Overgiet met de olijfolie en vouw de folie dicht. Zet de eendenbouten in een oven van 140 graden en laat 1 uur garen. Verlaag dan de oventemperatuur naar 100 graden en laat de eendenbouten nog een uur garen.

Zwarte bessen coulis:

Doe de zwarte aalbessen in een steelpan samen met de suiker en het water. Breng aan de kook en laat 5 minuten zachtjes koken. Roer er een zakje vanillesuiker door, haal van het vuur en laat een

beetje afkoelen. Pureer alles in een blender of keukenmachine en doe over in een zeef. Duw zoveel mogelijk door de zeef met de achterkant van een lepel.

Aardappelen:

Schil de aardappelen en kook ze. Snijd deze in kleine blokjes.

Rode kool:

Snijd de rode kool fijn. Smelt de boter in een pan met dikke bodem en laat er de fijngesneden rode ui en rode kool 10 min. in stoven. Voeg de honing en witte wijn toe en laat het geheel met deksel 30 min. stoven. Voeg dan de gesneden goudrenetten toe en laat nog 20 min. stoven. Kook de coulis van zwarte bessen op met suiker naar smaak en bind eventueel met allesbinder. Laat afkoelen en doe in een druppelflesje. Bak de aardappelblokjes goudbruin in olijfolie en breng op smaak met peper en zout.

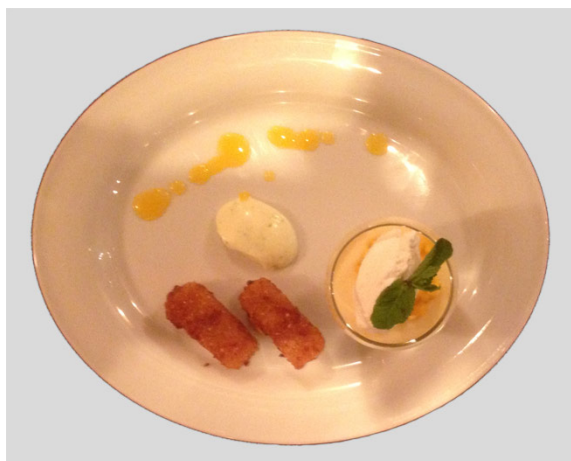
Presentatie:

Plaats ringen op de warme borden en vul deze met de rode kool. Leg op ieder bord een eendenbout en de gebakken aardappelblokjes. Druppel zwarte bessensaus over het bord. Garneer met een plukje bladpeterselie.

Mango-limoenmousse en een mango kroket met limoencreme

Type gerecht: Nagerecht

Aantal personen: 7



Ingrediënten:

Mangocoulis:

- 2 st. mango
- 3 dl water
- 1 st. limoen (sap)
- 300 g suiker

Garnering:

- 0,5 st. rijpe mango
- 7 st mintblaadjes
- 2,5 dl slagroom

Limoencreme:

- 250 g crème fraîche (d'Isigny)
- 120 g poedersuiker
- 1 st limoen

Mango-limoenmousse:

- 3 dl mangocoulis
- 1 st. limoen
- 75 g suiker
- 3 dl slagroom
- 2 dl Turkse volle yoghurt 10% vet
- 3 blaadjes gelatine

Kroket:

- 2,5 dl mangocoulis
- 1 st. limoen
- 5-spices poeder naar smaak (kaneel, steranijs, kruidnagel en peper)
- 0,5 st. rijpe mango
- 2,5 g agar agar
- 100 g amandelpoeder
- 100 g paneermeel
- bloem
- eiwit

Bereidingswijze:

Mangocoulis:

Breng het water aan de kook met de suiker, blijf roeren tot de suiker is opgelost. Laat een beetje afkoelen. Schil de mango en verwijder de pit. Pureer het mango vruchtvlees met het limoensap en het afgekoelde suikerwater in een blender.

Kroket:

Schil en halveer de mango. Snijd de ene helft in kleine blokjes en de andere helft brunoise voor de garnering. Breng de mangocoulis met het sap van de limoen en de mangoblokjes aan de kook. Gaar de mangoblokjes in de coulis en voeg naar smaak (voorzichtig) het 4-spices poeder toe. Als de blokjes gaar zijn de agar agar erdoor roeren en ongeveer 3 minuten goed laten doorkoken en blijven roeren. Stort de mangovulling in een bak (15 x 10 cm) en zet in de koeling om op te stijven. Voor het paneren het amandelpoeder vermengen met het paneermeel. Als de massa is opgesteven

de vulling in repen snijden zodat je er 14 kroketjes van kunt vormen. Haal de massa eerst door de bloem, daarna door het losgeklopte eiwit en dan door het paneermengsel. Zorg ervoor dat er geen geel meer zichtbaar is door de paneerlaag. Zet ze koel weg en frituur op 180 graden bij doorgifte.

Mango-limoenmousse:

Week de gelatine in ruim koud water. Verhit de mangocoulis en los hierin de suiker op en de uitgeknepen gelatine. Laat afkoelen tot kamertemperatuur. Klop de room lobbige en meng met de volle yoghurt. Spatel de afgekoelde mangocoulis door het roommengsel en breng op smaak met limoensap. Verdeel de massa in ovale glaasjes en zet koel weg. Klop de slagroom voor de garnering stijf en doe de slagroom voor gebruik in een spuitzak. Garneer de glaasjes voor uitserveren met brunoise gesneden mangoblokjes, een toefje slagroom en een mintblaadje.

Limoencreme:

Meng de crème fraîche met de poedersuiker en de rasp van de limoen. Bewaar in de koeling.

Presentatie:

Maak een quenelle op het bord van de limoencreme. Leg het kroketje ernaast en zet hiernaast het glaasje met de mousse. Druppel eventueel nog enkele druppels mangocoulis op het bord te versiering.