

Menu van kookavond 14-10-2013

Samengesteld door: Rob Drissen

Gerechten:

- Voorgerecht: Aziatische consommé met kruidenroom
- Tussengerecht: Biefstukjes van wildzwijnhaas op paddenstoel salade met een crumb van Italiaanse ham
- Hoofdgerecht: Hertenbiefstukjes met vijgen, aardappelpuree met lente ui en mosterd en spruitjes
- Nagerecht: Appel met geitenkaas karamel gepaneerd in suiker amandel, straciatella mousse van kers en limoen roomijs in een ananas soepje



Aziatische consommé met kruidenroom

Type gerecht: Voorgerecht

Aantal personen: 7

Ingrediënten:

- 1,5 l krachtige gevogelte bouillon
- 2 sjalotten
- 0,25 prei
- 2 teentjes knoflook
- 1 volle theel. geraspte verse gember
- 1 stengel citroengras
- 2 eetl. gember siroop
- 4 eetl. wok saus (kikkoman)
- 1 dl geslagen room ongezoet
- gehakte groene kruiden
- peper
- zout
- olijfolie
- 21 gamba's
- knoflookolie

Bereidingswijze:

De sjalotten met de prei en de knoflook klein snijden. De verse gember raspen. Het citroengras met een mes pletten en er een knoop in leggen. In een scheutje olie, de sjalotten, knoflook en de prei zeer zacht aanfruitsen gedurende enkele minuten. Dan de geraspte gember, citroengras, gember siroop en de woksous toevoegen. Even omzetten en dan de bouillon toevoegen. Laat de soep ca.

15 minuten zacht trekken. Ondertussen de room opkloppen tot yoghurt dikte en mengen met de fijn gehakte groene kruiden. Bak de gamba's kort aan in knoflookolie.

Vlak voor het serveren:

Doe 3 gamba's per persoon op de rand van een soepkop. Verwijder het citroengras. De soep verwarmen en deze op smaak brengen met peper en zout. Kopjes afvullen met de soep, dan deze afdekken met de geslagen kruiden room.



Biefstukjes van wildzwijnhaas op paddenstoel salade met een crumb van Italiaanse ham

Type gerecht: Tussengerecht

Aantal personen: 7

Ingrediënten:

- 7 biefstukjes wildzwijnhaas
- peper
- zout
- scheutje olijfolie
- 10 plakjes Italiaanse ham
- 2 eetl. gesuikerde noten
- 400 g gemengde paddenstoelen
- 1,5 dl witte wijn azijn
- 2 teentjes knoflook
- 1 eetl. witte basterd suiker
- scheut olijfolie
- 1 sjalot fijn gesnipperd
- 3 eetl. gehakte groene kruiden (dille, kervel, bieslook)
- gemengde salade
- frambozendressing

Bereidingswijze:

De knoflook in kleine stukjes snijden en deze opzetten met de azijn en de suiker. Aan de kook brengen en enkele minuten doorkoken. Dan van het vuur nemen en afkoelen (belangrijk dat deze afgekoeld is alvorens deze opgeroerd wordt). De paddenstoelen in een scheutje olie enkele minuten roerbakken en op smaak brengen met peper en zout. Dan op een zeef gieten om het vocht te verwijderen. De afgekoelde azijn met suiker en knoflook oproeren met een scheut olijfolie, fijn gesneden sjalot en de groene kruiden. Meng de dressing door de paddenstoelen. De biefstukjes instrijken met olijfolie en kruiden met peper en zout. In een grillpan de biefstukjes enkele minuten grillen. Dan in de oven op 60 graden zacht garen tot verder gebruik. De Italiaanse ham in de oven enkele minuten drogen op 180 graden.

Vlak voor het serveren:

De gemengde salade in het midden van de borden aanbrenen. Hierop de paddenstoel salade. De Italiaanse ham en de gesuikerde noten in de keukenmachine zeer fijn malen of zeer fijn hakken met een mes. Het biefstukje van wildzwijn trancheren en op de paddenstoel salade leggen en de fijngemalen Italiaanse ham met noten erover verdelen. Rondom met frambozendressing afwerken.



Hertenbiefstukjes met vijgen, aardappelpuree met lente ui en mosterd en spruitjes

Type gerecht: Hoofdgerecht

Aantal personen: 7

Ingrediënten:

Hertenbiefstukjes met vijgen:

- 7 hertenbiefstukjes
- 14 vijgen
- 4 dl port
- 2 dl rode wijn
- 4 dl wildfond
- 4 eetl. azijn
- 4 kruidnagels
- 4 laurierblaadjes
- 8 jeneverbessen
- 4 takjes tijm
- 150 g ijskoude boterblokjes
- peper en zout
- olie
- boter

Aardappelpuree:

- 1,5 kg aardappels
- 6 lente-uien, gehakt
- 250 ml melk
- 150 gram boter, in blokjes
- 3 eetl. mosterd
- zout
- peper

Spruitjes:

- 500 g spruitjes
- peper
- zout
- nootmuskaat

Bereidingswijze:

Hertenbiefstukjes met vijgen:

Bak de biefstukken, zonder peper en zout, in half olie/half boter mooi bruin. Houd het vlees mooi rood van binnen. Haal het vlees uit de pan en hou dit afgedekt onder aluminiumfolie warm. Voeg in dezelfde pan de port, rode wijn, azijn en wildfond toe. Voeg dan de kruidnagels, laurierblaadjes, tijm en de jeneverbessen toe. Leg er de gehalveerde vijgen in. Breng het geheel aan de kook en laat het geheel inkoken tot de helft van het geheel. Haal de vijgen eruit en houd deze warm. Haal de saus van het vuur. Roer er met een garde de ijskoude klontjes boter er beetje bij beetje doorheen zodat er een gladde, gebonden saus ontstaat. Serveer op een warm bord het stuk vlees met de vijgen met daar om heen een deel van de saus. Serveer de rest van de saus in een kom bij het geheel.

Aardappelpuree:

Kook de aardappels gaar in water met zout en giet ze af. Prak ze fijn en meng er de overige ingrediënten door. Warm nog even door en dien op.

Spruitjes:

Kook de spruiten met wat peper, zout en nootmuskaat beetgaar.



Appel met geitenkaas karamel gepaneerd in suiker amandel, straciatella mousse van kers en limoen roomijs in een ananas soepje

Type gerecht: Nagerecht

Aantal personen: 7

Ingrediënten:

Appel met geitenkaas:

- 2 appels
- Scheutje olijfolie
- 0,5 dl witte wijn azijn
- 2 eetl. witte basterd suiker
- 6 stukjes geitenkaas met honing
- scheutje karamel saus
- 3 eetl. geschaafde amandelen
- 1 eetl. suiker

Straciatella mousse van kers:

- 1 dl kersen siroop (gepureerde kersen uit glas met sap)
- 7 kersen
- scheutje kersen likeur
- sap van 1 citroen
- 2 eetl. grof geraspte chocolade
- 2 gelatine blaadjes
- 1,5 dl slagroom zonder suiker
- ijswater

Bereidingswijze:

Appel met geitenkaas:

De azijn aan de kook brengen met de witte basterd suiker en tot de helft laten reduceren. Dan afkoelen. Met een appelboor het klokhuis uit de appel verwijderen. De appels in plakken van ca. 0,5 cm snijden en deze instrijken met een weinig olijfolie. In een hete pan de appels 2 minuten bakken op een hoge temperatuur, dan op een bakplaat leggen en afkoelen.

De geschaafde amandelen gelijk de met de suiker in een koude pan scheppen. Langzaam op een laag vuur de suiker laten smelten en de amandelen branden. Laten afkoelen op een stukje vet vrij papier. De geitenkaas mengen met een scheutje karamel saus en 7 bolletjes hiervan draaien.

Paneren met de koude gekarameliseerde amandelen. In de opening van de appel leggen en apart houden.

Vlak voor het serveren:

Licht met het azijn suikermengsel insmeren en enkele minuten in de oven bakken op 190 graden.

Straciatella mousse van kers:

De twee blaadjes gelatine in koud water leggen. De 7 kersen verdelen in de schaalpjes. Een scheutje kersen likeur erop gieten. De room opkloppen tot yoghurt dikte. De kersen siroop verwarmen met het citroensap, dan de geweekte gelatine bladeren toevoegen en even doorroeren. Als deze is opgelost dan koud zetten in ijswater. Vlak voordat het gaat binden, de geslagen room met de chocolade erdoor roeren en afvullen in de schaalpjes. In de ijskast laten koelen. Serveren met een toefje slagroom en chocolade.

Limoen roomijs:

De limoen raspen en deze toevoegen aan de limoensiroop en de melk. Zacht tegen de kook brengen. Ondertussen de eidooiers romig opkloppen in de keukenmachine ca 4 minuten. Dan de warme limoenmassa bij de eidooiers gieten. Uit de machine halen en au bain-marie al roerende verwarmen tot 80 graden. Op ijswater terug koelen tot ca. 10 graden. Van de geraspte limoen, het sap erbij voegen om een iets frissere smaak te krijgen. De slagroom opkloppen tot yoghurt dikte en deze erdoor roeren. 40 minuten voor het serveren in de ijsmachine tot een zacht roomijs draaien.

Ananas soepje:

Vlak voor het serveren, de ananas in stukken snijden en deze in de keukenmachine samen met de poedersuiker en het citroensap ca 4 minuten opdraaien. Verdeel de ananas soep in kleine schaalpjes en schep hierin een bolletje limoen roomijs.