Menu van kookavond 06-01-2014

Samengesteld door: Frank Theeuwen

Gerechten:

Voorgerecht:	Lamsrack op een bedje van rodekoolsalade met vijgen
Tussengerecht:	Licht gebonden paprikaroomsoep met hollandse garnaaltjes
Hoofdgerecht:	Tarbotfilet met gefrituurde zuurkool, spinazie-tagliatelle en rode bietjes
Nagerecht:	Karnemelkpuddinkje met mangosaus, florentijnskoekje en mini tompoesjes

Lamsrack op een bedje van rodekoolsalade met vijgen

Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 8 lamsrack
- 350 g rode kool
- 5 eetl. rode port
- 4 eetl. citroensap
- 5 eetl. walnotenolie
- 3 eetl. zonnebloemolie
- 40 g suiker
- zout
- zwarte peper
- 200 g veldsla
- 2 eetl. aceto balsamico
- 40 g hazelnoten
- 1 scheutje brandy
- 1 bosje tijm
- 250 g verse vijgen
- 30 g boter

Bereidingswijze:

Was de rode kool en deel deze in vieren. Snijd heel fijn julienne. Maak een saus van port, citroensap, 3 eetl. walnotenolie, zonnebloemolie, suiker, zout en peper. Doe hierin de rode kool en laat minstens 1 uur trekken.

Maak de veldsla schoon. Maak een dressing van 2 eetl. walnotenolie, 1 eetl. aceto balsamico, 2 eetl. water, zout en peper. Schil de vijgen, snijd deze doormidden en maak er kleine partjes van.

Hak de hazelnoten grof. Haal de tijm blaadjes van de takjes en hak deze fijn. Zout de lamsrack. Doe

boter in een ijzeren pan. Bak de lamsrack langzaam goudbruin. Voeg vlak voor ze gaar zijn grof gehakte hazelnoten erbij. Blus af met Brandy en de rest van de aceto balsamico. Doe de fijn gehakte tijm erbij. Breng op smaak met peper en zout.

Besprenkel de veldsla met dressing. Maak een bedje van rodekoolsalade in het midden van een groot bord. Leg hierboven op een bedje veldsla. Leg daarboven op het lamskoteletje en garneer met enkele partjes vijgen.

Licht gebonden paprikaroomsoep met hollandse garnaaltjes

Type gerecht: Tussengerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 700 g rode paprika
- 100 g uien
- 1 teentje knoflook
- 1 eetl. zonnebloemolie
- 1 l sterke visfond
- 0,5 l kalsfond
- 1 dl room
- 200 g gepelde hollandse garnalen
- 150 g roseval aardappelen
- 1 theel. truffelolie
- zout
- 1 snufje cayennepeper
- 1 klein bosje bieslook

Bereidingswijze:

Schil een paprika met de dunschiller. Snijd het vruchtvlees in kleine brunoise. Blancheer de paprika en koel meteen af. Was de rest van de paprika. Verwijder zaad en zaadlijsten. Pel de uien en snijd klein. Maak de knoflook schoon en verplet deze. Zet in een royale pan de paprika, uien en de knoflook aan zonder te verkleuren. Voeg beide fonds toe en breng aan de kook. Laat 20 minuten doorkoken en pureer de soep. Passeer hem door een bolzeef.
Breng opnieuw aan de kook en voeg de lobbige geslagen room toe en meng goed door. Breng de soep op smaak met zout en snufje cayennepeper. Schil de roseval aardappelen en snij ze brunoise. Kook de blokjes bietgaar en schrik deze in koud water. Vermeng de garnaaltjes onder de aardappel brunoise en voeg enige druppels truffelolie toe. Snijd de bieslook fijn.

Presentatie:
Maak een balletjes van het garnalenmengsel en plaats deze in het midden van een diep bord. Strooi wat paprika brunoise eromheen en schenk de soep naast het balletje. Bestrooi met fijngesnipperde bieslook en serveer uit.

Tarbotfilet met gefrituurde zuurkool, spinazie-tagliatelle en rode bietjes

Type gerecht: Hoofdgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 8 tarbotfilets a 80 gram
- 400 g rode bietjes (gekookt)
- 500 g zuurkool (naturel)
- 200 g ontbijtspek
- 5 sjalotjes
- 250 g Italiaanse bloem
- 2 eieren
- 200 g verse spinazie
- 200 g champignons
- 4 dl sauternes (dessertwijn uit Bordeaux)
- 8 dl visbouillon
- 100 g blonde roux
- 2 dl slagroom
- zout
- peper

Bereidingswijze:

Was de spinazie schoon. Doe de spinazie met aanhangend water in een pan. Voeg zout toe. En laat de spinazie gaar worden. Laat de spinazie uitlekken. Druk er zoveel mogelijk vocht uit. Hak de spinazie fijn met een mes. Stort de bloem op een werkbank. Maak er een kuiltje in. Klop de eieren gedurende minstens 2 min. En doe in het kuiltje. Voeg de fijngehakte spinazie toe. Meng voorzichtig tot een glad mengsel. Als het nog steeds vochtig is moet er wat bloem bij. Er mag bij het kneden geen deeg meer aan de handen blijven plakken. Blijf gedurende zeker 8 minuten kneden. Laat het deeg in plasticfolie enige tijd rusten. Maak er met de pastamachine tagliatelle van.

Laat 50 gr boter smelten en een zware steelpan. Neem de pan van het vuur en roer er met een kleine garde de gezeefde bloem er door. Laat de roux al roerende 5 minuten koken op een matig vuur tot hij licht bruin wordt. Doe over in een kom en zet in de koeling. Borstel de champignons en snijd in dunne plakjes. Laat de champignons enkele minuten zweten (zacht worden zonder bruin te worden). Giet er de wijn bij en laat het een derde inkoken. Voeg de visbouillon toe en breng aan de

kook. Klop er onmiddellijk de gekoelde roux met beetjes tegelijk door. Laat de saus gedurende 30 minuten heel zachtjes sudderen. Regelmatig roeren eventueel afschuimen. Voeg de room toe en laat sudderen tot de saus aan de achterkant van een lepel blijft hangen. Breng de saus op smaak met peper en zout en passeer door een puntzeef. Houd de saus au-bain-marie warm.

Snijd de rode bietjes in schijfjes. Snijd het ontbijtspek in kleine dobbelsteentjes. Maak de sjalotjes schoon en snijd in ringen. Druk de zuurkool in een keukendoek goed uit en maak het los. Frituur de zuurkool in olie van 180 graden. Laat het onder af en toe roeren goudbruin worden. Uit laten lekken op keukenpapier. Zout de zuurkool.

Bak het ontbijtspek krokant en laat de sjalot ringen mee smoren. Doe de rode bietjes in een grote pan kruid ze met peper en bak ze met een beetje boter.

Kook de tagliatelle in kokend water met zout gaar.

Kruid de tarbotfilets aan beiden zijden met peper en zout. Braad de filets op een hoog vuur aan beide zijde gaar.

In het midden een groot voorverwarmde bord tagliatelle neerleggen. Leg daarboven op de rode bietjes. Op de bietjes komt vervolgens de tarbotfilet te liggen. Boven op de filet wat uienringen met krokant gebakken spekjes. Geef wat saus rondom het geheel. Leg er tenslotte wat gebakken zuurkool bij.

Karnemelkpuddinkje met mangosaus, florentijnskoekje en mini tompoesjes

Type gerecht: Nagerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Karnemelkpuddinkje:
- 3 dl slagroom
- 9 eetl. slagroom
- 300 g suiker
- 15 gr gelatine
- 3 eetl. water
- 2 vanille stokjes
- 6 dl karnemelk

Mangosaus:
- 2 mango's
- 3 eetl. poedersuiker

florentijnskoekje:
- 80 g gekonfijte vruchten
- 40 g room
- 15 g boter
- 45 g suiker
- 70 g gepelde amandelen
- 20 g bloem
- 100 g couverture (pure chocolade)
- poedersuiker

Mini tompoesjes:
- 5 plakjes bladerdeeg
- 100 g suiker
- 40 g maïzena
- 4 eierdooiers
- 0,5 l melk
- 1 zakje vanillesuiker
- 100 g frambozenpuree
- 1 eiwit
- 150 g poedersuiker
- 1 theel. citroensap

Bereidingswijze:

Voorbereiding:
Eerst een ruime bak ijswater maken. Deze heb je later nodig!!

Karnemelkpuddinkje:
Laat de suiker oplossen in de room. Verhit de oplossing in een pannetje tot aan het kookpunt. Haal de pan van het vuur. Laat de gelatine oplossen in water. Roer de opgeloste gelatine door de room. Giet het mengsel in een kom. Laat het wat afkoelen en roer er de karnemelk door. Snijd de vanillestokjes open schraap het merg eruit en voeg dit aan het puddingmengsel. Plaats het mengsel 20 minuten in de koelkast en roer af en toe. Klop de 9 el slagroom stijf en schep dit onder het puddingmengsel. Vul ingevette vormpjes tot aan de rand met het puddingmengsel. Dek ze af met folie en laat gedurende 2 uur opstijven in de koeling.

Mangosaus:
Pureer de mango met de poedersuiker in een keukenmachine en zeef de saus.

florentijnskoekje:
Verwarm de oven voor op 180 graden. Hak de gekonfijte vruchten grof. Hak 35 gr van de

amandelen grof en 35 gr zeer fijn. Doe room, boter en suiker in een pan met dikke bodem en maak roerend warm. Zodra het mengsel begint te verkleuren de vruchten, amandelen en de bloem erbij doen. Goede roeren en van het vuur afhalen. Op een bakblik met bakpapier 16 kleine hoopjes maken. Neem genoeg afstand. Met de vork platdrukken tot koekjes van ongeveer 5 cm groot zijn. Net onder het midden van de oven goudbruin bakken. Laat de koekjes afkoelen. Smelt de couverture au-bain-marie. Bestrijk de koekjes aan de onderzijde met de gesmolten couverture. Bestrooi de koekjes aan de bovenzijde met suikerpoeder.

Mini tompoesjes:
Leg de plakjes bladerdeeg op een ingevet bakblik. Prik de plakjes hier en daar met een vork in. Bak in een oven van 180 graden de plakjes droog. Ze mogen niet goudbruin worden.
Doe de helft van de suiker, de maïzena, eidooiers en 1 dl melk tot een papje roeren. De rest van de melk met de suiker en de vanillesuiker tegen de kook aanbrengen. Al roerende met een klein straaltje de kokende melk bij het dooiermengsel gieten. De massa terug in de pan gieten en al roerend weer tegen de kook aanbrengen. De gebonden roomvla direct van het vuur nemen en af en toe roerend in een bak met ijswater laten afkoelen. Voor het glazuur het eiwit met de poedersuiker, het citroensap en de frambozenpuree krachtig roeren en afgedekt koud wegzetten. Bladerdeeg plakjes doormidden snijden en de helft met de koude roompudding opspuiten. De andere plakjes met de glazuur bestrijken en deze op de pudding plaatsen en het glazuur laten drogen. De tompoezen met een warm met een warm kartelmes in kleine tompoesjes snijden.

Opdienen:
Stort net buiten het midden van een bord het karnemelkpuddinkje giet er een beetje mangosaus overheen en plaats er een florentijnkoekje tegen. Plaats op ieder bord twee mini tompoesjes.