Menu van kookavond 17-02-2014

Samengesteld door: Frans Winkelmolen

Gerechten:

Voorgerecht:	Parelhoenfritot met knolselderij mousseline, truffelolie en rucola
Tussengerecht:	Gestoomde tongfilet met bospaddenstoelenbouillon
Hoofdgerecht:	Varkenshaas in een jasje
Nagerecht:	Taartje van mousse met appel-sjalottencompote



Parelhoenfritot met knolselderij mousseline, truffelolie en rucola

Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 350 g parelhoenfilets
- peper
- zout
- 100 g panko
- bloem
- 1 ei
- olie om te frituren
- 20 g rucola
- beetje truffelolie
- 400 g knolselderij
- 250 g bloemige aardappels
- slagroom naar smaak
- nootmuskaat
- spuitzak
- 8 satéprikkers
- 8 amuseglaasjes

Bereidingswijze:

Parelhoen:

Sla de stukjes vlees plat, snijd in dunne reepjes. Peper en zout de stukjes vlees. Haal ze door de bloem en daarna door losgeklopt eiwit. Paneer ze dan met het panko en rijg ze aan een prikker. Bewaar gekoeld en op het laatste moment frituren.

Knolselderijmousseline:

Kook de knolselderij en de aardappels gaar. Giet af en maak er een mooie puree van met de room tot een smeuïge massa ontstaat. Voeg een theelepel truffelolie toe. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Doe alles in een spuitzak en leg op een warme plaats voor later gebruik.

Maak de rucola op smaak met wat truffelolie. En frituur de parelhoen.

Uitserveren:
Vul de glaasjes met een laagje knolselderijmousseline. Doe er wat rucola op die aangemaakt is met wat truffelolie. Leg hier een prikker met de parelhoen bovenop.



Gestoomde tongfilet met bospaddenstoelenbouillon

Type gerecht: Tussengerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 400 g gemengde bospaddenstoelen
- 12 st. groene asperges
- 2 theel. truffelolie
- 2 eetl. bieslook
- 5 st. Atlantische tongfilets (halveren in de lengte)
- 500 g spinazie (grote bladeren)
- kervel
- 1 l visfond
- 4 uien
- 1 flinke prei
- 2 laurierblaadjes
- 12 peperkorrels
- 2 takjes tijm
- 4 dl witte wijn
- peper
- zout

Bereidingswijze:

Maak 3,4 liter bouillon van de visfond. De gesneden ui en prei, laurierblad, peperkorrels en de tijm in een eetlepel olie licht bakken, maar niet laten kleuren. Het geheel afblussen met witte wijn en de bouillon. De bouillon een half uur laten trekken, zeven en eventueel inkoken tot de juiste smaak. De paddenstoelen schoonborstelen en eventueel in stukken snijden. De asperges blancheren in kokend water en schuin in vijf stukjes snijden. De paddenstoelen en de asperges in de bouillon gaar laten worden en op smaak brengen met peper en zout, truffelolie en de bieslook. De tongfilets met peper en zout bestrooien en gaar stomen. De gewassen spinaziebladeren in de boter bakken en goed uit laten lekken. De spinazie midden op de borden leggen, de tongfilets hierop leggen en de bospaddenstoelenbouillon over de tongfilets scheppen. Met een beetje kervel garneren.



Varkenshaas in een jasje

Type gerecht: Hoofdgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Varkenshaas:

- 4 trostomaten
- 8 bosuitjes
- 16 eetl. (olijf)olie
- 2 eetl. citroensap
- 1 zakje verse munt
- 2 zakjes verse basilicum
- peper
- zout
- 4 eieren
- 4 teentjes knoflook
- 10 beschuiten
- 4 takjes peterselie
- 2 theel. oregano
- 4 korte varkenshaasjes (a 250 g)
- aluminiumfolie

Gegratineerde aardappelschotel:

- 800 g vastkokende aardappelen
- 2 uien
- boter voor het invetten
- 7 eetl. geraspte belegen kaas
- 130 g roombrie
- 160 ml. slagroom
- 2 eieren
- peper
- zout
- nootmuskaat

Bereidingswijze:

Varkenshaas:

Was de tomaten, pitjes verwijderen en in kleine blokjes snijden. Bosuitjes schoonmaken en in stukjes van 0,5 cm snijden. In een kommetje 6 kleine eetlepels olie en citroensap tot dressing kloppen. Munt en basilicum (24 kleine blaadjes achterhouden) van de takken halen en boven de dressing fijnknippen. Tomaat en bosui erdoor scheppen. Op smaak brengen met peper en zout.
In een diep bord de eieren met snufje zout en peper loskloppen. Knoflook pellen en fijn-snipperen. Boven een diep bord beschuiten verkruimelen en de peterselie erboven fijnknippen. Oregano en knoflook erdoor mengen.
Varkenshaas in plakken van 1 cm. snijden en bestrooien met peper en zout. Varkenshaas eerst door ei en vervolgens door paneermeel wentelen, zodat alle kanten bedekt zijn. In de pan 6 eetlepels olie verhitten. Helft van de plakken varkenshaas in ca. 5 minuten goudbruin bakken, halverwege keren. Plakken uit de pan halen en warm houden in aluminiumfolie. Rest van de plakken in de rest van de olie op dezelfde wijze bakken. Plakken over 8 borden verdelen. Tomatenmengsel erover scheppen. Garneren met blaadjes basilicum. Serveren met gegratineerde aardappels.

Gegratineerde aardappelschotel:
Verwarm de oven voor op 175 graden (hetelucht 160 graden). Schil de aardappelen en was ze. Schaaf de aardappelen in plakken. Pel de uien en snijd hem in hele dunne ringen. Vet de ovenschaal in. Leg een laagje aardappelplakjes in de ovenschaal. Leg er enkele uienringen op en bestrooi het met een eetlepel kaas. Herhaal dit tot de aardappelen, uien en kaas op zijn. Eindig met een laagje aardappelen. Snij de brie in plakjes en verdeel deze over de aardappelen. Klop de slagroom los met het ei. Breng op smaak met peper en nootmuskaat. Schenk het mengsel over de aardappelen en de brie. Maak de aardappelschotel midden in de oven in ca. 50 minuten gaar en goudbruin.



Taartje van mousse met appel-sjalottencompote

Type gerecht: Nagerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 5 dl melk
- 1 kaneelstokje
- 2,5 mespunten speculaaskruiden
- 1 vanillestokje
- 4 eierdooiers
- 100 g suiker
- 8 blaadjes gelatine
- 5 dl slagroom
- 30 g boter
- 1 eiwit
- 2 dl water
- 2 eetl. honing
- 4 appels
- 2,5 gehakte sjalotten
- 80 g basterdsuiker
- 4 eetl. Calvados
- 2 eetl. citroensap
- boter
- 50 g geschaafde amandelen
- 2 eetl. gehakte pistachenoten
- 100 g suiker
- 1 eiwit
- 2 limoenen
- 160 g suiker
- 2 eetl. honing
- kaneelpoeder
- 8 ringen (6 cm doorsnede)
- acetaatrol

Bereidingswijze:

Bereiding:

Verwarm de melk, samen met de opengesneden kaneelstokjes, speculaaskruiden en vanillestokje tot aan kookpunt en laat even trekken. Verwijder kaneel- en vanillestokje.

Klopje eidooiers met 100 gr. suiker schuimig. Voeg melk eiermassa toe en verwarm al roerend tot een lichte binding ontstaat. Los hierin de voorgeweekte gelatine op en zet in de koelkast. Zodra de massa gaat hangen, de lobbig geslagen slagroom erdoor spatelen. Plaats de ringen op de borden en bedek de binnenzijde met plastic acetaatstrips zodat het lossen beter gaat. Vul nu de ringen voor 4/5 met de massa en laat dit in de koeling opstijven.

Schil de appels en snij in blokjes. Fruit de fijn gesneden sjalotjes licht aan en voeg de basterdsuiker toe. Als de suiker gesmolten is, afblussen met 2 eetl. Calvados en citroensap. Fruit de appelblokjes in roomboter en 3 eetl. Calvados aan en spatel de gefruite sjalotjes erdoor en laat afkoelen. Vul de vormpjes nu verder met deze compote.

Pistachekoek:

Mengde gehakte pistache met de geschaafde amandelen, 100 gr. suiker en het eiwitten bak het zo plat mogelijk uitgestreken in een oven van 150 graden in ca. 40 min. goudbruin. Schil de limoen dun en snij de schil in fijne reepjes. Karamelliseer deze. Kook 2 dl. water met 160 gr. suiker tot siroop, voeg honing toe en het sap van 2 limoenen. Laat afkoelen en voeg gekaramelliseerde schilletjes toe.

Uitserveren:
Zet de taartjes in het midden van een bord, lepel hieromheen de saus van limoen en honing, Breek de pistachekoek in stukken en leg stukjes koek op het taartje.