Menu van kookavond 27-10-2014

Samengesteld door: Jan Vercoulen

Gerechten:

Voorgerecht: St Jacobsmossel met een sabayon van West Malle dubbel
Tussengerecht: Doperwtensoep met gerookte paling en La Trappe Blond
Hoofdgerecht: Eendenboutjes met tijm en Verboden Vrucht en rodekool ramequin
Nagerecht: Appel met stroop, kaneelijs en Westmalle Trappist Dubbel



St Jacobsmossel met een sabayon van West Malle dubbel

Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 8 St. Jacobsmosselen
- 4 Eidooiers
- 1,5 dl Westmalle Dubbel
- 30 g Boter
- Citroensap
- Peper
- Zout
- Bieslook
- 2 Tomaten
- 1 tak Dille

Bereidingswijze:

De eidooiers au bain marie los kloppen. Het bier beetje bij beetje toevoegen en goed kloppen tot er een lobbig geheel ontstaat. Vervolgens de boter erdoor kloppen. Op smaak brengen met citroensap, zout en peper en gehakte bieslook. De St. Jacobsmosselen om en om grilleren. Halveer de mossel horizontaal. Plisseer de tomaat, ontpit hem en snij het vruchtvlees in kleine blokjes.

Presentatie:

Dien het geheel op een klein warm bordje op. Maak een spiegeltje van de lauwwarme sabayon, leg hierop twee halve St Jacobsmossels en garneer af met een paar kleine blokjes tomaat en een klein toefje dille.



Doperwtensoep met gerookte paling en La Trappe Blond

Type gerecht: Tussengerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 750 g Diepvries doperwten
- 2 Sjalotjes
- 225 g Winterwortel
- 3 Stengels bleekselderij
- 1,2 l Gevogeltefond
- 250 g Gerookte palingfilet
- Zonnebloemolie
- 6 eetl. Bladselderij, fijngesneden
- 1 fles La Trappe Blond (flesje van 30 cl)
- 6 eetl. Crème fraîche, losgeslagen
- Peper
- Zout
- 1 Stokbrood

Bereidingswijze:

Verhit de olie en bak de fijngehakte sjalot, bleekselderij en winterwortel hierin. Voeg de doperwten en de gevogeltefond toe en laat het geheel 20 minuten zacht stoven met de deksel op de pan. Pureer de groenten met de passé-vite (of wrijf het door een bolzeef). Voeg 10 minuten voor het uitserverende fijngehakte bladpeterselie, het bier en de losgeslagen crème fraîche toe. Zachtjes laten koken. Breng op smaak met peper en zout. Snij de paling in stukjes.

Presentatie:

Verwarm 8 amusekopjes. Verdeel de stukjes paling over de kopjes en schenk de soep uit. Serveer er een stukje geroosterd stokbrood bij.



Eendenboutjes met tijm en Verboden Vrucht en rodekool ramequin

Type gerecht: Hoofdgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Eendenboutjes:
- 16 eendenboutjes (tamme eend)
- 7 uien
- 8 takjes tijm
- 6 dl gevogeltebouillon
- 3 flessen Verboden vrucht van 33 cl
- 2 eetl. bosbessenconfiture
- Worcestershire saus
- peper
- zout Rodekool

ramequin:
- 2 st. rode kool
- 10 appels Goudrenet
- 4 uien
- 500 g bruine rozijnen
- 3 dl frambozenazijn
- 1 sjalot
- 5 kruidnagelen
- 2 kaneelpijpjes
- 2 laurier blaadjes
- 2 sneden ontbijtkoek
- 1 bos snijselderij
- 20 ml gembersiroop

Aardappelkroketjes:
- diepvries aardappelkroketjes

Bereidingswijze:

Eendenboutjes:

Ontvel de eendenboutjes, zout en peper erover en bak het vet langzaam uit. Gebruik het vet om de eendenboutjes aan alle kanten aan te braden tot ze lichtbruin van kleur zijn. Neem ze uit de braadpan en gooi het vet weg. Neem een hapjespan en zet de fijn gesneden ui aan met een klont boter. Leg de eendenboutjes in de pan, voeg gevogeltefond en de helft van het bier toe. Doe er de takjes tijm bij en stoof ze in anderhalf uur zacht gaar met het deksel op de pan. Neem de eendenboutjes uit de pan en houd ze warm. Het stoofvocht zeven en in een sauspan met half flesje van het bier en de Bosbessenconfiture stevig inkoken. De saus zeven. Vervolgens de saus binden en op smaak brengen met worcestersaus, peper uit de molen en zout.

Rodekool ramequins:

Snij de uien fijn en stoof ze aan in wat boter. Hou enkele koolbladen apart, haal de nerf eruit en stoom in 50 minuten in de stoompan gaar. Snij de rest van de kool fijn en snij de geschilde appels in stukjes. Voeg de kool en appels bij de uien en roer alles stevig door elkaar, voeg de frambozenazijn en naar smaak wat gembersiroop toe. Steek de kruidnagelen op de sjalot, voeg de kaneel en het laurier toe en kruimel er de ontbijtkoek bij. Laat alles anderhalf uur op een zacht vuurtje gaarstoven. Voeg op het einde de in heet water gewelde rozijnen toe. Zorg dat de pan niet droog kookt en voeg

zo nodig wat water toe. Bekleed vuurvaste ramequins met de gekookte bladeren en vul deze met het koolmengsel.
Druk het stevig aan. Verwarm de bakjes vlak voor het uitserveren in een oven van 150 graden

Aardappelkroketjes:
Frituur de aardappelkroketjes

Presentatie:
Stort het ramequin op het bord. Houd de onderkant tijdens het storten tegen met een platte schep, zodat ze mooi gestort worden. Garneer de top een takje selderij. Leg een eendenboutje op het bord en overgiet het met saus. Leg er aardappelkroketjes bij.



Appel met stroop, kaneelijs en Westmalle Trappist Dubbel

Type gerecht: Nagerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Appel met stroop:
- 4 Appels (Cox Orange, Granny Smith)
- 4 eetl. Luikse stroop
- Roomboter
- 3 dl Westmalle Trappist Dubbel

Kaneelijs:
- 4 dl Room
- 2 st Kaneelstokje
- 150 g Eigeel
- 150 g Suiker
- 4 dl Slagroom
- 3 tl Kaneelpoeder

Kletskopjes:
- 75 g Boter
- 200 g Witte basterdsuiker
- 100 g Bloem
- 1 el Maïzena
- 1 tl Kaneelpoeder
- 75 g Grof gehakte amandelen
- 3 el Lauw water

Bereidingswijze:

Appel met stroop:

Zet bordjes voor het nagerecht in de koeling. Appelen schillen, klokhuizen verwijderen en in plakken van ongeveer 1 tot 1,5 cm dikte snijden. In een mengkom de stroop met een garde door het bier (op kamertemperatuur) kloppen tot een egaal geheel is ontstaan. Roomboter in een koekenpan met antiaanbaklaag verwarmen en de plakken appel zo kort mogelijk om en om bakken. Het mengsel van bier en stroop aan de appelen toevoegen. De koekenpan schudden, hittebron verhogen, 2 tot 3 minuten goed verwarmen en in de koekenpan laten afkoelen.

Kaneelroomijs:

Breng de room tegen de kook aan. Doe de kaneelstokjes erin en laat van het vuur af met de deksel op de pan gedurende een 20-tal minuten trekken. Neem de kaneelstokjes uit de room. Klop de dooiers met de suiker tot een dik en lichtgeel (niet schuimend) mengsel. Breng de room terug aan de kook, verwijder de kaneelstokjes en voeg de room voorzichtig van het vuur af bij het eidooiermengsel. Giet alles over in een schone pan en laat onder voortdurend roeren op een matig vuur warmen tot de vla voldoende gebonden is. (De vla blijft dan aan de onderkant van de lepel hangen. Als je met een vinger over die lepel gaat blijft een streep achter.) Laat de vla volledig afkoelen. Plaats de afgekoelde vla minstens 1 uur de koeling. Klop de slagroom lobbig en doe hem bij de vla. Draai de vla in de sorbetière tot ijs. Voeg halverwege het kaneelpoeder toe.

Kletskopjes:

Verwarm een oven voor op 250 graden. Roer de boter zacht en voeg er tegelijk alle overige

ingrediënten aan toe. Werk alles snel door elkaar. Vorm kleine bolletjes van het deeg en leg die op een bakmatje. Hou rekening met het uitvloeien van het deeg. Onderlinge afstand minimaal zo’n 6 à 7 cm. Bak de koekjes ongeveer 5 minuten in de oven. Leg ze op een rooster om af te koelen.

Presentatie:
Appel en de (lauwwarme) saus over koude dessertborden verdelen, vergezeld van een bolletje kaneelijs en een kletskopje. Naar smaak een proefglaasje (15 cl) Westmalle Trappist Dubbel bij dit nagerecht serveren.