Menu van kookavond 26-10-2015

Samengesteld door: Richard Hovens

Gerechten:

Voorgerecht: Salade met biefstuk, peer en gorgonzola
Tussengerecht: Klassieke tomatensoep
Hoofdgerecht: Rosbief van hert met bockbiersaus
Nagerecht: Choco kroketten met ijs



Salade met biefstuk, peer en gorgonzola

Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 2 zakjes gemengde sla
- handje vol pijnboompitten
- 2 kleine biefstukjes
- 2 klontjes boter + extra om de biefstuk te bakken
- 2 theel. olijfolie
- 4 peren (geen stoofperen)
- zout
- vers gemalen peper
- 2 theel. honing
- 2 theel. balsamico azijn
- gorgonzola dolce

Bereidingswijze:

Rooster de pijnboompitten in een droge pan totdat ze goudbruin zijn. Haal ze uit de pan. Schil de peer, verwijder het klokhuis en snij in partjes. Doe een klontje boter en de olijfolie in de pan en voeg de peer, honing, peper en zout toe. Laat dit ongeveer 5 minuten op een medium vuur bakken. Voeg de balsamico azijn toe en bak voor ongeveer een minuut. Doe de peer in een kommetje en bewaar de sappen in de pan. Bak in een andere pan het biefstukje naar wens in een beetje boter en breng op smaak met peper en zout. Laat daarna even rusten en snij in plakjes. Ons biefstukje aten we lekker rare.

Dressing:

Neem de pan met de peer sappen en voeg daar een klontje boter de honing, peper, zout, balsamico azijn en de pijnboompitten aan toe. Meng door elkaar en laat alles opwarmen. Verdeel de sla over de borden, verdeel er de Gorgonzola en dressing overheen en beleg met de plakjes biefstuk.



Klassieke tomatensoep

Type gerecht: Tussengerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Tomatensoep:
- 1 ui
- 2,5 teentjes knoflook
- 4 takjes salie
- 2,5 takjes rozemarijn
- 1 eetl. gerookte paprikapoeder
- 3 kg tomaten
- 200 ml rode wijn
- 666 ml water
- 2.5 eetl. gembersiroop
- 133 ml zure room

Gehaktballetjes:
- 2,5 beschuiten
- 400 g gehakt
- 1 snufje nootmuskaat
- 1 ei

Bereidingswijze:

Tomatensoep:

Pel en snipper de ui. Pel de knoflook. Ris de bladeren van de salie en rozemarijn van hun stokjes en snijd ze fijn. Verhit een grote soeppan met een flinke scheut olijfolie. Fruit het uitje in de olie maar zorg dat het uitje niet bruin wordt. Pers er na circa een minuut de knoflook bij. Fruit deze even mee, samen met het gerookte paprikapoeder. Snijd ondertussen de tomaten in grove parten. Voeg deze toe aan de soeppan. Laat het geheel op hoog vuur een beetje pruttelen. De tomaten worden steeds zachter. Help de tomaten na een minuut of 3 een beetje om zacht te worden door rode wijn toe te voegen. Laat het zo circa 20 tot 30 minuten op laag vuur doorpruttelen zodat de tomaat de tijd heeft om alle smaken af te geven en het vocht dat uit de tomaat komt een beetje kan verdampen. Er komt automatisch veel vocht uit de tomaten. Mocht de soep toch te dik worden, voeg dan een beetje water toe. Je hoeft dus niet al het water te gebruiken. Breng de soep op smaak met peper en zout. Voeg ook een scheutje gembersiroop toe.

Gehaktballetjes:

Terwijl de soep pruttelt is het tijd om de gehaktballetjes te maken. Gebruik een vijzel om de beschuiten te verkruimelen tot paneermeel. Je kunt ook een theedoek gebruiken: leg de beschuiten in de theedoek, vouw de theedoek dicht en sla er mee op het aanrecht tot de beschuiten verkruimeld zijn. Meng het gehakt met peper, zout en een snufje nootmuskaat. Meng er ook een eitje, scheutje olijfolie en het paneermeel doorheen. Draai balletjes van gelijke grootte. Breng

ondertussen een pan met water aan de kook. Voeg de balletjes toe aan het kokende water. Kook de soepballetjes circa 5 minuten. Giet ze daarna af.

Afwerking tomatensoep:
Pureer de soep met een staafmixer of blender. Als je niet van stukjes in je soep houdt kun je de soep zeven en daarna terug doen in de pan. Voeg de balletjes toe en laat de soep nog even goed doorwarmen. Breng de soep op smaak met de zure room en eventueel nog wat peper en zout.



Rosbief van hert met bockbiersaus

Type gerecht: Hoofdgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Zoete aardappelcrème:
- 12 zoete aardappels
- 1 limoen
- 150 ml olijfolie extra vierge

Rosbief van hert:
- 2 bosjes tijm
- 1600 g rosbief van hert aan één stuk
- 4 eetl. olijfolie om te bakken
- 4 eetl. roomboter

Bockbiersaus:
- 4 zoete witte uien
- 100 ml olijfolie
- 2 st. vers laurierblad
- 150 ml rode port
- 400 ml wildfond
- 1 flesje bockbier
- 100 g ijskoude roomboter

Gesmoorde boerenkool:
- 2 stronken boerenkool
- 2 teentjes knoflook
- 250 g walnoten
- 1 theel. zeezout
- 200 g geraspte Parmezaanse kaas
- 150 ml notenolie
- 150 ml olijfolie extra vierge

Bereidingswijze:

Zoete aardappelcrème:

Verwarm de oven voor op 175 graden. Verpak de zoete aardappels in dubbel aluminiumfolie en pof ze in circa 1 uur en 15 minuten gaar en zacht in de oven. Laat de aardappels afkoelen tot handwarm, halveer ze, schep het zachte vlees uit de schillen en druk het zachte vlees meteen met een spatel of pollepel door een bolzeef. Roer er met een spatel olijfolie door en breng op smaak met limoensap, een beetje zeezout en versgemalen peper. Bewaar voor de eindbereiding.

Rosbief van hert:

Verwarm de oven voor op 95 graden. Ris en snijd de tijm fijn. Verhit de olijfolie met boter in een bakpan. Bestrooi de rosbief royaal met tijm, een beetje zeezouten versgemalen zwarte peper en braad de rosbief rondom in 3-4 minuten bruin in de bakpan. Leg het vlees op een bakplaat en gaar het in circa 45 minuten rosé in de oven of tot het een kerntemperatuur heeft van 48-50 graden. De gaartijd is afhankelijk van de dikte van het vlees. De rosbief kan vooraf worden gebraden. Kort voor het serveren kan het vlees op lage temperatuur worden verwarmd in de oven zonder dat het te ver doorgaart.

Bockbiersaus:

Pel en snijd de uien in grove blokjes. Verwarm de olijfolie en karamelliseer de uien in een brede pan op laag vuur in 8-10 minuten goudbruin. Voeg de laurier toe en blus de uien af met rode port en

wildfond, breng aan de kook en laat tot de helft indampen. Verwijder de laurier, pureer de saus fijn met de staafmixer en schenk door een zeef in een schone pan. Breng opnieuw aan de kook en voeg het bockbier toe.

Gesmoorde boerenkool:
Scheur de boerenkoolbladeren van de stelen. Snijd de harde nerven eruit. Blancheer de bladeren in 5 minuten beetgaar in ruim kokend water met zeezout. Giet de boerenkool af en spoel af met koud water. Pel voor de walnotensaus de knoflook en vijzel de knoflook met zeezout en walnoten fijn. Voeg de geraspte kaas toe, schenk er olijf- en notenolie bij tot de notensaus een dikke maar smeuïge substantie heeft.



Choco kroketten met ijs

Type gerecht: Nagerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Vulling:
- 1,5 blaadjes gelatine
- 0,5 vanillestokje
- 100 ml slagroom
- 50 ml melk
- 25 g suiker
- 1,5 eidooiers
- 200 g pure chocolade

Panade:
- 2,5 eiwitten
- 1 eetl. aardappelzetmeel
- 100 g paneermeel

Zoete mayonaise:
- 1 eidooier
- 22 ml slagroom
- 22 g vanillesuiker
- 27 g zachte boter

Roomijs:
- 5 eidooiers
- 140 g witte basterdsuiker
- 0,4 l melk
- 300 ml slagroom

Bereidingswijze:

Vulling:
Week de gelatine in ruim koud water. Halveer het vanillestokje in de lengte en schraap het merg eruit. Breng de slagroom met de melk, de helft van de suiker en het vanillemerg aan de kook. Roer de eidooiers met de resterende suiker glad. Giet de kokende room over de eidooiers en meng goed door. Giet de saus terug in de pan en gaar de saus, al roerende zonder te koken, met een spatel tot yoghurtdikte. Knijp de gelatine uit en los op in de saus. Hak de chocolade en giet de warme saus erop. Meng tot de chocolade helemaal is opgelost. Bekleed een bakvorm met plasticfolie. Giet de ganache in de bakvorm. Laat de ganache even afkoelen en zet circa 2 uur in de koelkast. Snijd de ganache in kleine rechthoeken.

Panade:
Klop het eiwit los en meng het aardappelzetmeel erdoor. Wentel de chocoladekroketten door het eiwit met zetmeel en vervolgens door het paneermeel en zet circa 5 minuten in de vriezer. Paneer nog een keer.
Verhit de olie tot 180 °C en frituur de kroketten voorzichtig tot ze goudbruin zijn. Laat uitlekken op keukenpapier.

Zoete mayonaise:
Verwarm de slagroom en de vanillesuiker in een pan. Roer de eidooiers los. Schenk de warme room

op de eidooiers en roer goed door. Giet de saus terug in de pan en gaar de saus, al roerende zonder te koken, met een spatel tot crème. Haal de pan van het vuur en meng de boter erdoor. Serveer de mayonaise bij de chocoladekroketten.

Roomijs:
Breng de melk aan de kook met de helft van de suiker. Neem de pan van het vuur, doe de deksel erop. Klop met de elektrische handmixer op de middelste stand de eidooiers met de rest van de suiker gedurende 1 minuut lichtgeel en schuimig. Zet de pan terug op het vuur, als de melk opnieuw kookt giet men al kloppend een beetje melk bij de eidooiers. Voeg vervolgens dit mengsel aan de rest van de melk toe, terwijl u blijft roeren met een houten spatel. Het mengsel mag NIET koken, gebruik hiervoor de kookthermometer, bij 83 graden kunt u de pan van het vuur afnemen (nog wel blijven roeren, tot het mengsel dik begint te worden). Als de saus dik genoeg is, zeven (voorkomt klonteren) en doe er dan de room bij (hierdoor stopt het kookproces). Als de saus schift tijdens de bereiding, klop dan met de mixer op de snelste stand een eetlepel koude melk of room erdoor. Koel het mengsel door de pan in een bak met water en ijs te zetten (ongeveer 20 minuten). Doe het mengsel in de ijsmachine en laat het ongeveer 20 minuten draaien.