

Menu van kookavond 22-02-2016

Samengesteld door: Bram Joosten

Gerechten:

- Voorgerecht: Lentesalade met kalfsrosbief
Tussengerecht: Preisoep met krokante parmaham en peer
Hoofdgerecht: Hertebiefstukjes met spek, tijm, paddenstoelen en aardappelgratin
Nagerecht: Wentelteefjes, notenparfait met notensabayon



Lentesalade met kalfsrosbief

Type gerecht: Voorgerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 600 g kalfsmuis / kalfsrosbief
- 3 eetl. roomboter
- 2 eetl. olijfolie naturel
- 75 ml passievrucht sap
- 1 theel. Dijon mosterd
- 1 eetl. vloeibare honing
- 175 ml fruitige olijfolie
- 2 kg tuinbonen in de schil
- 8 middelgrote bospeentjes
- 8 radijsjes
- Mix van kleurrijke slasoorten (landkers, snijbiet, veldsla, frisee, lollo blanco)
- Eventueel kleurrijke eetbare bloemen

Bereidingswijze:

Haal het vlees minstens 15 minuten voor het braden uit de koelkast en dep indien nodig droog met keukenpapier. Verwarm de oven voor op 100 graden. Verhit boter en olijfolie in een bakpan en laat uitbruisen. Bestrooi de kalfsmuis met een beetje zout en peper. Braad het vlees in 2-3 minuten rondom bruin. Leg de gebraden kalfsmuis op een bakplaat bekleed met aluminiumfolie en gaar het verder in de oven tot het rosé is en een kerntemperatuur heeft van 50 graden. Dit duurt circa 22 minuten. Leg de kalfsmuis op een bord, dek af met aluminiumfolie en laat minstens 15 minuten

rusten alvorens het aan te snijden.

Roer het passievrucht sap los met mosterd en beetje zeezout. Voeg de honing toe. Schenk het mengsel in een spuitflesje, voeg de olijfolie roe en shake het goed door elkaar. Bewaar de dressing buiten de koelkast. De emulsie laat dan minder snel los. Shake alles voor gebruik weer goed door elkaar.

Haal de tuinboontjes uit de schil. Blancheer ze 2 minuten in kokend water met een beetje zeezout, spoel ze direct af met koud water en dop ze voor een tweede keer door de boon uit het velletje te drukken. Schil de bospeentjes met een dunschiller. Gooi de schillen weg en schil de peentjes rondom verder in flinterdunne slierten. Was de radijsjes en schaaf ze op een scherpe rauwkostschaaf in flinterdunne plakjes. Leg ze 2-3 minuten in ijskoud water, daardoor worden ze extra knapperig en minder pittig. Was de slasoorten en droog ze in een slacentrifuge.

Verdeel de slasoorten over het midden van de borden en spuit er dressing over. Rangschik er tuinboontjes, wortel en radijs over. Snijd de kalfsmuis in flinterdunne plakjes over de salade. Spuit er nog iets dressing over en bestrooi met een beetje zeezout en zwarte peper (eventueel nog wat kleurrijke eetbare bloemen erbij).



Preisoep met krokante parmaham en peer

Type gerecht: Tussengerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 4 preien
- 3 teentjes knoflook
- 5 takjes tijm
- 50 g boter
- 60 g bloem (ongeveer 4 eetlepels)
- 100 ml witte wijn
- 1,2 l water
- 150 ml kookroom
- 2 groentebouillonblokjes
- 100 g zachte blauwe kaas
- 2 peren
- 150 g Parmaham
- 100 g walnoten

Bereidingswijze:

Halveer de preien in de lengte. Was en snijd de prei in halve ringen. Pel en snijd de knoflook. Ris de takjes tijm. Smelt de boter in een diepe pan en fruit de knoflook circa 2 minuten. Voeg de prei en tijm toe en smoor circa 5 minuten. Voeg de bloem toe en gaar de bloem in circa 4 minuten. Schenk de wijn erbij en laat circa 1 minuut uitdampen. Schenk het water en de kook room erbij en voeg de bouillonblokjes toe. Verkruiemel er de blauwe kaas over. Breng de soep aan de kook en kook circa 10 minuten. Pureer de soep met een staafmixer. Breng op smaak met een beetje peper. Schil en snijd de peer in blokjes.

Verwarm de oven voor op 180 graden. Verdeel de plakken parmaham over een met bakpapier beklede bakplaat. Bak de parmaham in de oven in circa 8 minuten goudbruin en krokant. Breek in grove stukken. Verwarm een pan en rooster de walnoten circa 4 minuten.

Verdeel de soep over de voorverwarmde soepborden. Verdeel de peer, parmaham en walnoten over de soep.



Hertenbiefstukjes met spek, tijm, paddenstoelen en aardappelgratin

Type gerecht: Hoofdgerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Hertenbiefstukjes:

- 600 g gemengde paddenstoelen
- 1 bosje tijm (3 eetlepels)
- 8 hertenbiefstukjes a ca. 125 gram
- 2 eetl. Dijonmosterd
- 300 g katenspek (16 plakjes)
- 4 flinke winterwortels
- 80 g boter
- 5-6 eetl. olijfolie
- 2 uien, gesnipperd
- 4 teentjes knoflook, fijngehakt of geperst

Aardappelgratin:

- 2 kleine rode uien
- olijfolie
- 200 g gerookte spekblokjes
- 300 ml kookroom
- 200 g geraspte oude kaas
- 1 kg aardappelen
- 2 eieren

Bereidingswijze:

Aardappelgratin:

Verwarm de oven voor op 220 graden. De aardappelen schillen en schoonmaken. Snijd in aardappelschijfjes. Pan met water aan de kook brengen en hier de aardappelschijfjes een paar minuten in laten koken. Pel en snijd de ui in halve ringen. Verhit een scheutje olie in een pan en bak de uien en de gerookte spekblokjes circa 5 minuten. Breng op smaak met een beetje peper. Kluts de eieren in een kom en meng de room, kaas, ui en spekblokjes erdoor.

Gebruik olijfolie of boter om de ovenschaal in te vetten. Verdeel de aardappelschijfjes over de ovenschaal. Schenk daarover heen het roommengsel. Bak de aardappelgratin in de oven in circa 25 minuten goudbruin en gaar.

Hertenbiefstukjes:

Maak de paddenstoelen schoon; wrijf eventuele aarde weg, snijd lelijke steeluiteinden af, halveer grote exemplaren of snijd ze in repen/ stukken. Ris de blaadjes van het bosje tijm; houd ca. 8 takjes achter. Wrijf de biefstukjes in met mosterd. Leg op elk biefstukje 1 of 2 takjes tijm. Wikkel ieder biefstukje in 2 plakjes spek, laat de tijm er aan een kant wat uitsteken. Zet de biefstukjes tot gebruik koel weg. Maak de winterwortels schoon. Halveer de wortels in de lengte en snijd de helften in plakjes. Breng intussen ruim water met zout aan de kook. Kook de wortelplakjes in ca. 5 minuten bijna gaar en giet ze af. Zet ze tot gebruik afgedekt weg. Laat de herten biefstukjes op kamertemperatuur komen.

Verhit de boter met 1 eetlepel olijfolie in een ruime koekenpan of braadpan. Bak de hertenbiefstukjes op hoog vuur afhankelijk van de dikte in 2-3 minuten aan weerszijden bruin. Schuif ze voortdurend over de panbodem, maar zorg dat het spek niet loslaat. Haal de pan van het vuur, leg de biefstukjes op een warme schaal en zet ze afgedekt met aluminiumfolie op een warmere plek weg.

Voeg 3 eetlepels olijfolie toe aan het bakvet. Fruit ui en knoflook ca. 2 minuten op laag vuur. Zet het vuur hoger en bak de paddenstoelen met de tijm al omscheppend in ca. 4 minuten bruin. Bestrooi het halverwege met zout en peper en meng de wortelschijfjes. Bak nog even op hoog vuur. Schep het wortel-paddenstoelenmengsel in mooie bergjes op de voorverwarmde borden. Leg de hertenbiefstukjes erop. De aardappelgratin eraast.

Wentelteefjes, notenparfait met notensabayon

Type gerecht: Nagerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Wentelteefjes:

- 4 eieren
- 3 dl melk
- 24 sneetjes (oud) wit brood
- 8 eetl. suiker
- 2 eetl. kaneelpoeder
- 100 g boter

Notenparfait:

- 9 eidooiers
- 400 g basterdsuiker
- 4 dl slagroom
- 150 g fijngehakte hazelnoten
- 1,5 dl amandellikeur

Notensabayon:

- 6 eidooiers
- 120 g suiker
- 1,5 dl amandellikeur
- 2 dl slagroom
- mint blaadjes

Bereidingswijze:

Notenparfait:

Klop voor de parfait de dooiers met de basterdsuiker au bain-marie schuimig tot deze begint te binden. Al kloppende af laten koelen. Beetje bij beetje de half stijfgeklopte slagroom erdoor scheppen. De hazelnoten en een scheut amandellikeur erdoor spatelen. Massa in ingevette vormpjes en in de vriezer zetten.

Notensabayon:

Voor de sabayon de dooiers met de suiker en amandellikeur au bain-marie stevig kloppen en vervolgens op ijswater laten afkoelen. De stijf geklopte slagroom erdoor spatelen.

Wentelteefjes:

Klop de eieren los met de melk. Steek rondjes uit het brood met een steker. Doop de broodrondjes in het eimengsel en laat dit intrekken. Vermeng de suiker met de kaneel en druk het geweekte brood voorzichtig in dit mengsel. Verhit de boter en bak hierin om en om de wentelteefjes.

Stort de parfait in het midden van de bordjes en giet de sabayon erover. 3 wentelteefjes per bordje ernaast leggen. Garneer met enkele blaadjes mint.