

Menu van kookavond 09-01-2017

Samengesteld door: Bram Joosten

Gerechten:

- Voorgerecht: Salade met gebraden rosbief met mierikswortelcrème
Tussengerecht: Pastinaak crème soep met pastinaakchips
Hoofdgerecht: Wilde eend met chocolade en bloedworst
Nagerecht: Cappuccino crème brûlée



Salade met gebraden rosbief met mierikswortelcrème

Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Gebraden rosbief:

- 10 takjes tijm
- 1000 g rundermuis
- 4 eetl. olijfolie
- 2 eetl. boter
- aluminiumfolie
- peper
- zout

Mierikswortelcrème:

- 2 eetl. verse mierikswortel
- 2 limoenen
- 2 bakjes tuinkers
- 600 ml crème fraîche

Salade:

- 200 g hele amandelen
- 2 bosjes radijs
- 300 g gekookte rode bieten
- 300 g gekookte gele bieten
- 700 g gemengde sla

Bereidingswijze:

Gebraden rosbief:

Verwarm een heteluchtoven voor op 160 graden. Ris en hak de tijm fijn. Wrijf voor de gebraden rosbief de rundermuis in met de tijm en bestrooi met een snufje zout en versgemalen peper. Verhit olie en boter in een pan en braad het vlees rondom goudbruin. Leg de gebraden rosbief op een bakplaat bekleed met aluminiumfolie en gaar de rosbief in de oven in circa 15 minuten rosé. Leg de rosbief op een bord, dek af met aluminiumfolie en laat circa 10 minuten rusten.

mierikswortelcrème:

Schil en rasp de mierikswortel fijn. Snijd de tuinkers af en meng met de mierikswortel, de rasp van een limoen en de crème fraîche. Breng op smaak met een beetje zeezout en versgemalen peper.

Salade:

Rooster de amandelen circa 5 minuten in een droge koekenpan en bestrooi met een beetje zout. Snijd de radijsjes in partjes en leg ze in ijswater. Snijd de bietjes in partjes. Breng de gemengde sla op smaak met olijfolie, een beetje zout en versgemalen peper. Trancheer de rosbief in flinterdunne plakken. Leg de gemengde sla in het midden van het bord. Verdeel de gesneden rosbief, bietjes, radijs en de amandelen over het bord en lepel er mierikswortelcrème bij.



Pastinaak crème soep met pastinaakchips

Type gerecht: Tussengerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 1 kg pastinaken, geschild
- 2 sjalotjes, gesnipperd
- 1 eetl. boter
- 200 ml witte wijn
- 700 g kruimige aardappelen, geschild en in stukken
- 2 laurierblaadjes
- 2 takjes tijm
- 2 l sterke groente- of kippenbouillon
- nootmuskaat
- zout
- versgemalen peper
- olie om te frituren

Bereidingswijze:

Maak van een halve pastinaak met een dunschiller ongeveer 40 flinterdunne reepjes en houd deze apart. Schil en snij de overige pastinaken in grove stukken. Schil en snij de aardappelen ook in grove stukken. Snipper de sjalotjes en bak de sjalotjes in een soeppan in de boter glazig. Blus af met witte wijn. Voeg pastinaak, aardappel, laurier, tijm en bouillon toe. Laat 20 min zachtjes koken. Verwijder tijm en laurier en pureer de soep. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Verhit de olie in een hoge pan en frituur de reepjes pastinaak kort goudbruin. Laat ze uitlekken op keukenpapier en bestrooi met wat zout. Verdeel de soep over 8 borden en garneer met pastinaakchips.



Wilde eend met chocolade en bloedworst

Type gerecht: Hoofdgerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 4 wilde eenden
- 6 sjalotten, gesnipperd
- 4 stukjes steranijs
- 10 blaadjes laurier
- 8 dl gevogeltefond
- 4 dl witte wijn
- 4 blokjes bittere chocolade (85% cacao)
- 2 klonten roomboter (koelkasttemperatuur)
- 8 dikke plakken bloedworst
- 2 kg aardappelen
- 150 g boter
- 0,5 l melk
- nootmuskaat
- 300-500 g spuitjes

Bereidingswijze:

Snijd eerst de pootjes van de eend en vervolgens de borstfilets. Weet u niet hoe dat moet, vraag dan uw plaatselijke wildleverancier om assistentie. Hak het resterende karkas in grove stukken. Kruid de boutjes met zout en peper en bak ze met de karkasstukken bruin in wat olie. Bak ook de sjalotten, steranijs en laurierblaadjes even mee en giet daarna de fond en de wijn erbij. Laat met het deksel erop ongeveer 2 uur pruttelen op de kleinste pit. Haal de boutjes uit pan en zeef de saus (gooi het karkas en kruiden weg). Doe de saus in een sauspannetje en kook in totdat ongeveer een derde van het vocht is overgebleven. Doe tot slot de chocolade en een koude klont boter bij de saus, en klop goed door met een garde.

Kruid de borstfilets met zout en peper en bak ze mooi rosé in olijfolie, 3 tot 4 minuten op de vel kant, 1 minuut op de vleeskant. Laat even rusten onder aluminiumfolie. Bak ook de gestoofde boutjes nog even samen met de bloedworst om en om krokant. Snijd de filets in dunne plakjes, en leg in een waaiertje op warme borden. Plakje bloedworst ernaast, daar het boutje kunstig bovenop, en de saus er in artistieke halen omheen. Misschien nog een dot aardappelpuree erbij, en hier en daar een beetgare spruit.

Aardappels schillen en in stukjes snijden, in water met wat zout aan de kook brengen, gaar laten koken, afgieten en meteen pureren. Boter en hete melk toevoegen. De pan op het vuur zetten en de puree kloppen tot ze smeuïg is. Met zout en nootmuskaat op smaak brengen.

Spruitjes schoonmaken en afhankelijk van de dikte 10-12 minuten in ruim water met zout laten koken.



Cappuccino crème brûlée

Type gerecht: Nagerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 4 eetl. espresso koffiëpoeder
- 1100 ml slagroom
- 4 grote eieren
- 12 grote eidooiers
- 220 g bruine basterdsuiker
- 4 eetl. donkerbruine basterdsuiker
- 8 kleine ovenschaaltjes
- 1 grote ovenschaal
- 500 g tutti frutti
- 200 g suiker
- 1 limoen
- 1 vanillestokje
- 2 steranijs
- 600 ml water
- 2 zakjes earl grey thee
- 2 theel. maïzena
- munt

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 140 graden. Doe de koffiëpoeder en de slagroom in een pannetje. Verwarm dit al roerend, let op dat deze koffieroomsaus niet gaat koken! Doe de eieren, eidooiers en licht bruine basterdsuiker in een kom. Mix alles goed door elkaar. Giet de warme room erbij en blijf nog even mixen. Schep de room, bijvoorbeeld met een soeplepel, in acht ovenbestendige schaaltes. Zet de schaaltes in een ruime ovenschaal. Kook een ketel water, giet het water in de ovenschaal tot de schaaltes ongeveer tot de helft in het water staan, en zet de schaal met schaaltes in het midden van de oven. De crème is in ongeveer 30 minuten gaar. Laat de crèmes afkoelen. (Tot zover kan het gerecht goed van te voren worden gemaakt.) Bestrooi de afgekoelde crèmes met de bruine basterdsuiker. Verwarm de grill voor op de hoogste stand, of steek een verf af brander aan. Zet de potjes een minuut of drie vlak onder de grill, tot de suiker gesmolten is en goudbruin kleurt. Met de verf af brander gaat het nog sneller. Haal de potjes dan meteen uit de oven, zodat de crème niet al te zacht wordt en serveer meteen.

Breng de tutti frutti samen met de suiker, vanillemerg en limoenrasp, steranijs, water en het theezakje langzaam aan de kook. Bind indien nodig af met de maïzena. Serveer de tutti frutti apart in een bakje en garneer met blaadjes munt.

Tip: overgebleven eiwit kan gebruikt worden voor meringues.