

Menu van kookavond 13-02-2017

Samengesteld door: Frank Theeuwen

Gerechten:

- Voorgerecht: Buideltje met paddenstoelenragout
Tussengerecht: Schuimige soep van gele paprika met gerookte heilbot
Hoofdgerecht: Tournedos met koffiecunch en aardappel knoflook crème
Nagerecht: Mini-pavlova met bosbessen en amandelroom



Buideltje met paddenstoelenragout

Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 80 g boter
- 600 a 700 g gemengde paddenstoelen (in stukjes)
- 2 theel. tijmblaadjes
- 5 eetl. fijngesneden (platte) peterselie
- 8 eetl. crème fraîche
- 3 eetl. fijngesneden bieslook
- peper
- zout
- 8 plakjes fillodeeg van 24X24 cm.
- 16 lange sprietjes bieslook

Bereidingswijze:

Bak de paddenstoelen met de tijm ongeveer 5 minuten op hoog vuur in de boter. Laat daarbij het vocht zoveel mogelijk verdampen. Voeg de crème fraîche toe en zout en peper naar smaak. Verwarm het mengsel nog circa 3 minuten. Roer de peterselie en bieslook erdoor.

Halveer de plakjes fillodeeg en vouw de gehalveerde plakjes dubbel (er zijn nu 8 plakjes van 12x12 cm). Schep de paddenstoelenvulling op het midden van het deeg en vouw het deeg als een buideltje om de vulling. Bind de buideltjes dicht met de sprietjes bieslook. Bak de buideltjes in ongeveer 15 minuten krokant in het midden van een voorverwarmde oven op 200 graden. Let op dat de puntjes van het deeg niet verbranden, dek ze eventueel af met aluminiumfolie.



Schuimige soep van gele paprika met gerookte heilbot

Type gerecht: Tussengerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 6 teentjes knoflook
- 2 stengels bleekselderij
- 4 gele paprika's
- 2 venkelknol
- 6 plukjes saffraan
- 1700 ml kippenbouillon
- 200 g zeekraal
- 300 ml Slagroom
- 2 eetl. anijsdrank
- 8 plakken gerookte heilbot
- blender

Bereidingswijze:

Pel en snijd de knoflook in plakjes. Snijd de bleekselderij in stukken van een halve centimeter. Snijd een venkel in stukken van 1 centimeter. Bewaar de andere venkel voor de eindbereiding. Snijd de paprika's langs de zaadlijst in vieren, snijd de stukken in brede repen en daarna in stukjes van circa 1 centimeter. Verhit een scheut olie in een pan en fruit de knoflook, bleekselderij en venkelglazig. Voeg de paprika en saffraan toe en laat 1 minuut mee fruiten. Schenk de kippenbouillon erbij en breng aan de kook. Laat circa 10 minuten zachtjes koken tot de groente gaar zijn. Pureer de soep in de blender en schenk door een fijnmazige zeef in een schone pan. Voeg 100 ml slagroom toe.

Haal de harde uiteindes van de zeekraal. Blancheer de zeekraal circa 15 seconden in ongezouten kokend water. Giet op een zeef en spoel direct af met koud water. Laat goed uitlekken.

Klop de resterende slagroom lobbige en klop de anijsdrank erdoor. Snijd de plakken heilbot in korte smalle repen. Verwarm de soep en klop schuimig door de stafmixer aan de bovenkant te houden. Schaaf het pluimpje van de venkel op de mandoline.

Verdeel de zeekraal en venkel in het midden van (voorverwarmde) borden en leg de heilbot erop. Leg er weer wat zeekraal op en bestrooi met venkelpluim. Schep er een toef of quenelle anijsroom op. Schenk de schuimige soep langs de garnituur.



Tournedos met koffiecrunch en aardappel knoflook crème

Type gerecht: Hoofdgerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 4 eetl. olijfolie
- 8 eetl. hazelnoten
- 4 eetl. koffiebonen
- 8 tournedos á 125 gr. per stuk
- 2 eetl. roomboter
- 1500 g kruimige aardappels
- 20 teentjes knoflook
- 2 laurierbladjes
- 2 takjes rozemarijn
- 300 ml olijfolie extra vierge
- 700 g spinazie
- 4 eetl. aceto balsamico

Bereidingswijze:

Verhit een scheutje olijfolie in een koekenpan en rooster de hazelnoten ze goudbruin zijn. Vijzel de hazelnoten samen met de koffiebonen tot crunch. Bewaar in een goed afgesloten bakje (niet al te lang van te voren bereiden, om te voorkomen dat de aroma's vervliegen).

Schil de aardappels, snijd ze in gelijkmatige stukken bewaar ze in koud water. Pel de knoflook en halveer de teentjes over de lengte. Bewaar ze voor later.

Kook de aardappels samen met de knoflook, laurier, rozemarijn in water met een beetje zout water. Giet de aardappels af en bewaar het kookvocht. Haal de rozemarijn en laurier uit de aardappels. Pureer de aardappels met de handmixer op de lage stand en voeg elke keer een scheutje kookvocht toe tot het een zachte puree is. Schenk er olijfolie bij tot de puree zalfachtig van structuur is en de consistentie heeft van een dikke saus.

Haal het vlees 15 minuten voor het bakken uit de koelkast. Mocht het vlees iets vochtig zijn, dep het dan droog met keukenpapier. Verhit roomboter en olijfolie in een bakpan en laat de boter uitbruisen tot het goudbruin is. Bestrooi intussen de tournedos met zeezout en peper. Bak de tournedos op hoog vuur om en om in 3-4 minuten bruin. Laat de tournedos, afhankelijk van de dikte van het vlees. Nog circa 2 minuten in de pan liggen tot het vlees rosé is. Verpak het vlees daarna los in aluminiumfolie zodat het kan rusten. Verhit een scheut neutrale olijfolie in een wok en roerbak de spinazie op hoog vuur tot het geslonken is. Blus af met aceto balsamico. Breng op smaak met een beetje zeezout. Laat indien nodig uitlekken op een zeef. Leg de spinazie in het midden van borden. Leg de tournedos op de spinazie. Bedek de tournedos met de koffie-notencrunch. Schep een ruime lepel aardappel-knoflook crème op bord en trek met de onderkant van de lepel uit.



Mini-pavlova met bosbessen en amandelroom

Type gerecht: Nagerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 2 citroenen
- 6 eiwitten
- 300 g suiker
- 2 theel. maizena
- 2 theel. witte wijnazijn
- 200 ml slagroom
- 100 g zure room
- 8 eetl. amandellikeur
- 8 eetl. amandelschaafsel
- 16 eetl. bosbessenconfituur
- 2 bakjes bosbessen
- seizoenfruit naar keuze: frambozen, aardbeien, nectarines of perziken
- spuitzak met gladde spuitmond van 1 centimeter

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 120 graden met boven en onderwarmte. Bekleed een ovenrek met bakpapier of bakmat. Klop in een met citroensap ontvette kom van de keukenmachine de eiwitten eerst schuimig. Voeg beetje bij beetje de suiker toe en blijf doorkloppen tot het eiwit stevige pieken vormt. Roer de maizena door de witte wijnazijn en meng door de eiwitschuim. Schep het schuim in een spuitzak met spuitmond en spuit dopjes schuim van 1,5 centimeter doorsnede. Droog ze circa 5 minuten in een oven en steek je vinger in de mini-pavlova. Zet ze terug in de oven en laat een uur tot anderhalf uur volkomen bros worden. Laat ze afkoelen en bewaar in een goed afgesloten bak. Klop de slagroom tot yoghurt dikte. Spatel er voorzichtig de zure room en amandellikeur doorheen.

Rooster het amandel schaafsel in een droge koekenpan op een laag vuur goudbruin. Schud de pan hierbij regelmatig om. Verwarm de bosbessenconfituur tot het lauw is. Verdeel vijf mini-pavlova's over het bord. Schep in elk pavlova een theelepel bosbessenconfituur, leg er verse bosbessen op en lepel er iets amandelroom over. Verdeel het seizoenfruit met de resterende amandelroom en amandelschaafsel er tussendoor.