

Menu van kookavond 01-10-2018

Samengesteld door: Richard Hovens

Gerechten:

Voorgerecht: Zalmtartaar

Tussengerecht: Preisoepe

Hoofdgerecht: Tournedos met sauce Poivre en ratatouille uit de oven

Nagerecht: Yoghurtijs met vanille sabayon en frambozen



Zalmtartaar

Type gerecht: Voorgerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Zalmtartaar:

- 800 g gerookte zalm
- 1/2 venkelknol
- 5 bosuitjes
- 1 rood pepertje
- sap van 2 limoen
- handjevol verse peterselie
- zout
- peper

Limoenmayonaise:

- 2 eidooiers (van een zeer vers ei)
- 2 theel. mosterd
- 2 eetl. witte wijnazijn
- geraspte schil van 3 limoenen
- sap van 2 limoenen
- zout
- peper
- 300 ml zonnebloemolie

Bereidingswijze:

Zalmtartaar:

Snij de zalmfilet fijn en doe dit in een kom. Hou 8 reepjes gerookte zalm achter voor de garnering en hak de rest fijn. Meng het geheel door elkaar. Hak de rode peper en de helft van de verse peterselie fijn en voeg dit bij de zalm. Hak de bosui fijn en snij de venkel in hele kleine blokjes. Meng alles door elkaar en voeg het limoensap toe. Breng de tartaar op smaak met zout en peper en zet afgedekt in de koelkast.

Limoenmayonaise:

Klop 2 eidooier luchtig met de mosterd, witte wijnazijn, limoenschil en wat zout en peper. Gebruik

hiervoor een garde. Voeg beetje bij beetje zonnebloemolie toe. Blijf goed kloppen terwijl je de olie toevoegt en voeg net zoveel olie toe, totdat je de juiste dikte voor de mayonaise hebt bereikt. Voeg het limoensap toe, roer goed door en breng de mayonaise eventueel nog op smaak met wat zout en peper.

Bereiden (vlak voor serveren):

Leg een serveerring op een bord en vul deze met de tartaar. Garneer de tartaar met een in elkaar gevouwen reepje gerookte zalm. Verdeel de limoenmayonaise over het bord en maak het geheel af met de overgebleven gehakte peterselie.



Preisoep

Type gerecht: Tussengerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 2 uien
- 4 teentjes knoflook
- 2 aardappels
- 8 preien
- 4 eetl. boter
- 200 ml witte port
- 800 ml groentebouillon
- 600 ml room
- 240 g camembert

Bereidingswijze:

Preisoep:

Pel en snipper de ui. Pel en snijd de knoflook fijn. Schil en snijd de aardappel in kleine blokjes van circa 1 centimeter. Gebruik alleen de witte delen van de prei en snijd ze in dunne ringen. Verhit de boter in een ruime pan en fruit de ui, knoflook en aardappel circa 3 minuten. Voeg de gesneden prei toe. Laat de prei circa 5 minuten mee garen. Blus af met de port en laat circa 4 minuten koken. Voeg de groentebouillon toe en laat circa 30 minuten koken. Pureer dit vervolgens fijn met de staafmixer en schenk door een zeef. Schenk de room bij de soep en breng op smaak met een beetje zout en peper.

Serveren:

Maak de soep met de staafmixer net voor het serveren schuimig. Schenk de soep in diepe borden. Snijd de camembert in plakken en geef ze een bruin korstje met de gasbrander. Leg in de soep.

Tournedos met sauce Poivre en ratatouille uit de oven

Type gerecht: Hoofdgerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Tournedos:

- 8 tournedos

Pepersaus:

- Scheutje bakboter of olie
- 2 sjalotjes, heel fijngesnipperd
- 4 eetl. cognac
- 200 ml kalfsfond
- 200 ml slagroom
- 3 eetl. geplette peperkorrels (naar eigen smaak)

Ratatouille:

- 1 aubergine
- 2 courgettes
- 1 a 2 (rode) uien
- 1 rode paprika
- 2 tenen knoflook
- 6 tomaten
- 4 eetl. olijfolie
- 2 eetl. provencaalse kruiden
- zout
- peper

Bereidingswijze:

Pepersaus:

Wil je de pepersaus serveren bij bijvoorbeeld een gebakken biefstuk, dan kun je de aanbaksels hiervan gebruiken als basis voor de saus. Bak het vlees goudbruin en gaar, haal uit de pan en houd warm onder aluminiumfolie, of in een voorverwarmde oven van 40 graden. Voeg indien gewenst een fijngesnipperd sjalotje toe aan het braadvet (dit hoeft niet per se, want de aanbaksels bevatten al voldoende smaak) en fruit op laag vuur, totdat de sjalot zacht is.

Blus af met de cognac en laat inkoken. Voeg de fond toe en laat voor de helft inkoken. De duur van het inkoken is afhankelijk van de grootte van de pan. Hoe groter de pan, hoe sneller het vocht verdampt.

Schenk de room erbij en laat de saus 1 tot 2 minuten zachtjes pruttelen. Voeg de geplette peperkorrels toe en warm even mee.

Gebakken aardappeltjes:

Schil de aardappelen en kook ze beetgaar, laat ze goed afkoelen. Snijd ze in blokjes en bak ze in boter en olie. Kruid ze met peper en zout, paprikapoeder en cajunkruiden, zodat ze een lekker bruin randje krijgen.

Ratatouille:

Verwarm de oven voor op 150 graden. Snijd de aubergine in plakken van ongeveer 1 cm dik en bestrooi iedere plak royaal met zout. Laat even 10 minuten intrekken en ga in de tussentijd verder met de voorbereiding van de rest van het recept. Snijd de courgettes in plakken en iedere plak vervolgens in vieren. Pel de (rode) ui en snijd in grove blokjes. Verwijder de zaadlijsten uit de paprika en snijd het vruchtvlees in blokjes. Snijd de tomaten in blokjes. Pel de knoflooktenen en snijd ze in hele dunne plakjes. Spoel de aubergineplakken af met koud water, dep ze droog met

keukenpapier en snijd de plakken in grove blokjes. Pak een grote braadslee en doe de aubergine, courgette, ui, paprika en tomaat erin. Verdeel de plakjes knoflook erover. Besprenkel met de olijfolie, provencaalse kruiden en een beetje zout en peper. Hussel alles met je handen goed door elkaar. Dek de braadslee af met aluminiumfolie en schuif in de oven. Laat 1 tot 1,5 uur garen in de oven. Haal uit de oven, hussel even goed en breng indien nodig op smaak met wat extra zout en peper.



Yoghurtijs met vanille sabayon en frambozen

Type gerecht: Nagerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Yoghurtijs:

- 500 ml slagroom
- 1000 ml volle yoghurt
- 4 eidooiers
- 150 g suiker

Sabayon:

- 8 eidooiers
- 100 g suiker
- 150 ml mousserende witte wijn, bv. crémant
- 150 g frambozen

Bereidingswijze:

Yoghurtijs:

Meng de eidooiers met de suiker tot het wittig ziet. Roer de yoghurt er goed door. Sla de slagroom tot hij bijna stijf is. Roer het yoghurtmengsel door de slagroom. Alles in de ijsmachine en laten draaien.

Sabayon:

Breng in een pan ruim water aan de kook. Zet een hittebestendige kom op de pan (zorg dat de kom het water niet raakt!). Klop met de mixer in de kom de eidooiers met de suiker lichtgeel en romig. Voeg de wijn scheutje voor scheutje en al kloppend met de mixer toe en klop in zo'n 10 minuten tot een luchtige en gebonden sabayon.

Serveren:

Bol Yoghurt ijs in soepbord met de frambozen en de sabayon erover.