Menu van kookavond 14-12-2022

Samengesteld door: Bram Jacobs

Gerechten:

Voorgerecht: Amuse van eendenborstfilet
Tussengerecht: Bloemkoolsoep met gamarineerde citroengarnalen
Hoofdgerecht: Hertenbief met rode portsaus, stoofperen haricoverts en spek
Nagerecht: Romig dessert met Bastogne en kersen



Amuse van eendenborstfilet

Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 6

Ingrediënten:

- 1 mango
- 1 limoen
- 12 plakjes gerookte eendenborst
- handje rucola
- 2-3 eetl. pecannoten, fijngehakt
- Balsamico stroop/crème
- 6 stuks amuse schaaltjes

Bereidingswijze:

Snijd de mango in hele kleine vierkantjes. Pers de limoen uit en schep de mango door het limoensap. Doe een bodempje sla in een amuse schaaltje. Leg 2 plakjes eendenborst er op.

Schep wat van de mango er op en wat pecannoten. Spuit er een beetje balsamico over.



Bloemkoolsoep met gamarineerde citroengarnalen

Type gerecht: Tussengerecht
Aantal personen: 6

Ingrediënten:

Bloemkoolsoep:

- ca. 1200 g bloemkool
- 1 l kippenbouillon
- 8 dl melk
- 2 dl slagroom
- 1 eetl. citroensap
- zout
- zwarte peper

Gemarineerde citroengarnalen:

- 200 g gepelde garnalen
- fijn geraspte schil van ca. 2 onbespoten citroenen
- 30 g rucola, grof gehakt
- olijfolie

Bereidingswijze:

Verdeel de bloemkool in kleine roosjes en maal ze grof in een foodprocessor. Kook de in bouillon, melk en slagroom in ca. 10 minuten zacht in een ruime kookpan. Pureer tot een gladde soep. Breng op smaak met het citroensap en zout en peper. Verdun de soep met nog wat melk of bouillon als hij te dik wordt.

Meng de garnalen, met citroenraspel en de rucola.

Schep het garnalenmengsel op de soep en besprenkel met wat olijfolie



Hertenbief met rode portsaus, stoofperen haricoverts en spek

Type gerecht: Hoofdgerecht
Aantal personen: 6

Ingrediënten:

Hertenbief met rode portsaus:
- 6 stuks hertenbief (op kamertemperatuur)
- 300 ml Port
- 300 ml wildfond
- 60 g ontbijtkoek
- 4 eetl. boter
- 4 sjalotten
- snuf thijm
- peper
- zout

Stoofperen:
- 9 stoofperen (Gieser Wildeman)
- 600 ml soepele rode wijn
- 3 kaneelstokjes
- 3 kruidnagels
- 75 g witte basterdsuiker

Haricoverts en spek:
- 500/600 g haricots verts
- 18 plakjes ontbijtspek
- blaadjes basilicum
- peper
- 2 eetl. olijfolie

Bereidingswijze:

Hertenbief met rode portsaus:

Maak eerst de portsaus. Hak de sjalotten grof, bak 5 minuutjes in een pan met 1 eetlepel boter en voeg een snufje tijm toe. Meng de port en bouillon in een maatbeker of glas en voeg toe aan de sjalotten. Kruimel de ontbijtkoek erbij en roer goed door tot deze is opgelost. Laat de portsaus 15 a 20 minuutjes pruttelen tot deze wat is ingedikt.

Dep de hertenbiefstuk droog. Bestrooi de hertenbiefstuk met peper en zout. Verhit een andere koekenpan op het vuur en smelt daar 1 eetlepel boter in. Leg de biefstuk hierin en schrooi alle zijdes dicht. Laat hem daarna nog op een lager vuur 3 minuten doorbakken voor rare, 5 minuten voor medium en 8 minuten voor well- done (afhankelijk van de dikte). Haal hem uit de pan en wikkel in een stukje aluminiumfolie en laat 5 minuten rusten.

Stoofperen:

Schil de peren maar laat de steeltjes er nog aan zitten. Doe de rode wijn in een pannetje en breng zachtjes aan de kook met de suiker, kaneelstokjes en kruidnagels. Leg de peertjes er in en laat op zacht vuur een uurtje stoven met deksel er op. Schep de peertjes af en toe om. Serveer ze als bijgerecht bij een stukje vlees of als toetje met ijs. Laat de wijn eventueel iets inkoken voor een saus.

Haricoverts en spek:
Verwarm de oven voor op 200 graden. Snijd de uiteinden van de haricot verts af en kook deze in ongeveer 5 minuten beetgaar. Giet af en spoel met koud water. Bestrijk de haricot verts met een beetje olie, zodat deze glanzen.

Zorg dat het uiteinde van het ontbijtspek aan de onderkant ligt, dan gaan de rolletjes niet open. Herhaal met de rest van het ontbijtspek en de boontjes. Leg een plakje ontbijtspek neer en rol hierin een ongeveer 10 boontjes. Rol en leg de rolletjes in een ovenschaal.

Serveer de hertenbiefstuk op een bord met de portsaus en leg er een stoofpeer en haricoverts bij.

Romig dessert met Bastogne en kersen

Type gerecht: Nagerecht
Aantal personen: 6

Ingrediënten:

- 16 Bastogne koekjes
- 400 g monchou
- 500 ml slagroom
- 8 eetl. duiker
- 2 eetl. maïzena
- 700 g kersen op sap

Bereidingswijze:

Zeef de kersen en vang het sap op. Verwarm het sap in een pannetje met 2 eetlepels suiker. Los de maïzena op in een eetlepel water en voeg toe aan het sap zodra dit zachtjes kookt. Roer goed door en laat de saus indikken. Laat deze vervolgens grotendeels afkoelen en voeg dan de kersten weer terug bij de saus.

Mix de roomkaas romig met de mixer. Voeg de slagroom en 6 eetlepels suiker toe en mix tot een romig geheel.

Kruimel de Bastogne koekjes. Verdeel deze over de bodem van de glaasjes maar bewaar een beetje om te garneren. Verdeeld dan de helft van het roommengsel over de koekjes en schep hier wat kersen in saus op. Dek dit weer af met het roommengsel en een laag kersen.

Garneer het Monchou toetje met wat overgebleven Bastogne kruimels. Laat het toetje nog minimaal een uurtje goed opstijven in de koelkast.