Menu van kookavond 15-11-2023

Samengesteld door: Bram Jacobs

Gerechten:

Amuse:	Amuse van paté, spek en gekaramelliseerde sjalot
Voorgerecht:	Paddenstoelensoep met sherry en viskuit in preinestjes
Hoofdgerecht:	Biefstuk met port-bramensaus, rode kool en aardappelpuree
Nagerecht:	Klassieke Poire Belle Helene

Amuse van paté, spek en gekaramelliseerde sjalot

Type gerecht: Amuse
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

- 3 sjalotten
- 20 g ongezouten roomboter
- 1,5 eetl. cremaceto balsamico
- 75 g cranberry paté
- 8 plakjes ontbijtspek
- 15 g rucola

Bereidingswijze:

Snijd de sjalotten in dunne ringen. Verhit de boter in een koekenpan en fruit de sjalot 3 minuten op laag vuur. Voeg de cremaceto balsamico toe en laat het geheel in 15 minuten op laag vuur karamelliseren. Roer af en toe.

Snijd ondertussen de paté in blokjes (naar gewenst aantal personen) van 2 cm en wikkel elk blokje in een plakje spek. Verhit een koekenpan met antiaanbaklaag zonder olie of boter en bak de blokjes 3 minuten.

Verdeel de rucola en sjalotjes over de lepels en leg de patéhapjes.

Paddenstoelensoep met sherry en viskuit in preinestjes

Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

Soep:
- 1,5 teentje knoflook
- 2 a 3 preien
- 500 g paddenstoelen mix, champions, gelecantharallen, eekhoorntjesbrood
- olie
- 1,2 l cantharellen- of groenteboillon
- 2 dl slagroom
- 2 dl melk
- 3 eetl. tarwebloem
- 3 eetl. droge sherry
- zout
- zwarte peper

Preinestjes:
- het witte deel van de prei
- 3 eetl. aardappelzetmeel - maizena
- olie om in te frituren

Serveren:
- crème fraîche
- fijn geknipt bieslook
- viskuit

Bereidingswijze:

Soep:
Pel de knoflook en snijd hem fijn. Snijd het groene deel van de prei fijn en het witte deel in dunne reepjes. Zet apart. Veeg de paddenstoelen goed schoon en snijd ze in plakjes. Verhit olie in een kookpan en fruit het groen van de prei en de knoflook in ca. 5 minuten zacht op matig vuur. Voeg de paddenstoelen toe en bak ze 5 minuten mee, tot het vocht verdampt is. Giet de boillon en slagroom erbij. Laat ca. 20 minuten op matig vuur koken. Roer de melk en tarwebloem door elkaar en klop dit door de soep. Laat nog eens 5 minuten koken. Breng op smaak met de sherry en zout en peper.

Preinestjes:
Haal de reepjes witte prei door het aardappelzetmeel. Verhit olie in een kleine kookpan tot ca. 150 graden. Frituur de prei in ca. 2 minuten knapperig, maar let op niet laten verbranden.

Serveren:
Leg op elk bord soep een preinestje en schep daar een lepel crème fraîche en viskuit op. Garneer met bieslook.

Biefstuk met port-bramensaus, rode kool en aardappelpuree

Type gerecht: Hoofdgerecht
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

- 6 eetl. olijfolie
- 120 g boter
- 6 uien, in dunne halve ringen
- 4 stuks steranijs (even kijken niet teveel is)
- 2 kg kruimige aardappels
- 1,5 rodekool, dungesneden
- 300 ml rode port
- 250 g bramen
- 4 eetl. bramenjam
- 100 g boter
- 100 ml melk
- 7 biefstukken

Bereidingswijze:

Verhit olie en de helft van de boter in een grote pan met een dikke bodem op middelhoog vuur en bak de ui met de steranijs 10-15 minuten, tot de ui zacht en gekaramelliseerd is.

Kook intussen de aardappels in ca. 20 minuten zacht gaar in een ruime pan met gezouten water. Giet af en laat ze onafgedekt iets afkoelen en droogstomen.

Doe de rode kool bij de ui en bak hem een paar minuten mee. Zet het vuur hoog, blus af met de port en laat ca. 2 minuten koken, tot een deel van de alcohol is verdampt. Doe de bramen, bramenjam en 350 ml water erbij, roer en breng opnieuw aan de kook. Zet het vuur laag en laat ca. 20 minuten koken, tot de rode kool gaar is.

Schep de bramensaus in een kom, maar was de pan niet af.

Pureer de aardappels met pureeknijper of - stamper. Voeg de boter en melk toe en breng op smaak met zout en peper. Houd warm terwijl je de biefstukken gaat bakken.

Bakken en finishing touch:
Doe de rest van de boter in de pan waar je de bramensaus in hebt gemaakt en bak de biefstukken aan beide kanten bruin. De baktijd aanpassen op dikte vlees en hoe onze leden het vlees graag gebakken willen hebben. Giet zodra de biefstukken gebakken zijn de bramensaus terug in de pan. Warm het geheel nog een paar minuten door. Serveer de gebakken biefstuk op de warme aardappelpuree en besprenkel met de bramensaus.

Klassieke Poire Belle Helene

Type gerecht: Nagerecht
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

- 7 stoofperen (Gieser Wildeman)
- 1,5 liter water
- 225 g kristalsuiker
- 1 citroen (rasp + sap)
- 2 vanillestokjes
- 200 ml slagroom
- 200 g pure chocolade
- 7 bolletjes ijs
- slagroom voor erbij
- amdandelschaafsel

Bereidingswijze:

Rasp de citroen en haal het merg uit de vanillestokjes. Voeg dit samen met het water, suiker en citroensap toe aan de een kookpan en breng aan de kook.

Schil de peren en snijd de onderkant recht, zodat ze rechtop blijven staan op het bord. Zet het vuur laag en leg de peren voorzichtig in de siroop. Je kunt eventueel bakpapier bovenop de peren leggen zodat ze niet kunnen drijven, hierdoor zouden ze kunnen verkleuren. Stoof de peren gaar in ongeveer 1 uur en laat ze vervolgens wat afkoelen.

Voor de saus verwarm je de slagroom op laag vuur; oppassen dat het niet gaat koken. Ondertussen hak je de pure chocolade grof. Voeg de chocolade toe aan de slagroom en roer glad met een garde.

Voordat je gaat garneren, rooster het amandelschaafsel kort in een droge koekenpan.

Zet een stoofpeer op je bord, schep er een vanille ijs bolletje bij en een flinke toef slagroom. Werk af met de warme chocolade saus en eventueel een toefje room en een blaadje munt en een klein beetje geroosterde amandelschaafsel.