Menu van kookavond 13-11-2024

Samengesteld door: Oscar Aarns

Gerechten:

Voorgerecht: Bavaroise van kreeft en gerookte paling
Tussengerecht: Broccoli-knolselderijsoep met whipped geitenkaas & zadencrunch
Hoofdgerecht: Duo van hert en wild zwijn met geroosterde groente en piri piri saus
Nagerecht: Créme brûlée met pure chocolade en mascarponeroom



Bavaroise van kreeft en gerookte paling

Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 3,5 dl kreeftenfond (licht gebonden)
- 150 g verse roomkaas
- 2 dl geslagen room
- 5 blaadjes gelatine
- scheutje citroensap
- peper
- zout
- 20 transjes gerookte paling
- 6 gamba’s
- 2 eetl. crème fraiche
- scheutje mirin
- zeezout
- versgemalen peper
- 20 plakjes tramezzini (italiaans brood)

Bereidingswijze:

Leg de gelatineblaadjes in ruim koud water. Meng de kreeftenfond met de roomkaas en verwarm deze zacht totdat de kaas is opgelost. Klop de room half op en hou deze apart. Meng de gekweekte gelatineblaadjes door de kreeftenfond. Zet de fond op koud water en laat deze afkoelen. Als laatste de geslagen room erdoor roeren en op smaak brengen met peper en zout en enkele druppels citroensap. Vul de bavaroise af in kleine bakjes en laat deze koud worden.

De gamba’s in de lengte halveren en hartig kruiden. In de pan met een klein scheutje olie even aanbakken en dan afkoelen.

Maak de crème fraiche aan met de mirim (zoete aziatische wijn) en peper en zout.

Vlak voor het serveren: de mouse uit de koeling halen. Een schepje crème fraiche op de mouse

verdelen. Leg de halve gamba erop met 2 transjes gerookte paling. Verdeel een klein scheutje olijfolie over de schuin gesneden plakjes tramezzini met knoflookpoeder en peper en zout. In de oven in enkele minuten goudbruin bakken en deze serveren bij de kreeften bavaroise.



Broccoli-knolselderijsoep met whipped geitenkaas & zadencrunch

Type gerecht: Tussengerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 4 eetl. olijfolie
- 2 ui gesnipperd
- 4 stengels bleekselderij in boogjes
- 4 theel. gerookte-paprikapoeder
- 600 g broccoli 1 stronk, in roosjes, stam geschild, in stukken
- 700 g knolselderij ½ knol, geschild, in blokjes
- 2 l groentebouillon
- 200 g zachte Hollandse geitenkaas
- 1 teen knoflook
- 8 eetl. volle yoghurt
- 0,5 citroen (rasp en sap)
- 160 g zaden en pittenmix
- 8 plakjes rauwe ham

Bereidingswijze:

Verhit de olijfolie in de soeppan en fruit de ui, bleekselderij en het paprika- poeder ± 5 min. op middelhoog vuur. Voeg de broccoli en knolselderij toe en bak ± 5 min. mee. Schenk de bouillon erbij en breng aan de kook. Laat 15 minuten zachtjes koken. Neem de pan van het vuur en pureer de soep glad. Breng op smaak met peper en zout.

Doe intussen de geitenkaas, knoflook, yoghurt, citroenrasp en -sap in de kom van de keukenmachine en mix tot gladde luchtige spread.

Verhit een droge koekenpan en rooster de zaden en pittenmix in 3 minuten goudbruin.

Verdeel de soep over de kommen en schep in het midden een swirl geitenkaasspread, een handje zadencrunch en een plakje rauwe ham. Lekker met brood en boter.



Duo van hert en wild zwijn met geroosterde groente en piri piri saus

Type gerecht: Hoofdgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Geroosterde groente en piri piri saus:

- 10 eetl. olijfolie
- 2 rode uien fijngesneden
- 8 tenen knoflook fijngehakt
- 10 rode peper grof gehakt
- 4 rode paprika in stukken
- 2 rijpe tomaten, in stukken
- 2 citroenenrasp
- 2 theel. paprikapoeder zout peper
- 6 eetl. rode wijn
- 2 eetl. bruine suiker
- 4 pastinaken geschild
- 2 gele paprika's in stukken
- 2 pompoen geschild
- 1 bloemkool in roosjes
- 2 eetl. boter
- 80 g pompoenpitten
- 200 g bramen
- 8 takjes platte peterselie

Hert en wild zwijn:

- 4 stukken hertenbiefstukken
- 4 stukken wild zwijn medaillons

Traditionele aardappelgratin:

- 2400 gr vastkokende aardappel (ongeschild)
- 400 ml room
- peper en zout
- snuf nootmuskaat
- 4 tenen knoflook
- verse peterselie
- 200 gr Gruyère kaas (fijn geraspt)
- klont boter
- Mandoline of kaasschaaf

Bereidingswijze:

Geroosterde groente en piri piri saus:

Maak eerst de piri piri saus, dit kan ook ruim van tevoren. Verhit 2 eetlepels olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de rode ui en knoflook toe en bak ze tot ze zacht en lichtbruin zijn. Voeg de rode pepers, 1 rode paprika en tomaat toe aan de pan en bak ze mee tot ze zacht worden. Doe als laatst de citroenrasp, paprikapoeder en een snufje zout toe. Roer alles goed door elkaar en laat het nog een minuut meebakken. Haal de pan van het vuur en laat het mengsel enigszins afkoelen. Doe het afgekoelde mengsel in een blender of keukenmachine. Voeg de rode wijn, bruine suiker en nog 1 eetlepel olijfolie toe. Mix alles tot er een gladde saus ontstaat. Bewaar de piri piri saus tot gebruik in een glazen pot.

Verwarm de oven voor op 200 graden.

Snijd de pastinaak in parten en de gele en rode paprika’s in grove stukken. Verwijder de zaden van de pompoen en snijd het vruchtvlees in grote parten. Verdeel de groente samen met de bloemkoolroosjes gelijkmatig over een grote ovenschaal. Besprenkel de groente met 1 eetlepel olijfolie en 3 eetlepels piri piri saus en breng op smaak met zout. Hussel alles goed door elkaar zodat de groente gelijkmatig bedekt is met olie en piri piri saus. Plaats de ovenschaal in het midden van de oven en rooster de groente in ca. 30 minuten goudbruin en gaar.

Hert en wild zwijn:
Bestrooi intussen de hertenbiefstuk en wildzwijn medaillons met zout en peper. Verhit een koekenpan op middelhoog vuur met 1 eetlepel olijfolie en de boter en bak hierin het vlees aan beiden kanten in ca. 4 minuten bruin en krokant. Leg het vlees de laatste 2 minuten bij de ovengroente in de ovenschaal.

Bak ondertussen de kastanjechampignons in ca. 5 minuten en rooster de pompoenpitten in een droge koekenpan op laag vuur tot ze lichtbruin en knapperig zijn. Haal uit de pan en houd apart.

Haal de ovenschaal uit de oven wanneer het vlees en de groente gaar of rosé zijn. Laat het vlees een paar minuten rusten voordat u het in plakjes snijdt. Garneer het gerecht met de resterende piri piri saus, geroosterde pompoenpitten, champignons, bramen en peterselie.

Serveer het duo van hert en wildzwijn in een mooie schaal samen met de geroosterde groente.

Traditionele aardappelgratin:
Verwarm de oven op 200 graden. Schil de aardappels en snijd met een mandoline of scherp mes in dunne plakjes (hoe dunner, hoe sneller gaar). Meng de room met peper, zout, nootmuskaat en pers de knoflook er bij. Voeg ongeveer de helft van de geraspte kaas toe. Meng dit goed door elkaar en vervolgens ook met de aardappelschijfjes er door.

Doe dan alles in een ingevette ovenvorm. Bestrooi met de rest van de kaas en druppel er nog een beetje boter over. Bak de aardappelgratin in 50 minuten mooi bruin en gaar.



Créme brûlée met pure chocolade en mascarponeroom

Type gerecht: Nagerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Créme brûlée:
- 1 l Debic Crème Brûlée Bourbon
- 150 g pure chocolade
- 100 g rietsuiker
- 300 g Debic Room Plus Mascarpone
- 20 g suiker
- 10 bladerdeegwafeltjes
- 20 g cacaonibs
- 10 muntblaadjes

Biscotti:
- 150 g suiker
- 2 theel. citroenrasp
- 1 theel. vanille
- 2 eieren
- 250 g bloem
- zout
- 0,5 theel. bakpoeder
- 100 g chocolade
- 100 g amandelen, liefst met vlies

Irish coffee::
- 1 l verse slagroom (125 ml per glas)
- 8 theel. donkere basterdsuiker (1 theelepel per glas)
- 480 ml Irish whiskey (60 ml per glas)
- 2 l espresso (250 ml per glas)
- 8 theel. cacaopoeder (1 theelepel per glas)

Bereidingswijze:

Crème brûlée:

Verwarm de Debic Crème Brûlée tot 70 graden en smelt er de chocolade in. Verdeel over schaaltjes en laat opstijven in de koelkast. Klop de Debic Room Plus Mascarpone luchtig op, samen met de suiker. Bewaar in een goed afgesloten bak.

Bestrooi de helft van elk schaaltje crème brûlée met rietsuiker en karamelliseer met een brander. Schik bladerdeegwafeltje op het schaaltje. Plaats daarna een quenelle mascarponecrème op het wafeltje. Werk af met cacaonibs en een muntblaadje.

Biscotti:

Meng in een kom de bloem, het bakpoeder, de vanille, de suiker, het zout en de citroenrasp. Klop de eieren los in een kopje en voeg ze dan bij het bloemmengsel. Kneed kort door en voeg er de vulling aan toe. Meng even goed door en vorm er 2 worsten van die de lengte van je bakplaat hebben. Leg de worsten op een met bakpapier beklede bakplaat en druk ze iets aan. Zorg voor voldoende tussenruimte, want ze lopen nog iets uit.

Bak de koeken 35 minuten in een voorverwarmde oven van 150 graden. Haal ze uit de oven en snijd er direct plakjes van 1 1/2 tot 2 cm van. Leg die weer terug op de bakplaat en zet ze in de oven. Zet na 10 minuten de oven uit en zet de deur op een kier. Laat ze volledig afkoelen.

Irish coffee:
Klop de slagroom met een garde of handmixer niet stijf, maar zo dik dat de slagroom nog net van de lepel afloopt.

Spoel de Irish coffee glazen om met heet water en verdeel de basterdsuiker en de whiskey erover. Schenk de vers gezette espresso koffie erbij en los de suiker al roerend op. Houd de lepel met de bolle kant naar boven vlak boven het glas en schep met je andere hand voorzichtig de slagroom via de lepel in het glas. Bestuif tot slot de koffie met wat cacaopoeder.