Menu van kookavond 11-12-2024

Samengesteld door: Bram Jacobs

Gerechten:

Amuse:	Crostini van Tramezzini met perensiroop tuinbonenpuree, peer en pecorino
Voorgerecht:	Rolletje van gegrilde scholfilet, gevuld met paddenstoelen en broodkruim gegarneerd met een puree van bospeen en rode biet en krokante zoet aardappel
Tussengerecht:	Risotto met carpaccio van coquilles, rode peperolie, schuim van saffraan en limoenmousse
Hoofdgerecht:	Saltimbocca alla Romana met peterselie wortelmousse en gegrilde polenta met een jus van witte wijn
Nagerecht:	Bladerdeegtaartje met blauwe kaas, walnoten en een bolletje ijs met honing.

Crostini van Tramezzini met perensiroop tuinbonenpuree, peer en pecorino

Type gerecht: Amuse
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Crostini:
- 1 trammezzini (Italiaans tosti brood)
- olijfolie
- 1 knoflookteen

Siroop:
- schillen en klokhuizen van 5 peren
- 400 g suiker
- 4 dl water
- agag agar
- 1 kruidnagel
- 1 steranijs

Puree:
- 200 g tuinbonen
- 2 peren
- witte balsamicoazijn
- 50 g pecorino of parmezaan

Bereidingswijze:

Crostini:

Snijd het brood in 8 lange sneetjes (3 cm), bestrijk ze met olijfolie en leg ze op een bakplaat bedekt met bakpapier. Bak ze ca. 10-12 minuten in de oven van 180 graden tot ze goudbruin en knapperig zijn. Kneus de knoflook teen een beetje en bestrijk hiermee de knapperige crostini’s.

Siroop:
Doe de schillen en klokhuizen incl. pitjes in een steelpan, samen met het water, suiker en de specerijen en breng aan de kook. Laat ongeveer een half uurtje pruttelen. Haal van het vuur af en voeg een half theelepeltje agar agar poeder toe. Roer nog even goed door, zeef de siroop en schenk in een spuitflesje. Zet 10 minuten in de diepvries.

Puree:
Blancheer de tuinbonen 1 minuut in kokend water met zout. Giet ze af en laat ze goed schrikken in koud water. Wrijf dan de velletjes eraf. Prak ze grof en voeg wat olijfolie toe en naar smaak peper en zout. Schil de peren en snijd het vruchtvlees in blokjes van 1 cm. Besprenkel ze met een beetje balsamicoazijn en schep alles goed door.

Serveren:
Beleg de crostini met wat bonenpuree, daarop de peer en rasp hier de pecorino kaas overheen. en besprenkel met perensiroop. Garneer met wat verse munt blaadjes

Met dank aan Luuk van Mel’s Kitchen (https://www.melskitchen.nl/)!

Rolletje van gegrilde scholfilet, gevuld met paddenstoelen en broodkruim gegarneerd met een puree van bospeen en rode biet en krokante zoet aardappel

Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 8 scholfilets
- 150 g paddenstoelen
- 60 g broodkruim
- 1,5 teen knoflook (heel fijn hakken)
- 1,5 eetl. peterselie
- 150 g rode biet
- 150 g wortel
- 1 grote zoete aardappel
- roomboter

Bereidingswijze:

Maak de paddenstoelen schoon en bak ze goudbruin in roomboter, breng op smaak met peper en zout en hak ze fijn met een mes. Meng dit met het broodkruim, knoflook en peterselie. Breng eventueel nog op smaak met peper en zout. Vul de rolletjes met de vulling en leg er een beetje roomboter op. Zet ze voorzichtig op een ovenschaal en zet weg tot later.

Maak de rode biet en bospeen schoon, snijd grof, zet ze afzonderlijk op met gezouten water en kook gaar. Giet ze af en blender ze afzonderlijk fijn. Wrijf ze door een zeef, monteer met boter en breng op smaak. Bewaar een beetje van het kookvocht om de puree eventueel wat smeuïger te maken.

Schil en snijd de aardappel in kleine blokjes en bak krokant in een laagje zonnebloemolie.

Zet de vis 10 minuten in een oven van 170 graden.

Serveren:
Trek streepjes op het bord met de purees, trek een paar streepjes van balsamicostroop ertussen. Leg een rolletje vis op de puree, en garneer met de krokant gebakken zoete aardappelblokjes. Garneer evt. Ook nog met wat groen.

Met dank aan Luuk van Mel’s Kitchen (https://www.melskitchen.nl/)!

Risotto met carpaccio van coquilles, rode peperolie, schuim van saffraan en limoenmousse

Type gerecht: Tussengerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Risotto:
- 3 l kippenbouillon
- 2 eetl. boter
- 600 g rijst
- 1 sjalot

Peperolie:
- 250 ml olie
- 1 teen knoflook
- 3 eetl. gedroogde chilivlokken

Coquilles:
- 10 a 12 coquilles

Schuim:
- halve pot visfond
- 50 ml witte wijn
- laurierblaadje
- 1 dl melk
- 1 dl room
- 50 gram boter (koude blokjes)
- pluk saffraan of halve theelepel saffraanpoeder

Limoenmouse:
- 200 g crème fraiche
- 1 limoen

Bereidingswijze:

Risotto:
Maak van de bouillonblokjes een sterke bouillon. Smelt dan voor de risotto de boter in een diepe pan en fruit hierin het fijngesneden sjalotje. Niet laten kleuren. Doe de rijst erbij en roer goed zodat alle korrels met boter zijn bedekt. Voeg nu de hete bouillon toe, één of twee grote soepopscheplepels per keer en roer goed over de bodem en de wand. Als de bouillon is opgenomen voeg je de volgende bouillon toe. De risotto is ongeveer in 15 tot 18 minuten gaar. Hij moet gaar maar nog een “bite”hebben.

Peperolie:
Giet de olie in een steelpan en voeg de chilivlokken en een fijngesneden knoflookteen toe. Verwarm zachtjes op een laag vuurtje, zodat de smaken vrijkomen, de olie mag niet koken. Laat de ingrediënten minimaal 5 minuten trekken. Hoe langer, hoe meer smaak. Doe de olie in een spuitfles.

Coquilles:
Leg de coquilles een half uurtje in de diepvries zodat ze wat harden worden. Snij de coquilles zo dun mogelijk.

Schuim:
Bereiding Kook de fond met de wijn, laurierblad en saffraan in tot een kwart. Verwijder het blaadje en voeg de melk en room toe en kook dit ook even in. Roer de boter erdoor en schuim vlak voor serveren op met de staafmixer.

Limoenmouse:
Crème fraiche mengen met fijn geraspte limoen en doe in een spuitzak.

Opmaak:
Verdeel de risotto en schenk er een beetje peper olie over deze is pittig. Daarop de coquilles met een paar toefjes van limoen mousse. een lepel saffraanschuim erlangs en strooi de fijne peper erover.

Met dank aan Luuk van Mel’s Kitchen (https://www.melskitchen.nl/)!

Saltimbocca alla Romana met peterselie wortelmousse en gegrilde polenta met een jus van witte wijn

Type gerecht: Hoofdgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Saltimbocca:
- 8 kalfsschnitzels
- 1,5 dl droge witte wijn
- 8 stukken parmaham
- bakje bloem
- 40 g boter
- 8 blaadjes salie
- cocktailprikkers

Wortelmousse:
- 500 g wortels
- 2 knoflooktenen
- 1 sjalot
- 0,25 bosje peterselie

Polenta:
- 1.5 l water
- 100 g parmezaan
- 350 g polenta afgestreken
- theel. zout
- 50 g boter

Bereidingswijze:

Saltimbocca:

Snijd het vlees dwars op de draad in 5 stukken. Leg ze tussen twee velletjes slagersfolie en klop ze heel lichtjes uit. Doel is stukjes die niet groter zijn dan de handpalm van een vrouw. Neem de parmaham en snijd een ongeveer passend stuk bij elk stuk vlees. Leg de ham en een blad salie op het stukje vlees. Prik vast en peper en zout op de vleeskant. Maak een schaal warm. Wentel de saltimbocca in de bloem. Klop het teveel aan bloem eraf. Verhit de boter in een koekenpan op halfhoog vuur en wacht tot deze bijna uitgebruist is. Bak dan de saltimbocca circa 3 minuten aan elke zijde op halfhoog vuur. Leg ze op de warme schaal en blus het braadvocht in de koekenpan met de witte wijn. Roer en laat bruisen. Giet de saus over het vlees en serveer.

Wortelmousse:

Schil en snij de wortel in grove stukken. Fruit samen met het fijngesneden sjalotje en knoflook en voeg water toe. Kook ze dan zachtjes gaar. Laat uitlekken, maar gooi het kookvocht niet weg. Blender het geheel tot een mousse en voeg evt wat van het kookvocht toe. Meng de zeer fijn gesneden peterselie erdoor.

Polenta:

Doe in een grote pan het water en de boter en breng dit aan de kook, voeg het zout toe en los op. Voeg nu de polenta toe en laat rustig garen tot dikke pap. Roer af en toe met een stevige houten lepel en zorg dat het niet aanbrandt. Dit duurt ongeveer 25 tot 30 minuten. Voeg nu de Parmezaanse kaas toe en roer even goed door. Haal van het vuur en doe in een ondiepe braadslee of bak. Laat afkoelen in de diepvries. Steek hiervan rondjes uit met een steker en grill ze 5 minuten

in een pan met olijfolie.

Serveren:
Verdeel met behulp van een lepel een beetje wortelmousse op de borden. Daarop saltimbocca en daar tegenaan de polenta. Garneer met basilicum.

Met dank aan Luuk van Mel’s Kitchen (https://www.melskitchen.nl/)!

Bladerdeegtaartje met blauwe kaas, walnoten en een bolletje ijs met honing.

Type gerecht: Nagerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 1 pak bladerdeeg
- 250 g blauwe kaas
- 80 g walnoten
- 3 peren (schillen en klokhuizen bewaren voor amuse)
- 50 g gesmolten roomboter, is ook voor insmeren bakjes
- 3 eetl. port
- 4 eetl. stroop

Bereidingswijze:

Bladerdeegtaartjes:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Schil de peren, snij ze in vieren en haal er het klokhuis en het harde deel uit. Snij ze in plakjes. Hak/vijzel de walnoten grof. Bekleed beboterde taartvormpjes met bladerdeeg. Verkruimel de kaas op de bodem, bestrooi met gehakte noten. Schik hierop de peer plakjes dakpansgewijs in bloemvorm. Bestrijk met gesmolten boter. Schuif de vormpjes in de voorverwarmde oven en laat 12 /15 minuten bakken.

Vinaigrette:

Verwarm de appelstroop met de port in een steelpannetje en laat inkoken tot een stroop.

Serveren:

Garneer de borden met de stroop, haal het taartje voorzichtig uit de vorm en leg op het bord met een bolletje vanille ijs en een toefje honing.

Met dank aan Luuk van Mel’s Kitchen (https://www.melskitchen.nl/)!