

Liefdevol Kokkerellen met Ons Pascalleke & Co op Afrodisiacaanse wijze



24 Februari 2016

Het menu van Eddy, Lieven, Ronny, Philippe en Marc

Menu:

Hapjes: Zalige garnalenkoekjes geserveerd met een goede Rodenbach

Voorgerecht: Kikkerbillen met zachte risotto, brandnetel en wijngaardslakken

Hoofdgerecht: Lamsschouderblokjes in Chartreuse met, linzen, truffels en lamskoteletjes in een korstje van sesamzaad met morieljes

Nagerecht: Tompoes van chocolade en munt met vanille roomijs



Hapjes (voor 4 personen)

(Pascale Naessens)

- 250 g diepvriesgarnalen (of scampi of gamba's)
- 2 eetlepels rode currypasta
- 2 knoflookteentjes
- 2 cm gember
- 2 lente-uitjes
- basilicum
- 1 eiwit
- buitenste bladeren van rodekool

werk: 15 minuten – gaartijd: 15 minuten

Zalige garnalenkoekjes

Ontdooi de garnalen en snijd ze in hele kleine blokjes (ca. 3 millimeter).

Snipper de knoflook en de gember heel fijn.

Snijd het basilicum fijn en de lente-uitjes in fijne ringetjes.

Meng de knoflook, de gember, het basilicum en de lente-ui met de currypasta en vervolgens met het eiwit.

Roer dan de garnalenblokjes door de pasta.

Neem telkens een hoopje garnalenmengsel (op dit moment nog een beetje vloeibaar) met een lepel en bak het in olijfolie of kokosolie.

Serveer de koekjes op de buitenste bladeren van rodekool.

TIP - MIXER

Je gebruikt beter geen mixer of keukenmachine om de ingrediënten fijn te snijden, want dan heb je geen structuur meer.

TIP - RODEKOOL

De buitenste bladeren van rodekool hebben een ongelooflijk mooie kleur: iets tussen groen, paars en wijnrood. Jammer dat die bladeren in de meeste supermarkten verwijderd worden voor de groente in de rekken belandt.

Opmerking na try-out: 1 eiwit per 250 g “gepelde en gesneden garnalen of scampi” zeker nodig. Garnalen op het laatste onder mengsel brengen.



Voorgerecht

La Bergerie (Marc & Guy Lefevre)
Groep Herre

KIKKERBILLEN MET ZACHTE RISOTTO, BRANDNETEL EN WIJNGAARDSLAKKEN

Wat koop je voor 4 personen

200 g brandnetelscheuten
20 g fijngehakte ui
2 eetlepels olijfolie
150 g ongebleekte Italiaanse risotto
1,5 dl witte wijn
3 dl gevogeltebouillon

20 g geraspte Parmezaanse kaas
16 wijngaardslakken
8 paar verse kikkerbilen
1 fijngehakte sjalot
2 dl kookvocht van de wijngaardslakken
2 dl room

30 g boter
4 kruidenboeketten
100 g bundelzwammen

Bereiding van de brandnetelmousseline

- Verwijder de bladeren van de brandnetelscheuten.
- Was de bladeren met koud water, dompel ze onder in kokend water en laat ze dan schrikken in ijskoud water.
- Laat ze uitlekken en wring ze uit. Doe ze in een blender en maak er puree van.

Bereiding van de risotto

- Bruin de fijngehakte ui in een weinig olijfolie. Voeg er de risotto aan toe, en nadien al roerend met tussenpozen 1 dl witte wijn en de gevogeltebouillon.
- Is de risotto 'al dente', voeg er dan een scheutje olijfolie, de geraspte Parmezaanse kaas, de brandnetelmousseline en de wijngaardslakken aan toe. Roeren en op smaak brengen.
- Vul vier inox vormpjes met de risotto.

Bereiding van de kikkerbilen

- Maak de verse kikkerbilen schoon. Bestrooi ze met peper en zout.
- Bak de kikkerbilen met de fijngehakte sjalot in een weinig boter.
- Blus met 0,5 dl witte wijn en het kookvocht van de wijngaardslakken.
- Dek af met een deksel en laat op een zacht vuur sudderen.

Bereiding van de saus

- Laat het braadvocht van de kikkerbilen inkoken.
- Voeg er de room aan toe en laat inkoken. Haal de saus door de puntzeef en bind ze met een klontje boter. Breng de saus op smaak en emulgeer ze.

Afwerking

- Schik de risotto uit de inox vormpjes in het midden van elk bord.
- Leg er de kikkerbilen op. Garneer met een kruidenboeket.
- Nappeer de geëmulgeerde saus rond de risotto en garneer met enkele in de boter gebakken brandnetelscheuten.



Hoofdgerecht

(La Bergerie Marc & Guy Lefevre)
Groep Jonas

LAMSSCHOUDERBLOKJES IN CHARTREUSE MET LINZEN, TRUFFELS EN LAMSKOTELETJES IN EEN KORSTJE VAN SESAMZAAD MET MORIELJES

Wat koop je voor 4 personen

100 g groene linzen
1 lepel olijfolie
1 fijngehakte sjalot
1 dl witte wijn
3,5 dl gevogeltebouillon
2 uien
2 wortelen
2 takjes selderij
1 kg ontbeende lamsschouder

15 g boter
1 dl rode wijn
5 dl bruine fond
1/2 lookteentje
1 kruidenboekje
40 g fijngehakte truffels
16 grote spinaziebladeren
4 mooie lamskoteletjes
2 dl eiwit

1 scheut olie
15 g bloem
60 g sesamzaadjes
20 g geklaarde boter
80 g gewassen morieljes
1 scheut cognac
1 dl room

Bereiding van de groene linzen

- Dompel de linzen onder in koud zout water en breng ze aan de kook.
- Spoel ze af met koud water en laat uitlekken.
- Bruin de fijngehakte sjalot in de olijfolie en voeg er de linzen aan toe. Bevochtig met de witte wijn en 3 dl gevogeltebouillon.
- Breng aan de kook. Dek af en laat 20 minuten zachtjes sudderen.

Bereiding van de lamsschouder

- Snijd een mirepoix van de uien, wortelen en selderijstengels.
- Snijd het vlees in blokjes en kruid met peper en zout.
- Bak het vlees in de boter, voeg er de mirepoix aan toe en roer alles door elkaar. Blus met rode wijn en bevochtig met een bruine fond.
- Voeg er de look en het kruidenboekje aan toe. Laat sudderen tot het vlees gaar is.
- Verwijder het vlees uit de saus en haal de saus door de puntzeef.
- Bak de truffels aan in boter en meng er de linzen en het vlees doorheen. Giet er langzaam de saus overheen.
- Bewaar de rest van de saus om afzonderlijk te serveren.

Bereiding van de chartreuses

- Blancheer de spinaziebladeren in kokend water.
- Laat ze schrikken in ijskoud water en dep ze af op een katoenen doek.
- Leg de geblancheerde spinaziebladeren in de vier inox vormpjes en laat ze langs de buitenzijde over de randen rusten.

- Vul de vormpjes met het mengsel van vlees, truffels en linzen.
- Vouw de spinaziebladeren dicht over de vulling in de vormpjes.

Bereiding van de lamskoteletjes

- Breng op elk koteletje zout, peper en bloem aan.
- Meng het eiwit met een scheut olie, peper en zout.
- Doop de koteletjes in dit mengsel en haal ze nadien door de sesamzaadjes.
- Kruid met zout.

Bereiding van de morieljes

- Bruin de morilles in een weinig boter. Kruid met peper en zout.
- Flambeer ze met een beetje cognac en bevochtig met 0,5 dl gevogeltebouillon.
- Laat inkoken en voeg er de room aan toe.

Afwerking

- Schik de chartreuses op warme borden. Neem de vormpjes weg en plaats een lamskoteletje naast elke chartreuse.
- Nappeer de saus rond de chartreuse.
- Schik rond de rand van het bord enkele gebakken morieljes.



Dessert
't Laurierblad – Guy Van Cauteren
Groep Jelle



TOMPOES VAN CHOCOLADE EN MUNT MET VANILLEROOMIJS

Wat koop je voor 4 personen

200 g bladerdeeg van uitstekende kwaliteit, liefst met echte boter
 2,5 dl melk
 2 eieren
 25 g bloem

50 g suiker
 1 busseel verse pepermunt
 ¼ liter vanilleroomijs
 65 g chocolade, gehakt of in calets

Vorbereiding van het bladerdeeg

- Rol het bladerdeeg fijn uit tot 1 ½ cm dikte. Bak onder het gewicht van een bakplaat tot het deeg volledig krokant is. Bestrooi met bloedsuiker en laat glaceren.

Bereiding van chocolade-muntroom

- Breng de melk aan de kook en voeg de versnipperde pepermunt toe.
- Vermeng eigeel, suiker en bloem. Voeg de kokende melk toe, meng krachtig en verwarm tot het kookpunt. Voeg de chocolade toe.
- Zeef het geheel en laat afkoelen.

Afwerking

- Snijd het bladerdeeg middendoor.
- Vul met de chocolade-muntroom en dek af met het resterende krokant gebakken bladerdeeg. Pareer op de zijkanten met een scherp getand mes.
- Serveer met vers vanilleroomijs, snoep en koekjes. Decoreer met enkele blaadjes munt.

Chocolade als specerij

Traditioneel vraagt krachtig vlees een puntje chocolade. Haas, duif en zelfs Vlaams stoofvlees krijgen een rijkere smaak met wat chocolade. Maar je moet er, zoals met alle rijke producten, spaarzaam mee omspringen. Het kan dus nooit 'duif met chocoladesaus' worden. Een extra voordeel is dat chocolade de saus een warme, diepe kleur geeft.

In de kookpotten gebruik je best de Afrikaanse chocolade met 70 tot 80 % cacao.

Opmerkingen: deze hoeveelheid is zeker voor 6 porties. De muntbladen heel laten en mee aan de kook brengen. Voor 2,5 dl een 20-tal blaadjes. De kokende melk door een zeef bij het mengsel gieten.

Middelste crème heb ik pasteibakkersroom gemaakt: 2,5 dl melk – 3 eieren – 45 g suiker – 10 g maïzena – 8 gr bloem – vanille extract (vanillestok kan ook)

Uit het bladerdeeg voor het bakken de gewenste vormpjes maken. Rond was mooi, maar misschien zijn vierkanten ook een optie. Bakken “ZONDER” gewicht.