

Menu 28.

Venkelsoep

Beef Wellington

Verfijnde Mokka-crème

Venkelsoep

Ingrediënten (4 pers)

- 4 eetlepels olijf- of zonnebloemolie
- 3 uien fijn snijden
- 400 gr aardappelen in blokjes snijden
- 2 venkelknollen in stukjes snijden - het groen bewaren voor garnering
- 750 ml bouillon
- mespunt tijm
- 1 eetlepel tomatenpuree
- 2 teentjes knoflook
- peper, zout
- 1 eetlepel kleingesneden venkelgroen

Bereiding

- Verhit de olie in een grote pan
- Fruit de uien gedurende 3 min
- Voeg de aardappelblokjes en de venkelstukjes toe
- Fruit onder voortdurend omscheppen gedurende 5 min
- Voeg de bouillon, tijm en tomatenpuree toe
- Breng aan de kook
- Leg deksel op de pan
- Draai vuur laag en laat 15 min zachtjes koken
- Pers de knoflook in de soep
- Breng op smaak met peper en zout en laat 10 min koken
- Bestrooi voor het serveren met het fijn gesneden venkelgroen

Beef Wellington

Beef Wellington, een spectaculair hoofdgerecht dat, als alle stappen zorgvuldig worden gevolgd, niet kan mislukken. Met een speciale vleesthermometer kunt U het vlees laten garen tot de gewenste smaak: van rood (50 à 55°C) en rosé of medium (55 à 60°C) tot doorbakken (65 à 70°C)

Ingrediënten (8 pers)

- 1½ kg malse rosbeef, aan één stuk van gelijke dikte
- 1½ eetlepel cognac
- peper en zout
- 50 gr boter of margarine
- 2 uien, zeer fijn gesneden
- 350 gr champignons, zeer fijn gesneden
- 1 pakje bladerdeeg (450 gr), ontdooid
- 175 gr roompaté (vb van kip of eend)
- 2 eieren, losgeklopt

Ingrediënten saus

- 1 kleine ui, fijngesneden
- 50 gr boter of margarine
- 125 gr champignon, fijngesneden
- 2 eetlepels bloem
- 6 dl kalfsfond (pot) of sterke vleesbouillon
- 3 dl rode wijn



Bereiding vlees

- Rosbeef (op kamertemperatuur) met cognac bestrijken en met peper en zout bestrooien
- 25 gr boter verhitten
- Rosbeef in ±10 minuten rondom bruin bakken
- Op rooster laten afkoelen
- Ui in 25 gr boter ±10 minuten bakken
- Champignons ±5 minuten meebakken tot vocht verdampt is
- Peper en zout toevoegen
- Laten afkoelen
- Paté met 4 eetlepels champignonmengsel mengen en in dikke laag over bovenkant van vlees uitstrijken
- Plakjes deeg op elkaar leggen en uitrollen tot grote lap, die ruim om vlees gaat
- Vlees met bestreken kant op midden van deeg leggen
- Rest van champignonmengsel over zijkanten en bovenkant van vlees uitstrijken
- Oven voorverwarmen op 200°C
- Hoeken uit deeg snijden (anders wordt deeg daar te dik)
- Randen van deeg met ei bestrijken en deeg om vlees vouwen
- Randen goed aandrukken
- Deeg met naad naar beneden op de ingevette bakplaat leggen
- Restjes deeg opnieuw uitrollen, hiervan blaadjes snijden en deze met losgeklopt ei op deeg plakken
- Deeg met losgeklopt ei bestrijken
- Vleesthermometer via zijkant in vlees steken, punt van thermometer moet in midden zitten
- Vlees in midden van oven ±30 minuten bakken tot deeg bruin is en vlees kerntemperatuur van 50 à 55°C heeft
- Als deeg te bruin wordt met aluminiumfolie afdekken
- Beef Wellington verpakt in aluminiumfolie nog ±5 minuten laten rusten

Bereiding saus

- Ui ±5 minuten in boter bakken
- Champignons toevoegen en ±3 minuten meebakken

- Bloem erdoor roeren en 1 minuut meebakken
- Deel voor deel kalfsfond en wijn toevoegen en geheel ± 10 minuten zachtjes laten koken
- Op smaak brengen met zout en peper
- Saus zeven

Serveren

- Beef wellington op voorverwarmde schaal leggen en in plakken snijden
- Saus er apart bij serveren



Rosbief in bladerdeeg

Ingrediënten (6 pers)

- 1 kg rosbeef (lieftvan de dunne lende, vb. met het label “Medaille d’Or”)
- 1 flinke noot boter of vetstof
- 1 vierkant diepvriesbladerdeeg van 25 x 25cm
- 1 eierdooier
- zout en peper

Ingrediënten Panade

- 50 gr gehakte peterselie
- 2 eetlepels mosterd
- 4 eetlepels paneermeel
- 1 eetlepel boter

Bereiding

- Laat het bladerdeeg ontdooien
- Was en hak de peterselie
- Meng de peterselie met de mosterd, het paneermeel en de boter tot een dikke pasta (panade)
- Smelt een flinke noot boter in een braadpan
- Braad de rosbeef snel aan alle kanten goudbruin in de hete boter
- Kruid het vlees met peper en zout
- Bestrijk de bovenkant van het vlees met een flinke laag panade
- Snij langs de randen van de deegplak een dun reepje af
- Leg het vlees op de deegplak
- Vouw ze naar boven toe en dicht en vouw de zijkanten onderin
- Las de randen met water
- Leg de reepjes deeg als versiering over het pakje heen en las ze met een beetje water
- Bestrijk de bovenkant van het deegjasje heel lichtjes met losgeklopt ei
- Zet het vlees 20 à 25 minuten in een op 175°C voorverwarmde oven
- Neem de rosbeef in bladerdeeg (voorzichtig) uit de oven
- Laat 10 minuten rusten onder een vel aluminiumfolie voor U het gerecht aansnijdt

Feesttip

- Serveer bij de rosbeef in ’n deegjasje een waaier van verse groenten: geblancheerde broccoli- en bloemkoolrosjes, gebakken champignons, kleine gestoomde worteltjes en groen boontjes, gestoofd witloof, gebakken aardappeltjes

Snel-idee

- Voor een “snelle “ saus bij dit feestgerecht verwarmt U 1 potje bruine vleesfond (kant en klaarte koop) met 1 borrelglaasje rode port.
- Laat even opkoken en verrijk de saus, van het vuur, met een scheutje room
- Werk ze tot slot op met een nootje boter
- Ook erg lekker bij rosbeef in bladerdeeg: mosterdsaus of jagerssaus – allebei te koop als diepvriesproduct (o.m. bij Covee)

Wijntip

- Rode Bordeaux of een Chianti classico



Verfijnde Mokka-crème

Ingrediënten (4 pers)

- ½ vanillestokje
- 1 eidooier
- 1 eetlepel suiker
- 250gr mascarpone
- 4 eetlepels versgezette sterke koffie
- 1 à 2 eetlepels koffielikeur
- 16 Italiaanse lange vingers
- cacao-poeder



Bereiding

- Vanillestokje in lengte opensnijden en merg eruit schrapen
- Eidooier met suiker en vanillemerg tot een dik mengsel kloppen
- Mascarpone en 2 eetlepels koffie erdoor spatelen en gladroeren
- Rest koffie met likeur mengen en lange vingers ermee besprenkelen
- In elke coupe 4 koekjes rechtop tegen de zijkant zetten
- Crème over coupes verdelen en ±2 uur in koelkast laten opstijven
- Voor serveren royaal met cacao-poeder bestrooien