

2011 januari

Kookclub Barendrecht · Winter

AMUSE Reuze champignons gevuld met forelmousse

Reuze champignons gevuld met forelmousse

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
reuze champignons	10	
kippenbouillon		
gerookte forel	250	gr.
crème frais	2	dl
room	2	dl
roomboter	20	gr.
dille	1	bosje
peper en zout		
olijf-olie		
aceto azijn		
peper/zout		
oranje zalmeitjes	1	potje
rucola	100	gr.

Haal de steeltjes van de champignons af. Ontvel de champignon als volgt; trek voorzichtig van binnen uit de opening van het steeltje het velletje eraf. Kook de champignons af in een stevige kippenbouillon. leg ze op een doek om te drogen. Maak een mousse van de forel met de boter, de crème frais en de room en wat gehakte dille. Vul de champignons met de mousse. Breng zonodig op smaak met peper en zout. Maak een dressing met aceto-azijn en olijfolie en breng op smaak met peper en zout. Voeg de rest van de gehakte dille en de zalmeitjes toe. Bewaar wat van de zalmeitjes voor de garnering. Was de sla en droog die in de slacentrifuge. Presentatie: Leg in het midden van een vierkant bordje een bergje sla, daarop de gevulde champignon en daarop wat zalmeitjes, en als laatste de dille dressing er langs gieten.

Gamba's met klets kop van geitenkaas

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
harde hollandse geitenkaas	375	gr.
gemengde sla	100	gr.
mayonaise	3½	el
slagroom	3½	el
tomatenketchup	4	tl
droge sherry	4	tl
rivierkreeftjes	10	
mooie gamba's	30	
knoflook	2	teentjes

Verwarm de oven voor op 180°C. Snijd de korsten van de geitenkaas en rasp deze vervolgens grof. Verdeel de geitenkaas gelijkmatig over een met bakpapier beklede bakplaat, bak de geitenkaas ongeveer in 20 minuten krokant. Snijd met een spatel de kaaskoek in 20 gelijke stukken en haal voorzichtig van de bakplaat en laat afkoelen. Meng de mayonaise, lobbige geklopte slagroom, ketchup en de sherry tot een saus en schep de gemengde sla op het allerlaatste moment in porties door de dressing. Bak de rivierkreeftjes in wat boter zachtjes op. Maak de gamba's schoon, verwijder het darmkanaaltje. Bestrooi licht met peper en zout. Snijd de knoflookteentjes in hele dunne schijfjes. Bak de gamba's enkele minuten in wat olijfolie met de schijfjes knoflook gaar. Presentatie: Leg op een vierkant bord in het midden een kaasklets kop daarop wat van de sla en daarop weer een kaasklets kop. Maak met de rivierkreeftjes en de gamba's en de saus een mooie compositie.

Paling bisque met champignons

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
champignons	500	gr.
water	1½	l
paling-vellen en graten	250	gr.
gerookte palingfilets	2	
knoflook	1	teentje
boter	50	gr.
uien	2	
laurierblaadjes	3	
tomatenpuree	2	el
bloem	70	gr.
peperkorrels	12	
witte wijn	2	dl
aroma		
peper en zout		
room	2	dl

Houd 100 gr van champignons apart. Borstel de rest van de champignons schoon en spoel ze af in koud water. Hak de champignons fijn, breng ze aan de kook in de 1½ l water met wat zout en laat 1 uur trekken. Verhit de boter en braad de vellen en graten aan. Pel de knoflook, snijd in kleine stukjes, en laat deze samen met de fijngesneden uien de 3 laurierblaadjes met de palingvellen en graten mee bakken. Doe de tomatenpuree erdoor en laat 3 min mee bakken. Neem de pan van het vuur en zeef de bloem boven de pan en roer er deze door. Laat de massa even trekken tot de bloem goed gaar is. Plet de peperkorrels en voeg deze er aan toe. Giet de champignonbouillon door een zeef, vang het kooknat op. Laat het kooknat inkoken tot 1 liter. Voeg het kooknat beetje voor beetje al roerende toe aan de palingvellen en graten massa en breng aan de kook. Voeg de witte wijn toe. En laat de massa nog 10 minuten trekken, en zeef de massa. Maak de 100 gr champignons schoon en snijd deze in dunne plakjes en maak deze droog. Snijd de palingfilets in kleine stukjes en roer deze samen met de dunne schijfjes champignons door de hete soep. Breng de soep op smaak met peper en zout en wat aroma. Presentatie: Presenteer in kleine hete kopjes en garneer met een toefje room.

Kalfslever met gebakken appel en portsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
port	5	dl
kalfsfond	2½	dl
honing	1	el
boter		
kalfslever van 60 gr en 1½ cm dikte	10	plakken
bloem	3	el
zwarte peper en zout		
uien	4	
mager rookspek	10	plakken
jona gold appels	6	
suiker		

Kook de rode port voor de helft in, voeg de kalfsfond toe en breng op smaak met de honing. Kook verder in tot 2 dl en monteer eventueel op met wat boter. Zeef de bloem en meng deze met gemalen zwarte peper en zout. Wentel de leverplakjes vlak voor het bakken door de bloem en schud ze af. Bak even voor het uitserveren de leverplakjes in de boter krokant en rosé. Houd warm. Bewaar bakvet. Maak de uien schoon en snijd ze in ringen, bak de ui ringen in het bakvet van de lever snel aan, voeg zonodig boter toe. Bak het rookspek in een steek boter krokant en licht bruin. Was de appels en steek de klokhuisen er met appelboor uit. Snijd de appels in even dikke ringen. Bak de appelringen tot ze goed zacht zijn in de pan waarin het rookspek gebakken is en voeg wat suiker en zonodig boter toe. Presentatie: Zorg voor goed warme borden. Leg onder aan het bord, een waaier van de appel schijfjes, en leg daarboven de kalfslever. Geef er met de molen een draai peper over. Leg op de lever wat uiringen en daarop een plakje spek en giet er wat van de rode portsaus over.

Tongabonenijs in tuilebakjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tongabonen	5	
melk	½	l
slagroom	3	dl
suiker	200	gr.
eierdooiers (200 gr)	6	
eiwitten	2	
boter	100	gr.
poedersuiker	120	gr.
bloem	100	gr.
zout	1	mespuntje

Laat de tongabonen samen met de melk, slagroom en suiker 15 minuten trekken. Meng de geklopte eierdooiers erdoor en laat binden. Zeef en draai er ijs van in de ijsmachine. Roer de poedersuiker de boter en een mespuntje door elkaar. Voeg de eiwitten erbij. Zeef de bloem en voeg ook deze toe. Laat even rusten. Maak met de bollekant van een lepel dunne koekjes op bakpapier. Verwarm de oven voor op 180° C. Bak de koekjes goudbruin, laat iets afkoelen en vorm de bakjes op een borrelglas.

HOOFDGERECHT Wildzwijnhaas met een stampotje van spruitjes, sjalottenmarmelade en een saus van Banyuls

Wildzwijnhaas met een stampotje van spruitjes, sjalottenmarmelade en een saus van Banyuls

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappelen	600	gr.
melk	3	dl
boter	75	gr.
knolselderij	½	
spekblokjes	50	gr.
peper en zout		
sjalotten	20	kleine
wildfond	2	dl
tijm	2	takjes
citroensap	2	tl
laurierblad	1	
wildzwijnhaas	800	gr.
olijfolie		
banyuls (aromatische dessertwijn)	5	dl
aardappelmeel		
spruiten	30	middelgrote

Kook de aardappelen in water met wat zout gaar. Pureer de aardappelen. Meng de melk, en de boter erdoor. Snijd de knolselderij fijn en kook gaar en stoom goed droog. Pureer de knolselderij en meng samen met de uitgebakken spekjes door de aardappelen, breng op smaak met peper en zout. Snijd de sjalotjes fijn en fruit ze even aan in de steek boter. Blus af met de wildfond voeg de tijm, het citroensap en het laurierblad toe. Laat alles op zacht vuur ongeveer een half- uurtje rustig koken, breng op smaak met peper en zout. Verwijder het laurierblad. Bestrooi de wildzwijnhaas met peper en zout en bak hem aan èèn stuk mooi rondom bruin in wat olijfolie. Leg het vlees vervolgens in een ovenschaal. Verwarm de oven voor op 150°C. Plaats de ovenschaal tot een kerntemperatuur van 55°C in de oven. Haal het vlees uit de oven en laat op een andere warme schaal het vlees rusten. Kook de Banyuls in tot 1/3, voeg dan de fond erbij en laat verder flink inkoken tot de saus enigszins lobbijg wordt. Haal van het vuur en breng op smaak met peper en zout. Bind eventueel op met wat aardappelmeel tot gewenste dikte. Snijd de spruitjes doormidden en blancheer deze. Roerbak ze in een wok in hete olijfolie tot ze gaar zijn. Bak de spekblokjes uit. Presentatie: Verwarm de wildzwijnhaas nog even op in de 200°C oven. Zorg dat de borden heet zijn. Schep de puree in een platte, ronde vorm, op de hete borden. Leg er 6 halve spruitjes op. Snijd het vlees in mooie plakken van ongeveer 1½ cm dikte en arrangeer ze over de spruitjes. Schep de sjalottenmarmelade eromheen. Lepel de jus over het vlees en bestrooi met de uitgebakken spekblokjes. (Maak het extra feestelijk door te garneren met cranberrycompote.)

Irish koffiefantasie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	200	gr.
zachte roomboter	150	gr.
witte basterdsuiker	100	gr.
zout	2	gr.
vanillesuiker	2	gr.
bakringen 6cmø	10	stalen
gelatine	8	blaadjes
water	0,8	dl
suiker	300	gr.
whisky	0,8	dl
slagroom	8	dl
mokka extract (of 20 gr oploskoffie)	20	gr.
abrikozenjam	100	gr.
pure chocolade	200	gr.
witte chocolade	1	reep
mokka chocolade	1	reep
chocolade koffiebonen	10	
poedersuiker		

Zeef de bloem en zeef de basterdsuiker. Meng dit samen met het zout en vanillesuiker in een kom. Maak op kamertemperatuur zijnde, van de boter kleine stukjes en voeg deze bij het mengsel. Kneed alles snel tot een homogene bal. Strooi een laagje bloem op de werktafel en doe wat bloem aan de deegroller. Rol het deeg op een bakplaat met bakpapier of bakmat losjes uit tot een lap van ongeveer ½ cm dik. Druk de bakringen in het deeg en verwijder het overbodige deeg.(ringen gaan mee in de oven). Maak van het overige deeg weer een bal en rol die weer uit. Steek hier weer uit, koekjes met een ring van 3 cm Ø. Bak deze mee en serveer evt. bij de koffie. Verwarm de oven voor op 160°C. Zet de bakplaat in het midden van de oven en bak het zandgebak ongeveer 10 tot 15 minuten. Het gebak moet gaar en lichtbruin zijn. Haal de bakplaat uit de oven en laat 4 minuten afkoelen. Haal nu met behulp van een paletmes De ringen met het koekje van de bakplaat en laat verder afkoelen op een vlakke ondergrond. Laat de ringen zitten. Irish koffie: week de gelatine in koud water. Maak op laag vuur een siroopje van 0,8 dl water en 300 gr suiker. Voeg daarna de uitgeknepen gelatine toe en laat deze geheel smelten. Haal de massa van het vuur en voeg er nu de whisky en mokka extract bij en meng dit goed. Laat de massa afkoelen tot hij gaat hangen. (geleren) Klop de room stijf. Neem hiervan 2/3 en spatel dit onder het siroopmengsel. De rest van de room dient ter garnering. Bestrijk met een kwast de bodem van de ringen aan de binnenzijde met abrikozenjam en vul de ringen met het Irish koffie mengsel. Zet de ringen in de koeling en laat alles goed opstijven. Presentatie: Smelt de pure chocolade. Laat daarbij niet warmer worden dan 36°C. Schaaf krullen van de witte en de mokka chocolade. Haal de taartjes uit de koeling Plaats elk taartje op een koud bord en verwijder de ring. Smeer bovenop het taartje een laagje slagroom en laat een eetlepel warme chocolade half over het taartje en het bord lopen. Laat de chocolade uitharden. Garneer het bord verder af met de chocolade krullen van

witte en mokka chocolade, strooi er wat poedersuiker over heen, een toefje slagroom, en leg op elk taartje een chocolade koffieboon.