

2011 maart

Kookclub Barendrecht · Lente

AMUSE Luchtige crème van eendenlever met wolk van appelstroop en loempia met appel en gekonfijte sjalot

Luchtige crème van eendenlever met wolk van appelstroop en loempia met appel en gekonfijte sjalot

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rauwe eendenlever	250	gr.
gevogeltefond	1	dl
slagroom	1,5	dl
peper & zout		
gelatine	1	blok
water	0,5	dl
appelstroop	55	gr.
sjalotjes	2	
boter		
suiker		
rode port	1	dl
appels goudrenet	2	
loempiavellen	5	
eiwit		

Verwarm de fond tot kookpunt en voeg de in stukken gesneden en schoongemaakte eendenlever toe, haal pan van het vuur en pureer met de staafmixer. Breng op smaak en laat afkoelen. Klop slagroom iets verder dan yoghurt dikte en spatel dit door koude massa. Vul brede glaasjes met crème en zet ze koel weg. Week de gelatine in koud water. Verwarm water en stroop tot alles opgelost is. Zet hiervan 85 gr stroopwater in de diepvries en koel dit terug tot $\pm 1^{\circ}\text{C}$. Bewaar de rest van het stroopwater voor verdere bewerking. Als de massa koud is, verwarm dan deze rest van het stroopwater, knijp gelatine uit en los deze erin op. Klop dit stroop/gelatine mengsel op met de mixer en voeg geleidelijk de ijskoude stroop toe. Klop tot ± 8 maal oorspronkelijke hoeveelheid. Zet in de koeling. Snijd sjalot in ringen en fruit aan in een steek boter. Bestrooi dit met wat suiker en laat op laag vuur karameliseren. Blus af met port en laat zachtjes inkoken tot vocht verdampt is. Laat afkoelen. Schil de appels en snijd deze brunoise. Laat suiker in boter karameliseren tot lichtbruin, voeg de appelbrunoise toe en laat kort meebakken. Laat afkoelen. Halveer de loempiavellen, bestrijk ze met eiwit, beleg met appel en met wat van de gekonfijte sjalot. Rol de loempia vanuit 1 kant op, klap de zijanten naar binnen en rol nog een keer rond. Verwijder overmaat deeg. Bak de loempiaatjes in arachideolie van 180°C ong. 3 min en laat ze uitlekken op keukenpapier. Presentatie: Schep een lepel appelstroopwolk op de crème in het glaasje en leg de loempia ernaast. Eendenlevercrème en wolk dienen als dip voor de loempia.

Heilbot op een spiegel van rode biet en een gepocheerd ei in wilde spinazie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
frambozenazijn	1	dl
aceto balsamico	0,5	dl
honing	1	el
rode bietjes, gekookt	200	gr.
peper/zout		
citroensap (vers)		
grote spinaziebladeren (belgische)	30	
olijfolie		
kwarteleitjes	10	
heilbotfilets	10	x 80 gr
peper & zout		

Kook de aceto, frambozenazijn en honing in tot een siroop. Snijd de biet klein, pureer met de siroop van azijn/honing en passeer door fijne zeef. Breng op smaak met peper en zout en eventueel wat citroensap. Zet in de warmhoudkast. Blancheer de spinaziebladeren kort tot zij soepel zijn, schrik af in ijswater. Droog de spinazie en verwijder dikke stelen. Neem de flexpan met kleine vormen (3 cm). Spray deze in met olie. Bekleed in 10 vormen met 2 of 3 spinaziebladeren, tik hier een eitje in, kruid met iets bouillonpoeder en vouw de spinazie er voorzichtig over. Stoom de oven 5 min voor en plaats daarna de flexpan 2-3 min in de stoomoven. Droog de filets en strijk ruim in met olie. Neem een pan met antiaanbaklaag. Bak de filets en kruid met peper en zout. Presentatie: Maak een spiegel van de lauwwarme biet op een warm bord, leg er de gegrilde filet op. Leg het ei-pakketje op de filet.

Oestersoep met waterkers en wortel (voor 15 personen)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
uien	2	
knolselderij	250	gr.
roomboter	2	el
aardappels, kruimig	2	
droge witte wijn	2,5	dl
visbouillon	7	dl
halfvolle melk	5	dl
cayennepeper		
wortels	2	
oesters fine clair nr2	30	
waterkers	150	gr.
peper (witte) & zout		
gehakte bieslook	1	el
hongaarse paprikapoeder, mild		

Snijd de ui en knolselderij klein. Fruit deze in de roomboter. Snijd de aardappel in kleine stukjes. Voeg wijn, visbouillon en aardappelstukjes toe en laat 30 min garen tot alles zacht is. Pureer dan. Voeg hier de melk bij en breng op smaak met zout en peper en een klein snufje cayenne. Snijd de wortel in mooie julienne en blancheer 2½ min in licht gezouten kokend water. Haal de oesters uit de schelp, zeef het nat door een doek. Doe ze met het oesternat in een pan. Laat ze op matig vuur 3 á 4 min garen tot de randen van de oesters gaan omkrullen. Giet het gezeefde oesternat bij de soep en pureer met staafmixer. Neem van de waterkers alleen de blaadjes en voeg deze toe aan de soep en laat deze in 3 min garen. Breng soep verder op smaak met kippenbouillonpoeder. Let op; niet meer laten koken! Presentatie: Verdeel de warme oesters en de worteljulienne over de hete soepkoppen en voeg de warme soep toe. Bestrooi met bieslook en paprikapoeder. Uitserveren!

Kalfszwezerik met bloemkoolzalf, rösti en kalfsjus met cognac

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfszwezerik	800	gr.
kalfsfond	4	dl
rookspek	100	gr.
sjalotjes	2	
bloemkool (roosjes)	300	gr.
melk	75	gr.
zure room	50	gr.
room	2	dl
cognac	0,5	dl
peper/zout		
koude boter		
vastkokende aardappel	150	gr.
aardappelzetmeel	1	tl
zout		
olijfolie		
bloem		
boter/olijfolie		

Zet de kalfsfond op het vuur en laat de gespoelde zwezerik hierin 5 min blancheren. Haal ze eruit, ontvlies en ontvet de zwezeriken. Leg in een schaal en leg er gewicht op, laat afkoelen. Gebruik de fond voor de saus. Hak sjalot en rookspek en fruit aan. Voeg bloemkool, melk en zure room toe en laat op laag vuur garen tot zalf. Breng op smaak. Kook de kalfsfond en koksroom in tot 1 a 1½ dl, voeg de cognac toe en breng op smaak. Monteer af met koude boter. Schil de aardappel en schaaf in dunne plakjes. Snijd deze plakjes in fijne julienne. Niet spoelen! Meng met aardappelzetmeel en bak er in een tefalpan in wat olie en op een laag vuur 10 röstikoekjes van. Kruid rösti met zout. Snijd de zwezerik in 20 plakjes. Kruid ze en haal ze vlak voor het bakken door de bloem. Bak ze kort in een beetje boter/olijfolie mengsel knapperig. Presentatie: Schep wat bloemkoolzalf op een warm bord. Leg zwezerik er half tegen aan, steek er de rösti achter en nappeer met saus.

Sorbet van bloedsinaasappel voor 15 personen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloedsinaasappels	10	
fijne suiker	230	gr.
dextrose	50	gr.
pectine (bindmiddel)	4	gr.
water	1	dl
citroensap (vers)	2	el
cortina (emulgator)	5	gr.

Pers de sinaasappelen uit, je hebt 7½ dl nodig. Suiker, dextrose en pectine mengen. Verwarm het water, citroensap, suikermengsel met een beetje van de bloedsinaasappel jus tot het suikermengsel opgelost is. Meng dit met de rest van de jus en voeg dan de cortina toe. Draai tot een sorbet. ps. de kleur van het sap kan variëren van geel/oranje tot soms rood, afhankelijk van soort bloedsinaasappel.

HOOFDGERECHT Varkenslende met mosterdsaus, gevuld tomaatje en een radicchiostamppotje

Varkenlende met mosterdsaus, gevuld tomaatje en een radicchiostampotje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
varkenlende zonder vel en ruggengraat	800	gr.
boter		
peper/zout		
sjalotten	2	
tenen knoflook	2	
kalfsfond	5	dl
room	2	dl
mosterd, naar smaak		
peper en zout		
tomaten		
olijfolie		
paneermeel	65	gr.
ui	1	
ansjovisfilets (uitgelekt)	4	
peterselie	1	el
kappertjes	1	el
panco		
tuinbonen	250	gr.
melk		
aardappelen	300	gr.
tijmblaadjes	1	tl
teen knoflook	1	
krop radicchio	0,5	
peper & zout		

Maak de varkenlende droog en braad rondom bruin in boter. Kruid het vlees met peper en zout. Verwarm de oven op 120°C. Doe het vlees in een schaal, breng een kerntemperatuurmeter aan in het vlees en gaar het vlees tot kerntemperatuur van 60-64°C. Laat het vlees 15 min afgedekt rusten voor het aansnijden. Maak sjalot en knoflook schoon en snijd beide klein. Fruit in boter en blus af met fond. Laat op laag vuur reduceren tot 2 dl. Pureer de massa in een keukenmachine. Voeg room toe en laat alles verder inkoken tot ong. 2 dl. Breng saus op smaak met mosterd, peper en zout. Bind saus eventueel met mengsel van aardappelmeel en beetje water. Halveer de tomaten, schep de pitjes eruit, bestrooi ze met wat zout en laat ze 1 uur omgekeerd op keukenpapier uitlekken. Verhit 1 el olijfolie en bak hier het paneermeel goudbruin in. Snijd de ui klein en bak die even in olijfolie, voeg de fijngehakte ansjovis en 1 el gehakte peterselie toe en neem de pan van het vuur. Meng er nu de gespoelde en gehakte kappertjes door en het gebakken paneermeel. Vul de tomatenhelften, bestrooi met pancos en wat olijfolie en laat ze in een oven van 160°C goudbruin worden. Dop de tuinbonen nogmaals en kook ze in water met een flinke scheut melk en wat zout in ca 10 min gaar. Kook, apart hiervan, de aardappelen met de tijm en de fijn gehakte knoflook gaar.

Giet af en maak er een grove smeùige puree van met melk en olijfolie. Snijd de radicchio in vieren en snijd deze parten in smalle reepjes. Voeg de tuinbonen en radicchio toe aan de puree, verwarm en breng op smaak. Presentatie: Snijd het vlees in dunne plakjes. Lepel wat puree op een warm bord en leg er plakjes vlees tegenaan. Napeer de kotelet met saus en zet er het tomaatje naast.

DESSERT Baba met limoncello en limoenroom met rood fruit en mascarpone/vanille ijs

Baba met limoncello en limoenroom met rood fruit en mascarpone/ vanille ijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde gist	10	gr.
lauwe melk	4	el
patentbloem	35	gr.
suiker (poeder)	15	gr.
eieren	2	
boter (zachte)	80	gr.
zout	4	gr.
sinaasappelrasp	1	tl
water	5	dl
suiker	200	gr.
limoncello	1	dl
citroenrasp van 1 citroen		
bosvruchten (diepvries)	300	gr.
iets citroensap		
maïzena		
melk	7	dl
slagroom	1	dl
mascarpone	150	gr.
vanillestokjes	1,5	
eigeel	50	gr.
dextrose	50	gr.
cortina	4	gr.
limoen	1	
gepasteuriseerd eiwit	30	gr.
poedersuiker	30	gr.
witte rum	1	el

Baba's: Verwarm de oven voor op 200°C. Meng de gist met de melk en laat 10 min staan. Meng er dan 35 gr van de bloem door. Laat dit op een warme plek staan tot het schuimt. Smit de vormpjes van de kleinste flexpan in met de spuitbus met vetstof. Maak een beslag van het gistmengsel met bloem, suiker, zout, boter, eieren en de sinaasappelrasp. Vul de vormpjes tot de helft met beslag en dek af met alu-folie. Laat rijzen tot het beslag bijna verdubbeld is. Bak de baba's in 30 tot 35 min gaar, los ze en laat ze afkoelen op een rekje. Limoncellosiroop: Maak suikerstroop door water, suiker en citroenrasp aan de kook te brengen. Haal van het vuur, voeg de limoncello toe en laat snel afkoelen. Leg de baba's in de suikerstroop tot ze doortrokken zijn. Bewaar de siroop. Bosvruchten: Verwarm de ontdooide bosvruchten met de suiker en citroensap op matig vuur, bind iets met een papje van water met maïzena. Warm serveren! Mascarpone-vanilleijs: Splits de vanillestokjes, schrap het merg eruit en voeg beide toe aan de melk. Laat de melk met vanillestokjes, slagroom, mascarpone op laag vuur ½ uur trekken. Verwijder na afloop de vanillestokjes. Meng eigeel, suiker, dextrose en cortina tot een

papje. Voeg het warme melkmengsel hieraan toe en verwarm al roerende au bain marie tot 70°C. Af laten koelen en dan tot ijs draaien. Limoenroom: Rasp de limoen en pers ze uit. Klop het eiwit met de poedersuiker luchtig en klop de slagroom stijf. Roer de rum, het limoensap en rasp door de mascarpone. Spatel er dan voorzichtig eerst de slagroom door en daarna het luchtige eiwit. Presentatie: Doe de warme bosvruchten in een warm amuse glas. Snijd de baba net niet helemaal doormidden en leg ze geopend op een koud bord. Spuit er wat limoenroom op. Schep er een mooie bol mascarpone-vanille ijs bij en schenk hieromheen wat limoncellosiroop van de baba.