

# 2010 juni

Kookclub Barendrecht · Zomer

---

## Gegratineerde oesters met Noilly Prat

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
oesters	10	
ui	0.5	
dunne prei	0.5	
kleine venkelknol	0.5	
boter	1	steek
peper en zout		
visfond	3	dl
slagroom	2	dl
noilly prat	1	dl
maïzena	15	gr.
afkokende aardappelen	0.5	kg
eidooiers	50	gr.
geraspte parmezaanse kaas	80	gr.
blaadjes dille	10	

Oesters voorzichtig openbreken en het vocht opvangen. Zeef het vocht door een doek. Snipper de ui, snijd de prei in ringen en snijd de venkelknol fijn brunoise. Fruit de ui, preiringen en de venkel in een steek boter gaar zonder dat ze verkleuren. Breng op smaak met peper en zout. Kook de visfond samen met het oestervocht en de Noilly prat in tot de helft. Voeg de room toe, kook verder in tot de gewenste dikte en/of hoeveelheid. Bind eventueel verder met wat met water aangemaakte maïzena. Controleer de smaak. Maak wat stevige aardappelpuree om hierin de schelpen vast te kunnen zetten. Maak de saus kokend heet en doe er, van het vuur af, de oesters in. Houd deze hierin warm. Klop de eidooiers los en roer die, vlak voor het uitserveren voorzichtig door de saus. Maak de oesterschelpen warm en vul ze met de heet gemaakte groenten. Leg hierop de oesters, napper royaal saus en bestrooi ze met kaas. Gratineer de schelpen onder de salamander. Spuit een toefjes puree op middelste vakje van een warm 3-vakbord. Zet de schelpen vast in de puree en versier de oester met een dilleblaadje.

## Gerookte zalm op toast met honingsjalotjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine sjalotjes of 5 grote	10	
olie	1	el
balsamico azijn	2	el
bouillon	0.25	dl
honing	1	el
peper, zout		
vloeibare honing	2	tl
mosterd	1	el
dilleblaadjes	0.5	el
crème fraîche	2	el
schijven casinobrood	5	
kwarteleieren	10	
boter	40	gr.
gerookte zalm	200	gr.

Sjalotjes schillen en bij gebruik van grote sjalotten deze in de lengte door de wortelaanzet halveren. Bruin ze ca. 5 min in hete olie. Blus af met de balsamico azijn en voeg de bouillon en de honing toe. Laat de sjalotjes met deksel erop ca. 5 min zachtjes garen. Breng op smaak met zout en peper. Meng de honing, de mosterd, fijngehakte dille en de crème fraîche en breng op smaak met peper en zout. Steek 10 rondjes van Ø 5 cm uit het brood en rooster die goudbruin in een voorverwarmde oven van 200° C. Blijf erbij staan! Breek in een geoliede flexpan elk kwarteleitje tot een mooi spiegelei. Plaats de eitjes ca 8 min in een oven van 160° C. Controleer tussentijds, de dooier moet beslist zacht blijven. Strooi wat zout over het ei. Besmeer de toast dun met boter en plaats deze op kleine bordjes. Garneer het toastje met wat gerookte zalm, het kwartelspiegeleitje en iets van de saus. Leg er een honingsjalotje tegenaan.

## Gegrilde jacobsmossel op een bedje van zeekraal

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotje	1	
boter	1	steek
zeekraal	100	gram
middelgrote jacobsmosselen zonder koraal	10	
olie		
peper & zout		

Snipper het sjalotje en gaar het zachtjes in wat hete boter zonder dat het daarbij verkeurt. Spoel de zeekraal kort onder stromend koud water en laat uitlekken. Verwijder de harde eindjes. Voeg de schoongemaakte zeekraal toe en smoor ze even mee tot zij zacht zijn. Dep de jacobsmosselen droog en grill ze 30 sec. per zijde in een licht geoliede hete grillpan. Laat ze op de warmhoudplaat verder op temperatuur komen. Grill ze niet te lang en grill er niet teveel in een keer, ze verliezen anders hun smaak. De mosselen zijn goed indien ze enigszins stevig aanvoelen en de snede glad en opaal van kleur is. Verdeel de zeekraal over bovenzijde van de rechter vakjes van warme 3-vakborden. Kruid de mosselen met een weinig zout en peper en leg ze deels op en deels tegen de zeekraal aan.

**VOORGERECHT** Botervis met een macadamiatop, sinaasappel-Saffraangort en worteltjes met een balsamico van vijgen & dadels

---

## Botervis met een macadamiatop, sinaasappel-Saffraangort en worteltjes met een balsamico van vijgen & dadels

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
macadamianoten	50	gr.
pancomeel	40	gr.
zachte boter	60	gr.
zout		
kleine penen	20	
balsamico van vijgen & dadels (olive venlo)	1.5	dl
grote sjalot	1	
knoflook	1	teentje
sinaasappel	1	
visfond	1.5	dl
boter	20	gr.
saffraan	0.5	gr.
gort	75	gr.
peper		
chilipoeder		
slagroom	0.5	dl
olijfolie	1	dl
filets botervis à 75 gr	10	
dille	2	takjes
knoflookbol	1	

Rooster de noten kort in een droge koekenpan, hak ze zeer fijn en meng ze met het pancomeel. Roer de boter met een beetje zout schuimig en werk het door het notenmengsel. Rol het notendeeg tussen huishoudfolie uit tot 3 mm dikte en laat het in de vriezer opstijven. De wortelen schillen, op een korte maar gelijke lengte brengen, wat van het groen laten zitten en verder in model tourneren. In een beetje water met zout beetgaar koken. Kook de balsamico in tot bijna stroperig en rol er dan de gare worteltjes door. De sjalotjes en de knoflook schillen en fijnsnijden. Spoel 2 sinaasappelen heet af, en rasp er de schil van. Daarna de sinaasappels uitpersen en het sap opvangen. De visfond verhitten en in een andere pan de boter verhitten. Hierin de sjalotten, knoflook, saffraan, sinaasappelrasp en gort zachtjes fruiten. Afblussen met het sinaasappelsap en dit door de gort goed laten opnemen. Langzaam de hete visfond toevoegen en blijven roeren tot de gort gaar is in ca 15 min. Let op dat de gort niet te nat wordt. Breng de gort met zout, peper en een heel klein beetje chilipoeder op smaak. Sla de room lobbijg. Maak de gort warm en roer er vlak voor het uitserveren de lobbijg geslagen room door. De olie in een koekenpan verhitten. De vis met de dille en de in de dwarsrichting gehalveerde knoflookbol in de pan doen en de vis aan twee zijden kort aanbraden. Daarna kruiden met peper en zout. Leg de vis op een matje op een bakblik en de vis in voorverwarmde oven van 120°C in ca 10 min verder garen. Let op: de vis moet net gaar zijn, anders wordt zij droog. Snijd uit het notendeeg figuren in vorm gelijk aan de visfilets. Leg deze op de filets en gratineer de vis kort voor het opdienen onder de grill. Warm de worteltjes op in de balsamicosirop op. Leg in het midden van een groot verwarmd bord een moot vis en

plaats daar, boven en onder, een quenelles gort tegen aan. Leg dwars hierop aan weerszijde van de vis een worteltje zodat een kruis ontstaat. Verdun de siroop van de wortelen met wat balsamico en maak dit lauwwarm. Lepel een streep van deze saus rond het gerecht.

**SOEP** Mosterdschuimsoep met gerookte heilbot

---

### Mosterdschuimsoep met gerookte heilbot

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	4	
kruimige aardappelen	200	gr.
olijfolie	4	el
droge witte wijn	2	dl
groentebouillon	6	dl
room	4	dl
melk	2	dl
zoete mosterd	4	el
zout		
peper		
citroensap		
dille	5	takjes
plakjes gerookte heilbot	200	gr.
volle melk	2	dl

Schil de sjalotten en de aardappelen. Snijd beide in kleine stukken. Verhit de olijfolie in een pan en bak de sjalotjes glazig. Voeg daarna de aardappelen toe en laat deze drie min. meegaren. Voeg dan de wijn toe en laat tot de helft inkoken. Voeg de bouillon, room en de melk toe en breng aan de kook. Laat de soep op een middelhoog vuur 15 min. koken. Pureer de soep met de staafmixer fijn en druk deze door een zeef. Breng op smaak met peper en zout. Breng de soep op smaak met mosterd. De mosterd mag niet overheersen. Verrijk de soep eventueel met een weinig citroensap. Schuim de soep, vlak voor het opdienen, op met de staafmixer. De 10 mooiste blaadjes dille achterhouden voor de garnering, de rest fijn hakken. Snijd de heilbot in 20 lange stroken en vorm hiervan roosjes. Meng en verhit de melk met de wijn en maak er met de staafmixer een stevig schuim van. Verdeel de soep over hete diepe borden. Strooi hierover de fijngehakte dille. Zet de roosjes voorzichtig in de soep en lepel hierover het melk/wijnschuim. Garneren af met een blaadje dille.

**Eendenborst met groene pepersaus, gebakken appel en ratte-aardappel**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine eendenborsten (cannettes)	4	ca 800 gr
zout en peper		
appelen (granny smith)	4	
eendenvet	2	el
poedersuiker	1	tl
ratte aardappelen	0.75	kg
tijm	2	takjes
laurier	1	blok
sjalotjes	5	
slagroom	5	dl
gevogeltebouillon	1	l
groene pepers op sap	1	el
zout & peper		

Snijd de borsten bij en snijd dan de velzijde in een ruitjes patroon tot op het vlees in. Kruid deze zijde met wat zout en het geheel met peper. Braad de borstjes stevig aan op de velzijde in een hete droge pan, giet het vet af. Bewaar wat van het vet. Schroei vervolgens de vlees zijde in max. 2 min. dicht. Plaats ze op een flexmatje en zet zolang weg. Was de appelen (niet schillen), steek het klokkenhuis eruit en snijd elke appel in 12 tot 13 langwerpige partjes. Bak de appelpartjes in heet eendenvet en kruid ze met poedersuiker. Borstel de aardappelen (niet schillen), snijd ze in partjes in grootte en aantal gelijk aan die van de appelen. Haal de partjes door het eendenvet, doe ze in een braadslede en kruid ze met tijm, laurier en wat zout. Bak de partjes in ca 20 tot 25 min in een voorverwarmde oven van 180°C gaar. Giet het overtollige vet uit de pan en kleur de fijngehakte sjalotjes in het achtergebleven vet. Voeg de bouillon toe en kook in tot de helft. Zeef de saus en doe er dan de room en de groene pepers bij. Kook de saus verder tot de gewenste dikte in. Breng op smaak met zout en peper. Hussel de aardappel- en appelpartjes voorzichtig door elkaar. Maak er 10 hoopjes van en plaats die op een flexmatje. Verwarm de oven voor op 250°C en plaats de partjes en het matje met de borstjes ca 10 min in de oven. Laat de borstjes nog ca 10 min rusten alvorens deze te trancheren. Plaats het hoopje aardappel- en appelpartjes op warme borden. Leg er de getrancheerde borsten naast en nappeer die royaal met saus.

**HOOFDGERECHT** Lamsfilet onder een groene kruidenkorst, muntsaus, rozemarijnaardappels, doperwtengelei op een plakje rode biet

---

## Lamsfilet met groene kruidenkorst, muntsaus, rozemarijn aardappels, doperwtengelei

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
water	4	dl
zout		snufje
diepvries doperwten	200	gr.
boter	20	gr.
kleine sjalot	2	
fijngehakte dragon	3	el
room	3	el
gelatine	4	blok
peper		
olijfolie	1	dl
citroensap	0.75	dl
gedroogde tijm	2	tl
rode geplette peperkorrels	1	tl
lamsfilet	750	gr.
olie		
rozemarijnnaalden	1	el
tijmblaadjes	0.5	el
salie	4	blok
knoflook	4	teentjes
broodkruim	50	gr.
honing	2	el
grove mosterd	2	el
grote vastkokende aardappelen	6	
muntblaadjes	30	gr.
groene peper	0.75	
sjalot	2	
limoensap	4	el
visfond	1	el
sinaasappelsap	1	el
arachideolie	2	el
gekookte rode bieten	2	

Breng het water aan de kook met een snufje zout en kook de doperwten gaar. Giet af en vang het kookvocht op. Verwarm de boter in een steelpan en fruit de gesnipperde sjalot. Roer de doperwten, dragon en de room erdoor, en smoor alles 4 min. Meet het kookvocht af en vul het eventueel met water aan tot 1½ dl. Verwarm het kookvocht in een pan. Haal van het vuur, en voeg de uitgeknepen gelatine toe. Doe het doperwtenmengsel met het kookvocht in een blender. Druk de puree door een zeef. Breng op smaak met peper en zout. Doe de puree in een platte glazen bak en laat 'm minstens 1 uur in de koelkast opstijven. De olie, citroensap,

tijm en peperkorrels met elkaar vermengen. Bestrijk de lamsfilet met de marinade of leg het vlees erin en laat het een half uur intrekken. De filet in een hete pan met weinig olie aan beide zijden aanbraden. Daarna peper en zout toevoegen. De filet uit de pan nemen en op een matje leggen. Hak de kruiden fijn. Pel en snipper de knoflook. Meng de kruiden en knoflook met het broodkruim, de honing en de mosterd en de olie tot een smeùige massa. Verdeel de massa over de bovenzijde van filets en zet, vlak voor het opdienen, het vlees ca. 7 min. in een voorverwarmde oven van 175°C. Kleur daarna de korst even met de brander. Aardappelen goed schoonborstelen en met een appelboor uit de breedte van de aardappel 30 rolletjes steken en deze in gezouten water in ca 10 tot 15 min net gaarkoken. Bak, vlak voor het opdienen, de aardappelrolletjes in hete olie bruin, strooi er de fijngehakte rozemarijn over, nog even laten garen en breng ze verder met peper en zout op smaak. Blender de munt heel fijn. De zaadlijsten van de peper verwijderen. De peper zo fijn mogelijk snijden. De ui heel fijn snipperen en even in wat olie fruiten zonder dat zij verkleurd. De munt, peper, ui, limoensap, visfond, sinaasappelsap en olie mixen. Peper en zout naar smaak toevoegen. Licht verwarmen op de warmplaat. Snijd de rode biet in 10 mooie ca 4 mm dikke rondjes. Maak een verticale presentatie. Leg daartoe de rozemarijnaardappelstaafjes op een groot warm bord naast elkaar en leg het lamsfilet daar tegenaan. Lepel vervolgens een streep muntsaus tegen het vlees aan. Steek cilindertjes in doorsnede gelijk aan de biet uit de doperwtengelei. Leg vlak voor het opdienen een rondje rode biet op het bord, voor de saus, en plaats daarop het doperwtengelei-cilindertje.

## Gegratineerd plakje geitenkaas met dadelsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dadels	80	gr.
honing	30	gr.
witte wijn	5	el
rode port	5	el
geitenkaas ø 4 cm met halfharde korst (bv van soignon)	125	gr.

Verwijder de pitten uit de dadels. Houd 5 dadels achter voor de garnering. Breng de rest samen met de honing rode port en witte wijn aan de kook. Laat het geheel tot 2/3 inkoken. Draai de massa glad in de blender. Snijd plakken van ca 6 mm dikte uit de geitenkaas en gratineer ze onder de voorverwarmde salamander, grill of mbv een gasbrander. Plaats ze op een van de vakken van een 3-vakbordjes en garneer af met de saus. Geef er een gehalveerde adel bij.

## Bolletje geitenkaas met rode biet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gekookte rode biet	1	
zachte geitenkaas	250	gr.
honing	2	el
zout- peper		
walnotenolie	1	el
olijfolie	0.5	dl
sap van rode biet		
rode wijnazijn	1	tl

Snijd de rode biet in 10 mooie kleine ronde plakjes. Meng de geitenkaas met honing, zout en peper. Maak een vinaigrette van notenolie, olijfolie, sap van rode biet, wijnazijn, peper en zout. Maak een klein spiegeltje van de vinaigrette op een van de vakken van een 3-vakbordjes. Doe kaasmassa in spuitzak met grof spuitmondje en spuit hierop mooie rozet. Versier het rozet met een plakje rode biet.

## Gegrilde mozzarellacané met een strikje van Tête de moine

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sneetjes witbrood	5	
mozzarella	250	gr.
pomodori tomaten	2	
peper-zout		
blaadjes basilicum		
tête de moine	100	gr.

Snijd van de tomaten 10 dunne schijfjes, kruid deze met peper en zout en zet weg. Steek rondjes ter grootte van de tomatenschijfjes uit het brood en laat deze in oven van 95°C, kort voor het uitserveren, langzaam roosteren. Beleg deze rondjes met een schijfje tomaat en een rondje mozzarellakaas en plaats ze onder de grill of salamander. Decoreer verder met gehakte basilicum. Plaats canapés een van de vakken van een 3-vakbordjes. Snijd met de girolle mooie reepjes van de Tête de Moine, maak hier een strikje van en garneer hiermee af.

**DESSERT** Warm chocoladecakeje met vlierbessensorbet met een strikje

---

## Warm chocoladecakeje met vlierbessensorbet met een strikje