

# 2011 oktober

Kookclub Barendrecht · Herfst

---

**AMUSE** SINT-JACOBSVRUCHT MET KNOLSELDERIJ

---

## Sint-jacobsvrucht met knolselderij

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij	300	gr.
boter	1/2	el
honing	2	el
wittewijnazijn	1	el
saffaan		mespunt
peper		
zout		
middelgrote sintjacobsvruchten zonder koraal	10	st
olijfolie		
rozemarijn	1	takje
mooie selderijblaadjes	10	st

Maak knolselderij schoon en snijd deze in een fijne julienne. Laat de knolselderij ca 10 min stoven in de boter met de honing, de azijn en de saffraan tot het vocht is opgenomen. Breng op smaak met peper en zout. Frituur de selderijblaadjes een minuutje in olie van 180 C. Bak de sint-jacobsvruchten aan elke kant in een beetje olijfolie kort aan, kruid met peper en zout en laat ze nog even doorgaren op alu folie op de warmhoudplaat. Hak rozemarijnnaalden fijn. Frituur de selderijblaadjes kort. Presentatie: Neem een klein warm bordje maak een bedje van knolselderij. Leg hierop een sint-jacobsvrucht en garneer af met wat gehakte rozemarijn en een gefrituurd selderijblaadje.

**VISGERECHT** ZEEBAARS MET EEN QUENELLE VAN POMPOENPUREE EN OVERGOTEN MET  
WATERKERSSAUS

---

## Zeebaars met quenelle van pompoenpuree en waterkerssaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rijpe peren	5	st
water	2	dl
citroensap	1	el
zwarte peper		
pompoen (muscat de provence)	300	gr.
afkokende aardappelen	100	gr.
ui	80	gr.
wortel	1	st
grapefruit	1/2	st
grapefruit sap	3	el
foelie	1	blok
preiwit	200	gr.
boter		steek
waterkers	1 1/2	bundel
kruimige aardappelen	50	gr.
kookvocht van de pompoenpuree		dl
zeebaarsfilet zonder vel	10	st à 80 gr
zeezout		
peper		

Schil de peren en verwijder het klokhuis. Snijd de peren in twee gelijke delen. Stoof de peren in het water met een beetje citroensap tot ze gaar zijn. Haal de peren uit de pan. Maak er voor het uitserveren een waaier van en bestrooi met een beetje zwarte peper. Pompoenpuree: Maak pompoen schoon en snijd klein. Schil de aardappelen en snijd klein. Snipper de ui. Schil wortel en snijd klieven. Trek de zeste van de gewassen grapefruit en pers dan de grapefruit uit. Stoof de ui in een beetje boter tot deze zacht is. Doe de pompoen, de aardappel en de klein gesneden wortel erbij. Kruid ze met peper, zout en de foelie. Doe er het grapefruitsap en de zeste bij. Vul de pan verder tot de helft van de massa aan met water. Laat de pan afgedekt ca 20 min garen. Giet af, bewaar kookvocht en zet weg. Gebruik het vocht voor de waterkerssaus. Pureer de massa en controleer de smaak. Waterkerssaus: Snij de ui en de prei klein. Laat alles in een beetje boter stoven zonder te kleuren. Schil de aardappelen en snijd ze in blokjes. Was de waterkers. Reserveer 10 takjes waterkers voor garnering. Verwijder de steeltjes in één draaiende beweging uit de bundel. Bewaar de blaadjes. Hak de steeltjes en voeg ze bij het ui-preimengsel. Doe er een klein beetje pompoenkookvocht bij en laat alles zachtjes garen. Zeef de massa en mix dit samen met de blaadjes van de waterkers. Gebruik het gezeefde vocht om de saus te verdunnen. De saus moet een dikte hebben als gebonden soep. Druk de saus door een grove zeef en breng op smaak met peper en zout. Controleer de zeebaarsfilet op achtergebleven graten en kruid de filets dan met zeezout en peper. Leg ze naast elkaar in een ingevette gaatjespan en stoom de vis op 85° C in ca 5 min gaar. Presentatie: Maak quenelles van pompoenpuree en leg er het stukje vis bij. Giet een beetje waterkerssaus over de vis en giet de rest er royaal naast. Garneer verder met takje waterkers en een waaiertje van gestoofde peer.

## Scholfilet met witloof en sabayon van witbier

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine scholfiletjes (a 70 gram)	10	st
peper en zout		
eiwitten (70 gr)	2	st
fijn paneermeel	100	gr.
stuikjes witloof	6	st
bieslook	4	el
boter		steek
suiker	2	tl
eierdooiers (50 gr)	2	st
witbier	1	dl
gementerpoeder		snuf
citroensap	1/2	el
poedersuiker		
sprietten bieslook	20	st

Snijd scholfilets in gelijke stukken en verwijder het vet. Kruid de scholfilets licht met peper en zout en rol ze strak op met de velzijde aan de binnenkant. Haal ze door het eiwit en vervolgens door het paneermeel. Maak de witloof schoon, verwijder de bittere kern en snijd de groente verder julienne. Hak de bieslook klein. Bak de witloof kort voor het uitserveren in een beetje boter samen met de gehakte bieslook krokant. Breng op smaak met peper en zout en een beetje suiker. Verwarm eierdooiers, het witbier, 'n snufje gementerpoeder en naar smaak citroensap al kloppende, au bain marie, totdat zij verdikt en schuimig is. Let op mag niet warmer worden dan 80 C. Breng de sabayon op smaak met peper en zout. Bak voor het uitserveren de bieslook sprietten kort in een beetje boter. Frituur de visrolletjes vlak voor het uitserveren in 3 min gaar in olie van 180° C (beslist niet warmer!). Presentatie: Maak een bergje witloof in het midden van een warm bord. Leg hierop een visrolletje. Giet er een beetje sabayon om heen en garneer af met gebakken bieslooksprietten.

**HOOFDGERECHT** GEBAKKEN ZWEZERIK MET EEN SAUS VAN CHAMPAGNE EN LIMBURGSE KAAS  
OP EEN TORENTJE VAN GROENTEN

---

## Gebakken zwezerik met saus van champagne en Limburgse kaas op torentje van groenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfszwezerik van het hart	800	gr.
kruimige aardappelen	500	gr.
boter		
nootmuskaat		
melk		
zout en peper		
bieslook	2	el
knoflook	1	teentje
gemengde champignons (wit en kastanje)	200	gr.
courgette	1/2	st
wortel	1	st
raapje	1	st
olijfolie en boter		
champagneazijn		
champagne	2	dl
bruine kalfsfond	4	dl
zachte limburgse kaas	1/2	st
koude boter	50	gr.
wortelen	2	st

Leg de zwezeriken 24 uur in koud water. Blancheer ze gedurende ca 10 minuten in gezouten water. Laat ze uitlekken, verwijder het vel en het vet. Leg ze in een droge doek tussen 2 verzwaarde borden koel weg. Kook de aardappelen in de schil, laat enigszins afkoelen en ontvel ze. Maak er vervolgens met de overige ingrediënten een stevige klassieke aardappelpuree van. Hak de bieslook en de knoflook fijn. Bak het champignonmengsel met de knoflook in een beetje olijfolie tot zij vocht gaat verliezen. Kruid het met peper, zout en fijn gehakte bieslook. Laat, vlakvoor het uitserveren, het mengsel in een zeef uitlekken!! Maak de courgette, de wortelen en de rapen schoon en snijd ze julienne. Stoof de groetenjulienne in boter en wat water beetgaar. Breng op smaak met peper en zout. Snijd de zwezerik in 10 even grote plakjes. Doe wat olijfolie en een beetje boter in de pan en bak de zwezerikplakjes gaar. Kruid ze aan beiden kanten met zout en peper. Haal ze uit de pan en zet warm weg. Deglaceer de pan op het vuur met de champagneazijn, de champagne en de bruine kalfsfond. Breng aan de kook en laat zachtjes een beetje inkoken. Ontdoe de kaas van de korst en voeg naar smaak en dikte kaas bij de saus. Monteer de saus op met de koude boter en breng verder op smaak met peper en zout. Snijd de wortelen met een dunschiller of snijmachine in de lengte in dunne lange schijven. Deel ze in de lengte doormidden Frituur deze vlak voor het uitserveren kort tot ze gaar maar nog licht oranje zijn. Presentatie: Vul een hoge ring in het midden van een warm bord met een laagje aardappelpuree, een laagje groenten en een laagje champignons. Neem de ring weg en leg er het zwezerikplakje op. Schep er wat saus rondom heen en garneer af met gefrituurde wortel. Bestrooi de gefrituurde wortelreep met een beetje zout.

**Meloensorbet met een Kaaps kruisbesje**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	3	dl
fijne suiker	100	gr.
galia meloen	800	gr schoon
citroen	1	st
waldmeistersiroop	1 1/2	dl
meloenlikeur		
kaapse kruisbessen	10	st

Maak een suikersiroop van het water en de suiker. Maak de meloen schoon en snijd het vruchtvlees klein. Doe de meloenstukjes bij de suikersiroop en blender alles fijn. Druk de massa door een zeef en breng op smaak met citroensap en waldmeistersiroop. Draai er in de sorbetiere een gladde sorbet van. Presentatie: Doe twee kleine sorbetbolletjes in voorgekoelde coupes. Geef er een scheut meloenlikeur bij en garneer af met een kaaps kruisbesje.

**HOOFDGERECHT** GEGRILDE KONIJNENMEDAILLONS EN GEBAKKEN SLAKKEN OP TABOULEH MET  
EEN SAUS VAN DUVELBIER

---

## Gegrilde konijnenmedaillons en gebakken slakken op tabouleh met saus van Duvelbier

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
konijnenfilets van vliessen ontdaan (totaal ca 1 kg)	6	st
verse tijm	1	el
arachideolie	2	dl
peper		
zout		
champignons	25	gr.
artisjokharten	25	gr.
sjalot	20	gr.
boter		
slakken "petits gris de namur" in hun kookvocht	30	st
zeezout		
duvel	0,5	dl
vleestomaat	100	gr.
dille	1	el
rode paprika	1	st
lente-ui	50	gr.
wortelen	100	gr.
haricots vert	100	gr.
gevogeltefond	1/2	l
grove couscous/tabouleh	150	gr.
kookvocht van slakken	1,6	dl

Snij de konijnenfilets in medaillons, vijf per filet. Rits de tijmblaadjes van de takjes en meng deze met de arachideolie. Kruid de medaillons met peper en zout en marineer ze minstens 1 uur in de olie. Snijd de champignons, de artisjokharten brunoise van 0,8 cm. Hak de sjalot fijn. Zeef de slakken uit het kookvocht. Bewaar het vocht. Laat boter in een pan smelten en kleur er de slakken in. Breng de slakken op smaak met peper en zeezout. Haal de slakken uit de pan. Doe de champignons, de artisjok en de fijn gehakte sjalotjes bij het braadvocht. Laat alles 2 tot 3 min doorstoven. Brus af met de Duvel, voeg de helft van het kookvocht van de slakken. Laat licht inkoken. Ontvel en ontpit de tomaten. Snijd de tomaten brunoise en voeg dit samen met de fijn gehakte dille toe aan de saus. Breng de saus op smaak met peper en zout. Ontvel met de dunschiller de rode paprika snijd deze brunoise. Snijd lente-ui zeer fijn. Tabouleh: Maak wortel en haricots vert schoon en snijd ook deze brunoise. Kook de groenten, elke soort, apart in de gevogeltefond beetgaar. Zet de helft van de paprika apart voor de garnering. Bereid de tabouleh in de gevogeltefond en de rest van het kookvocht van de slakken conform aanwijzingen op het pak. Meng de tabouleh met de groenten en kruid met peper en zout. Verwarm de tabouleh voor het uitserveren even in de stoomoven. Rooster de konijnen filets aan beiden kanten in een hete grillpan kort en gaar. Schik ze op een ovenplaat en warm ze vlak voor het uitserveren in 3 min op in een voorverwarmde oven van 180° C. Presentatie: Maak uit het midden van een groot warm bord een streep van de tabouleh, schik daarop de

slakken. Leg de medaillons er naast en napeer het vlees royaal met saus. Garneer af met paprika brunoise, peterselie en dille.

## DESSERT APPELFLAP MET BAILEYSROOM EN KANEELIJS

### Appelflap met Baileysroom en kaneelijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
boter	30	gr.
suiker	30	gr.
bloem	60	gr.
grote appelen jonagold	3	st
acaciahoning	3	el
vanillesuiker	1	zakje
gehakte noten (hazelnoot/amandel enz)	70	gr.
brickdeeg	5	velletjes
bruine suiker	1 1/2	el
room	1	dl
baileys		scheut
bruine basterdsuiker	200	gr.
griekse yoghurt	600	gr.
kaneelpoeder		
slagroom	3	dl

Meng boter, suiker en bloem tot een zanderige massa. Strooi de massa uit op bakpapier. Bak in een warme oven van 160° C tot de kruimeltjes bruin kleuren. Laat afkoelen. Schil de appelen en snij ze in blokjes van ongeveer 1 cm. Bak de appelblokjes in boter een beetje zacht, voeg de honing en de vanillesuiker toe. Laat een beetje karamelliseren. Voeg er de gehakte nootjes bij en laat afkoelen. Neem 5 velletjes brickdeeg snijd doormidden. Bestrijk de velletjes met gesmolten boter, strooi er wat bruine suiker op. Leg uit het midden appelmengsel klap dicht gelijk aan een loempiaatje. Bak ze in ca 10 min in een voorverwarmde oven van 180° C licht bruin. Klop de room half vloeibaar op met naar smaak een beetje suiker en doe er op het eind een flinke scheut Baileys bij. Kaneelijs: Roer de yoghurt met de basterdsuiker en de vanillesuiker tot alles is opgelost. Proef de zoetheid af en kruid de massa naar smaak met kaneelpoeder. Klop de slagroom lobbige en spatel door de yoghurt. Draai ijs van het mengsel in de ijsmachine. Presentatie: Snijd appelflapje schuin doormidden. Leg appelflapje uit het midden van een bord. Geef er Baileysroom bij en een bolletje kaneelijs. Garneer af kruimels.