

2012 april

Kookclub Barendrecht · Lente

AMUSE Antipasti trio; Carpaccio, Glaasje tomatenjelly, mozzarellamousse en basilicumpesto, Focaccia

Carpaccio

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
runder zij lende	150	gram
olijfolie extra vierge	50	cc
balsamico azijn	10	cc
maille mosterd	15	gram
zout en peper		
rucola	50	gram
grana pardano	20	gram

Snijdt het vlees in 6 zeer dunne lapjes. Leg een lapje vlees tussen twee stukken plastic folie en klop het heel zacht en gelijkmatig uit tot een zeer dun lapje. Druk met een steker daar twee lapjes uit van ca 4 cm doorsnede. Zet koud weg. De olijfolie en de Balsamico door elkaar mengen, de mosterd toevoegen, goed doorroeren, eventueel afsmaken met peper en zout. Was de sla en droog ze in de centrifuge, pluk de sla van de stelen, gooi de stelen weg. Rasp de kaas grof. Leg de plakjes vlees uit en besprenkel deze met een paar druppels dressing. Leg hier bovenop 4 stukjes Rucola, en garneer af met een snuf geraspte kaas. Rol het plakje vlees stevig op en snijdt het schuin door. Presenteer dit op een amuse bordje met enkele druppels dressing.

Focaccia

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
00 bloem	250	gram
lauw water	150	ml
zout	5	gr.
olijfolie	2	el
gedroogde gist	1	zakje
verse rozemarijn		
zeezout, grof zout		

Los de gist op in het water. Zeef de bloem en doe het een beslagkom, samen met het water, het zout en de olijfolie. Meng goed. Kneed alles op een bestoven werkblad goed door elkaar (minimaal 10 minuten). Laat het deeg afgedekt op een warme plek een half uur rijzen. Kneed het deeg flink door en verdeel het over een bakplaat (in een brede reep). Laat onder een vochtige theedoek op een warme plek nog een half uur rijzen. Verwijder de doek en maak met uw vingers kleine kuiltjes in het deeg (mogen vrij diep zijn). Besprenkel met olie en bestrooi royaal met zeezout en rozemarijn. Besprenkel licht met water en bak op 200° C voor ongeveer 20 minuten. Snijd de focaccia in reepjes. Leg per persoon één reepje naast de carpaccio.

Tomatenjelly

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gelatine	2	blaadjes
rijpe tomaten	1	kg
snufje zout en peper		

Week alle gelatine in koud water. Ontpit de tomaten, druk ze door een zeef en bewaar het vocht. Verwarm het tomatennat en los hierin de uitgeknepen gelatine op. Breng op smaak met zout en peper. Vul amuseglaasjes tot een derde met de tomatenjelly. Zet koel weg.

Mozzarellamousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groentebouillon	300	ml
mozzarella	100	gram
volle melk	50	ml
room	100	ml
gelatine	1	¼ blaadje
snufje zout		

Kook in een pan de bouillon tot de helft in. Doe de mozzarella en de melk erbij. Laat het mengsel afkoelen, pureer het en zeef het. Klop de room. Verwarm het mengsel opnieuw, voeg de rest van de gelatine toe en daarna de geslagen room. Voeg naar smaak een snufje zout toe. Giet het mengsel op de afgekoelde tomatenjelly en zet koel weg.

Pesto

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pijnboompitten	2	el
basilicum	2	flinke handen
parmezaan, geraspt	2	el
pecorino, geraspt	2	el
knoflook	1	teen
olijfolie extra vergine		

Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan. Mix ze met de basilicum (houd een paar blaadjes achter om te garneren), de parmezaan, de pecorino en de knoflook. Voeg tijdens het mixen een scheutje olijfolie toe. Schep 1 lepel pesto in elk glaasje en decoreer met een blaadje basilicum. Plaats het glaasje bij de andere amuses.

Pastadeeg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
00 bloem	250	gr.
fijne semoulina	75	gr.
eieren	3	stuks
snuf zout		
olijfolie	30	cc

Zeef het meel met het zout en maak op er op het aanrecht een hoopje van. Maak in het midden een kuiltje en breek hierin de eieren. Giet de olijfolie erbij en roer het geheel met je vingers of een vork los. Neem tijdens het kloppen elke keer een beetje meel van de wand mee. Blijf zolang kneden totdat er een homogeen deeg ontstaat. Dit duurt ongeveer 10 minuten. Als het deeg te nat blijft voeg je nog wat meel toe. Rol een bal van het deeg en laat het 10 minuten rusten gewikkeld in huishoudfolie.

Vulling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
parelhoenfilet	200	gr.
ei	1	stuks
ricotta	2	el
knoflook	0.25	teentje
fijngehakte kervel	2	el
sjalot	1	stuks
eekhoorntjesbrood	100	gr.
parmezaan	4	el

Snijd de filet in kleine stukjes en draai vervolgens in de keukenmachine fijn met het ei en de knoflook. Voeg de ricotta en de fijngehakte kervel toe. Hak de paddenstoelen fijn (zonder de stelen) en snipper de sjalot. Bak ze in olijfolie op een matig vuur tot al het vocht is verdampt. Meng de farce met de paddenstoelen en de parmezaan en breng op smaak met zout en peper.

Ravioli

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pastadeeg		
vulling		
meel om te bestuiven		
ei	1	stuks

Verdeel de bol deeg in 3 á 4 stukken. Rol elk stuk op een met bloem bestoven blad uit met de deegroller. Haal het vervolgens door de pastamachine, begin met de hoogste stand. Vouw het dubbel, draai het een kwart slag, en voer het nog een keer door. Herhaal nog een paar maal. Zet de machine vervolgens telkens een tandje kleiner tot de laatste of één na laatste stand (nu het deeg niet meer vouwen). Als het deeg tussendoor gaat plakken licht bestuiven met meel. Neem een lap deeg, leg er op regelmatige afstanden (+/-5cm) een klein bergje vulling op (bewaars de rest van het deeg zo lang onder een vochtige theedoek). Bestrijk het deeg tussen de vulling met dorure (water en eigeel) en vouw de andere helft deeg over de vulling. Druk het deeg om de vulling heen goed aan. Steek er met een ronde raviolisteker ravioli uit of snijd met een pastaroller vierkante stukken. Maak 2 á 3 ravioli's per persoon. Kook de ravioli vlak voor het serveren in goed gezouten water tot ze boven komen drijven. Kook ze hierna nog 1 minuut zodat de vulling ook gaar is.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kippenfond	3	dl
witte wijn	1	dl
knoflook	0.5	teentje
rozemarijn	1	klein takje
room	3	dl
truffeltapenade	25	gr.

Kook de fond met de wijn, knoflook en de rozemarijn in tot 1/3. Haal het takje rozemarijn en de knoflook uit de pan. Voeg de room toe en laat de saus ca. 5 min. zachtjes sudderen. Neem de pan van het vuur, voeg nu de truffeltapenade toe. Breng de saus op smaak. Verdeel de ravioli over voorverwarmde borden. Verdeel er een beetje saus over en garneer eventueel af met een krul parmezaan.

VISGERECHT Pesce al sale, zeebaars in zoutkorst met geblancheerde groenten en romige kervelsaus

Zeebaars in zoutkorst

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeebaarzen van 1 kilo	2	stuks
citroenen in plakjes	2	stuks
venkel in plakjes	1	grote
grof zeezout	6	kilo
eiwitten	6	stuks
rozemarijn	10	takjes

De vissen afspoelen, droogdeppen, de buikholtte vullen met de plakjes citroen en venkel. De takjes rozemarijn afritsen en zeer fijn snijden. Het zout vermengen met de losgeklopte eiwitten en de rozemarijn. In een lage 1/1 gastronom bak een laagje zout uitspreiden, goed aandrukken, de vissen erop leggen. De rest van het zout verdelen over de vis, zij moeten geheel bedekt zijn, goed aandrukken, eventueel extra zout toevoegen. De oven voorverwarmen op 180 graden, baktijd ca 40 minuten, kerntemperatuur in het dikste gedeelte prikken en bakken tot kerntemperatuur 58 graden. De vis uit de oven halen en 5 minuten laten rusten, met hamer of achterkant hakbijl de zoutkorst voorzichtig breken, (tip) Vraag hulp om de vissen gelijktijdig uit de zoutkorst te halen ivm de opmaak van de borden. Zet warm weg.

Kervelsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsfond	4.5	dl
visfond	4.5	dl
droge witte wijn	1.5	dl
kookroom	2.5	dl
eierdooiers	8	stuks
kervel	1	bos

De fonds, wijn en room voor 2/3 inkoken. De vloeistof af laten koelen. Bosje kervel plukken en fijn snijden. 12 mooie stukjes apart houden voor de garnering. De eierdooiers loskloppen en de koude vloeistof voor 3/4 er doorheen roeren. De saus al roerend, au bain-marie opwarmen, mag zeer beslist niet koken, op smaak maken met peper en zout, afhankelijk van de dikte van de saus vocht toevoegen. Vlak voor het uitserveren 40 gram fijn gesneden kervel door de saus roeren.

Groenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pastinaak	250	gram
bospeen	250	gram
prei	250	gram
boter	75	gram

Maak de groenten schoon en snijd dit in een fijne julienne met een lengte van 4 cm. Blancheer de groenten per soort ivm de gaarheid, spoel koud in ijswater, laat in een zeef uitlekken. Vlak voor het opdienen de groenten in de boter smoren tot het warm is. Zet vierkante borden warm. Schep een spiegeltje warme saus in het midden van het bord, aan de rand van de saus een schepje groenten, plaats daarop de zeebaars. Maak af met een takje kervel.

TUSSENGERECHT Frisse citrus sorbet met limoncello en munt

Citrus sorbet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
citroenen	6	stuks
limoen	1	stuks
suiker	300	gr.
water	4	dl
gelatineblaadjes	2	kleine
muntblaadjes	12	stuks
prosecco		
limoncello		

Pers de citroenen en limoen uit. Los op het vuur de suiker in het water op. Haal de pan van het vuur af, laat even afkoelen, los er dan de voorgeweekte en uitgeknepen gelatine in op. Voeg het citroensap toe. Laat het mengsel afkoelen en draai vervolgens in de sorbetiere tot ijs. Doe in hoog gekoeld champagneglas een bolletje ijs, giet hierop de prosecco en een scheutje Limoncello. Garneer af met een muntblaadje.

Risotto

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	2	stuks
arborio rijst	250	gr.
groene asperges	300	gr.
witte wijn	1	dl
kippenbouillon	1	l
boter		
peper en zout		

Schil de groene asperges indien nodig en kook ze beetgaar. Snijd ze in stukken en bak licht aan in een klontje boter. Snipper de sjalotten en fruit ze op laag vuur in een klontje boter tot ze glazig zijn. Voeg de rijst toe en bak kort tot de korrels glimmen. Blus af met de witte wijn en roer tot de wijn geheel is opgenomen. Voeg dan telkens een scheutje hete bouillon toe en roer door tot de bouillon ook geheel is opgenomen. Herhaal dit zo vaak als nodig tot de rijst smeugig is maar wel nog wel 'beet' heeft. Voeg op het laatst de asperges toe (houdt 12 puntjes achter voor de garnering) en breng op smaak met zout en peper.

Saltimbocca

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bovenbil van het kalf	1200	gr.
parma ham	12	plakken
verse salie	12	blaadjes
peper en zout		
meel		
klont boter		
olijfolie		
droge witte wijn of marsalawijn	3	dl
parmezaan		

Snijd 12 dunne schnitzels uit de kalfsbil. Leg op elke schnitzel een blaadjes salie en een plak ham. Sla voorzichtig met de vleeshamer op de ham zodat hij beter aan de schnitzel hecht. Draai de schnitzels om en bestrooi licht met zout en peper. Wentel ze door het meel en bak ze kort in boter met olijfolie. Haal de schnitzels uit de pan, blus af met de wijn, voeg een klont boter toe en kook 1 minuut op hoog vuur. Leg op een voorverwarmd bord een schnitzel met een bolletje risotto ernaast. Nappeer het vlees met de saus. Maak met de dunschiller een Parmezaan krul en plaats deze samen met een aspergepuntje op de risotto.

Vanille ijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	3	dl
melk	3	dl
vanillepeulen	2	stuks
suiker	120	gr.
eigeel	120	gr.

Snijd de vanille peulen open en verwijder het merg. Breng slagroom, melk en het merg zachtjes aan de kook. Haal van het vuur. Klop suiker met eigeel tot een wit lint. Giet de warme slagroom met melk al roerend over het eigeel en laat afkoelen. Draai er ijs van in de ijsmachine.

Savoirdi

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	3	stuks
basterdsuiker	100	gr.
bloem	50	gr.
maïzena	50	gr.
poedersuiker		

Splits de eieren. Meng met een mixer de 3 eidooiers door de suiker totdat een licht en romig mengsel verkregen is. Zeef de bloem en de maïzena en voeg aan het zojuist verkregen mengsel toe. Klop in een andere vetvrije kom het eiwit met een snufje zout tot pieken. Spatel dit voorzichtig door het eidooiermengsel. Schep het mengsel in een spuitzak met een rond mondje van 1 cm. Spuit slieren van 8 cm lang op een met bakpapier beklede bakplaat. Bestuif met gezeefde poedersuiker. Laat ze 5 minuutjes rusten (suiker gaat parelen) en bak de lange vingers circa 10 minuten op 200°C. Neem ze voorzichtig van het bakpapier en laat ze op een rooster afkoelen.

Luchtige zabaglione

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	12	stuks
witte basterdsuiker	150	gr.
marsalawijn	200	ml

Splits de eieren. Doe alle eidooiers en suiker in een kom en klop deze au-bain-marie. Klop het mengsel tot dat het in volume is verdubbeld en schuimig is, voeg de Marsala toe. Klop ondertussen 6 eiwitten stijf. Voeg de eiwitten bij het Marsala mengsel en klop het voorzichtig door tot het een homogeen warm mengsel is. Dien gelijk op, bij te lang verhitten schift de massa. Doe in elke coupe een bolletje ijs. Verdeel hierover de zabaglione en serveer met de savoirdi.