

# 2012 mei

Kookclub Barendrecht · Lente

---

**VOORGERECHT** Tartaar van Hollands rund met een gepocheerd kwarteleitje en een hartig krokantje

---

## Tartaar

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kogelbiefstuk	500	gr.
sjalotjes	3	á 4
kappertjes	2	el
olijfolie		
harde oude kaas	50	gr.
peper en zout		

Maak de helft van; de sjalotjes, het rundvlees en de kappertjes in een keukenmachine fijn met een scheutje olijfolie. Hak de andere helft van het vlees fijn met de hand zodat het grover blijft. Meng door elkaar en breng op smaak met peper en zout. Hak de andere helft van de sjalotjes fijn en hak de kaas. Meng met de overgebleven kappertjes.

## Krokantjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
harde oude fijn geraspte brokkelkaas of parmezaan	70	gr.
half gedroogde tomaatjes		
honing tomaatjes	6	

Verdeel de kaas in 12 kleine hoopjes op een stuk bakpapier. Druk de kaas met de bolle kant van een lepel plat en bak ze enkele minuten op 200 °C tot ze goudbruin zijn. (bak niet met hete lucht, anders wordt de kaas weggeblazen)

## Half gedroogde tomaatjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
honing tomaatjes	6	
olijfolie		
peper		

Halveer de tomaatjes en leg ze in een ovenschaal met bakpapier. Besprenkel licht met olijfolie en een klein beetje peper. Bak ongeveer 3 kwartier á een uur op 90°C.

## Gepocheerde eitjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
'kakel' verse kwarteleitjes	12	
azijn		
zout		
ijswater		

Zet een pan met water op en voeg hier een flinke scheut azijn aan toe. Zet een bak met ijswater klaar en voeg hier een snuf zout aan toe. Breek een eitje recht uit de koelkast in een kommetje (koud eiwit stolt gemakkelijker en loopt minder uit). Zodra het water een temperatuur tussen de 85 en 90°C heeft bereikt, laat je het eitje voorzichtig in de vloeistof zakken. Eventueel roer je het water eerst met een spatel zodat er een draaikolk ontstaat. Zorg ervoor dat het eiwit niet te veel slierten vormt tijdens het stollen; gebruik hiervoor een spatel. Haal het eitje na 1 minuutje uit het water en dompel in de kom met koud water (om te spoelen en terug te koelen). Knip eventuele losse sliertjes eiwit weg zodat je een mooi egaal eitje krijgt. Herhaal bovenstaande voor de overige eitjes. Geoefende 'pocheerders' kunnen uiteraard meerdere eitjes tegelijk pocheren.

## Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
crème fraîche	2	el
takje dragon	1	

Vermeng een paar eetlepels crème fraîche met enkele blaadjes fijngesneden dragon. Plaats een serveerring op een bord en doe hierin een laagje tartaar gevolgd door een laagje van het sjalotten mengsel. Garneer met het kwarteleitje en krokantje. Maak een streep op het bord met de dragon crème fraîche en plaats het tomaatje erlangs.

## Soep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote pastinaken	6	
witte uien	3	
teentjes knoflook	4	
groentebouillon	1,8	L
slagroom	350	ml
roomboter	50	gr.
citroen sap	½	
peper en zout		

Schil de pastinaak en snijd in blokjes. Snipper de ui en de knoflook grof. Fruit de ui en knoflook aan in olie samen met de pastinaak zonder ze te laten kleuren. Blus af met de bouillon en laat het geheel 15 minuutjes zacht koken tot de pastinaak zacht is. Pureer de soep en passeer hem door een zeef. Voeg de room en de boter toe en breng op smaak met peper, zout en citroensap. Warm en schuim de soep vlak voor het serveren op met behulp van bijvoorbeeld een staafmixer.

## Langoustines

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
langoustines, gepeld	12	
olijfolie		
boter		

Pel de langoustines, haal kop en staart eraf, en verwijder het darmkanaal. Bak ze kort in olijfolie met wat boter.

## Kruidenolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bakje shiso purper	½	
olijfolie	150	ml
snufje zout	1	

Pureer de shiso samen met een klein snufje zout en de olijfolie in de blender.

## Presentatie

Schep de schuimige soep in voorverwarmde borden. Leg de langoustine in het midden met een en druppel er als laatst een beetje kruidenolie over. Gebruik eventueel nog een blaadje shiso purper ter garnering.

## Dorade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine dorades	6	
olijfolie		
zout en peper		

Fileer de dorade. Haal de achtergebleven graatjes met een pincet uit de filet. Zet vlak voor het serveren een koekenpan met dikke bodem met een beetje olie op hoog. Strooi peper en zout over de filets, bak deze in de olie. Haal de filets uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier.

## Salade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappels	6	
snufje suiker	1	
witte-wijnazijn	3	el
olijfolie	3	el
flinke struik jonge krulandijvie	1	
pruimtomen	6	
rijpe avocado's	3	
pijnboompitten, licht geroosterd	90	gram

Pel voor de salade 3 sinaasappels, ontvel de partjes en doe ze in een kom. Zet apart. Pers de overige 3 sinaasappels uit en doe het sap in een pan. Breng aan de kook, schep eventueel schuim af en zet de hittebron laag. Laat zachtjes pruttelen en inkoken tot 6 eetlepels. Schenk deze over in een kom en laat afkoelen. Klop dan voor de dressing de suiker, wijnazijn en olijfolie. Breng op smaak met zout en peper en zet apart. Scheur de andijviebladeren los, spoel ze en dep droog. Pliceer de tomaten, verwijder de zaadjes en snijd in blokjes. Doe de blokjes bij de sinaasappelpartjes in een kom. Halveer, ontpit en schil de avocado's in blokjes en doe die bij de salade, samen met de geroosterde pijnboompitten en de dressing (niet alle dressing). Schep goed om en breng eventueel op smaak met zout en peper.

## Presentatie

Schep een bergje salade in het midden van een bord en rangschik de stukken warme vis er voorzichtig boven op, druppel er een beetje van de overgebleven dressing overheen en serveer meteen.

## Sorbetijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
granny smith appels	600	gram
suiker	175	gram
citroen	1	
takjes verse munt	3	

Breng suiker met water aan de kook en laat afkoelen. Was de appels (niet schillen), verwijder het klokhuis en snijd ze in 1 cm blokjes. (houd wat appel over ter decoratie) Besprenkel ze met citroensap en zet ze 2 uur in de vriezer om de groene kleur te behouden. Snijd de muntblaadjes in dunne reepjes. Maal de appelblokjes in de keukenmachine fijn en voeg de suikersiroop en munt toe. Draai het mengsel tot sorbet in de ijsmachine en zet tot gebruik in de vriezer.

## Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
calvados		
partjes appel	12	

Doe een scheutje Calvados in voorgekoelde champagneglazen, schep hierop een bolletje sorbetijs en plaats een baadjes munt op het sorbetijs. Zet een ongeschild partje appel op de rand van het glas.

## Lamshaasjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	100	gram
lamshaas	800	gram

De boter klaren, voorzichtig de boter in een hete pan smelten en het witte zaksel scheiden van de boter. Het blauwe vliesje op de lamshaas verwijderen, de lamshaasjes portioneren in 36 stukjes en vormen als een tournedos, koud wegzetten, een half uur voor sauteren uit de koeling halen (chambreren), voor het afbakken in de geklaarde boter licht bestrooien met peper, na het sauteren bestrooien met grof zout.

## Bearnaise saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
droge witte wijn	1	dl
dragon azijn	1	dl
fijn gekneusde peperkorrels	10	gram
gehakte sjalotjes	3	
takjes thijm	2	
eetlepels gehakte kervel	2	
laurierblaadjes	2	
eierdooiers	5	
geklaarde boter	225	gram
fijn gehakte kervel en dragonblaadjes	1	eetlepel

De wijn en de azijn aan de kook brengen de ingrediënten t/m de laurierblaadjes toevoegen dit tot 1/3 laten verdampen, door een fijne zeef halen, het vocht af laten koelen. De eierdooiers los roeren met een eetlepel water. De boter klaren zoals bovenstaand recept. De eierdooiers kloppen met de castrique (ingedampte wijn azijn vloeistof) bain-marie opwarmen, blijven kloppen en tegelijkertijd een straaltje warme, 40 °C, geklaarde boter toevoegen. Deze saus schift heel snel als hij te warm wordt, zorg voor een koude natte theedoek naast de pan en als je denkt dat de vloeistof te warm wordt, zet hem daar even op. De massa moet een lobbige saus worden. Op smaak maken met de fijn gehakte kervel en dragonblaadjes, afmaken met een snuf cayennepeper en indien nodig een eetlepel vers citroensap. De saus warm houden.

## Asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aaa asperges	12	
water	1	liter
zout	1	theelepels
kwarteleitjes	12	

De asperges schillen, op gelijke lengte snijden, in een vochtige doek in de koeling leggen. De schillen en de afgesneden stukjes opzetten met een beetje zout, zachtjes een half uur laten koken in een dichte pan, vocht mag niet verdampen. De asperges 4 minuten koken in deze bouillon en daarna 20 minuten van het vuur af laten staan. De kwarteleitjes in een pannetje leggen en overgieten met 1 liter kokend water, na 1 minuut koken in koud water laten schrikken en pellen.

## Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
takjes kervel	12	

Op een warm groot bord een streep saus zetten, ca 7 centimeter, daar drie lamstournedos half inzetten. Daarnaast een streep saus trekken en de asperge er vlak naast leggen. Het kwarteleitje in vieren snijden en presenteren op het bord naast het takje kervel.

## Rabarber

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
stronkjes jonge rabarber	12	
jus d'orange	1	l
suiker	250	gr.

Verwarm de oven op 180°C. Snijd de onderkanten van de rabarber en was ze (jonge rabarber niet schillen). Snijd in stukken van ongeveer 4 cm. Leg ze in een braadslee, giet de jus d'orange erover en bestrooi met suiker. Zet 30 minuten in de oven. Laat afkoelen in het vocht.

## Chocolade mousse

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
melkchocolade	300	gr.
baadjes gelatine	2	
cointreau	3	el
eieren	4	
slagroom	300	ml

Splits de eieren. Klop het eiwit tot een wit lint. Klop de slagroom half stijf (in pieken). Week de gelatine in koud water. Verwarm de cointreau (niet koken!) en los hierin de uitgeknepen gelatine op. Smelt de chocolade au-bain-marie. Spatel als de chocolade is afgekoeld (50 °C) het eiwit erdoor gevolgd door de Cointreau. Vervolgens de slagroom erdoor spatelen. Tot slot het eiwit stijf kloppen en er voorzichtig door spatelen. Laat opstijven in de koelkast.

## Chocoladebitterbal

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pure chocolade	125	gr.
boter	100	gr.
suiker	45	gr.
maïzena	80	gr.
eieren	3	
bloem		
panko		
plantaardige olie		

Smelt de chocolade au-bain-marie met de boter en suiker. Splits 2 eieren (bewaars het eiwit voor paneren). Klop 1 heel ei met de 2 dooiers en meng dit door het afgekoelde chocolademengsel. Voeg de maïzena toe en klop tot het een homogeen mengsel is. Laat het geheel in een platte schaal afkoelen in de koeling. Draai mooie balletjes (niet al te groot, door paneren worden ze groter). Haal ze door de bloem, eiwit en panko en herhaal dit. Laat de balletjes opstijven in de vriezer. Frituur ze vlak voor het uitserveren op 180 °C (1-1 ½ min.) en laat ze uitlekken op keukenpapier.

## Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloedsinaasappel	1	

Schil de sinaasappel en ontvel en halveer de partjes. Verdeel over elk bord een quenelle chocolademousse met daarnaast enkele uitgelekte stukjes rabarber. Enkele halve partjes sinaasappel en een bitterbal. Garneer eventueel af met een blaadje munt.