

# 2012 oktober

Kookclub Barendrecht · Herfst

---

**AMUSE** Espresso van pompoen

---

## Espresso van pompoen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pompoen	800	gram
afkokende aardappelen	180	gram
kleine uitjes	2	
boter	18	gram
knolselderij	100	gram
bouquet garni	1	
peterselie		
thijm		
foelie		
laurier		
groentefond	450	ml
nootmuskaat		
peper en zout		
pijnboompitten	30	gram
slagroom ongezoet	60	ml

Snij met een dunschiller de schil van de pompoen en verwijder de pitjes. Snijdt de pompoen in blokjes 1.5 x 1.5 cm, doe dit ook met de aardappel en uien. Kleur de ui in de 18 gram boter en voeg daarna de groentes en bouquet garni toe, voeg de groentefond toe en vul aan met water dat de massa onder staat, snufje zout toevoegen en met gesloten deksel 20 minuten zachtjes koken. Verwijder het bouquet garni en zeef de groenten uit soep pureer de groenten met de staafmixer of keukenmachine, druk dit door de bol zeef en voeg zoveel bouillon toe tot er een zalfachtige soep ontstaat. Kruid de soep met vers gemalen nootmuskaat, breng op temperatuur en roer er de rest van de boter (40 gram) toe. Maak op smaak af met peper en zout. De pijnboompitjes in een droge pan laten kleuren. Peterselie fijnhakken. Slagroom stijfkloppen. Presentatie: De espresso kopjes heet maken, de kopjes vullen tot 2/3, een klein lepeltje room, garneren met peterselie en pijnboompitjes.

**Gevulde Reuzenchampignons op groente zelfje**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote champignons ø 7 cm	12	
mager rundergehakt	300	gram
sjalotjes	2	
ontbijtspek	50	gram
gehakte peterselie	1	eetlepel
tomatenpuree	1	eetlepel
knoflook	1	teen
boter	50	gram
paneermeel	10	gram
geraspte belegen kaas	25	gram

Borstel de champignons schoon, draai de stelen eruit hak de stelen fijn en voeg ze bij het gehakt. Maak eventueel met een pommes parisien boor wat meer ruimte in de champignon, voeg dit schrapsel ook toe aan het gehakt. Pel de sjalotjes en snipper ze. Hak het ontbijtspek klein. Meng de sjalotjes, peterselie, geperste knoflook, peper en zout en tomatenpuree aan het gehakt, goed mengen, en daarna rul bakken in de helft van de boter. Af laten koelen en mengen met de helft van de geraspte kaas en het paneermeel. Vul de champignons met het mengsel en zet ze in een beboterde ovenschaal bak ze in de oven ca 12 minuten.

**Groentezelfje**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
broccoli	200	gram
afkokende aardappelen	100	gram
vleestomaat	1	

Verdeel de broccoli in roosjes. Schil de aardappels en snij ze in blokjes. Kook de broccoli en de aardappel in licht gezouten water in gaar. Pureer dit met de rest van de kaas. De tomaat kruiselings insnijden en onderdompelen in kokend water, koud spoelen, vel, pitjes en vocht verwijderen, vruchtvlees in blokjes snijden van 3 x 3 mm. Op een klein vierkant bordje een toef groente puree spuiten, daar de champignon op plaatsen en afgarnen met enkele blokjes tomaat.

## Geitenkaasmousse met Zeeuws spek en een chutney van cherrytomaatjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
volle melk	135	gram
blaadjes gelatine	2.5	
verse geitenkaas	250	gram
room, tot yoghurt dikte geklopt	215	gram
dragon		
knoflookbieslook		
kervel		
cherry tomaatjes	1	kilo
water	300	gram
suiker	225	gram
gembersiroop	100	gram
citroengras	2	stengels
verse dragon	4	takjes
rode wijnazijn	200	gram
zeeuws spek	20	plakjes
frisée sla	1	kroppen
olijfolie		
zout en peper		

Voor de mousse de melk aan de kook brengen, van het vuur halen en de voorgeweekte gelatine erin oplossen. Geitenkaas erin brokkelen en tot een glad geheel roeren. Als het geheel handwarm is de geslagen room erdoorheen spatelen. Breng op smaak met zout, peper en fijngesneden verse kruiden. Laat minimaal 3 uur opstijven. Was de tomaatjes (houd  $\frac{1}{4}$  apart) en breng ze aan de kook met de overige ingrediënten. Laat zachtjes koken tot de dikte van een marmelade (dit duurt zeker een uur). Voeg op het eind de overige tomaatjes toe en laat kort meekoken zodat ze heel blijven. Verwijder de takjes dragon en het citroengras. Laat de chutney afkoelen. Rol het spek op met daarin de mousse (2 rolletjes per persoon). Maak een spiegel van de chutney en zet rechtop 2 rolletjes. Pluk en was de sla en vermeng met wat verse kruiden, olijfolie, zout en peper. Dresseer dit op de rolletjes.

## Heilbot met ansjovismousseline, paddenstoelen, ingekookte vleesjus en krokante aardappel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bonken aardappel	6	
arachide olie		
peterselie	1	grote bos
water	1	dl
bicarbonaat	3	gram
druivepitolie	40	ml
kalfsfond	2	potjes
sjalotjes	2	
ansjovisfilet uit blik	25	gram
ongezouten roomboter	250	gram
eierdooiers	2	
peper/zout		
shi-take	180	gram
basilicum	9	blaadjes
arachideolie		
heilbot (+/- 75 gr)	12	kleine mootjes
druppels truffelolie		
mr		

Snijdt de vliedunne plakjes aardappel met de mandoline of snijmachine. Steek ze uit tot 3 cm, leg ze dakpansgewijs uit op een stuk vetvrij papier in een cirkel van ca 11 cm (maak niet te veel, verkleurd snel), door het aardappelvocht en het zetmeel blijven de plakjes mooi aan elkaar plakken. Verhit een laagje arachide olie in een koekepan en bak de aardappelrondjes, met het vetvrijpapier naar de bovenkant mooi bruin, zet hier eenzelfde pan bovenop. Water koken, de bicarbonaat toevoegen en de geplukte peterselie. Kooktijd 4 minuten, afgieten en de peterselie in de blender fijnmalen, snufje zout toevoegen. Voeg in een klein straaltje de olie toe en laat draaien tot een gladde massa. De kalfsfond in laten koken tot 75 ml. Warm houden. Maak de ansjovis fijn in de vijzel. Verwarm enkele druppels arachide olie, zweet de sjalotjes hier in om en laat afkoelen. Roer de zachte boter, de sjalot, de ansjovispuree en de eierdooiers luchtig op. Borstel de shi-take schoon en snijdt deze in kleine blokjes 5 x 5 mm. Zweet de sjalotjes aan in enkele druppels arachideolie, voeg de shi-take toe en bak op een hoog vuur snel aan. Laat op een zeef uitlekken, en zet tot gebruik apart. Bewaar de basilicum gekoeld. Grill de heilbot aan één kant snel aan en leg ze met de grillzijde naar boven op een beboterde bakplaat. Heteluchtoven 200 graden, kerntemperatuur 65 graden, ca 3 minuten. Neem de vis uit de oven. Snijdt de basilicum fijn en meng deze met de Shi-take en verdeel dit over de vis. Leg op elk stuk heilbot een dessertlepel ansjovismousseline en gratineer ze onder de grill tot mooi lichtbruin. Leg het aardappelrondje op de heilbot. Besprenkel de borden met enkele druppels truffelolie, peterselicoulis en de ingekookte kalfsfond. Leg hier de heilbot bovenop.

**Perensorbet**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
peren coullis	480	gram
citroensap	2.5	el
suiker	360	gram
eiwitten	2	
poire williams	0.6	dl
water	1.2	dl
dextrose	60	gram
rode kersen met steel	12	
poedersuiker		
filodeeg	1	vel
klont gesmolten boter		
mousserende wijn	100	ml

Kook voor de suikerstroop de suiker en de helft van het water en laat afkoelen, daarna de rest van het water toevoegen. Vermeng dit met de coullis, het citroensap en de dextrose. Draai hier ijs van in de sorbetiere. Klop de eiwitten stijf en meng dit voorzichtig door het ijs in wording. Doe het ijs in de kom en voeg de Poire Williams toe, klop dit met de garde door en zet dit afgedekt met keukenfolie in de vriezer. Vijf minuten voor uitserveren uit de diepvries halen. Presentatie: Doe twee kleine bolletjes ijs in een gekoelde Champagne coupe, leg op een bolletje ijs een kers, en strooi er wat poedersuiker overheen.

**Rouleau van parelhoen met gnocci met doperwtjes en knoflookjus**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
parelhoenders	5	hele
boter		
uien, gesnipperd	2	
knoflook, doormidden	2	bollen
kippenbouillon		
eierdooiers	2 á 3	
dragon, alleen de blaadjes	8	takjes
room		klein scheutje
kruimige aardappelen	500	gram
bloem	150-200	gram
eierdooiers, losgeklopt	2	
doperwtjen	50	gram
nootmuskaat		
verse doperwtjen	250	gram

Snijd de filets van de parelhoen en leg ze apart. Verdeel de karkassen in stukken en braad ze in de boter met de ui en knoflook aan. Blus af met kippenbouillon (geheel moet net onder staan). Laat de jus een uurtje pruttelen, dan zeven laten inkoken en op smaak brengen met zout en peper. Verwijder de haasjes van de filet en draai deze samen met de eierdooiers, dragon, peper en zout fijn in een keukenmachine. Voeg een beetje room toe. Deze farce is de vulling voor de rouleaus. Leg 2 filets op elkaar met wat vulling ertussen. Rol het geheel in plasticfolie en daarna in aluminiumfolie. Breng een grote pan met water aan de kook, draai het vuur uit en leg de rouleaus erin. Laat een half uurtje garen (water mag niet kouder worden dan 70°C). Bak de rouleaus rondom bruin en zet 15-20 minuten in een oven van 80°C. Kook de aardappelen in de schil gaar. Haal de schil er vervolgens af en laat ze 2 minuten drogen in een oven van 175 °C. Pureer ze met de puree pers. Verwerk de puree zo warm mogelijk. Meng de puree met de voorgekookte doperwtjen, eieren en de bloem. Voeg zoveel bloem toe dat het een samenhangend niet plakkerig deeg is. Breng op smaak met peper, zout en een beetje nootmuskaat. Rol een stuk van het deeg tot een vingerdikke worst en snijd daar kussentjes van. Kook ze in porties gaar in gezouten water. De gnocci komen bovendrijven als ze gaar zijn. Kook de doperwtjen gaar, pureren met de room en boter en door een passeerzeef halen. Breng op smaak. Verwarm de jus en de doperwtjenpuree. Bak de gnocci in wat roomboter lichtbruin. Snijd de ruleaus in plakken, leg er 4 á 5 gnocci's langs. Maak een streep van de erwtjenpuree en van de knoflookjus.

**Geroosterde herfstvruchten met cider sabayon**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
appels cox orange	6	
rijpe peren	3	
rijpe rode pruimen	30	
citroenen		sap van twee
sinaasappels zonder pit	3	grote
suiker	125	gram
eierdooiers	9	
cider	3.5	dl
sap van gegrild fruit		
muntblaadjes	12	

Schil de appels en peren niet maar steek het klokhuis eruit. Snijdt de appels in achten en de peren in vieren. Doe dit in een kom en besprenkel met het citroensap. Halveer de pruimen en verwijder de pitten. De sinaasappel op een snijplank leggen en met een scherp mes de onder en bovenkant tot het vruchtvlees afsnijden, er mag geen wit schil meer te zien zijn. De sinaasappel op een snijkant leggen en rondom de schil tot het vruchtvlees eraf snijden, er mag geen witte schil achterblijven. Dan de sinaasappel in de hand nemen en langs een vliesje snijden, dan een vliesje overslaan en weer insnijden zodat je een dubbel partje krijgt. (er blijft dus 1 vliesje tussen de partjes zitten), voeg dit toe aan de rest van het fruit. De oven voor verwarmen op 270 graden, het fruit op een rooster leggen, bestrooien met suiker en in de oven of grill plaatsen, zorg dat het vrijkomende vocht opgevangen wordt, en laat licht karamelliseren, de pruimen gaan het snelst, Pruimen eerder draaien en tijdig uit de oven halen. Na het omdraaien de lepels suiker verdelen en het proces herhalen. Het fruit mag niet teveel afkoelen, moet lauw warm opgediend worden. Het opgevangen sap warm bewaren. De eierdooiers en de suiker in een kom met de mixer kloppen tot het licht en luchtig is. Zet de kom op een pan kokend water en voeg de cider en het vruchtensap scheut voor scheut bij tot het mengsel licht begint te binden, de massa mag niet te warm worden. Als de massa op dikte is van de pan halen en warm houden. Op een klein warm bordje het fruit verdelen en de saus als een ring over het fruit gieten, moet wel zichtbaar blijven. Garneren met een blaadje mint.