

2012 november

Kookclub Barendrecht · Herfst

Garnalenkroketje met Mossel/scampi spiesje en gembersaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hollandse garnalen	200	gr.
mosselen	30	
visfond	150	ml
scampi's	10	
mosselgroenten		
witte wijn	0.5	dl
volle melk	250	ml
boter	40	gr.
bloem	40	gr.
citroensap	1	tl
blaadjes gelatine	4	
gembersiroop		
parmezaanse kaas	50	gr.
eidooiers	2	
eiwitten	2	
paneermeel	200	gr.
peterselie	0.5	bosje
nootmuskaat		
peper		
zout		
veldsla		
gekookte mosselen	30	
paprika	0.5	gele paprika
sesamzaad	2	tl
cocktailprikkers	10	
knoflook	1	teentje
tabasco		
olijfolie	1	el
tomatenketchup	6	el
bieslook	2	el

Was de mosselen en gaar ze met een beetje witte wijn en mosselgroenten. Haal mosselen uit het vocht, zeef het vocht. Er is 150 ml mosselvocht nodig, kook eventueel in. Indien geen mosselvocht dan visfond gebruiken. Meng boter en bloem. Maak scampi's schoon. Kook melk met de scampi pantsers in tot 200 ml. Zeef de melk, meng melk met mosselvocht, maak een dikke saus door al roerende geleidelijk het boter/bloem mengsel toe te voegen. Laat 10 minuten of langer (afhankelijke van dikte) inkoken. Haal van het vuur, voeg eidooiers toe. Week gelatine blaadjes en voeg deze bij de saus. Voeg naar smaak Parmezaanse kaas toe. Breng op smaak met peper, zout, nootmuskaat en een scheutje gembersiroop en een beetje citroensap. Schep de garnalen erdoor. Laat snel afkoelen in de koelkast en/of vriezer (mag niet

bevrozen, maar moet opstijven) Klop de eiwitten los. Draai kroketjes van 4 a 5 cm van de garnalenmassa. Wentel de kroketjes door het eiwit en volgens door het paneermeel. Frituur de peterselie enkele seconden op 170 c, bestrooi met zout. Frituur, vlak voor het uitserveren, de kroketjes op 180 c. Rooster sesamzaad. Snij 20 kleine ruitjes van de paprika. Rijg om en om, te beginnen met een mossel, mosselen en paprika aan de cocktailprikkers. Frituur de spiesjes kort vlak voor het uitserveren en bestrooi ze met een beetje sesamzaad. Maak een marinade van olijfolie, citroensap en tabasco. Snij knoflook klein. Kruid scampi's met peper en zout. Doe er vervolgens knoflook en marinade bij. Prik de scampi's voor het uitserveren aan de cocktailprikkers en bak ze in een koekenpan. Meng citroensap, fijn gesneden bieslook en enkele druppels tabasco door de tomatenketchup breng op smaak met gembersiroop. Leg op een middel groot bord het garnalen kroketje, steek op speelse wijzen de spiesjes in het kroketje, geef er de gembersaus bij en garneer af met gefrituurde peterselie

Salade van gerookte eendenborst met kastanje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	150	gr.
eiwit	225	gr.
bloem	90	gr.
maïsmee (polenta)	90	gr.
poedersuiker	150	gr.
lindehoning	120	gr.
shiitake granulaat, sabarot	3	el
eendenborst filet	400	gr.
gekookte (uitgelekte) kastanjes	200	gr.
mesclun slalade	200	gr.
dressing	12	el
dijonmosterd	2	el
fijne kristalsuiker	3	theel
rodewijn azijn	6	theel
milde olijfolie	6	el
water	2	dl
zout		snufje
eieren	4	
alfalfa	40	gr.
vijgenchutney	6	el

Smelt de boter en meng deze rustig met eiwit, bloem, maïsmee, poedersuiker en honing. Laat dit beslag vervolgens 10 min. rusten. Leg bakpapier of een siliconen matje op een vlakke bakplaat. Lepel er wat beslag op en smeer dit, met de bolle kant van een lepel, uit tot langwerpige vormen van ca. 5 cm breed en 25 cm lang, niet teveel tegelijk i.v.m. het vormen. Bestrooi met shiitake -granulaat en bak ze in een voor verwarmde oven van 180 graden goudbruin. Haal ze direct van de bakplaat en vorm ze rond een steker van 6 cm. doorsnede. Pas als de koek is afgekoeld en krokant is voorzichtig van de vorm verwijderen. Herhaal dit tot alle 12 rondjes gereed zijn en bewaar ze op een droge plaats tot serveren. Snijd de gerookte eendenborst in grove (0.5 x 0.5 x 3 cm) julienne en de kastanjes in stukjes. Maak 2/3 van de sla aan met de dressing en meng er de eendenborst en de kastanjes doorheen. Meng de ingrediënten en proef de dressing; indien te zuur voeg dan wat honing toe. Verwarm de boter en het water in een pan. Roer er de bloem en het zout doorheen en laat op laag vuur onder voortdurend roeren, gaar worden. Haal van het vuur en roer een voor een de eieren er doorheen. Spuit dit soezenbeslag in grillige vormen (smalle reepjes) op een bakplaat, bestrooi met shiitake granulaat en bak ze af, in een voorverwarmde oven van 180 graden tot ze goudbruin zijn (ca 8 min.) Verdeel enkele achtergehouden mooie slablaadjes over de borden, zet de krokante ringen erop en vul deze met de eendenborst salade. Maak af met een plukje alfalfa, garneer met de vers gebakken stengels van soezen beslag en drapeer wat vijgenchutney op het bord.

Witlof velouté

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witlof	2	kg
ui	1	
knoflook	2	teentjes
kippenbouillon	2	liter
nootmuskaat		
kervel	5	gr.
zure room	2	dl
boter	100	gr.

Maak de witlof schoon, snij het bittere hart uit de stronken en snij de witlof in stukken. Bewaar enkele bladeren voor de garnering. Snij de ui en knoflook fijn. Smelt de boter in een ruime pan en zweet hierin gedurende 10 minuten de ui, knoflook en witlof (deksel op de pan). Voeg de bouillon, peper, zout en nootmuskaat toe. Laat het geheel circa 40 minuten zacht koken. Pureer de soep en werk door een zeef. Breng de soep verder op smaak. Indien de witlof erg bitter is kan een beetje suiker een goede toevoeging zijn. Klop de room tot bijna stijf. Snijd de resterende witlof in smalle reepjes. Plaats een hoopje van de witlof in een soepbord/glas. Leg hierop een quenelle van de geklopte room. Garneer af met een mooi takje kervel. Die de warme soep in een theepot of maatbeker en giet deze aan tafel in de borden/glazen.

TUSSENGERECHT

 Sroom van Witte Port

Sroom van Witte Port

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
water	6	dl
witte basterdsuiker	250	gram
witte port	5	dl
citroensap	0.35	dl
eiwitten (180 gr.)	3	
limoen	1	

Breng het water met de basterdsuiker onder voortdurend roeren aan de kook. Laat het mengsel even doorkoken tot alle suiker opgelost is. Laat het mengsel afkoelen en voeg hier dan de witte Porten het citroensap aan toe. Doe dit mengsel in de sorbetiere en draai hier de sorbet van. Voeg op het moment van opstijven 5 stijfgeklopte eiwitten. Doe drie kleine bolletjes ijs inde gekoelde ijscoupes, garneer af met een streepje of een ¼ schijfje limoen.

Hertenrugfilet met Veenbessensaus, Haricotvert, Paddestoelen en Selderij gratin

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
herterugfilet aan één stuk	1.2	kilo
boter om te bakken		
knoflook	2	tenen
sjalotjes	3	
kleine winterwortel	2/3	
tijm	1	takje
prei groen	100	gram
kalfsfond	3	dl
wildfond	3	dl
rode port	2.5	dl
rode wijn	5	dl
koude boter in blokjes	100	gram
vossenbessen op sap	6	el
verse paddestoelen (bv pieds de mouton,trompettes des mort, shiitake e.d.)	360	gram
ui	1	middel grote
knolselderij(600 gram)	1	
room	2.4	dl
volle melk	2.4	dl
peper/zout		
eieren	4	
geraspte oud belegen kaas	120	gram

Filet aanbraden in boter en daarna kruiden met peper en zout. Verwarm de oven voor op 080 graden Celsius. Gaar het vlees in de oven tot een kerntemperatuur van 52 graden Celsius. Laat de filet(s) in een oven van 50 graden C. minstens 15 minuten rusten. Filet daarna trancheren. De klein gesneden groenten en kruiden aanzetten in wat boter en afblussen met de fond,port en wijn. Saus in laten koken tot plm. ¼ en zeven. De saus monteren met boter, op smaak afmaken met peper en zout Warm de vossenbessen op, giet af en doe de bessen bij de saus. Haricots verts schoonmaken en beetgaar koken in gezouten water. Na afgieten glaceren met wat boter. Paddenstoelen schoonborstelen, stukje steel eraf snijden en indien nodig in grote stukken snijden. Op een hoogvuur in een klein beetje boter met klein gesneden ui en knoflook kort bakken. Knolselderij schillen en in lucifer grootte en reepjes snijden.Kook de reepjes in water met wat zout beetgaar, afgieten en goed uit laten lekken. Laat de room, melk en kruiden 10 min. Zachtjes trekken, zeef de massa en laat afkoelen tot 60 graden C. Roer de eieren erdoor en daarna de Knolselderij reepjes. Breng op smaak met peper en zout. Schep de massa in en beboterde ovenschaal, strooi de kaas erover en gratineer in een oven van 230 graden C. tot de gratin mooi bruin en gaar is. Leg gratin, haricots verts, en het vlees in het midden van een warm bord. Nappeer het vlees met wat saus. Strooi de paddenstoelen eromheen.

Flensjes met sinaasappel sabayon en citroensorbet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
volle melk	2.4	dl
zout		mespuntje
eieren	2	kleine
kristalsuiker	44	gram
boter	30	gram
bloem	120	gram
citroensap	180	gr.
kristal suiker	300	gr.
water	4	dl
gelatine	2	blok
sinaasappelsap	150	gram
vanillestokje	1.5	
bloedsinaasappels	5	
eierdooier	130	gram
dr. witte wijn	1	dl
gr marnier	1	dl
slagroom	1	dl
blaadjes munt	15	
poedersuiker		

Doe de gezeefde bloem in een kom, voeg het zout toe en maak in het midden een kuiltje. Roer de losgeklopte eieren en de suiker. Klop er tenslotte beetje bij beetje zoveel melk door dat het beslag de dikte van yoghurt krijgt. Smelt de boter en klopt dit door het beslag. Laat het beslag één uur rusten en klop het daarna weer op. Laat in een koekenpan de boter heet worden en giet er een dun laagje beslag in. Zorg ervoor dat het beslag dadelijk verhit en onmiddellijk aan de bovenkant opdroogt. Bak het flensje aan weerskanten vlug licht bruin. Houd de flensjes warm door deze op elkaar te stapelen, en op een bord op een omgekeerde deksel van een pan met kokend water te plaatsen, of zet ze in een warmhoudkast/oven op 75 graden C. Los de suiker op in wat warm water, voeg van het vuur af de geweekte uitgeknepen gelatineblaadjes, het citroensap en de rest van het water toe. Draai er vervolgens ijs van. Kook het sinaasappelsap met de suiker en de opengesneden vanillestokjes in. Verwijder de vanillestokjes maar doe het merg terug in de saus. Schil de overige sinaasappels tot het vruchtvlees en snij de partjes uit tussen de vliezen, en houd apart. Klop de eierdooiers eerst los met de suiker, voeg de witte wijn en grand marnier toe. Klop de saus au bain-marie op tot de saus licht en schuimig is. Klop de saus koud met de pan in ijswater en voeg op het laatste moment de geslagen room toe. Plaats op de helft van elk flensje in de lengte de citroensorbet en klap het flensje dicht. Maak op een poedersuiker bestrooid bord een spiegelglaasje van sabayon en leg er een gevuld flensje in. Versier het flensje met drie sinaasappel partjes en een blaadje munt. Strooi er nog wat poedersuiker over het geheel en schep rondom wat sinaasappelsaus.