

2012 december

Kookclub Barendrecht · Winter

VOORGERECHT Tartaar van Tonijn

Tartaar van tonijn met ansjovis tapenade en eierdooier mousseline

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
flinterdunne plakjes stokbrood	12	
flinterdunne plakjes spek	12	
zwarte olijfjes	150	gram
dyon mosterd	3	theelepel
ansjovispuree	90	gram
gehakte tijm	3	theelepel
knoflook	1.5	teentjes
citroensap		
gemalen steranijs	3	theelepels
olijfolie		
pernod	3	theelepels
peper & zout		
tonijn	600	gram
fijngehakte sjalotten	2	eetlepel
fijngesneden venkel	2	eetlepel
eierdooier	80	gram
dragonazijn	0.7	dl
water		klein beetje
pousseblette rouge (rode snijbiet blaadjes)	30	blaadjes

Leg de plakjes stokbrood op een ovenplaat en besprenkel met olijfolie. Bak goudbruin en knapperig in een oven van 180 °C. Bak op dezelfde wijze ook het spek knapperig. Meng alle ingrediënten voor de tapenade in een keukenmachine, totdat een gladde massa ontstaat. Kruid de tonijn met peper en zout. Besprenkel royaal met de olijfolie. Draai eenmaal door een gehaktmolen (fijne plaat). Besprenkel gemalen tonijn opnieuw royaal met olijfolie. Draai voor een tweede maal door de gehaktmolen. Probeer de tartaar niet meer met de hand aan te raken. Meng de eierdooier met de dragonazijn plus de kleine hoeveelheid water 'au bain Marie' tot een luchtige mousseline (niet warmer dan 80 °C) en roer er vervolgens de olijfolie doorheen. Meng de sjalot en venkel voorzichtig door de tartaar. Neem i.p.v. een bord een mooi breed uitlopend glas. Trek m.b.v. een theelepel strepen van de tapenade langs het glas naar boven. Vul voorzichtig de glazen met de tartaar. Druppel de mousseline tussen het glas en de tartaar. Steek de plakjes stokbrood en de spekplakjes in de tartaar. Plaats als laatste de blaadjes Pousseblette rouge tussen het stokbrood en het spek.

Dubbele Hertenbouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hertenbotten en vlees	2	kilo
kalfsbotten en afsnijdsels	1.5	kilo
boter		
zout		
peper		
knolselderij met groen	1	
wortel	1	
uien	2	
prei	2	
tomatenpuree	1	blikje
rode wijn	4	dl
water	6	liter
knoflooktenen	5	
laurierblaadjes	3	
tijm	1	takje
jeneverbessen	12	
gekneusde peperkorrels	15	
peterseliestelen (van een bosje)		
armagnac	1	borrelglasje
eiwitten	3	
rundertartaar	200	gr.
groen van prei	150	gr.
kervel	30	gr.
cantharellen	240	g

Hertenbotten en vlees, kalfsbotten en afsnijdsels goed klein hakken en snijden. Doe boter in een ruime braadslee, voeg kleingemaakte botten en kleingesneden vleesafsnijdsels toe en bak ze in een voorverwarmde oven van 200° C, onder af en toe omzetten, rondom goed bruin. Haal ze uit de braadslee en doe ze in een grote ketel. Maak knolselderij, wortel, uien en prei schoon, was groenten goed en snijd hiervan grove brunoise. Doe alles in braadslee waar botten en vlees in is gebruint en laat in oven (200° C) bruineren. Voeg tomatenpuree toe en laat eveneens mee kleuren. Voeg dit alles bij botten en vlees in de grote ketel en giet rode wijn in de gebruikte braadslee en haal hiermee aanbaksels los. Voeg water toe, laat aan de kook komen en voeg bij botten, vlees en groenten. Voeg knoflook, laurierblaadjes, tijmtakjes, jeneverbessen, gekneusde peperkorrels en peterseliestelen toe en plaats pan op het vuur. Laat aan de kook komen, zet vuur klein en laat gedurende 6 uur zachtjes trekken (schuim regelmatig af). Zeef de soep vervolgens en laat afkoelen. Ontvet de bouillon. Klaar de bouillon door de eiwitten met de tartaar en het kleingesneden preigroen en grof gesneden kervel te mengen en bij de koude bouillon te voegen. Breng al roerende aan de kook (ga met een houten lepel voorzichtig over de bodem van de ketel om aankoken te voorkomen). Als de bouillon kookt gas klein draaien en nog 10 min laten trekken. Zeef de bouillon door een

neteldoek en laat tot ca. 1½ liter inkoken. Borstel de cantharellen schoon, snijd ze grof en bak ze heel even aan in een beetje boter en zet ze weg in een beetje warme bouillon. Verdeel briochedeeg (rest deeg van voorgerecht) in 10 bolletjes van 20 gr. Afbakken in kleine vormpjes in een voorverwarmde oven van 180° C in ongeveer 10 min. Voeg net voor het uitserveren 1 borrelglaasje Armagnac toe aan de zeer hete bouillon. Verdeel de cantharellen over voorverwarmde kleine soepkopjes, voeg de hete bouillon toe en serveer direct uit op een warm onderbordje. Geef er op een apart klein bordje de briochebroodjes bij.

Brioche van ganzenlever, met truffel en kippenfarce

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	500	gr.
melk	1.5	dl
boter (kamer temp.)	150	gr.
eieren	3	
gistkorrels (of 40 gr vers)	10	gr.
zout	10	gr.
suiker	30	gr.
kipfilet	250	gr.
eigeel	60	gr.
eiwit	60	gr.
koksroom	1.8	dl
zout en peper		
groene koolbladeren	12	
truffelschaafsel	1	kl potje
ganzenlever	240	gr (20 gr per brioche)
boter		
mager kalfsvlees	300	g
madeira	5	dl
sjalotjes	5	
arachideolie		
kalfsfond	0.7	dl
truffelolie	3	el
truffeljus	7	el
boter (koude blokjes)	60	g

Los de gist en suiker op in de melk die een temperatuur heeft van ongeveer 25° C. Meng de bloem, eieren en de gistoplossing door elkaar en voeg daarna het zout toe. Werk er hierna geleidelijk de zachte boter door. Kneed het deeg tot het glad en elastisch en toch stevig is. Voeg eventueel wat water toe. Leg een doek op het deeg en laat het op kamertemperatuur ½ uur rijzen. Pureer de in stukjes gesneden koude kipfilet en het ei in de keukenmachine tot een gladde massa. Voeg de koude room toe en breng het mengsel op smaak met peper en zout. Blancheer de groene koolbladeren en spoel ze koud. Maak de koolbladeren droog op een keukendoek. Bedek de bladeren met de kippenfarce. Hak de truffel ragfijn. Kruid de stukken ganzenlever met peper en zout en rol ze door de gehakte truffel. Leg de ganzenlever op de met farce bedekte koolbladeren en vouw ze dicht om de ganzenlever heen. Snijd de overtollige kool weg. Braad het kalfsvlees in een beetje olie goudbruin. Voeg de gesnipperde sjalotjes toe en bak ze even mee. Giet de overtollige olie weg. Blus de pan af met de Madeira en kook de vloeistof tot 1/3 in. Voeg de kalfsfond toe en laat dit geheel 1 uur zachtjes koken. Passeer de saus door een fijne zeef. Voeg de truffeljus toe en kook de saus nog even door. Klop tenslotte de koude boter door de saus en roer er de truffelolie door. Rol het briochedeeg uit tot een dikte van 3 mm. Snijd hieruit 10 ronde deeglapjes met een diameter van 14 cm. Leg op

elk lapje een kool/ganzenlever-bolletje met de sluiting naar boven. Vouw het deeg om de bolletjes. Trek de uiteinden goed aan en snijd het overtollige deeg weg. Beboter 10 vormpjes van 4 cm doorsnee. Leg hierin de brioches met de sluiting naar beneden. Besmeer de brioches met eigeel. Laat ze 20 minuten rijzen. Bak ze af in een voorverwarmde oven van 180° C gedurende 10 minuten totdat ze goudbruin zijn. Haal de brioches uit de vormen. Snijd het kapje van de brioche en versier het bordje verder met wat truffelsaus.

TUSSENGERECHT Sorbet van Calvados

Sorbet au Calvados

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	180	g
water	4	dl
vanillestokje	1	
citroen (sap van)	1	
kaneel	0.5	theelepel
eiwitten	4	
calvados	3	borrelglaasjes
gelatine blaadjes	2.5	
muntblaadjes	10	
citroenen	2	

Verhit water met suiker en laat suiker al roerend oplossen. Voeg hele vanillestokje (niet doorsnijden!!) toe en laat even trekken. Haal van het vuur en voeg de, in ruim koud water voorgeweekte en goed uitgeknepen, gelatineblaadjes toe. Verwijder het vanillestokje en laat afkoelen. Doe het citroensap en de theelepel kaneel erbij en roer door elkaar. Draai er in de sorbetère ijs van. Voeg op het moment dat het ijs enige consistentie krijgt de calvados toe. Klop de eiwitten stijf en voeg ook dit toe aan het nog zachte ijs. Doe in gekoelde coupes een 1/2 el calvados en plaats hierop twee bolletjes ijs. Garneer af met een muntblaadje en dun partje citroen.

Hollandse Hazenrug, gevulde witlof, bloedworst en jus van calvados

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hazenruggen (2 filets per rug op karkas)	6	
de karkassen waar de ruggen op hebben gezeten		
sjalot	30	gr.
appel (jonagold)	50	gram
boter		
witte wijn	60	ml
wildfond	800	mn
calvados	20	ml
stronkjes witlof	10	
plakjes bloedworst	10	
plakjes jabugoharm	10	
appels (jonagold)	2	
kaneel	1	theelepel
suiker	20	gr.

De filets van het karkas halen. De karkassen aan bakken, afblussen met de fond en rustig laten trekken gedurende een uur (af en toe afschuimen indien nodig). De sjalot en appel fijnsnijden en fruiten in boter, afblussen met de wijn en laten inkoken. Vervolgens de fond zeven en toevoegen aan de sjalot en appel. Reduceer tot sausdikte, zeven en monteren met boter (60-80 gram in kleine koude blokjes). De saus op smaak brengen met calvados en indien nodig zout en peper. De blaadjes van de stronkjes verwijderen en kort blancheren. Voor de vulling de appel in brunoise snijden en met de suiker en kaneel gaarstoven in boter. De losse blaadjes witlof in de palm van de hand leggen, hierop een beetje appelcompote schikken en de witlofblaadjes dichtvouwen zodat weer een mooi stronkje ontstaat. Dit stronkje omwikkelen met een plankje ham. Verwarm een oven op 160 graden. De bloedworst rustig bakken in boter tot ze warm en bruin zijn. De hazenfilets aanbakken in boter 4 min verder garen in de verwarmde oven. De witlofrolletjes rustig bakken in boter tot ze warm zijn. De borden opmaken met een hazenrugfilet in plakjes, een stronkje witlof en een plakje bloedworst. De saus rond het gerecht napperen.

DESSERT Bavaois van Yoghurt en Pistache, Cocotte met creme brulée, Glaasje blauwe bessen marmelade

Yoghurt-pistache bavaois omgeven door gebonden kersen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
blaadjes gelatine	7	
suiker	135	gr.
water	70	gr.
amandelspijs	95	gr.
pistache compound	50	gr.
romige boerenyoghurt	425	gr.
slagroom	3	dl
pure chocolade	360	gr.
kersen ½ l	1	pot
citroensap		
honing		
kersenlikeur		
maïzena		
muntblaadjes		
poedersuiker		

Week de blaadjes gelatine in wat koud water. Verwarm suiker, water, amandelspijs en de pistache compound. Laat het niet koken. Zeef het mengsel. Verwarm het vocht opnieuw en voeg de uitgeknepen blaadjes gelatine en de yoghurt toe. Laat alles afkoelen en spatel er dan de lobbige geslagen room door. Vul 10 ronde ringen van 6 cm, bekleed met folie, met deze massa en plaats deze zo lang mogelijk in de koeling. Rasp 50 gr chocolade en bewaar dat voor de garnering. Smelt de rest van de chocolade bij een lage temperatuur, bij voorkeur au bain marie, en laat dit op een vlak blad stollen. Versnipper vervolgens de gestolde chocolade. Breng het vocht van de kersen aan de kook, voeg naar smaak suiker, citroensap, honing en kersenlikeur toe. Bind massa licht met wat in water aangemaakte maïzena. Voeg kersen toe en laat opnieuw even aan de kook komen. Laat massa licht afkoelen. Zie bessenmarmelade.

Cocotje crème brûlée

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
room	3.5	dl
melk	3.5	dl
suiker	120	gr.
vanillestokjes	2	
eigeel	230	gr.
rietsuiker		
muntblaadjes	12	

Let op: maak de cocotjes ruim van te voren en laat ze geheel afkoelen. Breng room, melk, gewone suiker en opengesneden vanillestokjes aan de kook. Haal van het vuur en laat afkoelen. Schraap het merg uit de vanillestokjes en gebruik dat in het recept voor marmelade. Klop het eigeel los en klop dit door het mengsel. Giet massa door een bolzeef. Klop massa nog even op en verdeel het over 12 schone cocottes. Plaats deze gedurende 20 tot 25 min in voorverwarmde oven van 100° C. Controleer deze na 20 min of bovenste laag gaar is. De crème moet binnen in nog een beetje zacht blijven. Controleer dus goed. Laat bakjes geheel afkoelen en bestrooi ze daarna gelijkmatig met rietsuiker. Brand de suiker krokant met gasbrandertje of plaats ze even onder de grill. Zie bessenmarmelade.

Glaasje blauwe bessenmarmelade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
blauwe bessen	300	gr.
crème de cassis	1.3	dl
geleisuiker spéciale	120	gr.
citroensap	30	ml
room	2.5	dl
marasquin		druppels
suiker	35	gr.
vanillestokje (merg komt van de bereiding van het cocotje)	1	
muntblaadjes	12	

Bessen, crème de cassis, citroensap en geleisuiker al roerend tot tegen de kook brengen en daarna koud wegzetten in ijswater. Sla de room, samen met de suiker, enkele druppels Marasquin en wat vanillemerg lobbijg. Vul glaasje half met bessenmarmelade en vul verder op met de lobbijg geslagen room. Garneer af met muntblaadje. Versier de rand van koele zwarte borden met wat chocolade rasp en poedersuiker. Plaats het cocotje, het glaasje en bavarois op het bord. Dresseer rondom de bavarois de kersen en garneer af met blaadje munt en de chocoladesnippers en serveer uit.