

2013 januari

Kookclub Barendrecht · Winter

AMUSE Gegratineerde oester

Oesters met kaviaar

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
visbouillon	2	dl
verse gember	50	gr.
boter	120	gr.
zeeuwse oesters	12	
wortel	1	
prei	1	
knolselderij	0.5	
eidooier	1	
zeezout (herbruikbaar)	1	kg
haringkaviaar		

Rasp de gember. Breng samen met de visbouillon aan de kook. Laat dit ca. 30 minuten trekken in een gesloten pan. Blender de saus samen met de boter. Zeef de saus en breng op smaak met peper en zout. Laat de saus afkoelen. Snijd de groente in een fijne brunoise. Verdeel het zeezout over een bakblik. Open de oesters en vang het vocht op. Meng het oestervocht met de eidooier en de gemberjus; schuim het geheel op met een staafmixer. Vul de oesterschelpen met een oester en wat brunoise en als laatste wat van de schuimige saus en plaats ze op het bakblik met zeezout. Gratineer het geheel onder de grill. Maak het geheel af met een klein beetje haringkaviaar en serveer.

Noordzeecrab met Coquilles

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
winterwortel	150	gr.
kippenbouillon	2.5	dl
verse koriander	5	gr.
sinaasappelschil naar smaak		
verse krabpoten	1	kg
groentebouillon	5	dl
bleekselderij	0.5	stengel
komkommer	1/3	
courgette	1/3	
knoflook	0.5	teentje
olijfolie		
crème fraîche	2	el
mayonaise	4	el
wit casinobrood	3	sneetjes
coquilles	6	
frisée sla		
olijfolie en azijn		

Snijdt de winterwortel in brunoise. Gaar de wortel in de kippenbouillon. Voeg ook de koriander en wat geraspte sinaasappelschil naar smaak toe. Pureer de wortel in een blender met wat kookvocht tot een coulis en zeef deze. Om de coulis dunner te maken kan extra kookvocht gebruikt worden. Rasp de gember en breng deze samen met de visbouillon aan de kook. Breng de bouillon aan de kook. Kook de krabpoten 4 - 7 minuten. Laat de poten afkoelen en haal het vlees uit de poten. Let op! Er mag geen gruis van de poten of resten van baleinen in het vlees achterblijven. Snijd de groenten in brunoise. Gebruik de zaadlijsten van de komkommer en courgette niet. Fruit de groenten aan in wat olijfolie. Meng het krabvlees met de brunoise, crème fraîche, mayonaise, geraspte knoflook en naar smaak zout, peper en cayenneper. Steek uit elke snee 4 rondjes ter grootte van een coquille en bak de rondjes in wat olie. Halveer de coquille en grill deze. Maak de sla aan met een dressing van olie en azijn(indien te zuur, voeg dan wat honing toe). Doe wat krabsalade in een steker (ter grootte van het toastje) Leg het toastje erop en daarop de coquille. Garneer af met de coulis en wat sla.

Lichtgerookte forel met knolselderij salade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eidooier	1	
azijn	1	eetlepel
mosterd	1	theelepels
peper, zout		
zonnebloemolie	5	dl
eventueel lauw water of azijn		
verse mierikswortel	100	gr.
vis bouillon	1	dl
zout en peper		
knolselderij	0.5	
citroensap		
bladpeterselie	50	gr.
aardappelen	2	
forelfilets	6	

Klop de eidooier met azijn, mosterd, zout en peper los. Voeg al kloppend de olie langzaam toe. Wordt de mayonaise te dik voeg dan lauw water en eventueel extra azijn toe. Rasp de mierikswortel en zet deze op met de visbouillon. Laat dit rustig enige tijd trekken en niet droog koken. Pureer de afgekoelde mierikswortel met 400 gr. mayonaise, mosterd en naar smaak zout en peper. Zeef het geheel. Zet een pan water met citroensap en wat zout op. Snijdt de knolselderij in ragfijne julienne. Blancheer de julienne in het kokende water en spoel het met koud cq. ijskoud water. Hak de peterselie. Maak van de julienne een salade met enkele lepels van de mierikswortelsaus en de wat van de gehakte peterselie. Snijdt de aardappelen in een fijne brunoise; spoel het zetmeel van de brunoise. Frituur de brunoise van aardappel in de zonnebloemolie tot krokante kaantjes. Maak de filets vrij van vel en graat en snijdt d filets in twee gelijke rechthoeken. Rook de forel in ca. 10 minuten glazig/bijna gaar. Verdeel de salade over de borden; leg hierop de gerookte forel en maak het af met wat saus, de kaantjes en gehakte peterselie.

Ossenstaartsoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	75	gr.
ossenstaart stukken	2	kg
baconafsnijdsel	50	gr.
spekvet	30	gr.
mirepoix: uien, selderij, wortelen	300	gr.
tomatenpuree	50	gr.
witte wijn	0.3	liter
bruine fond	3.5	liter
bloem, gebruineerd	120	gr.
cognac	0.5	dl
madeira	1	dl
aardappelen	150	gr.
wortelen	150	gr.

Sauteer de ossenstaart stukken in de boter met spek en baconafsnijdsel. Snijd groente grof voor de mirepoix. Voeg de mirepoix toe en sauteer door. Voeg nu de tomatenpuree, witte wijn en de bruine fond toe. Laat de soep 2 tot 3 uur trekken. Verwijder de stukken ossenstaart en haal het vlees van de beentjes. Bewaar dit onder druk in de koelkast. Kook de in brunoise gesneden aardappelen en wortelen beetgaar. Bruineren van de bloem: Zet een pan met een dikke bodem op een hoog vuur, voeg de gezeefde bloem toe. Zet het vuur laag; roer met een spatel en blijf roeren tot de bloem lichtbruin is. Bind de soep met de gebruineerde bloem. Schep het vet van de soep en voeg zo nodig meer fond toe. Passeer de soep in een fijne zeef. Breng de soep op smaak en voeg cognac of madeira toe. Serveer de soep met gekookte brunoise van groente en blokjes ossenstaart.

Varkenshaasmedaillons met schorsenerenchips

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
schorseneren	750	gr.
arachideolie om te frituren		
varkenshaas medaillons à 75 gr	12	
pancetta	12	lange plakken
rozemarijn	12	takjes
koude boter	10	el
vleesfond	2	potten
sjalotten, fijngesneden	8	

Verwarm de olie in een frituurpan tot 180° C. Snijd de onder - en bovenkant van de schorseneren en schrob ze schoon, zodat de schil meegegeten kan worden. Schil met een dunschiller lange slierten van de schorseneren. Dep ze droog met keukenpapier. Frituur de schorseneren in kleine porties in ± 5 min. goudgeel en krokant. Schep ze uit de pan en laat ze op keukenpapier goed uitlekken en bestrooi ze met fijn gemalen zeezout. Bewaar de afgekoelde schorsenerenchips in een luchtdicht afgesloten trommel. Bestrooi het vlees aan beide kanten met zout en vers gemalen peper. Wikkel het spek strak om de medaillons en steek het vast met een takje rozemarijn (verwijder de onderste naaldjes en bewaar die) of gebruik cocktailprikkers. Verhit de helft van de boter en bak het vlees op middelhoog vuur ± 8 min. aan beide kanten goudbruin. Kook intussen de fond met de sjalotten op middelhoog vuur in tot een jus. Voeg 1 el. Fijngehakte rozemarijnaanaldjes toe en kook dit nog enkele min. mee. Draai het vuur laag, voeg de rest van de boter toe en ko de saus met een staafmixer luchtig. Breng op smaak met peper en zout. Verdeel het vlees en de gevulde aardappel over de warme borden; schep wat rozemarijnjus erom heen en leg er wat schorsenerenchips bij en serveer direct. Serveer de rest van de jus in een kom erbij.

Gevulde aardappel met crème fraîche en bieslook

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
frieslanders (even groot)	12	
bieslook	0.5	bosje
crème fraîche	150	gr.

De aardappelen goed schoonboenen en op een rooster leggen; in een hete oven plaatsen 140° C ca. 35 min. Uit de oven laten afkoelen tot ze handelbaar zijn, de bovenkant moet er bijna afgesneden worden en daaruit moet een strip van 1.5 cm gesneden worden. De aardappel uithollen met behulp van een grapefruitmesje en pommes parisienne boor, de vulling apart in een schaal doen. De aardappelvulling in blokjes snijden en de fijn gesneden bieslook en de crème fraîche toevoegen en het geheel mengen, afmaken met peper en zout. De aardappelen vullen met het mengsel, goed aandrukken, afmaken met een strip aardappel. Afbakken in een oven van 170° tot de bovenkant van de vulling goudbruin is, direct serveren.

Flensje met stoofperencompote, Kaneelijs en een stroopje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eierdooiers	8	
suiker	250	gr.
volle melk	5	dl
room	5	dl
kaneel	10	gr.
zout		snufje
ei	1	
boter	25	gr.
bloem	100	gr.
stoofpeertjes	1	kg
vanillestokje	1	
citroen	1	
geleisuiker	95	gr.
kaneelstokje	1	
koekkruiden	1	tl

Klop de eierdooiers met de suiker in de keukenmachine op tot een luchtige, witte massa. Breng de melk met de room en het kaneel aan de kook. Laat even afkoelen en meng dit (in het begin beetje bij beetje) door de eierdooier/suiker massa. Verwarm dit tot de massa dik wordt, let wel op schiften. Laat afkoelen en draai er in de sorbetiere een stevig ijs van. Doe het ijs in een kom en zet het in de vriezer. Doe de gezeefde bloem in een kom, voeg het zout toe en maak in het midden een kuiltje. Roer het ei erdoor en voeg de suiker toe. Klop er beetje bij beetje de melk door tot een beslag ter dikte van yoghurt. Smelt de boter en voeg dit toe aan het beslag. Laat het beslag een uur rusten en klop het daarna weer op. In een pan 12 dunne flensjes bakken, warm houden tot serveren. Schil de peren en snij ze in achten. Breng het water aan de kook met de geleisuiker, kaneelstokje, de doorgesneden vanille peul en de kruiden, ruim onder. Kook de peren in ca. 30 min. gaar, haal ze uit de pan en houd warm. De rest van de vloeistof in laten koken tot een vloeibare siroop; af laten koelen tot hand warm, overgieten in een spuitzak. Vouw het flensje in vieren, schep in het hoorntje (til één hoekje van het flensje op) de perencompote; schep voor het flensje 2 quenelles met kaneelijs en strooi over het geheel poedersuiker. Spuit met een dun straaltje wat stroop over het gehele dessert.