

2013 april

Kookclub Barendrecht · Lente

AMUSE Amuse van langoeststaartjes

Amuse van langoeststaartjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	2	
streek boter		
komkommer	1/6	
bieslook		
eidooier	25	gr.
maïsolie	1½	dl
scheutje balsamico		
beetje gembersiroop		
peper en zout		
snuf chilipoeder		
limoen/sap	1	
langoeststaartjes	200	gr.
mascarpone	40	gr.
fijn gesneden bieslook	10	sprietten
paprika	10	reepjes

Snijd de sjalotten zeer fijn, smoor ze in boter en laat afkoelen. Verwijder de zaadlijsten uit de ongeschilde komkommer en snijd deze vervolgens in fijne blokjes 3 x 3 mm. Hak de bieslook zeer fijn. Mayonaise: Doe het eigeel in een smalle mixbeker en mix het eigeel met de handmixer smeug. Voeg dan in een dun straaltje de olie toe. Mocht de mayonaise te dik worden of neiging krijgen te gaan schiften, voeg dan wat lauw water toe. Maak op smaak met een paar druppels balsamico, gembersiroop, peper en zout. 50 % van de mayonaise is voor de haring! Meng de sjalotten, komkommer, langoeststaartjes en bieslook met beetje mayonaise en de mascarpone. Maak op smaak met peper en zout. Presentatie: Schep het mengsel voorzichtig in een amuseglasje. Garneer af met een toefje mayonaise en 2 sprietjes bieslook en een reepje rode paprika.

Haring met een salade van zeekraal op tartaar van gerookte biet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gekookte rode bieten	350	gr.
houtmot		
rauwe rode biet (chiogga)	100	gr.
granny smith	1	st
balsamico azijn		
peper en zout		
zeekraal	250	gr.
sjalotten	2	
olijfolie		
peper		
vastkokende aardappels	600	gr.
mayonaise	6	el
peterselie	3	el
zout en peper		
haringen	5	
rechthoekige kokertjes ca 4 x 9 cm	2	st
shiso purper	1	doosje

Pel de gekookte bieten en snijd ze in 4 stukken. Rook deze stukken ongeveer 20 min. in de rookoven. Let op: de houtmot moet onder het opvangplaatje liggen. Hierop plaats je het rekje en daarop leg je de stukken biet. Laat de bieten afkoelen en snijd ze dan in brunoise van ca 7 mm. Schil en snijd de rauwe rode biet in stukken. Hak ze verder fijn in de keukenmachine. Haal het haksel uit de machine en doe deze in een ruime kom. Schil en rasp de Granny Smith grof. Meng het raspel door de gehakte biet. Doe er vervolgens de gerookte rode biet bij en breng op smaak met balsamico, peper en zout. Laat het mengsel ca ½ uur in een zeef uitlekken. Eventueel opdeppen met papier. Verwijder de harde stukjes van de zeekraal. Smoor ze kort in olie. Snipper de sjalotten fijn en bak deze met de zeekraal. Druppel er wat olijfolie op en kruid met peper. Schil de aardappelen, snijd ze brunoise van ca 7 mm en kook ze beetgaar in ca 2 tot 3 min in gezouten water. Controleer de gaarheid en meng ze, lauwwarm, voorzichtig met de mayonaise(van de amuse) en de gehakte peterselie. Breng op smaak met peper en zout. Laat verder afkoelen in de koeling. Controleer de haringen en snijd ze in gelijke stukjes, 5 x 5 mm. Presentatie: Neem ringen Ø6 cm en plaats die op een klein bordje. Maak eerst een bodempje van bietentartaar en druk dat lichtjes aan. Bedek dat met wat aardappelsalade, druk lichtjes aan, leg hierop wat zeekraal en eindig haringstukjes. Werk af met wat druppels balsamico en versier het torentje verder met blaadjes shico purper.

Tomaten fantasie soep

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tomaten	800	gr.
rode paprika	1	
sjalotten	2	
kippenbouillon	8	dl
peper en zout		
tabasco		
tasty-tom tomaten van ø 5 cm	10	st
komkommer	½	
groene paprika	½	
courgette	½	
selderij	1	takje

Snijd de tomaten, paprika en sjalotten fijn en kook ze gaar in de bouillon. Pureer de soep en druk ze door een zeef. Kook de soep 1/3 in en breng op smaak met peper, zout en tabasco. Leg de tomaatjes ca 10 sec in kokend water en schrik ze af in ijskoud water. Ontvel ze en snijd het kapje van de tomaten inclusief het kroontje. Het kroontje er aan laten. Ontdoe ze van de zaadjes m.b.v. een aardappelboor en laat de tomaten vervolgens gedurende 1 uur drogen in de oven op 100^o C. Snijd alle groenten in blokjes van ½ cm en bak deze in olie. Snipper de sjalotten. Bak ze gaar in olie. Presentatie: Vul de tomaten met de garnering. Neem diepe warme borden en schep er een lepel soep in. Plaats de gevulde tomaat in de soep en strooi de overige garnering rondom de tomaat. Leg het tomatendekseltje half op de tomaat en garneer af met een blaadje selderij. Let op dat de garnering niet verdrinkt in de soep.

Schelvis op een bedje van taugé in een biersaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
taugé	450	gr.
blond bier 3 dl	1	flesje
eierdooiers	150	gr.
room	3	dl
peper en zout		
poedersuiker		
mosterd	1	tl
schelvis	600	gr.
zwarte olijven (zonder pit)	100	
bieslook	20	sprietten

Ontdoe de taugé van de kopjes en staartjes. Kook het bier tot de helft in en kook hierin kort de taugé. Zeef de taugé eruit en bak voor het uitserveren de taugé even aan. Bewaar het kookvocht. A la minute: Klop de eidooiers met het kookvocht au bain marie op tot een smeelige massa (let op: <80°C!) en voeg vervolgens de room toe. Breng op smaak met peper, poedersuiker, zout en mosterd. Houd de saus warm. Maak de vis schoon en snijd in gelijke stukken. Verdeel de fijn gehakte olijven over de vis. Maak op smaak met peper en zout. Gaar de vis in 5 min onder de grill. Hak de bieslook fijn. Presentatie: Leg de taugé m.b.v. een ring op het midden van het bord. Schep de saus er omheen en leg de vis op de taugé. Maak af door de bieslook verspreid over het bord te laten vallen en leg een lange spriet bieslook over de vis.

Peren sorbet

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
peer	400	gr.
suiker	150	gr.
water	1	dl
poire williams	1½	el
citroensap	1	el
muntblaadjes	10	

Schil en snijd de peren in vieren, haal het klokhuis eruit en pureer ze. Breng het water met de suiker aan de kook. Voeg, van het vuur af, Poire Williams en citroensap toe. Laat afkoelen, meng de perenpuree erdoor en draai er dan het sorbetijs van. Presentatie: Neem voorgekoelde ijscoups leg hierin een bolletje sorbetijs en garneer af een muntblaadje en een stukje peer.

Beef Wellington met rode wijnsaus en peultjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	4	
patentbloem	250	gr.
volle melk	2½	dl
fijngesneden bieslook	1	el
peper en zout		
zonnebloemolie		
boter	70	gr.
rode wijn 350cl	½	fles
middelgrote ui	½	
knoflook	½	teen
tijm	5	takjes
suiker	1	el
water	3	el
room	2	el
kalfsfond	1	pot
runderhaas biefstukken van 100 gram (gelijk formaat)	5	
zeezout en peper		
olijfolie		flinke scheut
uien	1½	grote
laurierblaadjes	1	
champignons	150	gr.
cantharellen	125	gr.
koks room	3	el
parmaham	10	plakken
bladerdeeg	10	plakjes
eierdooiers losgeklopt of vers ei	30	gram
bakpapier		
peultjes	325	gram

Flensjes: Roer in een kom de eieren los met de bloem, klop de melk erdoor tot het een glad mengsel en een dun beslag is. Voeg bieslook en peper en zout toe. Verhit een flensjes / koekenpan van 20-23 cm doorsnee met een scheutje olie en bak iets meer dan 10 flensjes. Wijnsaus: Verhit de boter en de bloem in een sauspan, laat licht kleuren. Voeg al roerend de rode wijn toe, voeg de fijn gesneden ui, knoflook en tijm toe en laat 15 minuten zachtjes koken. Zeef de saus door een fijne zeef en houd warm. Laat de suiker karamelliseren, met het water afblussen en de room er door en dit samenvoegen met de saus. Breng op smaak met peper en zout. Bestrooi de biefstukken met zeezout en peper. Bak de 5 stukken in geheel 30 seconden per kant, onder, boven en zijkanten op hoog vuur aan.(dichtschröeien). Neem uit de pan en laat afkoelen. Verhit de resterende olijfolie en fruit de fijngesneden ui, knoflook, tijm en laurierblad 3-4 minuten tot de ui licht kleurt. Bak de fijngehakte paddenstoelen kort mee, voeg

de koksroom toe en laat iets inkoken. Schud uit de pan, verwijder de laurierblaadjes en laat afkoelen. Leg 10 x 3 velletjes plastic folie over elkaar, leg het flensje erop, met daarop 2 elkaar overlappende plakken ham. Verdeel het paddenstoelen mengsel over de flensjes met de ham, en leg de biefstuk in het midden. Vouw het flensje met de ham naar het midden van de bovenkant en druk de randen als voor een beursje tegen elkaar. (zorg dat het flensje vlak over het biefstukje wordt gevouwen, geen prop aan de bovenkant) Breng de hoeken van de folie in het midden bij elkaar en draai ze zo strak mogelijk om het pakketje. Maak de andere pakjes op dezelfde wijze. Leg ze een uur in de koelkast. Verdeel het bladerdeeg in gelijke porties (2 vellen bladerdeeg per biefstuk) Rol ze uit tot 3 mm dikte en snijd met een omgekeerd bord als mal (van 20-23 cm doorsnee), cirkels uit het deeg. Verwijder de folie van de plakjes en leg op elke deeglap een verpakte biefstuk. Bestrijk het deeg met ei, vouw de randen naar het midden en snijdt het teveel aan deeg weg. Zorg dat het vlak en strak over de biefstuk gevouwen zit. Druk de naden van het deeg zorgvuldig met water op elkaar, leg de pakjes met de naad naar beneden op velletjes rond geknipt bakpapier en geef ze met de hand een ronde vorm en zet ze 15 minuten in de koeling. Haal de pakketjes uit de koeling en bestrijk ze met eidooier. zet ze nog 15 minuten in de koeling en indien de tijd het toelaat nogmaals insmeren met eierdooier. Zet een zware bakplaat in de voorverwarmde oven van 180 graden. Kerf kort voor het bakken met de punt van een mes vanuit het midden tot halverwege de hoogte met gebogen lijnen in het deeg, neem de pakketjes van het bakpapier, zet ze direct op de bakplaat en bak ze ca. 15 minuten. Maak de peultjes schoon, blancheer ze in kokend water, breng op smaak met zout. Presentatie: Maak een bedje van de peultjes, snijdt de biefstuk schuin door, leg op de peultjes, serveer er een klein schaaltje rode wijn saus bij. Een halve biefstuk p.p

Appeltaartje met crème van walnoot en een bolletje vanilleparfait

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	300	ml
eierdooier	150	gr.
suiker	125	gr.
vanillestokje, alleen het merg	1	
amaretto	20	gr.
bloem	220	gr.
snufje zout		
boter	150	gr.
bakpoeder	1	tl
melk	50	gr.
bruine suiker	30	gr.
custard	15	gr.
walnoten	100	gr.
goldappelen	5	jona
poedersuiker	150	gr.
zure appels	2	fris

Vanilleparfait: Klop de slagroom flink lobbig (yoghurtdikte). Doe de eierdooiers, suiker en vanillemerg in een kom en klop deze au-bain-marie. Wanneer het geheel dikker wordt en lijkt te gaan stollen, haal de beslagkom van de pan en blijf kloppen tot het weer op kamertemperatuur is. Voeg de Amaretto toe. Spatel de lobbige geslagen room door het ei mengsel (wanneer deze op kamertemperatuur is!) en giet het mengsel in een grote vorm. Plaats de vorm in de vriezer voor tenminste 3 uur. Taartdeeg: Zeef de bloem met het bakpoeder. Klop de boter met de suiker, zout en het ei luchtig met de mixer. Meng dit mengsel met de bloem tot een samenhangend deeg. Verdeel dit deeg tussen 2 stukken bakpapier en rol uit tot ongeveer ½ cm. Laat het geheel opstijven in de koelkast. Vet een ijzeren ring in (+/- Ø7 cm) en steek hiermee 10 rondjes uit het deeg. Bak de taartjes 15 - 20 minuten op 165°C. Crème van walnoot: Draai de walnoten tot een pasta in een keukenmachine. Meng dit met de room, suiker en bijna alle melk en breng aan de kook. Roer ondertussen de custard, eierdooier en de overgebleven melk tot een glad geheel. Voeg toe aan het kokende mengsel en laat opnieuw aan de kook komen. Laat afkoelen. (roer de crème na het afkoelen eventueel glad met wat koude slagroom) Gekarameliseerde appel: Schil de appels en maak appelbolletjes met een pomme parisienne boor. Laat de poedersuiker in een anti-aanbakpannetje smelten tot karamel (eventueel met een tl water). Voeg de appelbolletjes toe en schud goed om. Laat de appel langzaam garen in de karamel. Appelchips: Was de appels en snijd horizontaal in zeer dunne plakjes. Doe dit met een dunschiller of mandoline. Zorg dat je 10 mooie plakjes hebt. Leg de appelplakjes op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak ca 40 minuten in de oven van 100°C (hetelucht) tot ze krokant zijn. Keer tussentijds minimaal 1 keer. Haal ze voorzichtig uit de oven en laat afkoelen. Presentatie: Spuit wat crème van walnoot in het midden van het taartje. Zet hieromheen een rondje appelbolletjes. Maak af met een bolletje parfait, de walnoten en de chips van appel.