

2013 juni

Kookclub Barendrecht · Zomer

AMUSE Glaasje met aspergeragout en afgemaakt met aspergeschuim

Glaasje met aspergeragout en afgemaakt met aspergeschuim

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
korenaar asperges	14	
witte asperges	400	gr.
slagroom	0.5	dl
citroen (sap van)	1	
kippenbouillonpoeder		
zout en peper		
asperges	500	gr.
afkokende aardappel	200	gr.
kook room		scheutje
kidde	1	
patronen	2	

Aspergeragout: Schil de witte asperges en snijd ze in dunne schijfjes van ca. 3 mm dikte. Maak net voldoende bouillon aan en kook ze daarin beetgaar, giet af en laat afkoelen. Blancheer ook de korenaar asperges kort in de bouillon tot beetgaar. Laat afkoelen en snijd de kopjes op ca. 5 cm ervan af en bewaar die voor de garnering. Snijd de steeltjes verder in kleine schijfjes. Sla de room stijf en meng er de beide soorten asperges door tot een mooie ragout. Breng goed op smaak met wat citroensap, zout en peper.

Aspergeschuim: Kook de geschilde asperges in wat licht gezouten water moddergaar, zeef ze en bewaar het kookvocht. Draai de asperges in de blender tot mousse, meng er wat kookvocht bij en draai dit nog eens. Druk alles door een haarzeef. Kook de aardappels gaar, maak ze fijn met een knijper en druk de massa vervolgens door een zeef. Meng de aardappelpuree met de aspergemousse en verdun dit met wat room tot het een dunne saus is. Proef af.

Presentatie: Zorg dat iedereen aan tafel zit voor de laatste opmaak! Maak de ragout lauwwarm door die in een bakje warm water te zetten. Verdeel de ragout over warme amuseglaasjes. Verwarm het schuim tot ca. 60°C, vul daarmee een kidde tot maximaal halfvol, plaats een patroon en schud goed. Plaats een tweede patroon en schud nogmaals goed. Spuit het schuim op de ragout. Versier het glaasje verder met een kopje korenaar asperge. N.B. zet de kidde ± een half uur in de warmhoudkast.

VOORGERECHT Drie torentjes zalmtartaar met als garnering aquavitroom en kaviaar, fijn gesneden oester en een salade van garnalen en algen

Drie torentjes zalmtartaar met als garnering aquavitroom en kaviaar, fijn gesneden oester en een salade van garnalen en algen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse zalm	800	gr.
citroen (sap van)	0.5	
olijfolie	7	el
bieslook	2.5	el
dille	2.5	el
sjalotjes	3	
zout en peper		
crème fraîche	5	el
slagroom	0.5	dl
aquavit	3	el
grijze garnalen	200	gr.
nori	1	vel
oesters (blikje)	7	st
geroosterd casinobrood	4	sneetjes
zwarte kaviaar	1	el

Controleer de zalm op graatjes en verwijder de grijze vetlaag. Snijd de zalm als een mooie, fijne tartaar en meng er dan de ragfijn gesneden sjalotjes, de ragfijn gesneden bieslook en dille door. Meng alles goed door elkaar. Kruid met citroensap, een weinig zout en peper en voeg beetje bij beetje de olijfolie toe. De smaak moet neutraal blijven. De versiering moet je kunnen proeven. Zorg dat het niet te vochtig wordt. Zet koel weg.

Aquavitroom: Klop de slagroom stijf en meng deze met de crème fraîche tot een gladde massa. Maak dit op smaak met wat citroensap en Aquavit. Doe dit niet in een keer er door, maar doseer naar smaak. Zet koel weg.

Garnalensalade: Hak het nori blaadje in de blender fijn en voeg wat water toe tot geheel vloeibaar is. Hak de garnalen fijn en meng er de algenpasta door. Breng de salade met wat olijfolie en wat citroensap op smaak.

Oesters: Laat de oesters uitlekken en rook deze kort in de rookpan en hak ze in kleine stukjes. Zet koel weg. Rooster het casino brood licht bruin en snij deze diagonaal in 4 stukken.

Presentatie: Neem 14 grote borden en maak in elk vakje een torentje zalmtartaar Ø5 x 1 cm. Garneer de zalmtorentjes af met: 1. Een toefje aquavitroom met daarop een mespuntje kaviaar. 2. Fijn gesneden oester. 3. Garnalensalade. Geef er driehoekjes geroosterd brood bij.

Aardpeer-knoflook crème met witte kool en tongschar

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardpeer	500	gr.
limoen (sap van)	0.5	
sjalot	75	gr.
knoflook	4	tenen
kippenbouillon	2.5	dl
kook room	0.5	dl
olijfolie		
zeezout		
witte peper		
witte kool	200	gr.
appelciderazijn	2	el
laurier	1	bl.
rozemarijn	0.5	takje
tijm	1	takje
tongschar van elk 60 gr	14	stuks
vadouvanpoeder (indiaas kruidenmengsel)	1	el
ontbijtspek	125	gr.

Aardpeer-knoflookcrème: Schil de aardperen en leg ze in koud water met limoensap, om verkleuren tegen te gaan. Pel en snijd de sjalotten in halve ringen. Pel en snijd de knoflook in plakjes. Verwarm de olijfolie in een pan en fruit de sjalot en de knoflook op een laag vuur. Snijd de aardpeer in grove stukken. Voeg aardpeer, bouillon en room toe aan de sjalot en knoflook. Breng alles aan de kook en laat ca. 20 min. zachtjes koken tot de aardpeer net gaar is. Laat de aardpeer niet te gaar worden, want dan wordt hij melig. Pureer de aardpeer in de keukenmachine en druk de puree door een zeef. Breng op smaak met zeezout en peper. De crème moet een zalvige consistentie hebben. Is ze te slap, laat het dan nog enkele min. al roerende op een laag vuur zachtjes inkoken.

Witte kool: Snijd de kool op de snijmachine in flinterdunne repen (niet bij de onderkant beginnen). Besprenkel de kool met appelciderazijn. Pel en snijd de knoflook in plakjes en meng ze door de kool. Verwarm de olijfolie met laurier, rozemarijn en tijm tot 50°C. Zeef na 10 min. de kruiden eruit en schenk de olie over de kool. Laat de kool minstens 30 min. marinieren en laat de kool daarna uitlekken in een zeef.

Tongschar: Indien hele tongscharren, eerst fileren. Snijd, indien gewenst, de filetjes bij tot mooi rechthoekig lapjes. Kruid de filets met zeezout, dek ze af en laat 5 min. staan. Verwarm de Vadouvanpoeder in de olijfolie tot 45°C. Leg de filets op een bakplaat en lepel er royaal de Vadouvan olie over. Gaar ze ca. 6-8 min. in de oven op 65°C tot ze net niet meer glazig zijn.

Spekkruimels: Snijd de plakken spek in ragfijne stukjes. Bak ze in een anti-aanbak pan op laag vuur langzaam uit tot krokante kruimels. Goed na deppen.

Presentatie: Strijk de aardpeer-knoflookcrème in een brede Z-streep over het midden van

warme borden. Verdeel de witte kool over de crème. Leg hier een lapje tongschar op en strooi daar de spekkruimels over. Druppel er wat vadouvanolie omheen.

TUSSENGERECHT Bramensorbet

Bramensorbet

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
water	4	dl
suiker	150	gr.
bramen (diepvries)	175	gr.
zout		snufje
citroensap	1	el
crème de cassis	1	el
gelatine	1	blaadje
verse bramen	14	

Breng het water met de suiker aan de kook en voeg bramen, citroensap en zout toe. Laat even trekken, haal van het vuur af, mix de massa en laat enigszins afkoelen. Los er dan het voorgeweekte (5 min. In koud water) gelatineblaadje in op en voeg de likeur eraan toe. Laat verder afkoelen. Draai het vervolgens in de sorbetière tot ijs. Voor begin de glazen met een laagje water in de vriezer zetten.

Presentatie: Neem 14 ijskoude champagnecoupes, doe er een bolletje ijs in en garneer met een braam.

HOOFDGERECHT Trio van grillades met een warme bearnaisesaus, gemengde groentes en pommes carré

Trio van grillades met een warme bearnaisesaus, gemengde groentes en pommes carré

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ossenhaas	500	gr.
kalfshaas	500	gr.
varkenshaas	550	gr.
meiknol	300	gr.
winterwortel	300	gr.
sugar snaps	200	gr.
nieuwe aardappelen	800	gr.
olijfolie		
sjalotten	2	
dragonazijn	1.5	dl
nouilly prat	1	dl
dragonblaadje	4	el
kervelblaadjes	4	el
boter	150	gr.
eigeel (5st)	125	gr.
zout en peper		
worcestersaus		
steek boter		

Snijd het vlees in 14 lapjes van gelijke grootte. Bestrijk de lapjes met wat olie en leg ze weg op kamertemperatuur tot vlak voor het uitserveren.

Groentes: Maak de groentes schoon. Snijd de worteltjes en het meiknolletje in staafjes van ca $\frac{1}{2} \times \frac{1}{2} \times 4$ cm. Kook de groentes apart van elkaar beetgaar in gezouten water. Hussel de groentes voorzichtig door elkaar. Schil en snijd de aardappelen in blokjes van ca 1 cm. Zet de aardappelblokjes in gezouten water op het vuur en breng aan de kook. Laat 2 min. (niet langer) doorkoken, giet af en zet weg.

Bearnaisesaus: Pel en snipper de sjalotten. Doe de gesnipperde sjalot, dragonazijn, Nouilly Prat in een steelpan en kook dat in tot een derde. Zeef de massa en vang het vocht op. Kook het vocht in een steelpan verder in tot bijna stroperig. Smelt de boter, maar laat deze niet kleuren, houd de boter lauw warm. Klop de eierdooiers los, doe ze bij het ingekookte vocht en klop deze op een zeer laag vuur tot zij gaan binden. Druppel er dan al kloppende de gesmolten boter door. De saus moet dik zijn tot ze op een lepel blijft plakken en er niet van afloopt. Haal de pan van het vuur. Hak de kruiden ragfijn en meng deze met de saus. Breng de saus verder op smaak met enkele druppels worcestersaus, zout en peper. Mocht de saus te dik zijn, dun hem met wat lauw water. Houd de saus lauwwarm.

Presentatie: Gril het vlees kort in een loeihete grillpan à point, eerst de varkenshaas, warm houden in de warm houd kast, dan de kalfshaas ook in de w.h.kast als laatste de ossenhaas. Kruid het vlees met zout en peper. Bak de pommes carré goudbruin in olie en strooi er dan wat zout over. Warm de groentes op in een oven van 75°C met een steek boter erop. Neem grote

warme borden en leg aan de onderzijde de grillades, rechts ervan de groentes en links de krieltjes. Plaats een warm kommetje saus naast ieder bord.

DESSERT Knapperig koekje met aardbeien, tijmsaus, honingijs en mascarponeroom

Knapperig koekje met aardbeien, tijmsaus, honingijs en mascarpone room

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bladerdeeg	4	plakjes
poedersuiker		
melk	4	dl
koksroom	1.5	dl
suiker	100	gr.
tijm	1	bosje
eigeel	80	gr.
gelatine	3	blaadjes
slagroom	1	dl
eigeel (3st)	75	gr.
lavendel	1	el
honing	75	gr.
mascarpone	150	gr.
aardbeien	750	gr.
pure chocolade	50	gr.

Rol het bladerdeeg dun uit. Gebruik de poedersuiker om plakken tijdens het uitrollen te voorkomen. Snijd elk plakje in vier vierkanten na gelijke grootte. Leg ze op bakpapier op een bakplaat, prik er gaatjes in met een vork. Verwarm de oven voor op 200°C, doe de plaat in de oven en bak het bladerdeeg in ca. 10 minuten bruin.

Tijmsaus: Melk, room en de tijm aan de kook brengen en een paar minuten laten trekken, dan de tijm verwijderen en de suiker, eigeel voorzichtig toevoegen zoals bij het honingijs. Goed blijven roeren en niet meer boven 75°C laten komen. De voorgeweekte blaadjes gelatine toevoegen en blijven kloppen tot het een stevige saus is. Afdekken met plastic folie zodat er geen vel opkomt. Leg de folie op de saus.

Honingijs: Verwarm de melk en slagroom met de lavendel en laat deze 20 minuten trekken. Zeef dit mengsel. Doe het eigeel in een kom en voeg daar een beetje van het melk/roommengsel al kloppend toe. Giet dit bij de rest van het mengsel en verwarm dit al goed roerend met een garde tot 80°C. Voeg vervolgens de honing toe. Zeven en af laten koelen, draai er vervolgens ijs van.

Mascarpone room: Klop de slagroom stijf en meng het met de mascarpone en doe dit in een spuitzak.

Presentatie: Neem koude borden en bouw het koekje als volgt op: Leg een plakje bladerdeeg op een groot bord. Bestrijk dat met tijmsaus. Spuit daar ijs op. Verdeel daarop stukjes aardbei met poedersuiker. Bestrijk een tweede plakje bladerdeeg met tijmsaus en leg dat met de saus aan de onderzijde op de aardbeien. Spuit op de bovenzijde van het bladerdeeg mascarpone room. Rasp er wat chocolade over. Versier het bord met wat over is.