

2013 september

Kookclub Barendrecht · Herfst

Koude soep met Hollandse nieuwe, zalm en rode biet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dille	10	takjes
peperkorrels	10	
korianderzaad	10	gr.
zeezout	100	gr.
kristalsuiker	100	gr.
zalm aan één stuk	250	gr.
visgraten	1	kg
champignons	25	gr.
prei	20	gr.
knoflook	¼	bol
ui	¼	
wortel	20	gr.
droge witte wijn	50	ml
water	750	ml
peterselie	1	takje
tijm	1	takje
dragon	1	takje
sjalot	¾	
rode bieten	2	
witlof	1	stronkje
bieslook	20	pijpjes
mayonaise	120	gr.
visbouillon (koud)	750	ml
mosterd	15	gr.
zure room	90	gr.
appel (granny smith)	1	
citroensap		
hollandse nieuwe	3	
eidooier (18 gr eigeel)	1	
azijn	1	el
peper en zout		
zonnebloemolie	5	dl
eventueel lauw water of azijn		

Voor de gemarineerde zalm: Snijd de dille fijn, kneus de peperkorrels en het korianderzaad en meng dit met het zout en de suiker. Bedek beide zijden van de zalm met dit mengsel en doe het geheel in een vacuümzak (trek deze vacuüm). Laat het geheel zo lang mogelijk in de koelkast marinieren. Voor de visbouillon: Spoel de graten schoon met koud water en hak ze zo nodig in stukken. Maak de groenten schoon en snijd in stukken. Verwarm wat olijf olie in een

pan en smoor de groenten. Voeg de graten toe en zweet deze aan zonder te kleuren. Voeg de witte wijn en het water toe en breng snel aan de kook. Schuim regelmatig af. Zodra het geheel kookt de kruiden en de gekneusde peperkorrels toevoegen. Na ca. 30 minuten zachtjes trekken het geheel door een doek zeven en terug koelen. Let op: bij de visgraten de ogen en kieuwen verwijderen. Kook de bieten gaar. Meng de mayonaise met de visbouillon, mosterd en zure room (met een staafmixer) en zet koud weg. Snijd de appel in brunoise en besprenkel deze met citroensap tegen het verkleuren. Snijd ban de witlof mooie reepjes en besprenkel deze met ook met citroensap. Snipper de sjalot ragfijn. Snijd de haring in blokjes. 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. n.b. over gebleven mayonaise wordt gebruikt voor de pittige tartaar. Presentatie: Snijd de bieten brunoise. Veeg/spoel de gemarineerde zalm schoon en snijd in blokjes. Mix de soep nogmaals met een staafmixer en breng deze op smaak met peper en zout indien nodig. Verdeel de soep over de borden en strooi er de gehakte sjalot overheen. Verdeel de zalm, haring en bietjes gelijkmatig over de borden en garneer met bieslook en witlof. Eerst de garnituur, dan de bouillon toevoegen. NB de garnituur moet zichtbaar blijven.

Pittige tartaar van rund met een mousse van makreel en bieslookmayonaise

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	2	
laurier	2	blok
kippenbouillon	4	dl
zout		
agar	4	gr.
gerookte makreel, zonder vel, graat en vet	200	gr.
gelatine	6	blaadjes
crème fraîche	100	gr.
bieslook	½	bosjes
zonnebloemolie	3	dl
eidooiers (36 gr)	2	
witte wijnazijn	20	ml
mosterd	1	el
zout en peper		
runderezel (of jodenhaas)	800	gr.
ansjovis	35	gr.
kappertjes	30	gr.
mayonaise (wordt gemaakt voor haringsoepje)	60	gr.
chilipeper		
romaine sla	14	blok
oude kaas		stukje
viooltjes	14	st.

Gelei van Sjalot: Maak de sjalotten schoon en snijd ze fijn. Laat met de laurier 10 minuten trekken in de bouillon. Breng op smaak met zout en passeer door een zeef. Voeg de agar toe en laat even goed doorkoken. Leg op een grote snijplank een alufolie plus plastic folie met opstaand randje en schenk de vloeistof dun en gelijkmatig op de folie en laat opstijven in de koelkast. Maak 2 planken. Mousse van makreel: Week de gelatine in koud water. Verwarm de geplukte makreel samen met de bouillon ca. 5 minuten. Knijp de gelatine uit en voeg deze toe aan het makreelmengsel. Pureer dit vervolgens met een staafmixer en wrijf door een zeef. Koel de massa al roerend terug tot deze lobbijg wordt en spatel vervolgens de crème fraîche erdoor. Spuit banen van het mengsel op een met plastic beklede bakplaat en zet in de koeling. Zodra de banen stijf zijn, deze in de sjalottengelei wikkelen en verdelen in 14 cilinders. Bewaar tot serveren in de koeling. Bieslookmayonaise: Blender de bieslook met de olie tot een gladde groene massa. Vermeng de eidooier, azijn en de mosterd. Voeg al kloppend de bieslookolie druppelsgewijs toe tot een mooie mayonaise ontstaat. Breng het geheel op smaak met peper en zout en passer door een fijne zeef. Bewaar in een spuitzak. Tartaar: Snijd de runderezel op de snijmachine in plakken van 5 mm. en snijd vervolgens met een mes tot een fijne tartaar. Breng deze op smaak met de gehakte ansjovis, gehakte kappertjes, mosterd, mayonaise, zout en chilipeper. Serveren: Plaats een plastic ring 7 cm Ø .op de borden en verdeel de tartaar, stamp strak aan. Snijd de nerven uit de slabladeren en bestrijk de bovenkant met de bieslook

mayonaise. Rasp hierover wat oude kaas. Leg op de tartaar een gele cilinder en een sla nerf. Garneer het geheel met een viooltje en een streepje bieslook mayonaise.

VISGERECHT Tarte Tatin van Kerstomaat met Roodbaarsfilet en tapenade

Tarte tatin van kerstomaat met roodbaars en tapenade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kerstomaten (gehalveerd)	4	bakjes
baderdeeg	14	plakjes
olijfolie	±5	el
oregano (vers)	1	el
peper en zout		
zwarte olijven	300	gr.
kappertjes, uitgelekt	50	gr.
ansjovisfilets	6	
mosterd	2	tl
rum	2	tl
tijmblaadjes	2	tl
roodbaars	3	vissen

Vet 14 ronde ovenschaaltjes (aluminium) in met olijfolie. Bestrooi ze met peper, zout en oregano. Leg de kerstomaatje met de bolle kant naar beneden in de bakvormpjes, 10 cm. Ø. Snij of steek rondjes uit het bladerdeeg van 10 cm Ø. Leg de rondjes over de tomaten en druk de randen goed aan. Bak de taartjes 15 minuten in een oven van 200°C. Meng alle ingrediënten behalve de olie in de keukenmachine. Giet tijdens het met de olie erbij. Draai niet te lang, zodat de tapenade grof van structuur blijft. Snijd het vel van de roodbaars met een scherp mes in. Bestrooi met zout en peper en bak de filets in 4 el hete olijfolie ongeveer 3 minuten op de huid en daarna 2 minuten op de vleeskant. Presentatie: Draai de tomatentaartjes uit het bakje om op een bord. Leg de visfilet er hal fop. Schep met een lepel een bolletje tapenade op de roodbaars.

Bramensorbet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	180	gr.
water	200	gr.
bramen	360	gr.
citroen, het sap van	1	
eiwitten (36 gr)	2	

Zet 14 hoge champagne glazen met een bodempje water in de vriezer. Breng de suiker met het water aan de kook en laat het dan afkoelen. Was de bramen en maak ze in een cutter fijn. Zeef het bramen vocht en doe het samen met het sap van de citroen bij de suikersiroop. Draai er een mooi sorbetijs van. Voeg halverwege de draaitijd het stijfgeklopte eiwit toe. Serveren: Server de sorbet in de koude champagneglazen door het ijs erin te spuiten of in bolletjes erin te scheppen.

Lamsracks in pancetta

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsracks (28 ribben)	3	
pancetta	14	plakken
olijfolie	3	el
tomaten zonder zaad in kleine blokjes	5	
basilicum fijn gesneden	1	bosje
knoflook fijngesneden	3	tenen
balsamicoazijn		
madeira		
peultjes	500	gr.
aardappelen	2	
aardappelzetmeel	40	gr.
eiwit	1	

Snijd de racks per twee botjes door. Snijd 1 botje eruit, zodat u als het ware een dik 'boutje' krijgt. Maak zo 14 porties. Verwarm de oven voor op 100°C. Wikkel ze in de pancetta. Bak ze in de olie aan alle kanten mooi bruin. Laat het vlees 20 minuten nagaren in de oven. Meng de tomaat met de basilicum, knoflook en olie. De verhouding balsamicoazijn/ Madeira is 1 op1. Haal de peultjes af i.v.m. eventuele draden. Blancheer de peultjes. Koel ze in ijswater en warm tegen het serveren op met een klein beetje boter/olie voor de glans. Snijd de aardappelen gelijkmatig in circa 1mm dunne plakken op de mandoline. Dep ze droog. Verdeel de plakken over de werkbank en smeer de helft van de plakken aan 1 kant in met eiwit. Bestrooi de andere helft met aardappelzetmeel. Plak de aardappelen op elkaar met de zetmeelzijde op de eiwitzijde. Steek rondjes uit de plakken met een stekertje (zorg dat de plakjes even groot zijn). Frituur de aardappels tegen het serveren op 170 graden en doe niet te veel in een keer in de frituur. Wanneer ze boven komen drijven draai ze om als het niet meer bruist zijn ze klaar. bestrooi direct met zout. Presentatie: Schep de antiboise op de borden. Druppel er balsamico/ Madeira overheen en strooi er wat zeezout op. Leg het vlees erop en garneer met wat pommés soufflé.

Gebakken perzik met bitterkoekjes roomijs, espuma van perzik en sinasappel karamelsaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bitterkoekjes	75	gr.
amaretto	1	dl
room	½	dl
melk	2	½ dl
vanillestokje	1	
suiker	150	gr.
eigeel	75	gr.
perziken	7	rijpe
boter	50	gr.
amandelspijs	150	gr.
ei (25 gr eigeel, 35 gr eiwil)	60	gr.
grove suiker		
kristalsuiker	30	gr.
water	2	el
perssinasappelen	2	
citroen	½	
limoen	1	
eiwit	20	gr.
pro espuma koud	25	gr.
cointreau	3	el
voor kidde	2	patronen

Bitterkoekjes roomijs: Draai het ijs op tijd en zet dit daarna 1 uur in de diepvries. Verkrumel de bitterkoekjes, doe ze in een schaal en giet hier de amaretto en room over en laat dit weken. Breng de melk, room en het opengesneden vanille stokje aan de kook en laat dit 10 min. trekken. Klop de suiker met eigeel tot een crème. Haal het vanillestokje uit de het melk/room mengsel. Giet de hete vloeistof bij de eigeel-crème onder voortdurend roeren. Meng de geweekte bitterkoekjes en het vanillemerg erdoor en laat het afkoelen. Passeer het mengsel na afkoelen door een zeef en draai er ijs van. Verkrumel de bitterkoekjes en spatel deze, als het ijs klaar is, door het ijs. Perzik: Snijd de perziken doormidden, verwijder de pit, hol de perziken iets verder uit en schil ze. Klop de boter wit en luchtig. Meng amandelspijs met ei en voeg beetje bij beetje de amandelspijs toe aan de geklopte boter. Snijd van de onderkant van de perziken een dunne plak en leg ze opeen bakblik en vul de uitholling met het amandelspijs mengsel. Bestrooi dit vlak voor het bakken met grove suiker en bak in hete oven van 160° C 10-15 minuten tot de bovenkant goudbruin is; rijpe perziken wat korter, minder rijpe wat langer. Sinasappelkaramelsaus: Verwarm met water bevochtigde suiker in pan met dikke bodem. Laat lichtbruin karamelliseren, niet roeren. Blus af met sinaasappelsap (let op voor spatten) en kook nog enkele minuten door. Laat afkoelen en controleer op smaak. Voeg eventueel nog wat suiker of citroensap toe. Espuma van perzik: Snijd de perziken doormidden, verwijder de pit, schil ze en snijd ze in stukjes. Doe 250 gr perzik met 2 el limoensap en 60 gr suiker in de keukenmachine en meng 1 minuut. Voeg 20 gr eiwit, 25 gr koude pro espuma en 3

el cointreau toe en meng nogmaals 20 seconde. Passeer de massa door een fijne zeef, doe in de kidde en breng onder druk met 1 patroon. Schud krachtig en plaats nog een 2de patroon. Zet weg in de koeling. Presentatie: Verkruimel de bitterkoekjes. Neem een koud bord en maak met de bitterkoekjes op ieder bord een ijsstop. Leg perzik op het bord, spuit een beetje espuna op het bord en garneer het bord met saus. Leg op de koekjeskruimels een bolletjes ijs.