

2013 oktober

Kookclub Barendrecht · Herfst

VOORGERECHT Escargots met tomaat

Escargots met tomaat

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pomodori-tomaten	15	
1/2 uien	1	
1/2 tomatenpuree	1	tl
knoflook	2	teentjes
olijfolie		
boter	200	gr.
sjalotjes	30	gr.
champignons	20	gr.
peterselie		bosje
mosterd	25	gr.
amandelpoeder	15	gr.
parmaham (dikke plakken)	30	gr.
escargots	42	
wit brood	7	sneetjes
geklaarde boter		
porseleinen bakjes	14	

Begin met het ontvellen van de tomaten i.v.m. de tijd. Snipper de uien. Ontvel de tomaten en snijd ze in vieren. Verwijder de zaadlijsten en wrijf deze door een zeef. Vang het vocht op. Zweet de ui aan in wat olijfolie. Hak de knoflook en voeg deze toe aan de ui. Voeg ook het tomatenvocht, de tomaten en de tomatenpuree toe. Laat het geheel inkoken tot een compote en bewaar deze vervolgens in de koeling. Laat de boter op kamer temperatuur komen. Snipper de sjalotjes. Snijd de champignons in zeer fijne brunoise en pers de knoflook. Zweet de sjalotjes in een klontje boter. Voeg de champignons toe en laat het geheel afkoelen. Hak de peterselie. Snijd de parmaham in fijn blokjes. Verwerk al de ingrediënten door de boter tot een homogene massa en bewaar op kamer temperatuur. Steek rondjes uit het brood te grootte van de porseleinenbakjes. Halveer de plakjes zodat je twee dunne ronde plakken krijgt. Bak de croutons goudbruin. Frituur de blaadjes van de peterselie krokant op 180 °C en laat uitlekken. Presentatie: Bedek de bodem van de bakjes met een beetje tomatencompote. Leg in ieder bakjes 3 escargots. Schep op de escargots een lepel knoflookboter. Plaats de bakjes 4 minuten op 180 °C in de oven. Garneer met een crouton, een beetje compote en peterselie.

Gebraden wilde duif met ridderzwamsalade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wilde duiven	5	
kippenfond (van concentraat)	1	l
knoflook	4	tenen
salie	8	blaadjes
boter	50	gr.
balsamico azijn	1	tl
olijfolie		
room	3	el
ridderzwammen	250	gr.
sjalotje	1,5	
bieslook	15	pijpjes
citroensap		

Snijd de borsten van het karkas en houd deze apart. Hak het karkas en de pootjes in stukken en bak deze samen met de knoflook aan in olijfolie. Voeg de kippenfond toe en laat het geheel op laag vuur ca. 1 uur trekken. Passeer het vocht door een zeef en laat tot ca. 1/3 inkoken. Voeg de balsamico azijn toe en kook verder in tot de helft. Houd de saus warm. Vlak voor het uitserveren de saus monteren met de koude boter en vervolgens gehakte salie toevoegen. Snipper de sjalot en hak de bieslook. Maak de ridderzwammen goed schoon en scheur/snijdt in fijne repen. Maak de zwammen aan met de room, het citroensap, de gesnipperde sjalot en de gehakte bieslook. Breng het geheel op smaak met zout en peper en zet koel weg. Presentatie: Maak de saus af zoals aangegeven. Bak de duivenborstjes kort om en om. Laat de borstjes even rusten op een warme plaats. Verdeel de salade op de borden. Snijd de borstjes in plakjes en verdeel deze over de salade. Maak de bordjes af met wat saus.

Witlofsoep

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witlof	3	kg
coburger ham	100	gr.
roquefort	100	gr.
walnoten	10	
kalfsbouillon	1	l
slagroom	1	l
boter	35	gr.
volle melk	0.25	l
zout en peper		

Maak de walnoten schoon en week ze ongeveer een half uurtje in koude melk. Halveer de stronken witlof en snijd de bittere harten eruit. Snijd de witlof in stukjes van 1 ½ cm. Was het lof en laat haar uitlekken. Snijd de gerookte ham in blokjes 0.5 cm. Doe de boter samen met de lof in een ruime pan en laat licht aanzweten, hierbij mag de lof niet verkleuren. Roer de ham erbij. Voeg de kalfsbouillon toe en laat zachtjes koken tot de lof gaar is. Voeg 6 dl slagroom toe en laat nog een paar minuten doorkoken. Pureer de massa in de blender of met de staafmixer en wrijf de soep door de zeef; de fijne delen van de ham blijven in de zeef achter. Breng de soep op smaak met peper en zout. Klop de rest van de room tot yoghurt dikte. Snijd de roquefort in niet al te kleine stukjes/plakjes (0.5cm). Hak de walnoten in grove stukken. Presentatie: Maak in het midden van de borden een bergje van de kaas en de walnoten. Voeg de half stijf geslagen room toe aan de soep en zet hier de staafmixer even in. Vul de borden aan tafel af met soep zodat het bergje net niet onder staat.

Rouleau van rundermuis en eendenlever

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rundermuis snijden op stand 3	600	gr.
gekoelde eendenlever snijden op stand 1,5	200	gr.
jus de veau (knorr, pak in koelkast)	4	el
truffel	15	gr.
peper en zout		
knolselderij	1	
crème fraîche	2	el
bieslook	3	el
mayonaise	2	el
olijfolie		

Vorbereiding: Leg een groot stuk folie uit (twee lagen). Plaats hierop de plakjes rundermuis (snijmachine stand 3). Besmeer ze met jus de veau en strooi peper en eventueel wat zout erover (let op de smaak van de jus de veau). Verdeel nu de dun gesneden plakjes eendenlever erover (stand 1,5). Rol het geheel strak op en leg de rollen 45 minuten in de vriezer. Verwarm de frituurpan tot 140°C. Hak de truffel heel erg fijn. Snijd de knolselderij op de mandoline in flinterdunne reepjes. Kook de ene helft van de knolselderij in water met zout (10 min.). Frituur de andere helft in delen goudbruin en krokant op 140°C en laat uitlekken op keukenpapier. Maak een dressing van de crème fraîche, mayonaise en de fijn gehakte bieslook. De gekookte knolselderij aanmaken met de dressing. Snijd de rol in dunne plakjes en laat op kamer temperatuur komen. Presentatie: Plaats wat van de gekookte knolselderij b.v. een quenelle op het bord. Plaats de plakjes rouleau. Voeg de gefrituurde knolselderij toe en strooi wat van de truffel op de quenelle en besprenkel dit met een weinig olijfolie. Voorbeeld presentatie zie foto. n.b. Maak de snijmachine goed schoon na gebruik!

Griet aan de graat gegaard

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
griet van 1.5 kg	2	1/2
gedroogde zalm huid		
worteltjes	56	
zilveruitjes (verse)	42	
grote/witte champignons	42	
ansjovispasta		
vleesfond, ingedikt tot 250 ml	1	ot
zoute boter	100	gr.
bloem		
peper en zout		
visgraten, zalmafknijpsel en zalmgraten	2	kg
sterke rode wijn	1.25	l
uien	2	
wortel	1	
sjalotten	3	
prei	1	
peterselietakjes		gladde
tijm, laurierblad		
witte peperkorrels		

De zalm huid schoonmaken, wassen en afdrogen, tussen 2 roosters in een oven van 100 graden minimaal 1 uur in de middelste oven drogen. De griet schoonmaken en de vinnen eraf snijden. De kop eraf snijden en het vel eraf trekken. Met een wildschaar in tweeën delen (dus de wervelkolom van de vis wegknippen). Knip de vinnen eraf op de scheiding van vlees en vin en snijd er 14 mooie filets van. De stukken griet droogdeppen bestrooien met peper en zout en met bloem bestuiven. In een pan met antiaanbaklaag in boter goudgeel bakken. De graten van de griet aanvullen met zalm afsnijdsels tot 2 kg. De graten en het groenten-kruidentbouquet in boter fruiten en begieten met rode wijn, opkoken, afschuimen en in 25 minuten gaar laten worden. Laat de fond 10 minuten rusten en strijk hem door een zeef. Nog een keer opkoken, afschuimen en inkoken. Let op tijdens de bereiding mag de wijn niet koken, behalve bij het inkoken. De ingedikte vleesfond en ook de ansjovispasta (ongeveer een halve tube) toevoegen aan de fond en 1 dl warme wijn toevoegen. Monteren met de koude boter. De zalm huid met een schaar in zeer dunne reepjes knippen en onder de grill leggen 175 graden. De zilveruitjes gaar en bruin laten worden. De wortelen in gezouten boter, suiker en water gaar laten koken. Haal de stelen van de champignons, maak ze op smaak en zet ze met wat boter gewikkeld in alu folie in de oven of onder de grill. Presentatie: Doe een lepel saus op ieder bord en leg daarop een goudgele visfilet en schik het garnituur eromheen. De knapperige zalmhuidreepjes op de vis leggen.

Klein appeltaartje met kaneel en vanilleparfait

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
room	750	ml
vanille stokjes	2	
eidooiers of	12	
eigeel uit pak	220	gr.
eieren	6	
suiker	240	gr.
calvados om te besprenkelen		
boter (kamertemperatuur)	100	gr.
amandelpoeder	100	gr.
calvados	2	tl
vanillestokje	1	
melk	500	ml
eidooiers of 145 gr eigeel uit pak	8	
kleine taartvormpjes ø 6-8 cm	14	
plakken bladerdeeg	14	
bloem		
appels, jonagold	4	
kaneelpoeder	20	gr.
boter	130	gr.

Klop de room lobbig en zet deze in de koeling. Schraap het merg uit de vanillestokjes. Verwarm de eidooiers al kloppend met de eieren, de suiker en het vanillemerg au bain-marie tot 70°C. Klop het eimengsel koud en spatel er de lobbig geslagen room door. Vul een kom met de parfait en zet deze in de vriezer. Roer de boter zacht. Meng de suiker met het amandelpoeder en de eieren door elkaar en roer tot een glad geheel. Roer vervolgens de calvados door de frangipane en bewaar deze in de koeling. Schraap het merg uit het vanillestokje. Voeg het merg en het stokje toe aan de melk, samen met 75 gr suiker en breng dit aan de kook. Klop de rest van de suiker met de eidooiers licht en luchtig. Schenk 1/3 van de hete melk al roerend bij het geklopte eimengsel en voeg dit nieuwe mengsel toe aan de overige 2/3 van de melk en laat dit op een zacht vuur al roerende dikker worden (niet meer koken). Zodra een streep van een vinger op de spatel duidelijk zichtbaar blijft is het mengsel klaar. Passer dit door een zeef en laat het al roerend snel afkoelen in ijswater. Beboter de taartvormpjes en bestrooi ze met bloem. Bekleed de vormpjes met bladerdeeg en prik een paar maal met een vork in de bodem. Verdeel de frangipane over de taartbodems. Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd ze in dunne halvemaantjes. Verdeel de appel over de taartjes. Bestrooi de taartjes met een mengsel van suiker en kaneel. Leg op ieder taartje een klontje boter en bak de taartjes in ca. 25 minuten goudbruin op 175°C. Presentatie: Zet op elk bord een lauw warm taartje met daarop een bolletje parfait. Dresseer de crème anglaise rond het taartje en besprenkel het geheel met calvados.