

2013 november

Kookclub Barendrecht · Herfst

Koekje van Parmezaanse kaas en olijven

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zwarte olijven zonder pit	100	gr.
parmezaanse kaas	125	gr.
bloem	100	gr.
zachte boter	100	gr.
peper en zout naar smaak		

Hak de olijven (niet te grof). Rasp de kaas. Kneed alles tot een stevig deeg en maak er een rol van. Verpak de rol in folie en laat zo lang mogelijk rusten in de koeling. Vlak voor serveren haal de rol uit het folie en snijd dunne ronde koekjes (op de snijmachine?). Bak de koekjes in de oven op 200.°C in circa 5 min goudbruin. Tip om de presentatie op te leuken kunnen de koekjes op een prikker worden gelegd voor het afbakken. Deze prikker zal vast gaan zitten in het koekje en zo ontstaat een lolly.

Parel van ganzenlever

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ganzenlever terrine	250	gr.
eenbessensap	5	dl
agar-agar	4	gr.
kappa (geleermiddel)	2	gr.

Maak van de ganzenleverterrine 14 kleine bolletjes, steek deze op een cocktailprikker en leg deze in de vriezer. Breng het veenbessensap aan de kook met de agar-agar en laat even doorkoken. Haal van het vuur en laat een beetje afkoelen. Voeg de kappa bij het lauwe sap en blijf roeren tot alles is opgelost. Haal de ganzenleverbolletjes door het sap en deze terug in de koeling zodat een geleilaagje om de ganzenlever ontstaat.

Pompoen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pompoen	500	gr.
peper en zout naar smaak		
vanillestokje	1	
agaragar	6	gram
suiker	100	gr.
wittewijnazijn	1	cl
enkele takjes dille voor de garnering		

Schil de pompoen en maak deze schoon. Snijd in stukken en kook deze gaar in gezouten water. Zodra de pompoen gaar is afgieten. Draai de pompoen in een blender tot een gladde zalf. Zeef deze zalf door een vochtige passeerdoek. Breng de helft van het gezeefde sap (circa 5 dl) aan de kook met het merg uit het vanillestokje en de agar-agar. Laat even doorkoken en stort het geheel op een plaat zodat het kan opstijven in de koeling en er later brunoise van te snijden is. De andere helft van het pompoensap aan de kook brengen met de wijnazijn en de suiker en inkoken tot een mooie siroop, als deze te zoet wordt extra azijn toevoegen. Snijd de pompoengelei in blokjes en vul hier amuseglaasjes mee. Giet hierover wat van de pompoensiroop en wek af met een takje dille.

Gemarineerde tonijn met knolselderij en kikkererwten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij	½	
water	50	ml
suiker	50	gr.
wittewijnazijn	1	dl
tonijnfilet	300	gr.
olijfolie	2	dl
wasabipasta naar smaak		
peper en zout naar smaak		
gepofte kikkererwten met wasabismaak (winkel met japanse producten)	14	
mayonaise	100	gr.

Maak een suikersiroop van het water en de suiker door deze samen aan de kook te brengen. Haal direct van het vuur en laat afkoelen. Snijd flinterdunne plakjes knolselderij. Steek hier 14 rondjes uit (afstemmen op grootte van de tonijnblokjes). Kook de knolselderij beetgaar. Leg de plakjes gekookte selderij in een marinade van suikersiroop met de wijnazijn en zet in de koeling. Snijd de tonijn in 14 kubusjes en marineer deze circa 5 minuten in olijfolie. Meng de mayonaise samen met wat wasabi pasta tot een smaakvolle wasabi mayonaise. Serveren: Leg op elk blokje tonijn een plakje knolselderij. Spuit hierop een dopje mayonaise en garneer met een gepofte kikkererwt.

Rucola tagliatelle

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rucola	40	gr.
grano duro (bloem)	180	gr.
eigeel	30	gr.
eiwit	40	gr.
zout		
notenolie	3/4	el

Verwijder van de rucola de harde stelen en pureer of hak deze heel fijn. Maak in het midden van de grano duro een kuiltje, doe hierin het eigeel, eiwit en rucola. Voeg zout en de notenolie toe en meng tot een deegbal ontstaat. Kneed dit deeg stevig en laat het 1 uur rusten in plasticfolie. Verdeel het deeg in 3 delen, druk deze delen wat plat en bestrooi ze licht met grano duro. Toer het deeg nu 8 keer door de pasta machine op de dikste stand (d.w.z. deeg door machine, in drieën opvouwen en in de andere richting opnieuw door de machine). Verstel de pastamachine hierna steeds 1 stand en rol het deeg zo dun mogelijk uit. Laat het deeg voor het maken van de tagliatelle niet meer uitdrogen. Maak van deeg met pastamachine tagliatelle. Laat het deeg even drogen. Kook deeg 3-5 min in gezouten water. Giet af en meng beetje notenolie door de pasta.

Tomatenjus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	3	
tenen knoflook	3	
olijfolie	3	el
takjes tijm, 5 cm	3	
tomaat in blokjes, blik	600	gr.
water	3/4	l
gevogeltesfond	6	dl
peper en zout		
aardappelmeel		

Maak sjalot en knoflook schoon en snijd klein. Fruit beide in olijfolie, voeg tijm, de tomatenblokjes en water toe. Laat 30 min zachtjes koken. Giet de massa door een fijne zeef, druk niet door, maar laat uitlekken. Doe fond bij het vocht en kook in tot 1-1½ dl. Kruid met peper en zout en bind eventueel met aardappelmeel.

Groene asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groene asperges	14	
peper en zout		
filodeeg		
olijfolie		

Snijd de harde onderkant van de asperges en schil ca 4 cm van de steel. Blancheer de asperges 1 min in gezouten water, haal ze eruit en laat ze op handdoek afkoelen. Kruid de asperges licht met peper en zout. Rol asperges in filodeeg, 2 keer rond en zodat boven- en onderkant 2 cm uitsteken. Leg ze met de naad op een bakblik en bestrijk de bovenzijde met olijfolie. Bak ze 10 min in oven van 175°C.

Tasty tom tomaten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tasty tom tomaten, ø 4 cm	14	
olijfolie		
peper en zout		

Ontvel de tomaten, snijd ze doormidden en verwijder het zaad. Bak ze, vlak voor het uitserveren, kort in olijfolie en kruid met peper en zout.

Dorade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dorade van ca 350 gr	7	
olijfolie		
peper en zout		

Maak de Dorade schoon, haal de schubben eraf en fileer ze. Snijd ze bij. Smeer de velkant in met olijfolie. Bak de filet in hete pan op de velkant, kruid met peper en zout, draai om en haal direct uit de pan. Presentatie: Leg een bergje tagliatelle op een groot warm bord, iets links van het midden en leg de asperges erop. Leg hiernaast de doradefilet met wat jus. Garneer af met de tomaat.

Kastanjesoepje

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
soepkip of stukken	1½	kg
water	2	l
winterpeen	200	gram
prei	300	gram
stengel bleekselderij	1	
middelgrote ui	1	
kruidnagels	2	
champignons	150	gram
takjes thijm	2	
laurierblaadjes	2	
witte wijn	1	glas
middelgrote prei (witte gedeelte)	1	
gepelde kastanjes, of diepvries, of gekookt	600	gram
middelgrote uien	2	
olijfolie	2	el
fijn zeezout en peper		
stengels bosui	2	
bospeen	2	st.
cantharellen	100	gram

Snijd de wortels, prei en de bleekselderij klein, afspoelen. Blancheer de kip, spoel koud af. Doe de kip in een pan en giet er 2 liter koud water op en de witte wijn. Breng op een hoog vuur aan de kook, snelkookpan is ook mogelijk, schuim na 10 minuten het oppervlak af, en voeg de overige ingrediënten toe. Laat 1.5 uur zachtjes trekken, schuim zo nodig af en toe af. Zeef de bouillon en laat zo snel mogelijk afkoelen, ontvet de bouillon. Snijd de prei grof, controleer de kastanjes. Snijd de uien grof. Verhit de olijfolie en fruit hierin de ui, voeg de prei toe, en blus af met de kippenbouillon en voeg de kastanjes toe. Laat alles 30 minuten zachtjes koken, pureer de soep fijn, wrijf daarna door een fijne zeef. Laat de soep inkoken tot ca. 1 liter (voldoende voor 14 cappuccino kopjes). Breng op smaak met peper en zout. Borstel de cantharellen, snijd de bosuitjes in fijne ringetjes, bospeen in zeer. Stoof de cantharellen in een beetje olijfolie. Presentatie: Schenk de soep in kleine hete kopjes, garneer af met Cantharel en enkele ringetjes bosui/peen.

Kwartel uitbenen en voorbereiding

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kwartels	7	
plakjes zeer dun gesneden ontbijtspek	28	
peper en zout		

Uitbenen: zie: www.youtube.com/watch?v=viCE1VTEfu4 1. Wrik(niet breken) het voetje los van het onderbeen, stroop het los en snijd het dan weg. 2. snijd de vleugeltjes eraf 3. leg de kwartel op zijn rug met de pootjes naar je toe en maak het vlees met de punt van een scherp uitbeenmes aan weerszijde langs de borstkast los. Begin vanaf het midden en werk dan naar je toe. Draai de kwartel een halve slag en schrap het vlees aan de voorzijde los. 4. Maak een helft verder los van het wensbotje en borstkast. Snijdt dan deze over de hele lengte langs de ruggengraat los van de rest. Dijbeen en borstje worden nu door het vel bijeen gehouden. 5. Schrap het bovenbeen botje schoon en breek het eruit. 6. Het onderbeenbotje is nog intact. Leg het vlees plat op de velkant. Zet het beentje rechtop, vouw het losse vlees van het beentje netjes naar binnen en druk het beentje dan als prikker door het borstsvlees en vervolgens het borstvel. Omwikkel het hammetje met een plakje speken gebruik het uitstekende botje als prikker. Wikkel het tweede plakje er 90°C gedraaid omheen. Doe hetzelfde met de andere hammetjes. Plaats de hammetjes op een bak matje in een ovenschaal.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wortel	1	
ui	1	
kruidnagels	4	
laurierblaadjes	3	
stukjes foelie	3	
platte peterselie	1	tak
salie	1	takje
rozemarijn	1	takje
pinot blanc	1	dl
gevogelte fond	½	liter
koude boter	200	gram
zout en peper		

Bak de karkassen flink aan in een sauspan, voeg de overige klein gehakte groente en ingrediënten toe, en blus af met de pinot blanc. Voeg het gevogelte fond toe en laat dit 30 minuten afgedekt trekken. Zeef en kook in tot een ¼. Monteer de saus à la minute met de koude boter. Controleer de smaak.

Groene kool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	2	dl
gesnipperde ui	65	gram
boter	80	gram
verse vijgen	6	
groene kool	750	gram
peper en zout		

Laat de uien met de boter en het water langzaam tot de helft inkoken. Verwijder de nerf uit de koolbladeren en snijd de kool in kleine stukjes, voeg deze toe aan het water en stoof gaar. Schil en snijdt de vijgen in smalle reepjes en laat ze op het laatst even mee garen. Breng de kool op smaak met peper en zout.

Rösti

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
nicola aardappel	750	gram
gesnipperde ui	100	gram
boter		
zout		
geraspte oude kaas	50	gram

Kook de aardappelen met wat zout in ca. 12 minuten net niet gaar>Schrik de aardappelen even af, laat ze verder afkoelen en rasp ze met een grove rasp. Smelt wat boter in de pan en bak de uien glazig (mag niet verkleuren) Voeg de geraspte aardappelen en wat zout toe en meng het geheel. Verdeel de rösti over ringen van 8 cm Ø en druk de massa plat. Bak even op hoog vuur, verlaag het vuur en laat alles bakken tot het een goudgele kleur heeft. Draai met een spatel om en bak de andere kant. Strooi er de geraspte kaas over en bak het geheel zachtjes af.

Afwerking

Zet de hammetjes 10 minuten in een hete oven van 250°C. Breng de oventemperatuur terug naar 120°C. Voor het uitserveren verwarmen tot een kerntemperatuur van 63°C. Laat ze enkele minuten rusten onder de folie. Presentatie: Neem een ring van 8 cm. Ø en plaats deze in het midden van een warm bord en verdeel hierin een laagje groene kool, schik daarop de rösti en daarop de kwartel, giet om het geheel de kwarteljus.

Zuurkoolloempia

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
katenspek (stuk)	200	gram
zuurkool	500	gram
sjalotjes	2	
tenen knoflook	2	
jeneverbessen	6	
kruidnagels	2	
karwijzaad	1	tl
blaadjes laurier	2	
water	2	dl
nolly prat	2	dl
honing	1	el
crème fraiche	1	el
ei	1	
kleine loempiavellen	28	
zonnebloem olie		

Snijdt het spek in kleine blokjes van ½ cm. Hak de sjalot en het knoflook fijn. Spoel de zuurkool met koud water af, laat zeer goed uitlekken. Kneus de jeneverbes en doe alle kruiden in een thee ei bij de zuurkool. Voeg alle ingrediënten tot en met de honing bij de zuurkool in een flinke pan. Kook de zuurkool in ca. 45 minuten op een laag vuur tot de gewenste gaarheid en voeg indien nodig vocht toe. Laat de zuurkool uitlekken en afkoelen, verwijder het thee-ei en de laurier. Afwerking: Meng de zuurkool met de crème Fraiche. Leg een loempiavel als een ruit met de punt naar je toe op de werkbank. Schep in het midden wat zuurkool als een worstje, bestrijk de randen met wat los geklopt ei, vouw de zijkanten naar binnen, druk en vouw een punt royaal over de zuurkool. Rol het geheel nu stevig op tot een pakketje. A La Minute: Frituur de loempia's op 180°C tot ze goudbruin zijn en laat ze uitlekken op keukenpapier.

Zwijnshaas

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
salie, rozemarijn, en citroenthijm per soort	1	el
tenen knoflook	3	
peperkorrels	10	gr.
zeezout	20	gr.
koriander	½	el
citroenrasp	1	el
sinaasappelrasp	1	el
zwijnshaas	600	gram
boter	125	gram
olijfolie		

Klaar de boter. Hak alle kruiden en knoflook fijn en meng dit met de citroen/sinaasappel rasp. Strooi dit op een vel aluminium folie en rol de zwijnshaas hierin. Zet koel weg. 1 uur voor de presentatie: Maak de haas schoon, dep het droog met keukenpapier en bind het vlees op zodat het egaal van dikte wordt. Bak de haas in ruim geklaarde boter en olie aan alle kanten goed bruin en laat het vlees doorgaren in een oven van 140°C tot een kerntemperatuur van 55°C. Bewaar het vlees in een oven of warmhoudkast op 55°C.

Pastinaken

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pastinaken	300	gram(3 stuks)
ganzenvet	2	dl

Schil de pastinaken, snijd ze overlangs in 4 kwarten. Bak in wat ganzenvet en voeg daarna de rest van het ganzenvet toe. Laat doorgaren op 70°C tot ze beetgaar zijn, zet warm weg. (ganzenvet na gebruik zeven, kan meerdere avonden gebruikt worden).

Mousseline

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappelen (nicola)	400	gram
pastinaken	200	gram
zeezout		
volle melk	21/2	dl
boter	200	gram

Schil de aardappelen en 2 pastinaken en snijd ze in stukjes. Kook ze samen gaar in ruim water met zeezout tot ze gaar zijn, klein beetje droogstomen, wrijf ze door een fijne zeef of passe de vite, fijne plaat. Breng de melk aan de kook en voeg bij de puree en roer er vlak voor het uitserveren de boter door met wat vers gemalen peper.

Jus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	2	
tenen knoflook	2	
rode port	4	dl
jeneverbessen	4	
kalfsfond pot	4	dl
ahornstroop	1	el
laurier	4	blok
kalf jus	11/2	dl

Hak de sjalotten en het knoflook fijnen kook deze samen met de port en de gekneusde jeneverbessen in tot de helft. Voeg het kalfsfond en de ahornstroop en laurierblaadjes toe en kook weer in tot de helft. Passer door een doek en breng op smaak. Bind eventueel tot gewenste dikte (monteren). Kook het kalf jus in tot gelei en lak daar de zwijnshaas mee af. Presentatie: Trancheer de zwijnshaas in dunne plakjes en leg die in een rijtje midden op een warm bord. Leg er twee loempia's naast. Plaats een gekonfijte pastinaak er onder en maak een streep mousseline er boven. Nappeer het vlees met de jus.

Citroencreumeux

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
citroensap geperst	500	gr.
limoncello	100	gr.
room	200	gr.
suikerwater (zie note)	200	gr.
kristalsuiker	300	gr.
gelcrème	40	gr.
olijfolie	50	gr.
mascarpone	60	gr.
boter	150	gr.
blaadjes gelatine	2	

Kook de citroensap, limoncello, room, suiker, suikerwater en gelcrème samen op 80°C (kookthermometer). Als het binding krijgt, 2 geweekte blaadjes gelatine toevoegen. Laat afkoelen tot 37°C. Voeg mascarpone, boter en olijfolie toe. Note: Suikerwater: verhouding 1 kop water, 2 koppen suiker. Breng water in steelpan aan de kook. Zet vuur lager en doe de suiker in het warme water, los de suiker al roerend op. Haal de pan van het vuur zodra de suiker is opgelost. Laat de siroop niet koken.

Witte chocolade kogel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witte chocoladepoeder	100	gr.
boter	100	gr.

Neem twee bakmatjes met een halve bolvulling, vul deze met een deel van de citroencreumeux en vries dit in. Plak de twee halve bolletjes tegen elkaar en dompel deze met behulp van een tandenstoker door het boter chocolade mengsel en laat opstijven.

Hazelnoot crumble

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
boter (kamertemperatuur)	100	gr.
poedersuiker	100	gr.
gebrande gemalen hazelnoten	90	gr.
bloem	95	gr.
zout	5	gr.
hazelnootpasta	1	el

Meng alles en laat het rusten. Leg een laagje op een bakplaat en bak het in 8 - 10 minuten in een voorverwarmde oven op 145°C. Laat afkoelen en maak er met de hand een crumble van.

Hazelnoot sponscake

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gebrande gemalen hazelnoten	160	gr.
bloem	40	gr.
kristalsuiker	165	gr.
hazelnootpasta	2	el
eierdooier	150	gr.
eiwit	250	gr.
goudpoeder		

Mix alles samen en zeef het door een fijne zeef. Doe het mengsel per 250 gr in een kидde en breng het op druk met 4 (!) gaspatronen. Spuit een laagje van dit mengsel in een papieren koffiebekertje en zet dit 40 seconden in microgolf oven van 900 watt. Laat in het bekertje afkoelen en haal de sponscake eruit. Bestrooi het met behulp van een klein zeefje met goudpoeder. Gebruik een gedeelte van de sponscake om kleine brokjes vanaf te breken en droog deze enige uren in een oven 50°C.

Hazelnootijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	400	gr.
room	100	gr.
kristalsuiker	80	gr.
eidooier	125	gr.
hazelnootpasta	1	el
gebrande gemalen hazelnoten	50	gr.

Warm melk, room, suiker, eidooier en hazelnootpasta op tot 80°C. Laat het afkoelen als het binding heeft. Mix er 50 gr gemalen gebrande hazelnoten door en zeef het door een fijne zeef. Draai er een mooi hazelnootijs van.

Chocolade krokant

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
glucosesiroop	250	gr.
kristalsuiker	250	gr.
donkere chocolade	75	gr.

Kook de glucosesiroop en kristalsuiker tot bijna stroopdikte. Zorg dat het net niet bruin wordt. Neem het van het vuur. Roer er, wanneer het stopt met koken, 75 gr donkere chocolade door. Stort het uit op een plaat en laat het uitharden. Maal dit, wanneer deze is uitgehard is, tot een fijn poeder. Zeef het op een bakmat en laat dit 4 minuten op 170°C smelten in de oven. Neem het uit de oven en scheur het voorzichtig uiteen in lange krokante repen.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
blaadjes appelbloesem cress		

Maak een spiegel van de citroencremeux (met een spuitzak). Bedek deze met een royale laag hazelnootcrumble. Dresseer een witte chocolade kogel hierop, plaats de sponscake en de chocolade krokant eromheen. Leg er een paar blaadjes appleblossom cress bij en maak af met een paar stukjes gedroogde sponscake en een quenelle van het hazelnoot ijs.