

2013 december

Kookclub Barendrecht · Winter

VOORGERECHT Scheermes met gebraseerde mais

Scheermes met gebraseerde mais

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
scheermessen	1	bos
droge witte wijn	1,5	dl
sjalotten fijngesnipperd	2	
verse tijm	6	takjes
olijfolie	2	el
zout	2 x 1,5	el
peper en zout		
mais korrels (diepvries)	100	g
maiskorrels (diepvries)	200	g
platte peterselie	28	blaadjes
bieslook	5	sprietten

De scheermessen in een platte bak leggen, water en 1,5 el zout toevoegen en een half uur laten afwateren. Hierna nogmaals dezelfde procedure. Door het zoute water zal er zoveel mogelijk zand uitgespuwd worden. Doe de scheermessen in een ruime pan met de wijn en de sjalot en de takjes tijm. Breng aan de kook, voorzichtig de pan schudden, ca. 5 minuten tot het vlees stevig aanvoelt. Haal de schelpen uit het vocht, verwijder de dichte schelpen, zeef het vocht en kook het vocht in tot minder dan de helft en bewaar dit voor de saus. Haal de scheermessen uit de schelp en snijd het darm weg. Houd de schelpen aan elkaar, spoel ze af en zet omgekeerd op een plateau in de warmhoudkast. Snijd het vlees schuin in stukjes, let op er kan nog een zandzakje aanwezig zijn (gooi dit weg) meng het vlees met de olijfolie en doe het licht peper en zouten. Zet afgedekt in de warmhoudkast. Bereiding 1: Ontdooi de maiskorrels en dep ze droog. Doe de maiskorrels in een hete droge pan met anti bak laag en bak deze tot er mooie donkere puntjes zichtbaar worden. Houd ze warm. Bereiding 2: Ontdooi de maiskorrels en doe ze in een blender met een klein beetje ingekookt schelpenvocht; pureren tot de dikte van een saus. Maak op smaak af met peper en zout. Druk dit door een fijne zeef. Voor het uitserveren de saus luchtig slaan met een nog beetje ingedikt kookvocht. De platte peterselie blaadjes op ijswater wegzetten en later droog deppen. Bieslook snipperen. Presentatie: Leg op een warm bord een lege schelp, lepel wat luchtig geslagen mais saus hierin leg hierop enkele warme maiskorrels, leg hier bovenop de gesneden scheermessen. Spatel nog wat luchtig geslagen maissaus over de scheermes; werk af met enkele maiskorrels en aan weerszijde een blaadje platte peterselie. Strooi wat bieslook erover. Het gerecht moet lauwwarm opgediend worden.

Surf & Turf

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse ossenworst	900	gr.
kreeften (levend)	2	
vadouvan	50	gr.
druivenpitolie	300	ml
vadouvanolie	300	ml
eidooiers	2	
gladde mosterd	1	el
azijn	2	el
winterpeen	1	
gele peen	1	
radijs	1	bosje
komkommer	1	
witte balsamico azijn		
goede olijfolie		
amsterdamszuur (augurk)	4	st
zwarte quinoa	150	gr.
kippenbouillon	900	ml
sjalot	1	
knoflook	1 ½	teen

Maak van de ossenworst een rechthoekig 'bedje' van 3 x 10 cm op elk bord. Dek af met plastic en zet in de koeling. Kook de kreeften in ruim gezouten water (2 liter per kreeft in de pan, kooktijd ca. 1 minuut per 100 gr kreeft.) Een kreeft van 600 gr dus ca. 6 minuten koken. 2 kreeften van 600 gr per stuk nog steeds 6 minuten koken maar wel in ca. 4 liter water. Koel de kreeft snel terug. Haal de panners leeg zonder het vlees te beschadigen en verdeel het vlees uit de staart en scharen in porties van 3 stukjes per persoon. Zet tot gebruik in de koeling. Verwarm de olie met de vadouvan tot ca. 50°C en laat minimaal 2 uur trekken. Passeer door een zeer fijne zeef of passerdoek en koel terug tot kamertemperatuur. Klop de dooiers met de mosterd en azijn los. Voeg al kloppend langzaam de olie toe en klop tot een mooie mayonaise ontstaat. Op smaak brengen met peper, zout en naar smaak azijn en mosterd. Doe de mayonaise in een spuitzak. Snijd de penen in dunne plakken (op snijmachine) en steek hier rondjes uit Ø 1 tot 2 cm. Snijd de radijs in dunne plakjes (op snijmachine). Snijd de komkommer in dunne plakken met een lengte van 10 cm. Marineer de groenten met olijfolie en azijn en zet in de koeling. Snijd de augurken in dunne plakken en zet ook in de koeling. (Niet marinieren dus!) Spoel de quinoa onder stromend water schoon. Snipper de ui fijn en hak de knoflook. Fruit de ui en knoflook in olijfolie. Voeg de quinoa toe en fruit deze even mee en gaar deze als risotto (ca. 40 minuten en vochtig houden met kippenbouillon). Breng op smaak met peper en zout. Bewaar afgedekt op kamertemperatuur tot gebruik. Presentatie: Breng de kreeft op smaak met peper en een beetje zout. Verdeel de kreeft over de ossenworst. Leg de quinoa in quenelles op het bord. Spuit hier en daar een nopje mayonaise. Rol de augurk op en verdeel deze rechtopstaand op het bord. Doe hetzelfde met de komkommer. Verdeel de overige groenteplakjes over het bord.

Flensjes gevuld met een soufflé van kabeljauw

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
visgraten zonder kieuwen en ogen	1	kg
ui	1	middel grote
bleekselderij	70	gr.
prei	$\frac{3}{4}$	prei (witte gedeelte)
droge witte wijn	1.3	dl
dille	2	takjes
tijm	1	takje
gekneusde peperkorrels	6	
olijfolie		
water	1	liter
fisfumet	2	dl
witte wijn	1	dl
noily prat	1	dl
koksroom	1	dl
bloem	250	gr.
eieren	5	
volle melk	4.5	dl
gesmolten boter	60	gr.
zout		
diepvries bladerdeeg	2	plakjes
eierdooier	1	
kabeljauwfilet	200	gr.
eierdooiers	2	
ijsblokje	1	
eiwitten	2	
slagroom	0.5	dl
zout, peper, nootmuskaat		
citroen	$\frac{3}{4}$	

Visbouillon: Maak ca. 1 ½ liter visbouillon. Spoel de visgraten schoon. Pel de ui en snijd ze fijn. Snijd de bleekselderij en de prei fijn. Verhit de olijfolie en een grote pan en fruit hierin de groenten, voeg de kruiden toe en laat de visgraten mee fruiten, bus af met de witte wijn en voeg daarna het water toe tot het geheel onder staat. Laat de visbouillon op een laag vuur 20 minuten trekken, schuim steeds af. Passeer de inhoud eerst door een zeef en daarna door een vochtige passeer doek. Saus: Kook de visbouillon in tot Fumet. (ingekookte visbouillon) Neem 3 dl visfumet, reduceer met de wijn en Noily Prat tot 1/3. Maak de room warm en voeg er, al roerend, de ingekookte visfumet/ wijn/ Noily Prat bij. Reduceer weer tot 1/3 van de oorspronkelijke hoeveelheid. Flensje 1: Meng de ingrediënten voor het beslag en laat dat een uur rusten. Roer het beslag af en toe om. Bak in een met boter ingevette flensjes pan 14 dunne flensjes. Snij de flensjes op maat Doorsnede Ø 16,5 cm. Bladerdeegvisje: Steek uit het

bladerdeeg 14 visjes, leg ze op een bakplaat met bakpapier. Plaats een gekneusde peperkorrel als oogje. Bestrijk ze met losgeslagen eierdooier, plaats het oogje en bestrijk nogmaals met de eidooier en bak deze in ca. 20 minuten in een oven van 180°C goudbruin. Laat afkoelen op een rooster. Soufflé: Laat de kabeljauwfilet zo lang mogelijk op de koudste plek in de koeling liggen. Pureer de in kleine blokjes gesneden vis met de eierdooiers in de keukenmachine en voeg op het laatste moment de ijsblokjes toe, laat de machine nog even draaien tot de blokjes verpulverd zijn en opgenomen zijn. Laat weer afkoelen. Sla de room stijf en spatel deze door de vis. Breng hoog op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Sla de eiwitten met een snufje zout stijf, ontvet hiervoor de kom en de garde met citroen en keukenpapier. Spatel de eiwitten door de farce. Flensjes 2: Verwarm de oven op 200°C. Vul de flensjes met de soufflé massa, klap het flensjes dubbel. Neem een bakplaat met bakpapier, leg hierop de flensjes en bak deze in ca. 10 minuten gaar. Let op!! Tijdens het bakken mag de ovendeur niet open!! Presentatie: Warm de saus nog even door, maar laat niet aan de kook komen. Monteer van het vuur af de klontjes koude boter. Maak een spiegeltje van de saus op een warm bord. Plaats een flensje met de soufflé in het midden. Garneer met het bladerdeeg visje en geknipte bieslook.

TUSSENGERECHT Armagnacsorbet

Armagnac-sorbet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	5	dl
suiker	330	gr.
vloeibare glucose	33	gr.
droge witte wijn	1,8	dl
armagnac	1,8	dl
muntblaadjes		

Dien deze sorbet op tussen een gang met vis en een hoofdgerecht van vlees om het verhemelte op te frissen. Maak eerst een siroop met 5 dl water, de kristalsuiker en de glucose. Breng aan de kook, waarbij u af en toe roert om de suiker op te lossen en laat 3 minuten inkoken. Giet de rest van het water, de wijn en de Armagnac in de kokende siroop en neem dan de pan van het vuur. Dek af en laat afkoelen. Draai het mengsel wanneer het koud is in een ijsmachine tot het bevroren is. Dien dan onmiddellijk op. Presentatie: Besprenkel met een druppel Armagnac en versier het geheel met een muntblaadje.

Haas in Briochedeeg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	600	gr.
boter	160	gr.
gist	30	gr.
suiker	30	gr.
eieren	4	
melk	100	ml
zout	6	gr.
hazenrugfilets	4	
slagroom	2 tot 4	el
zout en peper		
sjalot	1	
grotchampignons	300	gr.
cognac	2	el
madeira	4	el
eierdooiers	2	
bieten	3	grote
sjalotje	½	
knoflook	1	teentje
rode wijn	100	ml
goede wild/hazenfond	200	ml
room	4	dl
grove mosterd	2	tl
veenbessensap	2	el

Briochedeeg: Warm de melk op tot lauw. Verkruiemel de gist en los hem op in de helft van de lauwe melk. Vermeng de bloem met de boter (in stukjes gesneden), de suiker en het zout en maak in het midden een kuitje. Giet daar de aangemengde gist en de overige lauwe melk in. Breek de eieren boven het mengsel. Kneed dit alles tot een soepel deeg en laat afgedekt ca. 1 uur rijzen. Haas deel 1: Snijd de hazenfilets bij en verwijder de dunne puntjes. Maak van de puntjes en overige afsnijdsels een farce (de afsnijdsels in kleine stukjes snijden, eventueel terug koelen en in de magimix fijn draaien onder toevoeging van de room). Breng de farce op smaak met zout en peper en besmeer de filets hiermee. Pak de filets per 2 aan elkaar en rol deze strak in slagersfolie (totaal dus 3 rollen). Vries deze ligt aan. Champignoncrème: Snijd de sjalot fijn en de champignons brunoise. Fruit de sjalot in de boter. Voeg de brunoise van champignons toe en fruit even mee. Blus met de cognac en Madeira en voeg de room toe. Laat goed inkoken. Bind de crème van het vuur met de eierdooiers. De crème moet goed stevig zijn. Rol het briochedeeg uit tot ca. 5 mm dikte. Schil de bietjes. Steek bolletjes van ca. 1 cm uit de bietjes en gaar de bietjes met een beetje water en boter in een pan onder een velletje vetvrijpapier. Haas deel 2: Snijd uit de aangevoren rollen 14 steaks en bak deze snel om en om bruin in de boter (pan na gebruik niet omspoelen!!). Doe op elke gebakken steak een hoedje champignoncrème. Vouw het geheel in briochedeeg met een sluiting aan de onderzijde en de champignoncrème aan de bovenzijde. Plaats de pakketjes op een bakplaat

en laat rusten tot gebruik. Mosterdsaus: Giet het braadvet uit de pan met behoud van aanbaksels. Snijd de sjalot fijn en hak de knoflook. Fruit de knoflook met de sjalot aan. Blus de pan met de wijn en voeg de fond toe. Laat deze goed reduceren. Voeg de room toe. Kook de saus in tot de gewenste dikte. Zeef de saus en voeg de mosterd met het vossenbessensap toe. Houd de saus warm tot gebruik. Haas deel 3: Bak de brioche/haas-pakketjes in ca. 8-10 minuten goudbruin in een oven op 220°C. Presentatie: Maak een spiegeltje van de saus. Leg hieromheen wat bolletjes biet en plaats in het midden een brioche/haas-pakketj

Rum Baba's

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	200	gr.
ongezouten boter	70	gr.
suiker	16	gr.
gist	10	gr.
vanillestokje	½ - 1	
zout	2	snufjes
eieren	250	gr.
water	4	gr.
rum	1,10	dl
sinaasappel (indien aanwezig)	1	schil
citroen	1	schil
rozijnen	65	gr.

Haal als eerste de boter en eieren uit de koeling, alles moet op kamertemperatuur zijn. Haal een pakje wontonvellen uit de vriezer. In mixer de bloem, suiker, gist, vanille en boter mengen. Voeg zout toe. Let op: strooi geen zout op de gist, dit zou fataal kunnen zijn voor het resultaat. Meng op lage stand 1. Voeg 100 gr ei toe en mix 4 minuten op lage stand 1. Schrap het deeg in de kom naar beneden en op stand 2 nog 6 minuten door mixen. Schrap het naar beneden en voeg het restant van de eieren toe met het water. Op stand 2 door kneden tot een homogene massa. Plaats een natte theedoek en huishoudfolie over de kom en laat 30 minuten rusten en rijzen. Eventueel in de oven op 30 °C. Verwarm de oven op 170°C. Vul een spuitzak met het deeg en vul siliconenvormpjes voor 1/3 - ½ met dit deeg. Laat nogmaals 30 minuten rusten. Bak ongeveer 20 minuten. Verwijder de vormen en laat de baba's afkoelen op een rooster. Voeg alle ingrediënten samen en breng dit aan de kook, laat eventjes koken en dan afkoelen tot 40°, zeef, dompel en wentel de baba's erin, zodat de heel vochtig zijn. Prik eventueel met een satéprikker gaatjes in de baba's, zodat de siroop beter kan worden opgenomen. Nadat de baba's zijn geweekt in de siroop, deze evt. voorzichtig uitknijpen en op een rooster laten uitlekken. Let op: de siroop bewaren voor de sorbet. Kort voor het serveren; de baba's even onder de grill zetten.

Sorbet van ananas en mango

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ananas	1 ½	
mango's	3	
vanillepeul	0.5	vanillepeul
limoen	1	zeste
baba-siroop	200	gr.

Zet als eerste een R.V.S. bak in de vriezer. Maak de ananas schoon, snijd mooie dunne plakken en haal met een uitsteker de middenkern eruit, maak kleine blokjes. Schil de mango's en maak blokjes (brunoise). Meng dit door elkaar en voeg de vanillezaadjes en de zeste toe. Doe de leeg geschrapte vanillepeul bij de siroop. Haal hier ± 1/3 vanaf en bewaar dit voor de vulling van de ravioli en 14 kleine hoopjes op het bord. (dus 28 schepjes met de kleinste ijsschep eraf halen en bewaren). Voeg aan de rest de siroop toe aan het 2/3 deel. Pureer dit, zeef het en draai hiervan een sorbet in de ijsmachine. Als het sorbetijs stevig genoeg is, schep bolletjes in de bak uit de vriezer. Plaats deze terug in de vriezer tot gebruik.

Ravioli

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ananas/mangomengsel van de sorbet (14 schepjes)	½	
hazelnoten	100	gr.
marsepein	120	gr.
wontonvellen	29	
poedersuiker		

Hak de noten fijn en snijd de marsepein in fijne blokjes. Voeg dit aan het fruit toe. Als het erg vochtig is, dan op een zeef leggen en laten uitlekken. Leg op een wontonvel een hoopje van dit mengsel, maak rondom vochtig met een beetje water, leg daarop een tweede wontonvel en druk dit op elkaar. Zorg dat er geen lucht in zit. Leg deze op een bakplaat en leg er een vochtige theedoek op tot gebruik. Niet in de koeling zetten!!! Frituur deze op 140° licht/goudbruin. Controleer de temperatuur; doe een ½ wontonvel in het vet te doen. Leg de gebakken raviolies op keukenpapier. Doe poedersuiker in een kleine zeef. Voor het opdienen met poedersuiker bestrooien.

Espuma

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
cocos(puree)	250	gr.
room	150	gr.
suiker	25	gr.
gelatine (4gr)	2	blaadjes
zeste van cumbava of limoen		
sesamzaadjes	25	gr.
honing		QS
honeycress	½	bakje

Week de gelatine in koud water, knijp daarna goed uit en droog voorzichtig met keukenpapier. Verwarm langzaam de cocos puree met suiker en zeste in de au-bain-marie pan en voeg van het vuur af, de gelatine toe. Giet dit door een fijne zeef in een andere pan. LET OP met de opening van de pan, dat daar geen water uitkomt!!!! Laat afkoelen. Voeg room toe en giet alles in de grote kide. 2 gaspatronen toevoegen. Na 1ste gaspatroon goed schudden, dan de 2de gaspatroon injecteren. ZEER goed schudden, in de koeling bewaren tot gebruik. Voor gebruik nogmaals goed schudden. Sesamzaadjes roosteren in een droge koekenpan. Presentatie: Bestuif de ravioli's met poedersuiker. Maak links op het bord een mooi streepje van honing en strooi de sesamzaadjes erop. Leg recht-boven ervan de baba. Rechts-midden een beetje brunoise van fruit met daarop een bolletje sorbetijs. Rechts-onder een dot espuma met daarop een takje honeycress. Plaats de ravioli als laatste op het sorbetijs of op de baba.

Marsepein

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
amandelpoeder	60	gr.
kristalsuiker	60	gr.
beetje water		

Meng amandelpoeder en kristalsuiker goed met een spatel. Voeg net zoveel water toe als minimaal nodig is om een mooie marsepein te krijgen. Tijdens het toevoegen steeds goed doorkneden, door het kneden ontstaat een homogene massa, dus let op met water toevoegen.