

2014 januari

Kookclub Barendrecht · Winter

VOORGERECHT Escargot spiesje met een Chablis saus

Escargot spiesje met een Chablis saus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
slakken	42	
bloem	125	gr.
bier (pilsener)	1 $\frac{3}{4}$	dl
eidooiers	3	
escarienne mix	2 $\frac{1}{2}$	tl
sjalotten	2	
rozijnen	2	el
chablis	2	dl
hazelnoten	50	gr.
knoflook	1	teen
kappertjes	2	el
zout/peper		
ijskoude boter (blokjes)	50	gr.
gemengde paddestoelen	50	gr.
stokbrood	1	
grote vleestomaat	1	
olie		
veldsla	50	gr.

Laat de slakken uitlekken en drogen op keukenpapier. Beslag: Zeef de bloem, meng eerst met bier en daarna met de dooiers. Laat het beslag $\frac{1}{2}$ uur rusten op kamertemperatuur. Breng op smaak met escarienne mix. Saus: Hak de sjalotten klein. Laat de rozijnen wellen in de Chablis. Bruineer de hazelnoten voorzichtig in een droge hete tefalpan en hak ze fijn. Snijd de champignons in plakjes. Fruit de sjalot in 3 minuten, voeg de geperste knoflook toe en ook de champignons. Flambeer met cognac. Voeg de Chablis, rozijnen, de afgespoelde kappertjes en de fijn gehakte hazelnoten toe en laat tot de helft inkoken op laag vuur. Monteer de saus eventueel op met koude boter; breng op smaak. Zoet eventueel na met wat honing. Bak het stokbrood af en snijd 14 stuks dunne plakjes van ongeveer 0.5 cm dikte. De tomaat ontvellen en de pitjes verwijderen en fijnhakken of malen. Het geperste knoflook toevoegen en op smaak brengen, hiermee de sneetjes stokbrood insmeren en onder de salamander even grillen. Rijg 3 slakken op een spiesje. Haal dit door het beslag en bak het enkele minuten in een kleine hoge keukenpan met olie van 190° C. Op keukenpapier even laten uitlekken en warm houden in de oven. Presentatie: Nappeer de saus op het bord in een streep van 6 cm. Leg de spies hier schuin op. Maak af met de veldsla en de knoflooktoast

Zeewolf

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeewolffilet	1100	gr.
zongedroogde tomaatjes	60	gr.
kappertjes	30	gr.
knoflook	2	teentjes
paneermeel	20	gr.
bloem	100	gr.
ansjovis	40	gr.
eidooiers	4	
room	1	dl
kleine flesinktvissen	2	
limoen	1	
kokosmelk	5	dl
roomboter	10	gr.
rode peper	10	gr.
sjalot	1	
sereh	1	stengel
verse gember	20	gr.
visfumet	½	dl
olijfolie	1	del
mini venkel	4	
violet artisjokken	4	
citroen	1	
scheutje pernod		
snij afval artisjokken		
sjalotten	2	
gevogelte bouillon	1	dl
laurierblad	1	

Verdeel de zeewolf in 14 stukjes van 45/50 gr. Maak van de resterende 200 gr zeewolf met de tomaat, kappertjes, knoflook, paneermeel, bloem, ansjovis en eidooiers een farce in de keukenmachine. Maal deze ze fijn mogelijk en koel de farce terug. Als de farce goed koud is; de room door de farce spatelen en de farce op smaak brengen met zout en peper. Maak de inktvissen schoon. Trek hiervoor de kop met de ingewanden uit de inktvis en verwijder de balein. Trek het vel van de inktvis en schraap met een mes het eventueel aanwezige slijm van de inktvis. Spoel de inktvissen schoon met koud water. Kerf een fijn ruitjespatroon aan de binnenzijde van de inktvis en zet deze koud weg tot serveren. Snijd de sjalot, knoflook, peper, sereh en gember fijn en fruit dit aan in de boter. Blus af met de room en de kokosmelk en laat dit rustig tot 2/3 inkoken. Voeg de visfumet toe en breng op smaak met peper en zout. Passeer door een fijne zeef. Kook de artisjokken in ruim water met zout en sap van 1 citroen gaar. Laat de artisjokken afkoelen en maak deze schoon en snijd in vieren. Bewaar het snij afval voor de artisjokkencrème. Snijd de mini venkel in vieren en blancheer deze in water met een scheutje

Pernod. Koel snel terug. Snijd de knoflook en de sjalot fijn. Zet het artisjokafval samen met de knoflook, de sjalot en het laurier aan in een pan. Brus af met de gevogelte bouillon en de room. Kook tot alles goed gaar is. Zeef het geheel en vang het vocht op. Pureer de vaste massa in een blender en maak smeug door voldoende vocht toe te voegen. Breng op smaak met zout en peper en wrijf door een zeef. Serveren/presentatie: Maak de saus en de crème warm. Bestrijk de zeewolf met de farce en bak deze aan beide kanten (begin met het bakken van de farcekant). Verwarm de venkel in een pan met wat olijfolie. Bak de inktvis in wat olie. Breng deze op smaak met limoensap en eventueel zout en peper. Snijd de inktvis nu in ringen/repen. Maak een veeg van de crème op het bord. Plaats hierop een stukje venkel en leg hier de gebakken vis op. Leg de gebakken venkel en de gebakken inktvis er naast. Schuim de saus met een staafmixer op en werk het gerecht af met de saus.

HOOFDGERECHT Warme clubsandwich van lasagne met gebakken scampi, gerookte heilbot en dragonsaus

Warme clubsandwich van lasagne met gebakken scampi, gerookte heilbot en dragonsaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
plakken lasagne (groene)	14	
scheutje olie		
crème fraîche	1	dl
boter	40	gr.
grote scampi	14	
cajunkruiden	1	tl
frisee sla	¼	krop
belgische spinazie	600	gr.
sjalot	1	
radijsjes	½	bosje
peper/zout		
nootmuskaat		
gerookte heilbot	200	gr.
provolone kaas	200	gr.
sjalotten	2	
bouillonblokje	¼	
witte wijn	2,5	dl
vis fond	5	dl
dragon	2	takjes
room	4	dl
zout/peper		

Breng wat water aan de kook en doe daar een scheutje olie in. Leg de lasagne ongeveer 6 minuten in het kokende water. Doe er niet teveel plakjes tegelijk in anders plakken deze aaneen. Leg de plakjes op een bakplaat met bakpapier en steek er 42 rondjes van 6 cm Ø uit. Smeer de rondjes in met crème fraîche. Houd de rondjes warm in de warmhoudkast op de bakplaat, samen met de crème fraîche tot het moment van verwerken. Maak de scampi schoon door deze over de lengte van de rug in te knippen. Verwijder het pantser en haal het darmkanaal eruit. Scampi in de boter aanbakken, kruiden met zout, peper en cajunkruiden en nog enkele minuten laten nagaren. Scampi's in de lengte halveren. Frisee sla wassen en in plukjes verdelen. Spinazie wassen, stelen verwijderen en goed droog maken. In boter gesnipperde sjalot aanfruiten en de gewassen en in plakjes gesneden radijsjes zachtjes meestoven. Spinazie bij radijs voegen en zacht laten worden. Groente goed uit laten lekken en kruiden met zout, peper en nootmuskaat. Groente warm houden. Sandwiches op een bakplaat maken door als bodem 1 rondje lasagne te nemen. Deze plak bedekken met wat gestoofde groente en 2 halve scampi. Hierop weer een rondje lasagne leggen, bedekt met wat frisee sla en een plakje heilbot. Afdekken met het laatste plakje lasagne en daarop dun gesneden plakjes provolone leggen. Sandwiches in de oven ca. 15 minuten op combistoom (80% vocht) van 160°C zetten totdat de sandwich warm is en de kaas gesmolten is. Fruit de fijn gesnipperde sjalotjes in boter goudgeel. Voeg wijn, vis fond en fijngesneden dragon toe en laat dit tot 1/3 inkoken. Voeg 3.5 dl room toe en laat weer tot de helft inkoken. Voeg bouillonblokje

toe en los dit op. Roer er tenslotte de resterende room door. Breng op smaak met peper en zout. Presentatie: Sandwich in het midden op diep bord leggen en napperen met de saus.

TUSSENGERECHT Limoen sorbet met verse Gember

Limoen sorbet met verse gember

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gember, geschild	35	gr.
suiker	350	gr.
water	8 ½	dl
limoenen	3	
eiwitten	2	

Los suiker op in het water. Gember zo fijn mogelijk raspen en 30 minuten in suikerwater laten trekken. Voeg hierbij rasp van 3 limoenen. Alle limoenen uitpersen en sap toevoegen. In sorbetiere ijs draaien. Klop de eiwitten goed los en voeg deze halverwege toe. Presentatie: Doe een bolletje ijs in een coupe en garneer de coupe verder met een schijfje limoen.

Eendenborst met hete bliksem en Elzasser zuurkool Colmar

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eendenborsten	5	
zuurkool	400	gr.
gerookte spekblokjes	75	gr.
sjalotjes	2	
knoflook	1	teen
jeneverbessen	5	
laurierblad	1	
kruidnagel	1	
kummel	½	tl
bruine basterd	1	el
elzasserwijn	1	dl
goudrenet	1	
bouillon	1	dl
casselerrib	200	gr.
aardappelen (bloemig)	400	gr.
goudrenetten	200	gr.
elstar	100	gr.
spekvet	20	gr.
zout / peper		
kaneel		mespunt
appelstroop		beetje
nootmuskaat		
aceto balsamico	1	dl
pernod	1	dl
sanaasappelsap	2	dl
kalfsfond	5	dl
peper / zout		
honing		beetje
zachte boter	25	gr.
bloem	25	gr.

Snijd de vetlaag in zodat er een ruitpatroon ontstaat. Bak eerst op de vetzijde ±5 minuten op hoog vuur, dan 1 minuut de andere zijde. Peper en zouten, dan verpakken in aluminiumfolie. Gebruik deze pan voor de saus. Niet spoelen! Zuurkool: Bak de spekblokjes langzaam uit, haal ze uit de pan en giet wat vet af. Vet bewaren! Fruit de gesnipperde sjalot, kummel en geperste knoflook. Hierin wordt de ongewassen zuurkool ± 5 minuten gefruit. Voeg dan de kruiden, suiker, appelschijfjes en bouillon toe en laat dit 30 minuten koken. Hete bliksem: Aardappelen met een beetje zout gaar koken. De appels tot moes koken. Aardappelen en appels bij elkaar voegen en door elkaar stampen. Vet en stroop toevoegen en dan op smaak brengen met de kruiden en de stroop. Saus Mathilde: Giet overtollig vet weg uit de braadpan en karamelliseer

de suiker. Deglaceer de karamel met sinaasappelsap en acceto. Voeg dan de Pernod en de fond toe en kook dit in tot 1/3 (3 dl). Monteer de saus met de beurre manie (1 deel boter en 1 deel bloem kneden), laat even doorkoken. Verwarm de oven op 150°C en laat de eendenborsten een kerntemperatuur halen van 50°C. Strijk de eenden borsten op de huid in met honing. Leg ze dan met de velzijde naar boven 2 minuten onder de hete salamander tot het vel krokant is. Presentatie: Spuit met een spuitzak (met een grote kartelspuit) 2 mooie rozetten hete bliksem. Plaats hiervoor een royale lepel zuurkool met daarop een reepje casselerrrib. Leg tegen de zuurkool 3 tranches van de schuin gesneden eendenborsten. Giet de saus op het bord en strooi de fijn gehakte uitgebakken spekblokjes op de rozetten.

Parfait van Muscat, Sinaasappelsaus en lauwarme madeleines

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eigeel	200	gr.
droge rozijnen	50	gr.
zoete muskaatwijn	1	dl
fijne kristalsuiker	100	gr.
slagroom	2,5	dl
sinaasappels	4	hand
perssinaasappels	4	
suiker	70	gr.
vanillestokje	1	
steranijs	1	
bloem	179	gr.
bakpoeder	1	tl
eieren	2	
poedersuiker	80	gr.
geraspte schil van 1 citroen of sinaasappel		
citroen- of sinaasappelsap	1	el
boter, gesmolten en wat afgekoeld	85	gr.
abrikozen	½	klein blikje
blaadjes mint	14	
aardbeien	14	

Parfait: Week de rozijnen gedurende 2 uur in 1 dl lauwe muskaatwijn. Klop de eigelen flink los met 1 dl muskaatwijn en de suiker, tenminste 1 minuut. Zet een pan in een passende pan met kokend water en klop de eimassa hierin (au bain-marie) totdat zij dik wordt. Zorg dat de temperatuur onder de 80°C blijft, anders gaat het schiften. Laat de ei-massa vervolgens al roerende afkoelen. Sla de slagroom stijf en spatel dat door de afgekoelde ei-massa. Meng er voorzichtig de rozijnen met het weekvocht door. Verdeel de parfait over 14 flexpan kegelvormen, strijk de bovenzijde glad. Plaats dit tenminste 2 uur in de vriezer. **Saus:** Snijd de schil van handsinaasappels zodanig dat het dons ook weggesneden wordt en snijd daarna de partjes tussen de vliezen uit. Vang het sap open doe dat met de partjes in een kom. Pers de andere sinaasappels uit. Breng het verse sap samen met de suiker, het open gesneden vanillestokje en de steranijs aan de kook. Giet de kokende vloeistof over de partjes sinaasappel en laat alles afkoelen. **Madeleines:** Verwarm de oven op 190°C. Vet een blik met 12 of 14 vormpjes royaal in met boter. Zeef de bloem en bakpoeder samen in een kom. Doe de eieren en de poedersuiker in een kom en klop ze met een mixer 5 - 7 minuten door elkaar, tot een dik romig mengsel ontstaat (het mengsel moet aan de gardes blijven hangen). Spatel er voorzichtig de citroen- of sinaasappel rasp en sap doorheen. Spatel er nu afwisselend in porties de bloem en gesmolten boter door, te beginnen met de bloem. Laat het mengsel 10 minuten staan en schep het dan in de vormpjes. Tik voorzichtig tegen de zijkant om eventuele luchtballen te verwijderen. Bak de cakejes 12 - 15 minuten en draai ze halverwege. Stort ze op een rooster en laat ze afkoelen. Laat de abrikozen uitlekken en bewaar het vocht. Mix de abrikozen tot moes. Maak de moes strijkbaar met wat abrikozenvocht. Abrikoteer de

bovenzijde van de nog warme madeleines door deze met wat abrikozenmoes in te strijken.
Presentatie: Haal de parfait uit de flexpan. Verdeel de parfaitkegels over de koude borden en maak een spiegeltje van de koude sinaasappelsaus naast de parfait. Verdeel hierin de sinaasappelpartjes van de koude saus. Versier het bord verder met een toef slagroom, een mint blaadje, een gehalveerde aardbei en een lauwwarme madeleine.