

2014 februari

Kookclub Barendrecht · Winter

VOORGERECHT Hennen ei met gerookte vis

Hennen ei met gerookte vis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hennen eieren	22	
tilapia filet	280	gr.
zalmfilet	280	gr.
cayennepeper		
zeezout		
waterkers	280	gr.
eidooier	28	gr.
mosterd	20	gr.
citroensap of azijn	10	gr.
mais of zonnebloemolie	4	dl
olijfolie	0.7	dl
dragonazijn	25	gr.
gembersiroop	25	gr.
zout en peper		
alfalfa		
imitatiekaviaar		

Kook de hennen eieren in 6 min. hard. Laat ze afkoelen in koud water en pel ze. Halveer de eieren in de lengte en verwijder de dooier, houd de dooiers apart. Bestrooi de zalm- en tilapiafilet met zeezout en cayennepeper. Rook de zalm- en tilapiafilet in de rook oven/pan en laat het afkoelen. Waterkers: Was de waterkers en droog ze in de slacentrifuge. Mayonaise: Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Doe alle ingrediënten m.u.v. de olie in een bekken, meng dit goed met de garde, en druppel in het begin voorzichtig de olie erbij, tot er een homogene massa ontstaat, maak op smaak met peper en zout. Dressing: Klop de ingrediënten voor de dressing door elkaar. Bereidingswijze: Bestrooi de ei helften met wat zeezout. Vul p.p. drie helften met de vis. Één met zalm, één met tilapia en één met beide vissoorten. Wrijf iets meer dan de helft van de dooiers door een zeef. Voeg voorzichtig de mayonaise, cayennepeper, zout en peper toe tot een stevige spuitbare massa. Serveren: Leg in het midden van het bord een nestje alfalfa, druppel hier wat dressing overheen. Spuit met een gladde spuitmond (nr13) in het midden van het nestje een bolletje van de eierdooier. Schik er de waterkers omheen en nappeer deze met een beetje dressing. Zet de gevulde eierhelften op het bord. Lepel op elke eierhelft een beetje rode en zwarte imitatie kaviaar.

Warme groentetaart

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
casino wit	7	sneetjes
aubergines	3	
knoflook	6	teentjes
tijm	3	takjes
rozemarijn	3	takjes
fijn zeezout		
olijf olie	1.8	dl
courgettes	3	
rode paprika's	3	
gele paprika's	3	
gemengde paddenstoelen	360	gr.
peper en zout		
azijn		
peterselie	2	takjes
bieslook	10	pijpjes
zuring	5	blaadjes
dille	2	takjes
dragon	2	takjes
lavas	2	takjes
citroen melisse	2	takjes
borage (komkommer kruid)	5	blaadjes
citroensap		
gedroogde zwarte olijven met pit	180	gr.
olijfolie		

Vorbereiding: De grillplaat direct aanzetten en direct beginnen met grillen. Taartbodem: Snijd de korstjes van het brood en snijd het in rechthoeken van 12 x 6 cm. Rooster de rechthoekjes in een grillpan zonder vet aan beide zijden. Aubergine puree: Verwarm de oven op 180°C. De aubergines in de lengte doorsnijden, de helften op de vlakke kanten insnijden en met knoflook en kruiden beleggen. (laat enige tijd marinieren). Dan de helften met zout, peper kruiden en met olijfolie bedruipen, de aubergine moet alle olie opnemen. Leg de aubergines op een ovenplaat en plaats ze 30 min. in een oven van 180°C. Het vruchtvlies met een lepel uitschrapen en pureren in de keukenmachine. Beleg: De courgettes en de aubergines in de lengte in plakken van 0.5 cm snijden, op de snijmachine; stand 18. Paprika's doorsnijden en zaad en zaadlijsten verwijderen. De paprikahelften met wat olijfolie in de grillpan garen daarna in reepjes snijden. De aubergineplakken en courgetteplakken met olijfolie grillen. Paddenstoelen salade: De paddenstoelen schoonmaken en in kleine blokjes snijden. De stukjes in wat olijf olie bakken, met zout peperen azijn op smaak brengen. Kruidensalade: De kruiden wassen, drogen en in kleine toefjes plukken. Met citroensap, peper en zout op smaak brengen. Olijven tapenade: Verwijder de pitten uit de olijven. De olijven en de kruiden met een staafmixer zeer fijn pureren, langzaam de olie toevoegen tot een homogeen mengsel.

Opmaak: Verwarm de oven op 180°C, de rechthoeken van het brood met de aubergine puree bestrijken, met de gegrilde groenten afwisselend beleggen (aubergine, paprika, courgette) tussen de groenten laagjes de aubergine puree strijken. Vervolgens de taartjes nog 5 à 8 min. in een oven van 180°C verwarmen. Presentatie: Het groentetaartje op een warm bord leggen. Daarnaast de paddenstoelen schikken en van de tapenade een mooie streep trekken en afwerken met een toef kruidensalade.

Rucola-notensalade met pesto kip en een sjalottenbroodje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rucola	100	gr.
witlof	140	gr.
roodloof	140	gr.
bieslook	½	bosjes
pecan noten	140	gr.
hazelnoten	140	gr.
rode uien	110	gr.
sinaasappels	3	handsinaasappels
olijfolie	1.3	dl
frambozenazijn	1	dl
honing	0.4	dl
sjalotjes gesnipperd	70	gr.
preselberencompote	70	gr.
limoen	1 ½	limoen
zout en peper		
bloem	350	gr.
zout	14	gr.
suiker	20	gr.
droge gist	1	zakjes
lauwe melk	1.4	dl
boter	40	gr.
eierdooier	28	gr.
knoflook	3	teentjes
pijnboompitten	45	gr.
parmezaanse kaas	45	gr.
basilicumblaadjes	30	gr.
maïskip filet	1100	gr.
serano ham	28	plakken
olie om te bakken		
gesnipperde sjalot	175	gr.
eiwit		
alfalfa	½	doosje
cherrytomaatjes	14	

Salade: Was de rucola, de witlof en de roodloof, haal de kern uit het loof en snijd de stronken in lange dunne repen. Hak de bieslook. Rooster de noten in een droge koekenpan licht en hak ze grof. Maak de uien schoon en snijd ze in dunne ringen. Schil de sinaasappel en snijd de parten uit de vliezen. Dressing: Haal de zeste van de limoen en voeg deze bij de ingrediënten van de salade. Pers het sap uit. Meng alle ingrediënten en mix alles goed in de staafmixer. Zet

weg voor later gebruik. Sjalotten broodje: Zeef de bloem, meng de bloem, de suiker, gist en het zout. Verwarm de melk tot lauw. Strooi het bloemmengsel op de werkbank, maak een kuiltje en doe daarin de lauwe melk. Meng dit door elkaar en voeg het eigeel toe en kneed dit ca. 10 min. totdat een glad deeg is ontstaan dat niet meer plakt. Zet dit afgedekt met een vochtige doek weg op een warme plaats en laat het 20 min. rijzen. Pesto: Doe de knoflook met de pijnboompitten en de kaas in de keukenmachine, maal het fijn, doe de basilicum erbij en laat nog even draaien, voeg dan beetje bij beetje de olie toe tot een smeuijge massa. Kip: Snijd de filet in dunne repen van ca. 40 gr (2 p.p.). leg de plakken ham op de werkbank en smeer ze dun in met pesto. Rol de kip in de ham en zet koel weg. Sjalotten broodje: Verwarm de oven voor op 180°C. Snipper de sjalotten en knoflook en bak het glazig. Breng op smaak met zout en peper. Verdeel het deeg na het rijzen in 14 gelijke stukken en maak er bolletjes van. Leg de bolletjes op een bakplaat en duw er een kuiltje in. Bestrijk de bolletjes met losgeslagen eiwit, schep wat sjalottenmengsel in het kuiltje. Laat het brood nog 20 min. rijzen. Bak de broodjes in een oven van 180°C in 20 min. gaar en bruin. Laat afkoelen op een rooster. Kip: Bak de kiprolletjes zachtjes in wat olie aan tot ze gaar zijn, laat ze uitlekken op keukenpapier en serveer ze lauwwarm. Salade: Meng alle ingrediënten door elkaar en schep de dressing erdoor heen. Serveren: Verdeel de salade over de borden. Schik op de salade de twee kiprolletjes. Leg een toefje alfalfa in het midden er boven op en daarop een cherrytomaatje. Serveer met het broodje.

Licht gebonden paprikaroomsoep met Hollandse garnaltjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode paprika	700	gr.
uien	100	gr.
knoflook	1	teentje
zonnebloem olie	1	el
vis fond	1	l
kalfsfond	½	l
slagroom	1	dl
cayennepeper (snufje)		
zout		
gepelde hollandse garnalen	200	gr.
roseval aardappels	150	gr.
truffelolie	1	tl
klein bosje bieslook		

Schil één paprika met de dunschiller. Snijd het vruchtvlees in kleine brunoise. Blancheer de paprika en koel meteen af. (houd apart tot presentatie) Was de rest van de paprika. Verwijder zaad en zaadlijsten. Pel de uien en snijd ze klein. Maak de knoflook schoon en plet deze. Zet in een royale pan de paprika, uien en later de knoflook aan zonder te verkleuren. Voeg beide fonds toe en breng aan de kook. Laat 20 min. doorkoken en pureer de soep. Passeer hem door een bolzeef. Breng opnieuw aan de kook en voeg de lobbige geslagen room toe en meng goed door. Breng de soep op smaak met zout en een snufje cayennepeper. Schil de roseval aardappelen en snijd ze brunoise. Kook de blokjes beetgaar en schrik deze in koud water. Vermeng de garnaltjes door de aardappel brunoise en voeg enige druppels truffel olie toe. (houd apart tot presentatie) Snijd de bieslook fijn. Presentatie: Maak een balletje van het garnalenmengsel en plaats dit in het midden van een diep bord. Strooi wat paprika brunoise eromheen en schenk de soep naast het balletje. Bestrooi met fijn geknipte bieslook en serveer uit.

Kalfswang op een zalfje van knolselderij

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kalfswang	3	kg
waspeentjes	6	
medium prei	2 ½	stuks
knolselderij	750	gr.
tomaten puree	100	gr.
rode kookwijn	0.7	l
bloem	90	gr.
runderbouillon	1.4	l
olijfolie		
laurier blaadjes	4	
tijm	4	takjes
peper en zout		
tomaten	9	
volle melk	3	dl
room	1	dl
jeneverbessen	3	
scheut gin		
winterpeen	3	st

Maak de kalfswangen schoon en verwijder zoveel mogelijk zenen en ongerechtigheden. Snijd de waspeen en selderij brunoise, Snijd de prei in fijne ringen. Kruid de wangen met peper en zout, bak ze in de olie snel bruin. Haal het vlees uit de pan. Bak in dezelfde pan de prei, knolselderij en de waspeen lichtbruin. Roer de tomatenpuree er doorheen en bak tot alles bruin is. Bestrooi het met de bloem, laat even garen, en doe er dan de rode wijn en de bouillon bij en laat het kort koken. Leg de wangen in de pan en voeg de laurier en tijm toe, laat het geheel met de deksel op de pan 3 uur garen (in de snelkookpan 1 ½ uur). Haal het vlees uit de pan en snijd het in plakken. Bewaar de saus. Saus: Ontvel de tomaten, snij ze in vieren en verwijder de pitjes. Zeef de saus door een fijne zeef en reduceer de saus nog wat. Breng de saus op smaak en voeg kort voor het uitserveren de parten tomaat toe. Houd een partje apart voor de presentatie. Selderij puree: Knolselderij schoonmaken en in blokjes snijden. Kook de selderij in het melk/room mengsel met de jeneverbessen gaar. Zeef de massa (bewaars wat vocht) en maak er met de pureeknijper puree van. Breng op smaak met peper en zout en een scheut Gin. Doe het geheel over in een spuitzak met grove kartel en houd warm. Groenten: Snij de wortel en prei in fijne julienne. Frituur de wortel en prei in een metalen frituurnestje of wok het in de olie. Laat uitlekken op keukenpapier. Presentatie: Nappeer een spiegel van saus op een warm bord, leg daarop 2 of 3 plakjes vlees. Spuit 3 kleine rozetten met de selderijpuree ernaast. Garneer met het wortel/preinestje en een partje tomaat.

Romige Schwarzwaldler

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	3	
suiker	133	gr.
bloem	133	gr.
boter	133	gr.
cacao	100	gr.
vanillesuiker	15	gr.
kersen op sap	1	pot
bruine suiker	175	gr.
kaneel	3	stokjes
steranijs	6	st
rode port	3.5	dl
rasp van sinaasappel	3	st
rode wijn	½	dl
aardappelzetmeel	30	gr.
mascarpone	700	gr.
kirsch	14	cl
eiwit	80	gr.
citroen (rasp)	1	
chocolade stukjes		
pure chocolade	1	reep

Chocoladecake: begin met het bakken van de cake. Weeg de ingrediënten af en zorg dat alles op kamertemperatuur is. Verwarm de oven voor op 160 °C. Zeef de bloem, vet de cakevorm in. Meng de boter, suiker, vanillesuiker door elkaar, voeg 1 voor 1 de eieren toe, spatel de bloem deel voor deel en als laatste de cacao door het beslag. Breng over in een cake vorm en bak hem in 45 minuten af. Laat afkoelen en snijd in kleine blokjes. Kersenragout: Haal de kersen uit de pot en vang het vocht op. Karamelliseer de suiker en blus af met het kersensap. Haal de zeste van de sinaasappels. Voeg de kaneelstokjes, steranijs, vanillesuiker en de zeste van de sinaasappel toe en laat wat inkoken, zeef de mousse en voeg de port toe. Meng het aardappelzetmeel met een scheut rode wijn en bind de vloeistof, en laat doorkoken tot vladikte, voeg de kersen toe en zet in de koeling. Mascarpone crème: Roer de mascarpone met de vanillesuiker en de kirsch glad. Klop de eiwitten met de suiker stijf. Rasp de citroen en pers hem uit. Schep het eiwit, de citroenrasp en het citroensap door de mascarpone. Serveren: Schep wat chocoladecakestukjes in een coupe, daar bovenop de kersen ragout, een laagje blokjes chocolade en vul af met de mascarpone crème, Garneer af met wat kleine stukjes chocolade of schaafsel van een reep pure chocolade.