

# 2014 april

Kookclub Barendrecht · Lente

---



## Bavarois van eendenlever

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gelatineblaadjes	4	
truffeljus	1/3	dl
water	1/2	dl
madeira	1/2	dl
verse eendenlever	500	gr.
krachtige bouillon	1	dl
franse cognac		scheutje
zout		
witte peper		
room, lobbig geslagen	2	dl
hazelnootolie	5	el
gezeefd citroensap	1	el
honing	2	el
mosterd met tuinkruiden (maille)	1	el
wat zout		zo nodig
tomaat	1	
veldsla	1	bakje
pijnboompitten	80	gr.
notenolie		
schorseneer	1	
rode peper	1	

Gelei: Begin met 14 glaasjes/vormpjes in de vriezer te zetten. Maak eerst de gelei. Week hiervoor de gelatine in ruim koud water. Verwarm de truffeljus, water en Madeira. Los er de goed uitgeknepen gelatine in op en breng het op smaak met zout en witte peper. Laat de massa afkoelen. Giet de gelei in de ijskoude glaasjes/vormpjes, laat even staan en giet het er direct weer uit. Laat de aanhangende gelei opstijven in de koeling. Herhaal dit, zo nodig, nog een keer om een mooie laag te krijgen. Zet in de koeling. Bavarois: Week de gelatine in ruim koud water. Maak de eendenlever schoon, verwijder de bloedvaatjes en alle plekjes waar zich bloed en/of gal bevindt. Snijd de lever in grove stukjes. Verwarm de bouillon, Franse cognac in een pannetje, doe er de eendenlever bij en laat het 1 à 2 minuten zachtjes trekken. Laat de lever niet geheel smelten. Cutter de massa en passeer dit door een fijne zeef. Breng het op smaak met zout en witte peper. Los er de goed uitgeknepen gelatine in op en laat de massa op ijs afkoelen. Als deze lobbig wordt, de lobbig geklopte room erdoor spatelen. Verdeel de massa over de met gelei gevulde glaasjes/vormpjes. Zet het geheel koud weg om op te stijven. Vinaigrette: Los voor de vinaigrette wat zout op in de hazelnootolie en roer er dan citroensap, honing en de tuinkruidenmosterd door. Breng op smaak met witte peper en zo nodig wat zout. Ontvel de tomaat, verwijder de zaadlijsten, dep het vruchtvlees droog. Snijd het in kleine brunoise. Maak de veldsla schoon, was en droog ze. Bak de pijnboompitten lichtbruin in de notenolie, laat op keukenpapier uitlekken. Was en boen de schorseneer goed schoon. Snijd -in de lengte- op de snijmachine in plakjes van 2 mm. Frituur ze in olie krokant en kruid ze met zout. Serveren: Leg een beetje veldsla aan de bovenzijde van elk bord en

nappeer die met vinaigrette. Zet in het midden een eendenleverbavarois en garneer met wat zeer fijn gesneden rode peper. Garneer het geheel met wat tomatenblokjes, enkele pijnboompitten en een plakje gefrituurde schorseneer.

## **VOORGERECHT** Aardappelsalade met coquilles

---

### **Aardappelsalade met Sint-Jakobsvruchten**

<b>Ingredient</b>	<b>Hoeveelheid</b>	<b>Eenheid</b>
roseval aardappelen	750	gr.
kalfsbouillon	100	ml
kummel (hele zaadjes)	15	gr.
mayonaise	200	gr.
gekonfijte gember	60	gr.
gembersiroop	0,3	dl
crème fraîche	0,3	dl
room	0,3	dl
koriander	1	bosje
olijfolie	0,75	dl
stjakobsschelpvruchten	14	
krulsla		
shiso purper		
blanke balsamico	0,15	dl
parma ham	7	plakjes

Salade: Schil de aardappelen en snijd in brunoise. Kook de aardappel brunoise beetgaar en koel terug. Laat de kalfsbouillon met kummel tot de helft inkoken. Laat het afkoelen. Meng de helft van de mayonaise er door en vermeng het geheel met de aardappel brunoise.

GemberSaus: Meng de 100 gr mayonaise, creme fraiche en room met de staafmixer. Blender de gekonfijte gember en gembersiroop en meng dit met de mayonaise etc. Bewaar dit op kamertemperatuur. Kruidenolie: Blancheer de koriander en spoel gelijk koud in ijswater.

Blender de koriander met olie en breng zonodig op smaak met P & Z. De Jacobsvruchten kort om en om bakken in wat geklaarde boter, na het bakken overdwers doorsnijden. Serveren/ presentatie: Maak een dressing van de olie en azijn en breng op smaak met zout en peper.

Maak hier de sla mee aan. Bak de sint Jakobs vruchten mooi bruin. Plaats de salade in een ring (6/8 cm) op het bord. Plaats op de salade 2 halve sint Jakobsvruchten. Garneer met wat sla en een half plakje ham. Werk het geheel af met de gembersaus en wat druppels kruidenolie.

## **VISGERECHT** Zeebaars

---

### **Zeebaars**



## Ravioli met roomkaas, bruine boter en spinazie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grano duro 00	450	gr.
eieren	3	
zout	5	gr.
olijfolie	2	el
water	0,9	dl
bloem om te strooien		
verse roomkaas	175	gr.
parmensan (zeer fijn gesneden blokjes)	90	gr.
mascarpone	55	gr.
blokjes geschilde tomaat	50	gr.
geblancheerde spinazie	100	gr.
zachte boter	50	gr.
broodkruim	3	wit
eidooier	70	gr.
zout en peper		
eierdooier om te smeren		
koksroom	4	dl
eierdooier	60	gr.
geblancheerde spinazie (zonder stelen)	200	gr.
zout, peper en citroensap		
gebruinde boter	175	gr.
geraspte parmezaanse kaas	130	gr.
basilicum blaadjes	25	

Zeef het meel op de werktafel, maak in het midden een kuiltje en doe daarin de eieren en het zout. Meng vanuit het midden met 1 hand geleidelijk door de eieren, voeg de olijfolie toe en houdt met de andere hand het meel tegen. Maak zo een grof deeg. Druk het deeg met je platte hand 10 à 15 minuten op een met meel bestoven werkbank tot het soepel en glanzend is. Druk het plat en verpak het in plastic folie en leg het minimaal een half uur in de koelkast. Maak de spinazie schoon, blancheer in heet water, spoel koud en dep droog met keukenpapier. Hak de spinazie niet al te fijn. Roer de zachte boter en de eidooiers schuimig. Roer de roomkaas, mozzarella, mascarpone, tomatenblokjes en de spinazie er door heen. Als de massa te vochtig is wat broodkruim toevoegen. Breng de vulling op smaak met peper en zout en zet het koel weg, minimaal een uur in de koelkast. Rol het pastadeeg met de machine uit tot 1,5 mm, stand 5. Verdeel de deeglap in twee stukken. Roer de eidooier los met een klein beetje water en smeer de deeglappen in. Doe de vulling in een spuitzak en spuit op de ene deeglap een klein hoopje vulling op een afstand van ca. 4 cm. Leg de tweede deeglap er losjes bovenop, druk rondom de vulling het deeg goed aan. Steek de ravioli uit. Versier de rand met de punt van een mes. Kook de ravioli in een ruime pan gezouten water in 5 minuten gaar. Kook voor de saus de geblancheerde spinazie tot die zeer zacht is. Meng met de staafmixer de eidooier met de room en de zacht gekookte spinazie. Klop de saus op een zeer laag vuur tot hij bind 72 graden (au bain-marie) als het op dikte is overgieten in een

andere pan, houdt het warm in de warmhoudkast. Breng de saus op smaak met zout, peper en citroensap. Serveren/presentatie: Laat de boter in een pan bruin worden, regelmatig afschuimen. Schep op warme borden wat spinaziesaus, leg daarop 2 ravioli's. Rasp er wat Parmezaanse kaas over. Bestrooi het gerecht met de fijn gesneden basilicum (op het laatste moment pas snijden i.v.m. verkleuren). Bedruip het gerecht met de gebruide boter.

## HOOFDGERECHT Konijn met basilicumsaus

### Konijn met basilicumsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
konijnenruggen	6	
filet per hele rug	150	gr.
geklaarde boter	150	gr.
cognac	1/2	dl
kalfsfond	2	potjes
zout en zwarte peper		
ganzenvet	700	gr.
grote aardappelen	1 1/2	kg
suiker	200	gr.
water	3	dl
appelen (jona gold)	1 1/2	kg
boter	100	gr.
(verse) zilveruitjes	56	
suikersiroop		
verse basilicum	1	bosje

Haal de filets van de konijnenruggen, ontvlies ze en snijd ze zodanig bij dat ze overall ongeveer even dik zijn. Hak de botten klein en zet deze, samen met de afsnijdsels stevig aan in de geklaarde boter. Deglaceer het braadvocht met de cognac, voeg de kalfsfond toe en laat het tot 2 ½ dl inkoken zeef de saus. Kruid de filets met zout en zwarte peper en wrijf dit in. Leg ze in een pan en doe er zoveel warm ganzenvet (70°C) in dat ze net onderstaan. Gaar de filets in 25 minuten, waarbij het ganzenvet tussen de 60 en 70°C moet liggen. (Hang de thermometer in het ganzenvet). Bewaar daarna ½ dl van het ganzenvet. Zeef het overige vet en bewaar in een pot in de koeling. Schil de aardappelen en steek er 56 bolletjes van 2 cm Ø uit. Maak een lichte suikersiroop door de suiker nét te laten oplossen in het water. Kook de aardappelbolletjes t.z.t. 5 minuten in deze lichte suikersiroop. Bewaar deze suikersiroop\*\*. Schil de appelen en steek er 56 bolletjes van 2 cm Ø uit. Blancheer ze 2 minuten in de suikersiroop van 1 en laat ze in de suikersiroop afkoelen. Laat ze in een vergiet uitlekken. Bewaar deze suikersiroop\*\*. Bak ze nét voor het uitserveren 'à la minute' in wat boter goudgeel. Pel de zilveruitjes en maak ze zo nodig schoon. Kook ze 5 in. in de suikersiroop. Gaar ze nét voor het uitserveren in de boter en de suikersiroop samen met de aardappels. Maak, tegen het uitserveren de saus warm en doe er het ganzenvet bij. Voeg, van het vuur af, de fijngehakte basilicum toe. Serveren: Snijd de filets in smalle plakjes en leg deze als een halve maan op de warme borden. Leg er het aardappel-uitjesmengsel, totaal 12 bolletjes, naast en schep een lepeltje hete saus over de filets.



## Profiterole Royale

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gepelde hazelnoten	240	gr.
suiker	100	gr.
water	100	ml
vanillesuiker	20	gr.
melk	6,4	dl
nutella	280	gr.
eidooiers	4	
bloem	180	gr.
zout	1/2	tl
kristalsuiker	1/2	tl
boter	80	gr.
eieren	4	
poedersuiker		
melkchocolade met 40% cacao	400	gr.

Verwarm de oven op 180°C. Spreid de hazelnoten op een braadslee uit en grill ze 8 minuten. Doe de suiker, het water en de vanillesuiker in een steelpan. Roer om de suiker op te lossen. Breng de siroop dan aan de kok en laat hem 30 seconden doorkoken. Zet het vuur lager. Doe de hazelnoten in de steelpan en meng alles krachtig tot de suiker wit wordt en kristalliseert. Blijf roeren op laag vuur tot de hazelnoten karamelliseren. Haal de pan van het vuur als ze een mooie donkerbruine kleur hebben. Schenk de inhoud van de pan op een bakplaat. Maak er direct, voor de hazelnoten hard worden, hapklare bergjes van. Laat ze afkoelen en bewaar ze in een jampot. Zet een diepvriesdoos in de diepvries. Breng in een steelpan de melk aan de kook. Schenk hem bij de nutella, klop die erdoor en voeg dan ook de eidooiers al kloppend toe. Schenk het mengsel terug in de pan en verhit het als voor een creme anglaise. Laat het mengsel afkoelen en draai het dan in een ijsmachine tot ijs. Schep het ijs in de ijsskoude doos en zet het in de diepvries. Verwarm de oven voor op 200°C. Zeef de bloem. Verhit in een grote steelpan de melk, het water, zout, suiker en boter. Neem zodra het mengsel begint te koken de pan van het vuur en voeg de bloem in één keer toe. Meng dit met een houten spatel krachtig door. Zet de pan weer op het vuur en blijft 2 minuten flink roeren zonder te stoppen; het beslag moet mooi glad worden en van de wanden van de pan loskomen. Haal de pan van het vuur en voeg de eieren een voor een toe, roer steeds krachtig. Voeg pas als het ene ei er helemaal goed door is gemengd het tweede ei toe. Spuit met een spuitzak (of gebruik een theelepeltje) deeg bolletjes in bakringen van 7 cm Ø op een bakplaat, houd hierbij een afstand van een paar centimeter aan. Leg een vel bakpapier en een bakplaat op de ringen en zet het geheel 15 - 20 minuten in de oven. De ovendeur mag tijdens het bakken niet worden geopend. Laat de soesjes afkoelen, snijd de kapjes eraf en schep ze leeg. Bestrooi de kapjes met poedersuiker en vul de soesjes met het nutella-ijs. Leg de kapjes er weer op. Hak de chocolade met een mes of in de keukenmachine fijn. Breng in een steelpan de melk aan de kook. Haal de pan van het vuur en voeg de gehakte chocolade toe. Laat hem al roerend met een garde smelten. Schenk de saus in een kom. Presentatie: Leg een soesje met nutella-ijs erin op een bord en schenk de melkchocoladesaus eromheen. Decoreer het soesje met de karamelliseerde hazelnoten. Rasp een paar hazelnoten boven het dessert.