

# 2014 september

Kookclub Barendrecht · Herfst

---



## Gazpacho met olijven tapenade en wit tomatenschuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gesnipperde sjalot	1	
olijfolie	20	gr.
ontpitte zwarte olijven	100	gr.
gedroogde tomaten	2	
gevogelte fond	35	cl
zout		
zwarte peper		
mespunt chilipoeder		
suiker	10	gr.
balsamico	15	gr.
tijm	2	takjes
rozemarijn	1	takje
gele paprika's	3	
vleestomaten	3	
komkommer	175	gr.
citroen (sap)	½	
knoflook	2	teentjes
basilicum	12	blaadjes
olijfolie (extra virgine)	4	gr.
tabasco	7	druppels
witte peper		
zeezout		
trostomaten	6	
cayennepeper		
lecetine	1	gr.
citroensap		

Olijventapenade: De gesnipperde sjalot in de olijfolie aanbakken, de olijven en gedroogde tomaten toevoegen en het gevogelte fond erbij gieten. De fijn gehakte rozemarijn en tijm toevoegen. Met peper, zout, chilipeper en suiker even laten meekoken. Het tapenade mengsel in de keukenmachine fijn hakken. de aceto balsamico toevoegen. Het mengsel een uur in de koeling laten afkoelen. Gazpacho: Paprika, tomaten en komkommers met de knoflook en basilicum pureren in de keukenmachine. De puree door een grove zeef wrijven, op smaak maken met zout, peper, tabasco, citroensap en olijfolie. De gazpacho goed koud laten worden. Wit tomatenschuim: De tomaten in de keukenmachine pureren. De basilicum heel fijn snijden en door de puree roeren. De puree op smaak brengen met zout, peper en cayennepeper. De puree zeven, daarna nogmaals zeven door een met een natte passeer doek beklede zeef. Het tomatensap opvangen, de passer doek uitwringen om alle sap opvangen. Voor 14 personen is er 1,6 dl sap nodig. In een beetje opgewarmde tomatensap de lecetine oplossen en aan de rest van het sap toevoegen. Het sap tot schuim kloppen met staafmixer. Presentatie: In

gekoelde glaasjes een bodempje tapenade scheppen, daarop voorzichtig de gazpacho schenken. Tot slot het tomatenschuim erop scheppen.

## **VOORGERECHT** Gemarineerde coquille met tomatenchutney

### **Gemarineerde coquille met tomatenchutney**

<b>Ingrediënt</b>	<b>Hoeveelheid</b>	<b>Eenheid</b>
tomaten	1	kg
ui, fijn gesnipperd	1	
gemberbolletjes, fijn gehakt	100	gr.
gembersiroop	1	el
rozijnen	100	gr.
azijn	1	dl
kruidnagels	4	
laurierblaadjes	3	
kaneelstokjes	2	
suiker	200	gr.
olijf olie (vierge)	2	dl
vanillestokjes, opengesneden en merg eruit geschraapt	1	
scheutje citroensap		
sjalotje fijngesnipperd	1	
coquilles	2	p.p.
zout		
rode biet in stukjes	1	
groene asperges	7	
ontvelde tomaat		
bieslook		

Tomaten chutney: Ontvel de tomaten, snijd ze in vieren, verwijder zaad en zaadlijsten en snijd het vruchtvlees in kleine blokjes. Doe de tomatenblokjes, ui, gember, gembersiroop, rozijnen, azijn, kruidnagels, laurierblaadjes, kaneelstokjes en suiker in een pan en breng dit aan de kook. Laat dit 30 tot 45 minuten zachtjes koken. Als het mengsel te nat is kun je het binden met maïzena. Verwarm de olijfolie licht met het vanillestokje en merg, citroensap, sjalotje en een snufje zout. Laat dit 30 minuten trekken en zeef het hierna. Snijd de coquilles in flinterdunne plakjes en verdeel ze over de borden. Besprenkel de coquilles royaal met met de vanilleolie en laat 10 - 15 minuten intrekken. Presentatie: Schep een quenelle tomatenchutney in het midden. Garneer het bord met stukjes rode biet, topje groene asperges, ontvelde tomaat en bieslook.

## Parelhoenfilet gevuld met een Duxelles van paddestoelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
parelhoenfilets	7	
bos mix paddestoelen	500	gram
knoflook	1	teen
sjalotjes	2	
geklaarde boter	100	gr.
scheutje cognac		
kookroom	4	el
witte truffeltapenade	1	el
kalfsfond	2	pot
varkensnetten	2	
koude boter	100	gr.
courgettes	2	
rode paprika's	2	
groene paprika's	2	
haricot verts	200	gr.
wonton vellen (25 x 25 cm)	14	
tomatenketchup	2	el
prei	1	

Duxelles: Maak de paddestoelen schoon en snijd in zeer fijne brunoise. Pel en snipper de sjalotjes fijn. Pers de knoflookteentjes uit. Zweet alles aan in wat olie en breng op smaak met peper en zout. Blus af met kookroom en laat een beetje binden. Laat afkoelen. Varkensnet: Enkele malen spoelen in zout water. Parelhoenfilet: De filets plat slaan en vullen met de duxelles. Leg het varkensnet uit en snijd op de juiste maat. Pak er voorzichtig de gevulde filets in. Bak de filets in niet te hete geklaarde boter op kleur en braad daarna in de oven 150 graden tot een kerntemperatuur van 62°C. ca. 10 a 12 minuten. Saus: Uit de braadpan het overtollige vet verwijderen, blussen met een scheut cognac, kalfsfond toevoegen, meng goed door elkaar en laat het onder regelmatig roeren inkoken tot de gewenste dikte. Breng op smaak, voeg de truffel tapenade toe en monteer met de koude boter. Groente buideltje: Leg de paprika's in een hete oven van 240°C haal zodra het vel barst de paprika's uit de oven en dompel ze in koud water. Verwijder het vel. Snijd de paprika's door, verwijder de zaadlijsten. Snijd de gewassen courgettes, gepelde sjalotjes en paprika's tot een fijne brunoise. Snijd de haricot verts in kleine stukjes. Snijd de knoflook in dunne plakjes. Fruit alles aan in een beetje olie en bak beetgaar. Breng op smaak met peper en zout en de tomatenketchup. Laat het vocht van de ketchup verdampen. Maak 14 buideltjes en bind deze af met een geblancheerd preilintje. Laat de buideltjes direct na het vervaardigen 10 minuten garen in de oven op 180°C. Ruim het groene van de prei ca. 30 cm in slierten snijden, blancheren en koud spoelen. Presentatie: Snijd de gevulde parelhoenfilets diagonaal door en verdeel over de warme borden. Schep er wat saus bij. Plaats het groente buideltje en de risotto er naast. Garneer af met een plukje veldsla.

## Risotto

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
arborio rijst	250	gr.
boter	50	gr.
gesnipperde rode ui	100	gr.
pancetta in stukjes	2	plakjes
kippenbouillon	1,5	l
geraspte parmesaanse kaas	50	gr.
gehakte platte peterselie	1	el
veldsla	50	gr.

Smelt de helft van de boter in de olie op een middelhoog vuur en bak de ui en de pancetta, giet een deel van de bouillon toe en laat gedurende 10 minuten zachtjes sudderen. Voeg de rijst en de rest van de bouillon toe en laat langzaam sudderen zodat het vocht in kan koken, wanneer de rijst al dente is voeg dan de resterende boter en de Parmesaanse kaas toe om het mengsel steviger te maken. Versier met de gehakte peterselie.

## TUSSENGERECHT Peterselie-citroensorbet

### Peterselie-citroensorbet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
citroenen	3	
citroensap	1,6	dl
wat suiker		
suiker	300	gr.
water	8	dl
peterselie	1,5	bos
2 eiwitten	2	dl water
peterseliekroontjes	14	

Zet 14 brede coupes in de koeling. Schil van de 3 citroenen de schil, zónder het wit, af. Snijd deze schil in ragfijne reepjes (allumettes). Blancheer deze kort in wat water. Konfijt ze vervolgens in een paar eetlepels water met 2 eetlepels suiker, op een niet te hoog vuur, tot de massa stroperig wordt. Zet 300 gr suiker met het water op het vuur en laat het zo lang koken tot alle suiker opgelost is. Voeg er van het vuur af het gezeefde citroensap van de 3 citroenen bij. Maak de peterselie schoon en verwijder de stelen. Houd 14 mooie kroontjes apart voor de garnering. Pureer de overige blaadjes met 2 dl water in de blender. Laat deze puree in een neteldoekse lap uitlekken en vang het sap op. Laat dit vocht enige tijd in een hoog glas staan. De groene kleurstof zal nu naar beneden zakken. Giet dan het vocht nogmaals door de neteldoek en spoel dit uit in het suikerwater. Voeg het overgebleven groene peterseliesap bij de afgekoelde suikersiroop en laat het t.z.t. in de sorbetière tot een mooi, stevig sorbetijs draaien. Voeg halverwege de draaitijd het stijfgeklopte eiwit toe. Presentatie: Schep het sorbetijs in de koude, brede coupes. Garneer ze met reepjes gekonfijte citroen en een peterseliekroontje.

**Bouillabaisse**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
venkelknol	1	
olijf olie (vierge)		
soepkreeften	1	kg
tomaten puree	2	el
witte wijn	3	dl
rode wijn	3	dl
cognac	2	dl
pernod	1	dl
knoflook	5	teentjes
tijm		
basilicum		
dragon		
steranijs	1	
peperkorrels	10	
korianderkorrels	15	
schil van sinaasappel	1	
gamba's	14	
jacobsvruchten	14	st
griet filet	500	gr.
zeebaarsfilet	500	gr.
courgettes	2	
bospeen	5	st
tomatenpuree	1,5	el

Maak de venkel schoon en snijd deze in stukken. Verdeel de soepkreeften in stukken en kneus de poten en scharen. Verhit de olijfolie in een grote pan. Bak de kreeften goed aan. Voeg de tomatenpuree toe en laat even meebakken. Voeg de venkel toe. Blus met Pernod, wijn en cognac, voeg de gekneusde peper en koriander toe. Voeg de kruiden, knoflook en sinaasappelschil toe en laat tot de helft inkoken. Voeg 3 l water toe en laat ca. 2 à 3 uur trekken (regelmatig afschuimen). Zeef de soep door een haarzeef en laat nog ca. 30 minuten laten indampen tot 2/3. Breng op smaak met peper en zout. Garnituur: Tourneer de courgette en de wortel zodat er 2 tot 3 stukjes per persoon van elk is. Blancheer deze beetgaar. Maak de gamba's schoon en zet koel weg. Verdeel de vis in 14 stukjes (ca. 30 gr per stuk). Gril de stukjes zeebaars, griet en de Jacobsschelpen aan 1 kant in een ingevette grillpan en zet koel weg. Serveren: Verwarm olijfolie in een ruime pan. Ontzuur 1,5 eetlepel tomatenpuree. Voeg de hete bouillon toe en warm goed goor. Verwarm een oven op 140 °C. verwarm de vis tot deze gaar is in de oven. Warm de wortels en de courgette op. Bak de gamba's en de St-Jacobsvruchten. Bouw op de borden een torentje van vis, gamba, St-Jacobsvrucht en garnituur en verdeel de soep rond de torentjes over de borden.

## Chocolate angelfoodcake

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
vanille stokje	1	
bloem	90	gr.
cacaopoeder	50	gr.
zout	1	mespuntje
suiker	300	gr.
eiwitten	8	
gelatine	1	blaadje
sinaasappel	1	
mascarpone	400	gr.
poedersuiker	140	gr.
geschaafde amandelen	50	gr.
pistachenoten	2	el
gekonfijte sinaasappelblokjes	2	el
pure chocolade	50	gr.

Chocolate angelfoodcake: Verwarm de oven voor op 170°C. Halveer het vanillestokje in de lengte en schraap het merg eruit. Meng in een kom de bloem, vanillemerg, cacaopoeder, zout en de helft van de suiker. Klop de eiwitten met de rest van de suiker tot zachte pieken. Spatel het bloemmengsel door de eiwitten. Vet de tulbandvorm in en bestuif met bloem. Bak de cake in ca. 55 goudbruin en gaar. Laat de cake na het bakken in de vorm op zijn kop op een rekje afkoelen. Mascarpone-sinaasappelfrosting: Week de gelatine in koud water. Rasp de schil van de sinaasappel boven de mascarpone. Meng de poedersuiker erdoor. Los de gelatine met aanhangend water op in een pannetje en roer door de mascarpone. Bestrijk de chocolate angelfoodcake met de mascarpone-sinaasappelfrosting. Laat de cake in de koelkast ca. 5 minuten opstijven. Topping: Verwarm de oven voor op 180°C. rooster de geschaafde amandelen ca. 12 minuten op een met bakpapier beklede bakplaat en laat afkoelen. Hak de pistachenoten. Strooi de pistachenoten, gekonfijte sinaasappelblokjes en de geschaafde amandelen over de frosting. Smelt de chocolade au bain-marie in schenk twee derde uit op een marmerenplaat. Strijk de chocolade met een paletmes door elkaar tot hij ca 26°C is. Schep de afgekoelde chocolade door de resterende chocolade en meng goed en snel door elkaar. Schenk de chocolade in een cornetje en spuit strepen chocolade over de chocolate angelfoodcake. Toevoegen vanille saus, spiegeltje maken. Recht op presenteren.