

2014 oktober

Kookclub Barendrecht · Herfst

AMUSE Oester blinie met gerookte zalm en ratatouille

Oester blinie met gerookte zalm en ratatouille

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
boekweitmeel	50	gr.
bloem	50	gr.
ei	1	
zout	0,5	tl
suiker	1	tl
boter	40	gr.
melk	20	ml
gist	6	gr.
bier	2	dl
tomaten	2	
courgette	0,5	
knoflook	1	teen
gele paprika	0,5	
venkelknol	1/3	
ui	1	
koriander	12	takjes
olijfolie	2	dl
zeeuwse platte oesters (vers en levend)	14	

Blini's: Smelt de boter. Meng bloem, boekweit, zout, suiker, ei en gesmolten boter in een kom. Los de gist op in lauwe welk en voeg toe aan het mengsel in de kom. Meng alles goed en voeg het bier toe. Roer tot een glad beslag en laat even rijzen. Bak het beslag Blini's in een met boter ingevette poffertjes pan. Ratatouille: Ontvel de tomaten, verwijder sap en zaadlijsten. Snijd het vruchtvlies in fijne brunoise (3x3mm). Hak de knoflook en snipper de ui. Maak de overige groenten schoon en snijd deze ook in fijne brunoise. Verwarm een beetje olijfolie in een pan. Fruit hierin de ui met de knoflook zonder te kleuren. Voeg alle groenten, behalve de tomaten toe en gaar deze. Voeg van het vuur de tomaten toe en laat afkoelen. Breng op smaak met zout en peper. Korianderolie: Pluk de blaadjes van de steeltjes. Blancheer de blaadjes heel kort, droog en mix met de olie tot een kruidenolie. Serveren: Open de oesters en maak de oester los van de schelp. Garneer de oester met wat ratatouille en werk af met korianderolie.

Mousse van kippenlevers met fris garnituur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kippenlevertjes	600	gr.
melk	3	dl
slagroom	1,9	dl
sjalotjes	3	
knoflook	1,5	teentje
cognac	3	el
kippenbouillon	1,5	dl
agar agar	3	gr.
boter	150	gr.
kerriepoeder	8	gr.
gembersiroop	30	ml
limoensap	30	ml
eiwit	150	gr.
bloem	150	gr.
zout	1,5	tl
bosui	3	stengels
bleekselderij	3	stengels
groene of zwarte olijven	21	
kappertjes	3	el
zonnebloemolie		
granny smith appels	2	
citroen of restje limoen		

Mousse: Maak de levertjes schoon en leg ze minstens 30 minuten in de koude melk. Voeg hieraan 1 ½ tl zout toe. Klop de slagroom tot lobbige en zet koud weg. Snipper de sjalotten en de knoflook en fruit deze in wat olijfolie, blus af met cognac. Breng in een andere pan de bouillon aan de kook en voeg de agar agar toe, laat even doorkoken. Spoel de levertjes schoon en dep droog. Verhit olijfolie in een antikleefpan en bak de levertjes op hoog vuur bruin (van binnen roze). Pureer de levertjes met de sjalotten en de bouillon in een keukenmachine. Passeer de massa door een fijne zeef en spatel de room erdoor. Zet koel weg. Krokantje: Verwarm de oven voor op 140°C. Smelt de boter en voeg de kerrie toe tot alle aroma's goed vrijkomen. Laat een beetje afkoelen en voeg de gembersiroop, limoensap, eiwit en het zout toe. Klop het beslag goed door en spatel er de bloem door. Bedek een bakplaat met bakpapier en strijk er met een silicone kwast in 1 beweging vegen op van ca. 10 cm. Bak in ± 8 minuten in een voorverwarmde oven flinter dunne goudbruine krokantjes. Laat deze afkoelen op keukenpapier. Garnituur: Snijd de bosui in dunne lange plakjes (niet het donkere groen) en leg in ijswater. Schil de selderij en schaaf op de keukenmachine dunne plakken in de lengterichting op stand 0,5 mm. Snijd vervolgens op een presentabele lengte en leg in ijswater. Halveer de olijven. Spoel de kappertjes, droog ze en frituur ze in de zonnebloemolie totdat ze knapperig zijn en laat uitlekken op keukenpapier. Schaaf op de snijmachine op stand 3 dunne plakjes van de appel, en steek er mooie rondjes uit. Bewaar deze op citroen-/

limoenwater. Serveren: Leg op een bord een quenelle levermousse en garneer met bosui, bleekselderijselderij, appel, kappertjes, olijven en een kerrie krokantje.

VISGERECHT Gepaneerde tarbot in champagne

Gepaneerde tarbot in champagne

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tarbotfilets à 65 gr	14	
comté(kaas)	85	gr.
boter	150	gr.
panko	85	gr.
graten v.d. tarbot		
sjalotten	200	gr.
champagne/cava	3,5	dl
room	3,5	dl
bouquet garni (tijm, dragon, peterselie)		
zout en peper		
bospeen	150	gr.
prei	150	gr.
knolselderij	150	gr.
kervel takjes		

De filets portioneren en paneren met de Panade. Paneren van de tarbot filets: De comté met een fijne rasp rasp en de panko door een zeef wrijven en vermengen met de boter. De tarbotschnitzel kruiden met P & Z en met de panade bedekken en op een bakblik 8 a 10 minuten bij 220°C in de oven bakken. Hete lucht; 200 gr. LET OP; de kaas neemt snel kleur aan, dus blijf erbij. Visfond: Maak de vis fond op gebruikelijke wijze; smelt wat boter inde pan en fruit de graten en afsnijdsels samen met de fijn gesneden sjalotten even aan en blus dit af met de champagne. Laat alles 20 minuten zacht koken en haal de fond door de zeef. Laat inkoken, de room toevoegen en als laatste de (zeer koude) boter erdoor roeren. Kruiden en warm houden. Groente julienne: De bospeen, selderij en prei in zeer dunne repen (julienne) snijden en blancheren. Aansluitend in de boter smoren en op smaak brengen. Serveren: Leg de julienne op het midden van het bord, leg daarop een tarbotschnitzel en giet wat saus eromheen. Garneer met fijn gehakte kervel en een kerveltakje.

Bladerdeegtorentje met ragout van bospaddestoelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roomboter bladerdeeg	14	plakjes
eidooier		
rode uien	2	
knoflook	4	teentjes
boter	150	gr.
paddenstoelenmelange	6	bakjes
bloem	80	gr.
bospaddenstoelenbouillon	2,5	dl
crème fraîche	6	el
cognac	6	el
bakpapier		
platte peterselie	3	el

Bladerdeegbakjes: Snijd de plakjes bladerdeeg in 4 vierkantjes. Neem voor de bodem 1 vierkantje. Snijd vervolgens uit de andere vierkantjes de binnenkant weg zodat er een rand van ± 1 cm breed ontstaat. Bevochtig elke ring aan één kant met water en druk die voorzichtig op de bodem, herhaal dit nog 2 keer. Leg de bodems op een met koud water afgespoeld bakblik. Klop de eidooier met een paar druppels water los en strijk de bovenkant van de torentjes hiermee in. Laat de torentjes op een koele plaats 20 minuten rusten. Bak de torentjes in een voorverwarmde oven in 15 minuten goudbruin. Houd ze warm. Ragout: Fruit de ui met de knoflook in de helft van de boter. Bak de paddenstoelen 5 minuten mee (houdt er een paar achter). Schep dit mengsel uit de pan. Smelt in dezelfde pan de rest van de boter en voeg de bloem toe en laat deze even garen. Voeg langzaam de warme bouillon toe (goed roeren met een garde) tot een gladde, gebonden saus ontstaat. Roer de crème fraîche, paddenstoelenmengsel, de cognac door de saus. Verwarm de saus en maak op smaak met zout en peper. Presentatie: Schep de ragout in de warme pasteibakjes. Bestrooi met de fijn gesneden peterselie en garneer met de achtergehouden paddenstoelen.

Iberico lende

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
iberico lende (zonder zwoerd)	1400	gr.
rookpan met eikenmot		
geklaarde boter	75	gr.
olijfolie	1	dl
balsamico azijn	0,3	dl
honing	0,1	dl
gesnipperde knoflook	3	teentjes
fijngesnipperde winterpeen zonder kern	100	gr.
prei fijngesnipperd	1	(groen) van een
sjalotjes (fijngesnipperd)	4	kleine
tijm	3	takjes
geplette peperkorrels	14	
laurierblaadjes	3	
kalfsfond (pot)	5	dl
wildfond (pot)	5	dl
rode wijn	3	dl
rode port	2	dl
ijskoude blokjes boter	150	gr.
hele vossenbessen op sap (blik)	125	gr.
geschilde knolselderij	500	gr.
bloemige aardappelen	200	gr.
koksroom	140	gr.
volle melk	140	gr.
water	140	gr.
zout, peper		
nootmuskaat		

Rook het hele stuk 4 minuten in de rookpan, in 3 eetlepels Rookmot. Bak de filet in de geklaarde boter(zie noot onderzijde pagina), haal uit de pan. Doe in een pannetje de olijfolie, balsamico azijn en de honing en kook dit kort in, blijven roeren. Besmeer het vlees hiermee. Laat het vlees in een oven van ± 60 °C garen tot een kerntemperatuur van 54 °C, laat voor het snijden even in aluminiumfolie rusten. Serveren; trancheer de lende in 2 plakjes p.p. Verhit de boter en zet hierin de knoflook, sjalot, winterpeen en het groen van de prei even aan. Voeg de tijm, laurierblaadjes en de peperkorrels toe en laat het nog eens gaan. Blus af met de kalfsfond, de wildfond, rode port en de rode wijn en laat nu de saus inkoken tot $\frac{1}{4}$. Zeef de saus. Monteer de saus met de ijskoude boter en breng zo nodig op smaak met peper en zout. Warm de veenbessen op in eigen vocht, giet ze af en voeg ze bij de warme saus. De selderij en de aardappelen in even grote stukken snijden. Opzetten in een mengsel van koksroom, melk en water. Laat het koken tot de aardappelen gaar zijn, giet af maar vang het kookvocht op. Druk de aardappelen en de selderij door de pureeknijper en wrijf het mengsel door een zeef. Maak de puree af op smaak met peper, zout en nootmuskaat en spuit een mooie rozet op

een ingevette plaat. Verwarm de oven voor op 175 graden en plaats de rozetten ca 7 minuten in de oven tot mooi goud kleurig. Presentatie: Doe op een warm bord 2 tranches van de Iberico lende, schep een lepeltje saus voor het vlees en de rozet aan de zijkant van het bord. Note; mocht er teveel vet aan de lende zitten, snij dit eraf en maak er mooie blokjes van en bak dit uit tot kaantjes. Vang het vet op en strooi de kaantjes op een stukje keukenpapier en gooi enkele kaantjes over het eindproduct.

DESSERT Gepocheerde witte perzik met mousse van hangop, sabayon van perzik en sorbet van perzik

Gepocheerde witte perzik met mousse van hangop, sabayon van perzik en sorbet van perzik

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte wijn	6	dl
water	6	dl
sinaasappels (schil en sap)	2	
citroenen (schil en sap)	2	
vanillestokjes	2	
witte perziken	7	
amandel (gecutterd in de keukenmachine)	100	gr.
poedersuiker	190	gr.
bloem	50	gr.
gesmolten boter	100	gr.
jus d'orange	50	gr.
suiker	365	gr.
perziken coulis	5	dl
rozenwater	2	el
pocheervocht van de perzik	105	gr.
eidooiers	2	
slagroom	1	dl
yoghurt	1	l
atsina cress	1	bakje

Gepocheerde perzik: De witte wijn, water, sinaasappel (sap+rasp), citroen (sap+rasp) en het vanillestokje in een pan doen. Dit geheel aan de kook brengen. De perziken uithollen en in het vocht doen en laat dit 5 minuten zachtjes pocheren. In het vocht laten afkoelen en bewaren. Het vanillestokje bewaren voor de hangop mousse. Kletskep: De oven voor verwarmen op 180 °C. Voor de kletskepjes de amandelen en de poedersuiker bij elkaar doen. Daarna de bloem, de jus d'orange en de gesmolten boter erbij doen. Dit alles mengen tot een homogene massa. Dit beslag dun uitwrijven op een bakplaat. Afbakken op 180°C (± 10 min.). goudbruin. Na het bakken met ringen uitsteken rond 8 cm en hierna snel vormen in cake vormpjes, hard laten worden. Perziksorbet: Voor het sorbetijs de perziken coulis smelten. Het water aan de kook brengen, het rozenwater toevoegen. Dit mengen met de coulis en opdraaien in de ijsmachine. Sabayon van perzik: Voor de sabayon het pocheervocht mengen met de eidooier en de suiker. Au bain-marie opkloppen tot het goed gaar is. Het geheel koud kloppen. De room opkloppen tot yoghurt dikte en spatel deze door de sabayonsaus. Mousse van hangop: Hiermee starten. De hangop (yoghurt) mengen met de opgeklopte room en suiker. Hierbij voor de smaak het merg uit het vanillestokje van het pocheervocht doen. Serveren: Neem 14 borden en spuit aan de linker kant een baan van 8 cm met mousse van hangop. Leg aan de andere kant de gepocheerde perziken snij de onderzijde vlak. Hierop een lepel sabayon scheppen en daarop een kletskepje leggen. Hier bovenop een quenelle ijs leggen. Het gerecht garneren met takjes Atsina Cress.