

2014 november

Kookclub Barendrecht · Herfst

VOORGERECHT Moules epinards

Moules epinards - Mosselen met spinazie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
extra mosselen	1	kg
spinazie	1	kg
vers broodkruim (casino)	100	gr.
volle melk	1	dl
peper en zout		
goudmerk mosselen	66	stuks
mosselen (3 p.p.)	42	stuks
extra dun, zeer sterk garen, rollade touw (wit ijzergaren)		
olijfolie	4	el
middelgrote uien	3	
grote tomaten	5	

Maak de kleine mosselen schoon en kook in een beetje water gaar, giet ze al maar bewaar het vocht. Haal de mosselen uit de schelp en hak ze klein. Blancheer de spinazie zonder steeltjes en nerven; hak het fijn. Voeg 2/3 van de spinazie, het geweekte en uitgeknepen broodkruim, de mosselen en een klein beetje peper en zout in een kom en meng dit mengsel. De mosselen worden levend doorgesneden aan de rechte kant, normaal gaan ze na het koken aan de andere zijde open maar die kant moet dicht blijven. Vang het zeewater op boven een schaalpje (gebruiken we voor de saus). Vul de mosselen met het mengsel van mosselen, broodkruim en spinazie, vouw de mossel weer dicht en bind het strak vast met een dun touwtje (30 cm) over de breedte. Haal de overvloedige vulling er vanaf. Verhit de olie in een pan en voeg de klein gesneden ui toe, na even bakken (niet kleuren) de ontvelde en ontpitte klein gesneden tomaten toevoegen en bakken tot de uien gaar zijn. De rest van de spinazie toevoegen en een gedeelte van het kookvocht van de mosselen en een gedeelte van het zeewater, tot saus dikte, nog even doorkoken en op smaak brengen met peper. De mosselen met de dichte onderkant naar beneden in de saus tegen elkaar aanleggen en met een gesloten deksel ca. 15 minuten zachtjes stoven. Gebruik 2 pannen. Presentatie: Op een vierkant warm bord op een spiegeltje saus 4 mosselen leggen en als gereedschap een scherp mesje om de touwtjes door te snijden. De overige saus apart op tafel zetten.

Soep van gerookte forel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
forellen	3	
amandelschaafsel	50	gr.
preien	2	
bleekselderij	2	stengels
dille	½	bosjes
uien	2	
roomboter	2	el
knoflook	2	teentjes
witte wijn (riesling)	6	dl
vermouth (noilly prat)	1	dl
krachtige visfond	6	dl
koksroom	1	l
slagroom (geklopt)	4	el
eigeel	80	gr.
boter (ijskoud)	100	gr.
toefjes waterkers		

Vorbereiding: Rook de forel. Zie de instructie op het bord (2 el – 25 minuten). Verwijder het vel en fileer de vissen. Snijd de filets in kleine reepjes en leg ze afgedekt in de koeling. Houd de vellen en graten apart. Rooster de amandelschaafsel. Maak de groente schoon en snijd het witte deel van de prei. Snijd de prei, bleekselderij, knoflook, ui en dille fijn. Doe de boter (2 el) in de pan en fruit hierin de gesneden groenten aan, maar laat niet bruin worden. Blus af met de wijn en Noilly Prat. Voeg de graten en het vel van de forellen toe. Voeg het vis fond toe en laat aan de kook komen en schuim het af. Laat de soep nu 20 minuten zachtjes koken. Passeer de soep door een zeef. Breng de soep weer aan de kook en laat deze tot de helft inkoken. Klop de slagroom stijf, snijd de boter in klein blokjes en zet dit koud weg. Als de soep is ingekookt, giet dan de room er bij en laat dit kort koken. Meng de geklopte slagroom met het eigeel. Giet dit nu bij de soep en bind deze er mee. Let op! Het mag niet meer koken. Klop beetje bij beetje de koude boter door de soep. Breng de soep met ev. met wat citroensap, zout peper en visbouillon op smaak. Presentatie: Schep wat forelreepjes op het bord en schep de soep er omheen. Garneer met de toefjes waterkers en geroosterde amandelschaafsel.

Paddestoelensoufflé (7 personen)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
champignons	80	gr.
boter	1	el
kippenbouillon	1.25	dl
slagroom	2.5	dl
zout en peper		
gemengde wilde paddenstoelen	250	gr.
gedroogde paddenstoelen	15	gr.
boter (en extra om in te vetten)	40	gr.
citroen (sap)	½	
zout, peper en nootmuskaat		
maïzena	2	tl
eieren	4	
geraspte parmezaanse kaas	15	gr.
room	20	gr.
peterselie		

Saus: Snijd de paddestoelen en zweet aan in de boter. Voeg de bouillon toe en laat tot de helft inkoken. Voeg de slagroom toe en laat inkoken tot de gewenste dikte. Breng op smaak met peper, zout en passeer door een fijne zeef. Soufflé: Vet 7 soufflébakjes van Ø 6 cm in met boter. Maak de paddestoelen schoon en snijd ze in vieren. Fruit de paddestoelen in de boter en voeg het citroensap toe en gedroogde paddenstoelen. Voeg de room toe zodra de paddestoelen gaar zijn en breng aan de kook. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Blender glad tot een glad mengsel en doe terug in de pan. Los de maïzena op in 4 tl water en voeg toe. Laat al kloppend op een matig vuur dik worden. Splits de eieren en klop het eiwit stijf tot zachte pieken en de eigelen los. Haal het paddenstoelen mengsel van het vuur en klop de eidooiers door het nog warme mengsel Schep vervolgens met een spatel de eiwitten door het nog warme paddenstoelen mengsel en vul de ingevette soufflébakjes met dit mengsel. Strooi er wat Parmezaanse kaas over en bak in ca. 10 minuten in de oven op 170°C (plaats de bakjes in een braadslee met een bodempjes warm water). Presentatie: Serveer de warme soufflé zodra deze uit de oven komt in de bakjes op een bord met een lepeltje saus midden op de soufflé (zie foto's)

Hartig hoorntje met gekonfijte paprika en Pata negra

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	345	gr.
bloem	180	gr.
suiker	45	gr.
zout	15	gr.
eiwit	190	gr.
zwart sesamzaad		
rode paprika	3	
tijm	2	takjes
rozemarijn	2	takjes
knoflook	2	teentjes
kruidnagels	3	
pata negra	28	plakjes
mango	1	

Klop de boter luchtig. Meng de bloem, suiker en zout en roer het eiwit erdoor. Doe dit bij de boter en klop het klontvrij. Strijk het beslag als vierkantjes op een ingevette bakplaat, bestrooi met het sesamzaad en bak ze 10 minuten op 200°C. Zodra ze klaar zijn direct als een ijshoorn rollen. Halveer de paprika's en verwijder zaad en zaadlijsten. Leg ze met de gesneden kant naar beneden op een ingevette bakplaat en zet ze onder een hete grill tot ze zwartgeblakerd zijn. Haal de paprika's uit de oven en leg er een theedoek over. Na 10 minuten kun je de paprika's makkelijk pellen. Snijd het vruchtvlees in stukken en doe ze in een pan samen met de tijm, rozemarijn, knoflook, kruidnagels en zout. Schenk er nu zoveel olijfolie bij tot de paprika net onder staat. Verwarm de olijfolie licht en laat de paprika 20 minuten konfijten. Presentatie: wikkel plakjes Pata negra om de stukken gekonfijte paprika. Snijd de overgebleven paprika in repen. Verdeel de Pata negra en repen paprika over de borden en zet er 2 hoorntjes in. Garneer met tijm en een paar blokjes mango.

Risotto met duif en Madeirasaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
arborio rijst	250	gr.
boter	50	gr.
gesnipperde rode ui	100	gr.
pancetta in stukjes	2	plakjes
kippenbouillon	1.5	l
geraspte parmezaanse kaas	50	gr.
gehakte platte peterselie	1	el
mager kalfsvlees	300	gr.
madeira	3	dl
sjalotjes	3	
kalfsfond	0.75	l
koude boter	50	gr.
tamme duiven	7	
olie		
knoflook	2	teentjes
tijm		
peultjes		
worteltjes		

Risotto: Smelt de helft van de boter in de olie op een middelhoog vuur en bak de ui en de pancetta. Voeg de rijst toe en laat dat even gaan. Voeg dan steeds een soeplepel bouillon toe en wacht tot deze is verkookt. Wanneer de rijst is voeg dan de resterende boter toe en de Parmezaanse kaas om het mengsel steviger te maken. Versier met gehakte peterselie.

Madeirasaus: Snijd het vlees in dobbelsteentjes. Snipper de sjalotten. Bak het vlees in een ruime sauspan zonder antiaanbaklaag in olie bruin. Zorg voor zo veel mogelijk aanbaksels (spelen met de temperatuur). Voeg de sjalotten toe en bak deze even mee. Giet indien nodig overtollige olie weg en blus af met de Madeira. Kook het geheel tot ca. 1/3 in. Voeg de kalfsfond toe en laat het geheel een uurtje zachtjes koken. Passeer de saus door een fijne zeef en kook in tot ca. 1/3 (of tot de gewenste dikte is bereikt). Monteer de saus door de koude boter in kleine blokjes door de saus te kloppen.

Duif: Maak een koffertje (borstjes op het karkas) van de duifjes. Laat de vlerkjes van de vleugels zitten, deze zijn mooi bij de uiteindelijke presentatie. Maak de poortjes schoon; verwijder het dijbeentje en maak er hammetjes van. Verwarm de olie met de knoflook en tijm voor tot 90°C. Konfijt de hammetjes hierin (ca. 1,5 uur). Braad het koffertje bruin aan. Gaar voor het uitserveren 5 tot 10 minuten in een oven op 180°C tot mooi rosé. Presentatie: Snijd de borstjes van het karkas en serveer 1 borstje per persoon. Geef de hammetjes nog wat kleur door ze in de boter te bakken. Verdeel de borstjes en hammetjes op een bord en leg er wat peultjes en geglaceerde worteltjes bij

Peer en meer

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
room	1	dl
vanille stokje	½	
suiker	15	gr.
eidooiers	30	gr.
peren	175	gr.
water	1.2	dl
bloem	40	gr.
eiwit	40	gr.
boter	40	gr.
goede amandelspijs	270	gr.
vanillestokje	1.5	merg van
eieren	3	
peren (doyenne de comice)	7	
witte wijn	0.5	l
kaneelstokje	1	
citroen	½	
sinaasappel	½	
korstdeeg	7	plakken
eidooier	30	gr.
poedersuiker		
pure chocolade	75	gr.
mint	14	blaadjes

Saus: Haal het merg uit het vanillestokje en voeg dit incl. het leeggehaalde stokje toe aan de room. Laat 20 minuten trekken op laag vuur. Haal het stokje eruit. Klop de dooiers met de suiker en voeg het warme roommengsel toe. Laat het mengsel vervolgens op laag vuur binden en zeef het geheel. Koel terug op ijs en doe in een spuitflesje. Sorbet: Schil de peren en snijd in stukjes. Doe 250 gr schoongemaakte peer in een pan met water en suiker. Breng het geheel aan de kook, pureer en wrijf door een zeef. Zodra het afgekoeld is, de massa in de ijsmachine tot een sorbet draaien. Tuiles: Smelt de boter. Meng in een kom eerst de suiker en bloem dan het eiwit en voeg hier druppelsgewijs de boter aan toe. Bekleed een bakplaat met bakpapier en maak hierop dunne cirkels van ca. 5cm. Bak de tuiles in een voorverwarmde oven op 170°C (hete lucht) in ongeveer 5 minuten goudbruin. Leg ze niet te dicht bij elkaar. NB niet meer dan 5 stuks te gelijk bakken. Haal ze direct van het bakpapier en laat ze in vormpjes koelen, zodat het bakjes worden. Karamelschotsen: Bekleed een bakplaat met bakpapier. Bedek deze met een laag van de suiker en zet dit in een op 200°C voorverwarmde oven. Blijf hier bij! Na 8 tot 10 minuten is een mooie karamel ontstaan. Haal uit de oven en laat afkoelen. Als het koud is in schotsen breken. Frangipane: Vermeng alles in een keukenmachine tot een gladde massa. Peren: Schil de peren en hol vanaf de onderkant met een parisiënnesboor. Breng de peren aan de kook in witte wijn met suiker, kaneel, vanille, sinaasappel (in stukken) en citroen (in stukken). Zet de pan zodra het kookt van het vuur en laat afkoelen. Vul de holte van de peren met frangipane. Snijd 1 cm brede repen van het korstdeeg en wikkel de peren in korstdeeg

(deeg laten overlappen, dakpansgewijs). Bestrijk het geheel met eidooier en besprenkel met poedersuiker. Bak de peren op 190 °C in een voorverwarmde oven bruin. Presentatie: Rasp wat chocolade over de borden. Zet 1 peer op ieder bord. Doe een bolletje sorbet in een tuilebakje en garneer met een karamelschots. Druppel er wat vanillesaus omheen.