

2014 december

Kookclub Barendrecht · Winter

VOORGERECHT Cannelonni van hertenfilet

Cannelonni van hertenfilet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eendenlever	150	gr.
melk	2.5	dl
cognac	0.3	dl
ongezoete room	0.5	dl
hertenfilet in dunne plakjes	330	gr.
dijonmosterd	2	el
verse dragon (gehakt)	1	el
ficoidesla of rucola	100	gr.
shiso purple		
old amsterdam (kaas)		
zout en peper		

Verwijder de peesjes en snij de lever in kleinere stukken. Leg de stukjes in de melk. Spoel ze na een uur af en leg ze 10 minuten in de cognac. Pureer de eendenlever in een keukenmachine met de room en de cognac tot een mooie mousse. Plet de plakjes hertenfilet zo dun mogelijk door ze in een vacuüm zakje te leggen en met een bijl uit te slaan. Meng de mosterd met de fijn gehakte dragon. Bestrooi de filet met peper en zout en bestrijk ze met de dragonmosterd en bestrijk de plakken hertenfilet met een laagje eendenlever mousse. (zorg dat de mousse niet buiten de rol komt) Leg elk plakje filet op een stuk huishoudfolie en rol ze m.b.v. de folie strak op. Laat de rolletjes opstijven in de vriezer. Presentatie: Snijd de rolletjes in dunne plakken met een scherp mes. Verdeel ze over de koude borden. Garneer het gerecht met een paar blaadjes ficoidesla (of rucola), shiso purper en krullen old Amsterdam. Maal wat grove peper erover.

Taartje van langoustines

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
oloroso sherry	2	dl
sjalot	1	
laurierblad	1	
blaadje gelatine (6 gr)	1	
slagroom	1	dl
mayonaise (ev. zelf maken)	1	el
courgettes	2	
stevige appels (elstar)	3	
rijpe avocado's	3	
mayonaise (zelf maken)	3	el
crème fraîche	3	el
cm vers stukje mierikswortel	2	x3
langoustines	28	
zonnenbloemolie	0.5	dl
geklaarde boter	50	gr.
citroensap		
veldsla	100	gr.
krulsla	100	gr.
viooltjes	14	st
eigeel	1	
peper zout		
mosterd	1	el
zonnebloemolie	1	dl

Sherry room: Snijd de sjalot fijn. Kook de sherry samen met de sjalot en laurier in tot de helft. Week de gelatine en los op in de sherryreductie en zeef het geheel. Klop de room tot stijf. Meng de mayonaise door de afgekoelde sherryreductie (niet te koud want dan gaat de gelatine werken). Vermeng het geheel met de lobbige room. Breng op smaak met peper en zout en zet koel weg. Snijd de courgettes met de snijmachine in mooi 3 mm dik, bestrijk deze met olijfolie en grill in een zeer hete grillpan. Schil de appels en avocado's en snijd ze in fijne brunoise. Maak hier een salade van met de mayonaise, crème fraîche en breng op smaak met rasp van de mierikswortel, zout en peper. Bekleed een ring van 5 cm aan de binnenzijde met courgette en vul af met salade. Zet koel weg. Maak de langoustines schoon, incl. verwijderen darmkanaal. Laat het staartje van de langoustines er aan zitten. Bak de langoustinestaartjes in zonnebloemolie met een klontje boter goudbruin. Breng op smaak met peper en zout en citroensap. Presentatie: Zet een courgette taartje op het bord. Leg hierop 2 langoustinestaartjes en garneer met wat sla en viooltje(s). Leg naast het taartje een quenelle van sherryroom. Maak de mayonaise zelf.

Sandwich van scholfilet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse schollen groot	4	
bospeen, schoon geschild	200	gr.
verse hollandse spinazie	400	gr.
eiwit (30 gr)	1	
visfond (concentraat)	2	dl
roomboter	40	gr.
zonnenbloem olie	0.5	dl
rechthoekige vormpjes	14	
tong/tarbot graten	2	kg
scholgraten zonder vel		
bouquet garni	1	
laurierblaadjes	3	
gekneusde peperkorrels	20	
water	1	l
koksroom	5	dl
citroen sap	0.5	
boter	30	gr.
bloem	30	gr.
doosje erwten cress	1	

Verwijder de kop van de schol en fileer deze, het vel verwijderen en wegzetten in de koeling. Graten gebruiken voor de saus. De spinazie ontdoen van de stelen, snel wokken met een klein beetje zout. Af laten koelen(koelkast). De bospeen schillen, in gelijke stukken snijden, in gezouten water beetgaar koken, koud spoelen, droog wegzetten (koelkast). Vis filetjes portioneren op een snijplank een filetje leggen (let op de donkere kant van de vis gescheiden houden (donkere vel kant)) het rechthoekige vormpje op het dikke gedeelte van de filet zetten en langs het vormpje snijden. Haal uit elke file 2 rechthoeken. Totaal 14 stuks. Als alle filetjes klaar zijn, afdekken met folie en in de koelkast plaatsen. De resten van de filets, (ca. 300 gr) plat wegleggen in de diepvries, moet voor de farce aangevoren zijn. Zet ook de Magimix met mes koud weg. Farce: De aangevoren vis in de keukenmachine laten draaien, met een groot mes, als het fijn is de wortelen toevoegen, dit ook fijn laten draaien, peper en zout toevoegen en alles door een bolzeef drukken. Koud wegzetten in een spuitzak. Het vocht uit de spinazie knijpen, verdelen in 14 porties. Gebruik de vorm voor een gelijke verdeling. Een bakblik invetten met boter. De vormpjes aan de binnenkant insmeren met zonnenbloemolie. Samenstellen Sandwich: De rechthoekige vormpjes op het bakblik zetten, voldoende tussenruimte houden. Een donker filetje, waar de donkere kant van het vel heeft gezeten, in het vormpje leggen. Velkant naar beneden, zorg dat het goed aansluit. Met een kwastje het filetje insmeren met losgeklopt eiwit, daarop een laagje wortelpuree van ongeveer 0.5 cm. Heel licht aandrukken, daarop een laagje spinazie leggen, goed verdelen en afdekken met het lichte filetje. Het geheel licht aandrukken. Voor het de oven ingaat de visfond op het bakblik laten lopen en het geheel in een oven zetten van 80°C., ca 40 min tot een kerntemperatuur van 58 graden. Tussentijds regelmatig de bovenzijde van de filet insmeren met de bouillon,

indien deze verdampt, nog wat toevoegen. Saus: De graten aanzetten met het bouquet garni, afblussen met het water, laurier en peperkorrels toevoegen, aan de kook brengen en 30 minuten laten trekken, niet koken. Door een neteldoek passeren en de bouillon weer opzetten, aan de kook brengen en room toevoegen. Dit geheel laten inkoken tot $\frac{1}{4}$ dan op smaak maken met het citroensap en indien nodig zout en peper. Als de saus te dun is kleine stukjes gare roux toevoegen tot de gewenste dikte. Eventueel kan de saus voor het uitserveren nog gemonteerd worden met een klein beetje koude boter. De saus moet aan de frisse kant zijn, een tegenhanger voor het zoete (peen) uit het gerecht. Presentatie: Op een vierkant verwarmd bord een spiegeltje saus lepelen, daarop het vormpje zetten en dit met het stampertje uitdrukken. Het geheel garneren met een paar bloemetje Cress.

Reebouillon met tortellini van jonge prei en geroosterde oesterzwammen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
reeschenkels met wat ree afsnijdsels	2	kg
gesneden ui, prei	100	gr.
knolselderij	100	gr.
wortel	50	gr.
tomatenpuree	2	el
madeira	1	dl
water	3	l
laurierblaadjes	4	
jeneverbessen	4	
kruidnagels	2	
takjes tijm	5	
takje rozemarijn	1	
afsnijdsels van bospaddenstoelen		
teentje knoflook, fijngehakt	1	
zout		
ree ragoutvlees	200	gr.
gesneden ui, prei en knolselderij	100	gr.
losgeklopte eiwitten	2	
italiaanse pastabloem	125	gr.
eierdooier	100	gr.
olijfolie	1.5	el
oesterzwammen	7	
jonge prei	0.5	
room	0.75	dl
zout en peper		

Bereidswijze: 24 uur van te voren door vorige brigade. Elke brigade maakt een basis bouillon. Kleur de reeschenkels en de afsnijdsels mooi bruin in een ruime pan, voeg het fijn gesneden bouquet toe (dus: ui, prei, selderij en wortel) en laat dit meekleuren. Voeg de tomatenpuree toe en bak deze kort op een laag vuur mee. Blus de pan af met madeira, giet het water erbij en voeg de kruiden, de paddenstoelen en knoflook toe. Breng het geheel tegen de kook aan en laat ± 4 uur trekken. Zeef de nu verkregen eerste trek. Zet de basis bouillon in de koeling en laat deze afkoelen tot $\pm 30^{\circ}\text{C}$. en ontvet deze op een laag vuur. Op de kookavond starten met reeds gemaakte basis bouillon. Draai voor de clarifique het ree goulashvlees tezamen met het bouquet (ui, prei en knolselderij) door de grove plaat van de gehakmolen. Dit kan ook in de keukenmachine door enkele keren de pulse te gebruiken. Klop de eiwitten los en meng deze door het gemalen vleesgroentemengsel. Voeg de nu verkregen clarifique toe aan de lauwe bouillon en breng de bouillon voorzichtig tegen de kook aan. Pas op: de bouillon mag niet koken. De ingrediënten mogen wel licht in beweging blijven. Laat het geheel nu ± 2 uur trekken en zeef de bouillon door een fijne keukenzeef en door een passeerdoek. Breng de

bouillon weer tegen de kook aan en verwijder het eventueel vrijgekomen vet en laat reduceren tot een krachtige bouillon. Breng op smaak met zout naar behoefte. Raviolideeg: Vermeng voor het deeg de bloem met de overig ingrediënten in een keukenmachine tot een elastische bol en laat dit 30 min. rusten in de koelkast. Draai op een pastamachine van het deeg een dun vel en steek hier rondjes uit. Leg ze onder een vochtige doek. Rooster voor de vulling de oesterzwammen in een droge koekenpan om en om en snijd ze in kleine vierkante stukjes. Was de jonge prei en snijd deze in kleine stukjes evenals de oesterzwam. Kook in een steelpan de room op tot deze dik is. Voeg de oesterzwammen en de prei toe, en breng op smaak met peper en zout. Zet de vulling in de koelkast. Maak de tortellini rond 6 cm, plak ze dicht met water of eidooier en kook ze gaar in vier minuten in water met zout. Presentatie: Schep de tortellini in een klein diep bordje en schenk er de reebouillon overheen.

HOOFDGERECHT Fazant met truffel saus vergeten groente

Fazant met truffelsaus en vergeten groenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
fazanten	4	
groene kool	0.25	
plakken gerookt spek (16 als ze smal zijn)	8	
ganzenvet (terugzetten in een pot voor hergebruik)	5	dl
droogkokende aardappelen	300	gr.
ei	1	
nootmuskaat		
bloem	75	gr.
olijfolie		
truffeljus	1	dl
kippenfond	1	dl
truffel	25	gr.
koude boter	75	gr.
winterwortel	1	
kervelknolletjes	14	
peterselie		
kervel		
tijm		
boter	25	gr.
geraspte oude kaas	45	gr.

Blancheer 4 grote koolbladeren. Snijd de bouten van de karkassen. Snijd het dijbeen van het kuitbeen. Ontbeen de dijnen en bewaar de kuitbeentjes voor de saus. Sla het dijbeenvlees plat en leg met de velkant naar beneden. Bedek met een half koolblad (zonder nerf) en leg hierop het spek. Rol op en bind vast met ca. 3 touwtjes. Het vel zit nu als het goed is aan de buitenzijde. Herhaal dit voor alle dijnen. Verwarm het ganzenvet tot 80 - 90°C en konfijt de rolletjes hierin (zij moeten helemaal onderstaan) minimaal 2 uur. gnocchi's: Kook de aardappelen in de schil in gezouten water gaar. Pel ze als ze nog warm zijn en druk door een fijne zeef. Meng met en nootmuskaat. Kneed de bloem door de puree en vorm gnocchi's van ca. 1 ½ cm. Kook de gnocchi's in gezouten water tot ze gaan drijven en koel ze dan in ijswater terug. Giet ze af en besprenkel met wat olijfolie. Maak van de fazanten een koffertje (rugbeen van het karkas snijden maar de filet op het karkas laten zitten). Braad de koffertjes goudbruin in een neutrale olie. Zet de koffertjes weg. Braad nu de afsnijdsels, kuitbeentjes en andere stukken restkarkas in dezelfde pan. Blus af met kippenfond en truffeljus en laat tot 1/3 inkoken. Passeer door een fijne zeef en voeg de room toe. Kook in tot ½ en voeg de gehakte truffel toe. Schil en tourneer de winterwortels en maak bolletjes met parisiene boor uit de kervelknolletje en kook deze apart beetgaar. Afwerking/ presentatie: Smelt wat boter en bak hierin de tijm aan. Doe dit in een braadslee samen met de koffertjes. Schep wat boter over de fazant en gaar deze in ca. 20 minuten op 180°C. Verwarm de kervelknolletjes in wat boter en voeg gehakte kervel toe. Verwarm de kippenfond met boter en warm hierin de gnocchi's op. Haal de gnocchi's eruit en laat de kaas er over smelten. Warm de saus door en klop er 75 gr koude boter er door. Breng de afzonderlijke onderdelen waar nodig op smaak met zout en

peper. Trancheer de fazant en snijd plakken van de gekonfijte dijen en verdeel alles over de borden.

Compositie van cassis, appeltaartje en kaneelijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
blaadjes gelatine	6	
water	1	dl
suiker	90	gr.
koude room	2.5	dl
citroen, het sap	0.25	
witte wijn	1	dl
cassispuree	300	gr.
volle yoghurt	2.5	dl
ringen van 6 cm ø en 4 cm hoog	14	
plastic folie		
boter, om in te vetten		
plakjes bladerdeeg	7	
appels (jonagold)	2	
wat kaneel		
abrikozenjam		
cassis puree	25	gr.
zachte boter	20	gr.
poedersuiker	50	gr.
bloem	30	gr.
eidooiers	6	
melk	3.75	dl
room	3.75	dl
kaneelstokjes	10	gr.
rode wijn	1	el
crème de cassis	1	el
wat room		

Week de gelatineblaadjes in koud water. Breng 1 dl water met de suiker (= 15° Baumé) aan de kook. Neem de pan van het vuur en los hierin de goed uitgeknepen gelatine op. Laat afkoelen. Klop de gekoelde room tot stevig. Meng het citroensap met de witte wijn en de cassispuree door de volle yoghurt en spatel dit mengsel door het afgekoelde suikerwater en de room. Plaats met koud water omgespoelde ringen op een met plasticfolie bedekt bakblik. Schep de bavarois hierin en strijk het glad met een natgemaakt paletmes. Laat de bavarois in de koeling opstijven. Vet kleine tartelette vormpjes in met boter en bestuif ze met bloem. Rol het bladerdeeg nog iets uit en bekleed ze met bladerdeeg. Snijd de appels in kleine blokjes 5 mm vierkant. Meng de suiker met kaneel en vermeng dat met de appelblokjes. Vul hiermee de bladerdeegvormpjes. Laat ze een uur rusten en bak ze dan af in een voorverwarmde oven van 150°C. Bestrijk ze als ze uit de oven komen met de abrikozenjam. Verwarm voor de kletsopjes een oven voor tot 200°C. Roer de cassispuree met de zachte boter glad. Voeg de poedersuiker toe en daarna de gezeefde bloem. Maak van het deeg met de achterkant van een lepel 14 dunne ringen van ± 5 cm Ø en 1 mm dik. Bak ze in de voorverwarmde oven in ±

5 minuten af. Blijf erbij staan. Klop voor het kaneelijs de eidooiers met de suiker in een keukenmachine op tot een luchtige, witte massa. Breng de melk met de room en het kaneel aan de kook. Laat het even afkoelen en meng dit, in het begin beetje bij beetje, op de warmplaat door de eidooier-suikermassa tot de massa dik wordt (pas op voor schiften). Laat het dan afkoelen. Draai er een stevig ijs van. Doe het ijs in een kom en zet die, tot gebruik, in de vriezer. Maak er bij het uitserveren quenelles van. Verwarm voor de cassissaus de cassispuree en los er de suiker in op. Laat het afkoelen en voeg er de rode wijn, witte wijn en de crème de cassis aan toe. Passeer de saus door een fijne zeef. Presentatie: Versier een bord met de saus en daarin een druppel room. Trek er een satéstokje door. Zet aan de bovenkant de bavarois, in het midden een ijs-quenelle met daarin een klets kopje en onderaan het appeltaartje.