

# 2015 januari

Kookclub Barendrecht · Winter

---

**AMUSE** Drie kleuren wortelcrème

---

## Drie kleuren wortelcrème

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
paarse wortel	0.5	kg
saint maure jonge geitenkaas	100	gr.
gele wortel	0.75	kg
geraspte verse gember	2	gr.
zout		
winterpeen	0.625	kg
steranijs	2	stuks
peper en zout		
sesamzaad		
munt	1	bosje

Was de wortelen goed onder koud water, schil de wortel met een dunschiller. Zet de schillen op met 3 dl water, voeg 10 gr zout toe en kook de schillen gaar. Giet de schillen af, vang het vocht op en kook daar de in gelijke stukken gesneden wortel gaar. Zodra ze gaar zijn, afgieten; even droogstomen, pureren in de keukenmachine; door een zeef wrijven. De kaas met een garde luchtig kloppen, door de wortelpuree mengen; in een spuitzak met een middelspuitje doen en opslaan in de koelkast. Voor het gebruik op kamertemperatuur laten komen. Was de wortelen goed onder koud water, schil de wortels met een dunschiller, zet de schillen op met 3 dl water en voeg voeg 10 gr zout toe en kook de schillen gaar. Giet de schillen af, vang het vocht op en kook daar de in gelijke stukken gesneden wortelen gaar. De geraspte gember toevoegen, pureren en alles door een zeef wrijven; smaak controleren. Door een passeerdoek draaien om wat vocht af te laten lopen. Opslaan in een spuitzak zonder spuitje en koud wegleggen. Was de wortelen goed onder koud water, schil de wortel met een dunschiller, zet de schillen op met 3 dl water, voeg 10 gr zout toe en de steranijs en kook de schillen gaar. Giet de schillen af en vang het vocht op en kook daar de in gelijke stukken gesneden wortelen gaar. Pureren, door een zeef wrijven. Door een passeerdoek draaien om wat vocht af te laten lopen. Op smaak maken met peper en zout in een spuitzak zonder spuitje opslaan. Presentatie: In een schuin lopend cocktail glas onderin een laagje oranje wortel crème spuiten, daar bovenop een laagje gele wortel crème, als laatste de paarse wortel crème met het gekartelde spuitje. Het sesam zaad in een antiaanbakpan roosteren tot goudbruin, direct uitstorten op keukenpapier. Bovenop de paarse crème een dun laagje sesamzaadjes strooien en een blaadje munt erin steken. Let op dit is een eenhapsgerechtje.

**Tartaar van lamshaas met ravioli van geitenkaas en vinaigrette**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamshaas	800	gr.
augurk in fijne brunoise	80	gr.
kappertje grof gehakt	55	gr.
olijfolie extra vierge	0.8	dl
azijn	0.3	dl
poeder suiker		
peper en zout		
wit brood uitgestoken in 28 rondjes ø 6 a 7 cm	14	sneetjes
eiwit		
verse geitenkaas	3	rol
honing		
olijfolie		
spekjes	50	gr.
tijm	2	takjes
amandelschaafsel		
sjalotjes	3	
fijne kappertjes	25	gr.
poedersuiker		
dragon fijn gehakt	5	takjes
basilicum	28	blaadjes
bieslook	14	
shiso purper	14	

Snijd de lamshaas heel fijn als een mooie tartaar. Meng de in zeer fijne brunoise gesneden augurk en de gehakte kappertjes erdoor. Maak smeug met de olijfolie en azijn, indien te zuur voeg dan wat poedersuiker toe. Breng het geheel op smaak met peper en zout. Bestrijk voor de ravioli de uitgestoken rondjes brood met eiwit en leg er een plak geitenkaas op. Bestrooi het met fijngehakte tijm, kleine kruimels uitgebakken spek, amandelschaafsel en tenslotte en druppeltje honing. Hierop weer een rondje brood, maak met een natte vinger de randen vochtig met een beetje water en druk de randen goed aan met een vork. Bak aan beide kanten in de olie goudbruin. (150 gr. C) Snijd de sjalotjes zeer fijn en bak ze kort glazig (niet bruinen!) en voeg ook de kappertjes toe. Schenk de olie en azijn erbij en breng op smaak met peper & zout voeg zonodig wat poedersuiker toe. Voeg als laatste de dragon toe. Presentatie: Snijdt de helft van de basilicum in ragfijne reepjes (shifonade) en verdeel het over de tartaar. Gebruik een rechthoekige steker om de tartaar op een bord te leggen. Leg er een opengesneden ravioli bovenop en schep er de vinaigrette over. Garneer met een blaadje basilicum, bieslook en shiso purper.

**Gevulde konijnen rug**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse konijnen à 1.8 kg	2	
kookroom	4	dl
pistache noten ongezouten	40	gr.
ongerookte achterham (2 plakken)	200	gr.
varkensnet voldoende moet 2 keer ingerold worden		
geklaarde boter om te bakken		
winterpeen	300	gr.
uien	300	gr.
knolselderij	200	gr.
gevogelte fond	3	dl
konijnenkarkassen		
getourneerde wortelen	28	
wat geklaarde boter		
platte peterselie	14	takjes

Snijd de voor en achterbouten van het konijn, ontbeend ze en verwijder zware vliezen en pezen. Snijd in dobbelstenen van 3x3 cm. Totaal gewicht 350 gr per konijn, leg onder plasticfolie in de diepvries. Het vlees moet voor de farce aangevoren zijn. Zet ook de room extra koud. De hals na 3 ribben doorsnijden, nu blijft de rug met het borst gedeelte over. Met een gevogelteschaar de ribben doorknippen, zodat over de gehele lengte dezelfde breedte overblijft.(filet) De haasjes uit de rug snijden, schoonmaken en bewaren voor de vulling. Nu voorzichtig alle botten verwijderen en ook alle zware pezen en zenen. Snel terug koelen. Bewaar de karkassen om bouillon te trekken. Halveer de pistache noten en snijd de ham in kleine blokjes (brunoise) 0.5 cm. Bestrooi het aangevoren konijnenvlees met peper, pureer het in de keukenmachine, onder toevoeging van scheutjes koude room. Voeg op het laats het zout toe, let op de ham is ook zout. Wrijf dit door een zeef, voeg de noten en de ham toe en leg weer terug in de koelkast. Vullen: voor twee rollen Het varkensnet in zout waterspoelen. Leg het ontzoute varkensnet op de werktafel en leg de konijnen rug erop, bestrooi licht met zout en peper. Verdeel de farce over het midden van de rug, leg de haasjes hierop en dek af met een dunlaagje farce. Houd aan beide kanten ca. 4 cm vrij en rol naar het midden. Doe nogmaals een laagje varkensnet losjes rond de rol. Verhit de geklaarde boter in een pan en bak de rol gelijkmatig aan, leg terug in een diep bakblik. Snijd de wortel, uien en de knolselderij in stukjes en voeg dit bij het vlees. Plaats in een oven van 180°C en roer regelmatig de groenten om, ca. 45 minuten. Haal het vlees eruit, houd het warm en blus de groenten af met de fond. Laat tot de helft inkoken, giet af. Voeg de room toe en laat inkoken tot de gewenste dikte. Breng op smaak met zout en peper. De wortelen tourneren, garen in gezouten water en karamelliseren in geklaarde boter. Presentatie: Neem een vierkant bord. Snijd van de rol van de voor en achterkant een dun plakje af, zodat de rol gelijkmatig is. Snijd de rol in 7 gelijke schijven, leg één schijf naast een spiegelkje saus en garneer af met de wortelen en een takje peterselie.

## Cappuccino van paddenstoelen en kwartel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kwartel	4	
water	1	l
selderie	1	stengel
sjalot	1	
knoflook	1	teentje
zout	7	gr.
rozemarijn	1	takje
tijm	1	takje
laurier	1	blaadje
zwarte peperkorrels	1	gr.
korianderzaadjes	10	
gemengde paddenstoelen	250	gr.
bouillon	4	dl
kookroom	4	dl
bieslook	10	gr.

Snijd de borstjes van de kwartels en leg deze apart. Hak de karkassen en de pootjes en breng samen met het water aan de kook. Schuim regelmatig af. Maak de groenten schoon en voeg vervolgens met de overige ingrediënten toe. Houd het geheel tegen de kook aan en laat ca. 1 ½ uur trekken. Zeef het geheel. Pocheer de borstjes zonder het vel in 3 dl bouillon tot ze gaar zijn en laat vervolgens afkoelen. Maak de paddenstoelen schoon en snijd in kleine stukjes. Bak de paddenstoelen goed aan in de olijfolie. Voeg de room en de bouillon toe en laat ca. 30 minuten trekken. Blender de massa en passeer door een zeef. Presentatie: Warm de soep op en snijd de kwartelborstjes in brunoise. Verdeel de kwartel over 14 borden/glaasjes. Schuim de soep op met een staafmixer en verdeel over de kwartel brunoise. Garneer met wat bieslook

**Goudbrasem met aardappelschubben**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
dorades à 500 gr	7	
rivierkreeftjes (diepvries)	300	gr.
soepkip	500	gr.
sjalotten	70	gr.
tomatenpuree	40	gr.
dragon	25	gr.
olijfolie	1	dl
visfond (2 potjes)	7	dl
koude boter	60	gr.
of 15 aardappelen	1.2	kg
arachideolie	1	l
eiwit	1	
peper en zout		
bieslook	20	gr.
amandelschaafsel	150	gr.
zonnebloemolie (zet deze apart weg voor hergebruik)		
verse zilveruitjes	70	
suiker	150	gr.
zout		snufje
kervelblaadjes		

De goudbrasem(dorade) fileren, ontvellen en in gelijke vorm snijden. Koel wegzetten onder folie. De soepkip, rivierkreeftjes in kleine stukken snijden. Samen met de fijn gesneden sjalot licht aanzetten in de olijfolie. Gedurende 7 minuten fruiten zonder te kleuren. Voeg de tomatenpuree toe en afblussen met visfond; fijn gesneden dragon toevoegen en 40 minuten op laag vuur gaar koken. Giet af door een fijne zeef of passeerdoek en kook in tot 1/3. Op smaak brengen en met de koude boter een opkloppen. De aardappelen schillen, in 2 mm dunne plakjes snijden op de snijmachine of mandoline. Met een steker van Ø 2cm uitsteken. Wassen, uit laten lekken op keukenpapier. In gedeeltes 1 minuut in 130°C hete olie blancheren (lichtbruin), uitlekken en laten afkoelen. Kook het afsnijdsel van de aardappelen gaar en maak er een mooie stevige puree van. Breng op smaak met peper en zout en nootmuskaat en fijn gesneden bieslook. Klop het eiwit stijf. Maak van de puree mooie balletjes en haal deze door het eiwit en het gebroken amandelschaafsel. Bak de balletjes mooi lichtbruin in de zonnebloemolie. Klop eiwit stijf. Leg de aardappelen dakpansgewijs (schubmatig) op een bakplaat met het siliconen matje, smeer deze in met eiwit en leg hierop op de dorade visfilet. De Doradefilets kruiden en zouten. Plaats het geheel in de oven en laat het doorgaren in de oven 160° ca. 10 minuten. Maakt de zilveruien schoonmaken. Glaceer ze in water suiker en zout laten tot ze gaar zijn. Voeg eventueel water toe. Presentatie: In het midden van een groot bord voorzichtig de goudbrasem leggen, daaromheen de saus ruim napperen. Op de binnen rand zeven zilveruitjes verdelen en afmaken met een takje kervel.

## Crêpe soufflé van sinaasappel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
room	1.8	dl
bloem	300	gr.
melk	6	dl
vanillestokjes	3	
eieren	6	
suiker	90	gr.
zout		snufje
sinaasappelsap	4	dl
zestes van sinaasappel	1	
grand marnier	50	gr.
sinaasappels	8	
sap van citroen	1	
sinaasappelcompound	50	gr.
banketbakkersroom	200	gr.
eiwitten	8	
poedersuiker	130	gr.
eidooiers	4	
vanillestokje	1	
boter	10	gr.

Flensjes: Schraap het merg uit de vanille. Meng bloem, merg zout en suiker met de eieren. Voeg daarna room en melk toe. Bak van dit beslag 28 flensjes. Steek uit de flensjes rondjes van Ø10 cm. Compote: Breng de zestes in water aan de kook en spoel ze af met koud water. Maak van de suiker met een beetje water een lichtbruine karamel. Blus af met sinaasappelsap en het sap van 1 citroen. Voeg de zestes toe en kook in tot een siroop. Voeg de Grand Marnier toe en laat de alcohol verdampen. Schil de sinaasappels in snijd in partjes. Halveer de partjes en laat uitlekken. Voeg deze daarna toe aan de saus en houd warm. Soufflé: Kook het sinaasappel sap in tot  $\frac{1}{4}$ , voeg de compound toe en meng dit met warmgemaakte banketbakkersroom. Klop de eiwitten los. Voeg de poedersuiker toe en klop tot stevig schuim. Roer  $\frac{1}{3}$  van de eiwitten door de sinaasappelmassa. Spatel vervolgens de rest van de eiwitten erdoor. Presentatie: Verdeel het soufflémengsel over de flensjes en vouw dubbel. Leg 2 flensjes op elk bord en bak dit 2 minuten in een oven van 225°C. Schep vervolgens de compote rond de warme flensjes en serveer. Banketbakkersroom: Verwarm de melk in een pan op een matig vuur. Splijt het vanillestokje en voeg het merg en het stokje toe aan de warme melk. Laat 10 minuten trekken. Klop de eidooiers en de suiker tot lichtgeel en romig. Vermeng met de bloem. Haal het stokje uit de warme melk. Giet de melk al roerend, beetje bij beetje bij het eidooiermengsel. Zeef het geheel en doe terug in een pan. Breng al roerend aan de kook totdat binding ontstaat. Giet het geheel in een kom klop de boter erdoor en dek af met een velletje plastic (zonder dat er lucht tussen de room en het plastic zit).