

2015 april

Kookclub Barendrecht · Lente

AMUSE Kreeftenpudding

Kreeftenpudding

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
levende kreeften (ca. 450 gr per stuk)	2	
melk	7	dl
eieren	6	
peper en zout		
boter	200	gr.
witte wijn	1,5	dl
vis fond	4,5	dl
crème fraîche	4	dl
haring kaviaar		
kervel		
citroensap naar smaak		

Spoel de kreeften schoon onder koud stromend water. Blancheer de kreeften een voor een in kokend water (ca. 1 minuut per kreeft) het vlees mag niet garen. Koel de kreeften terug op ijswater. Haal het vlees uit de scharen en de staart. Haal het corail uit de kreeft en bewaar dit in de koeling. Verwijder het darmkanaal uit de staart en verwijder de maagzak. Pureer het kreeftenvlees in de magimix. Voeg geleidelijk 6 dl melk toe. Wrijf deze puree door een fijne zeef. Voeg nu de eieren toe en breng het mengsel op smaak met peper en zout. Meng alles goed met een garde. Zet het mengsel koud weg. (20 - 30 minuten voor het serveren) Bestrijk de binnenkant van de soufflébakjes (Ø 6 cm) met boter. Klop het kreeftenmengsel nog even met een garde. Vul de bakjes (tot de onderste rand) met het kreeftenmengsel en zet ze in een passende braadslede, gevuld met een bodem kokend water. Plaat de braadslede in een op 175°C verwarmde oven. Dek de vormpjes halverwege de gaartijd af met alufolie om bruin worden te voorkomen. Controleer de gaarheid van de pudding door er een prikker in te steken (deze moet er schoon uitkomen). Saus: Kneus de pantsers van de kreeft, zweet deze aan in wat boter. Giet de wijn en de visfond erbij en breng aan de kook. Laat 20 minuten trekken en passeer door een fijne zeef. Kook het vocht in tot ca. 1/3, voeg de crème fraîche en kook in tot minimaal de helft. Presentatie: Stort de pudding op een warm bord. Warm de saus en klop er 100 gr boter (zeer koude blokjes) door. Klop ook het corail door de saus. Breng ver op smaak met peper en zout en eventueel citroensap. Werk de borden af met saus. Garneer met wat haring kuit en een takje kervel

Aardappelbrood gevuld met ragout van groene groenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
patentbloem	250	gr.
zout	1	tl
gist	20	gr.
suiker		mespunt
melk	1	dl
eieren	2	
gekookt aardappelkruid	200	gr.
basilicum	8	blok
boter om in te vetten		
groene asperges	42	
slagroom	6	dl
diepvries spinazie	100	gr.
haricots verts	100	gr.
courgettes	100	gr.
sjalot	60	gr.
boter	50	gr.
broccoliroosjes	100	gr.
schillen van 4 goed gewassen aardappelen		
frituurolie		
tuinkers	1	bakje

Vermeng de bloem met het zout in een kom en maak in het midden een kuiltje. Verkruidel de gist en strooi de suiker erover. Roer een beetje lauwe melk door de gist, tot het een glad papje is. Verdeel de overige ingrediënten over de bloemrand en kneed tot het een glad deeg is. Verwarm de oven voor op 180°C. Vet eenpersoonsovenschaaltjes in met boter, strooi bloem in het beboterde bakje en tik het leeg. Bekleed de bodems en randen met het brooddeeg. Leg in elke vorm een velletje bakpapier en vul ze met bakerwten of rijst, zodat het deeg niet gaat rijzen. Bak het brood 15 minuten onder in de oven. Haal de erwten eruit en bak nog even 5 minuten na. Schil voor de ragout de asperges, snijd de onderste stukjes eraf en snijd ze in stukjes. Meng de slagroom door de ontdooide spinazie. Snijd de haricots verts en de courgettes in julienne. Snipper de sjalot. Smelt de boter en smoor de sjalot glazig. Voeg de groenten toe en, zodra deze glazig zijn, de spinazieroom. Breng de ragout op smaak met peper en zout, bind eventueel met aardappelzetmeel. Dep de aardappelschillen of aardappelchips goed droog en frituur ze knapperig in de hete olie. Laat ze op keukenpapier uitlekken en bestrooi met zout. Presentatie: Neem de broodjes uit de vormpjes en vul ze met de groenteragout. Zet ze op warme borden en garneer met tuinkers en aardappelschillen.

Toffee van cannelloni

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aubergines	3	
courgettes	3	
gemengde champignons	350	gr.
sjalotjes	3	
rozemarijn	2	takjes
tijm	3	takjes
knoflook	2	teentjes
olie om in te bakken	1	el
peper en zout		
secco pastabloem	375	gr.
grote eieren	4	
zout		snuf
basilicum	2	bossen
losgeklopt eiwit		
roma tomaten	600	gr.
zwarte olijven	20	
platte peterselie	0.5	bosje
gemalen parmezaanse kaas		

4 x 2 plakken van 4 mm dikte van de buitenzijde van de aubergine en courgette snijden, deze snijden in brunoise van 4 mm. De champignons zonder stelen in vieren snijden en in plakjes snijden van 3 mm dikte. De sjalot en de knoflook fijn snipperen. De rozemarijnnaalden fijn snijden en de tijm afritsen. In een pan de sjalotjes en de knoflook aanzetten, dan de courgette schijven en aubergine toevoegen en op hoog vuur aanzetten, dan de champignons toevoegen op hoog vuur; kruiden toevoegen even omscheppen, blijven roeren, pan dreigt aan te bakken: 1 minuut van het vuur enog 1 x doorzetten dan afkoelen. Laat het geheel op een bakplaat afkoelen. Zeef de bloem met het zout op de werkbank, maak een kuiltje in het midden en breek daar de eieren in. Werk van binnen naar buiten de bloem door de eieren. Maak een bal van het deeg en werk het minstens 10 minuten door; voeg zoveel bloem toe tot het niet meer plakt. Laat het in de folie een kwartier rusten in de koelkast. Stel de pastamachine in op de hoogste stand en verdeel het deeg in 3 porties. Draai het deeg door de machine met telkens een lagere stand tot 3 mm dikte. Leg op deze deegplak voor de helft de basilicum blaadjes. Sla het om en draai het nogmaals door de machine. Bij eventuele breuk; vul dit op met deeg. Snijd hieruit een rechthoek van 18 x 14 cm. Leg dit op een velletje plasticfolie. Leg de breedste kant voor je en begin 4 cm uit de kant met het beleggen van blaadjes basilicum in een vierkant van 10 x 10 cm. De bovenste rand moet 4 cm vrij blijven. Leg een pil van groente ca. 4 cm hoog en rol dit op; zorg dat de buitenkanten dicht blijven. Smeer het strookje in met eiwit druk de uiteinden. De platte zijanten goed aandrukken voor de helft 2 x insnijden zodat een 'toffee' ontstaat. Op een bakplaat met silicone mat leggen en 6 minuten stomen in de oven. Snipper de uien en knoflook en zet ze aan, niet kleuren. Doe de gesneden tomaten erbij en laat gaar worden. Wrijf alles door een zeef en maak af met peper en zout. Snijd de olijven in 4 dunne plakjes en roer deze door de saus. Presentatie: Leg op een bakblik de 'toffee's' dicht tegen elkaar ca. 3 mm ruimte vrij houden, schep hier een gedeelte van de saus op en

zet het in een voorverwarmde oven van 180°C. Strooi er na 4 minuten de kaas over en zet terug in de oven. Verwarm de rest van de tomatensaus met de olijven en voeg wat klein gesneden peterselie toe. Zet op een verwarmd bord een streep van de tomatensaus en leg daar de toffee op, zet een streep olijfolie aan de andere kant van de tomaten saus. De uiteinden van de canneloni zijn voor de versiering !!!!

Romige basilicumsoep met een gevuld tomaatje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
soepkip en vleugels	700	gr.
winterwortel, prei en ui	300	gr.
tijm		paar takjes
foelie	2	blad
laurier	2	blad
kruidnagels	2	
peperkorrels	7	
water	2	l
zout en peper		
kippenbouillon	2	l
witte wijn	0.7	dl
kookroom	4.5	dl
sjalotjes	3	
knoflook	1.5	teentje
basilicumstengels (blaadjes voor de pesto)		
olijfolie		
basilicum (blaadjes)	1.5	bosje
olijfolie (extra virgine)	0.7	dl
pijnboompitten	20	gr.
peccorino	150	gr.
kers tomaten	14	
mozzarella	125	gr.
olijven	50	gr.

Maak de groente schoon en snijd ze grof. Doe de kip en de vleugels in een grote pan. Giet hierop het water en laat dit aan de kook komen. Het geheel dient zo lang mogelijk te koken. Schuim regelmatig af. Voeg de groente en kruiden toe en laat dit op een laag vuur ca. 1 ½ uur trekken. Passer de bouillon door een doek. Ontdoe het kippenvlees van de velletjes en botjes en zet apart. Snijd de sjalotjes en de knoflook fijn en fruit ze in wat olijfolie glazig. Blus af met witte wijn en voeg de kippenbouillon toe. Laat dit tot 2/3 inkoken. Voeg de room en de basilicumstelen toe en laat weer tot 1/2 inkoken. Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan. Let op niet te lang! Maak de knoflook schoon. Doe alle ingrediënten, behalve het zout en peper in een keukenmachine en mix het tot een smeelige massa. Breng op smaak met zout en peper. Snijd een topje van de tomaat en verwijder het vocht en de zaadjes. Snijd de Mozzarella en olijven in kleine stukjes en meng dit. Vul de tomaatjes met het Mozzarella/olijven mengsel. Giet er wat citroenolie overheen. Verwarm de oven voor op 125°C. Presentatie: Zeef de soep en roer de pesto er doorheen. Zet de tomaatjes ca. 15 minuten in de oven. Zet een tomaatje in het midden van een warm bord. Leg wat kippenvlees op het bord en schep de soep eromheen. Garneer af met een blaadje basilicum

Lamsfilet in filodeeg met voorjaarsgroenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsbotten	500	gr.
wortel	40	gr.
prai	40	gr.
knolselderij	40	gr.
ui	1/3	
knoflook	6	tenen
kalfsfond	3	potten
tijm	2	takjes
rozemarijn	2	takjes
koude boter	100	gr.
lamsrugfilet	800	gr.
broodkruim (geen panko of paneer; zelf maken)	400	gr.
boter	125	gr.
basilicum	20	gr.
peterselie	80	gr.
vet spek	20	dunneplakken
eierdooiers	3	
filodeeg	4	plakken
groene aspergetopjes	42	
mini wortels	14	
tuinbonen	500	gr.
shii-takes	200	gr.
limabonen	300	gr.
kippenbouillon	1	l
room	0.75	gr.

Haal het filodeeg uit de vriezer en ontdooi dit langzaam! Maak de groenten schoon en snijd in grove stukken. Bak de botten aan in arachideolie. Voeg de groente en 3 tenen knoflook toe. Verwijder overtollig vet en voeg de fond toe. Laat zo lang als mogelijk tegen de kook aan trekken. Zeef door een fijne zeef en voeg de kruiden en de laatste tenen knoflook toe. Kook in tot de gewenste dikte en zeef opnieuw. ($\pm \frac{1}{2}$ tot $\frac{1}{3}$) Monteer de saus met bevroren boter en haal de pan van het vuur. Bak de lamsrugfilets kort rondom aan in een neutrale olie. Laat de filets afkoelen in de koeling. Hak alle kruiden fijn. Kneed de gehakte kruiden samen met de boter en het broodkruim tot een deegje en voeg wat zout toe. Leg voor elke gebakken filet een stuk plasticfolie op de werkbank. Bedek deze met spek; groot genoeg om de hele lamsfilet te omwikkelen. Bedek het spek met een laagje van het kruidendeeg. Leg hierop een afgekoelde filet. Rol de filet in het spek/kruidendeeg, zonder het plastic mee te rollen. Bestrijk het filodeeg met eierdooier en rol de lamspakketjes in het filodeeg. Druk de zijkanten aan en leg ze op een bakplaat. Bak de filets tegen het uitserveren in een op 200°C voorverwarmde oven gedurende ± 11 minuten (kerntemperatuur 50°C. Snijd de groenten in de gewenste vorm en kook ze afzonderlijk gaar. Koel direct terug op ijswater. Tegen het uitserveren de groenten opwarmen

in wat boter en over de borden verdelen. De paddestoelen bakken. Let op een dag van te voren de bonen weken! Laat de bonen 1 nacht weken in water. Kook de bonen gaar in kippenbouillon met de knoflook en tijm. Giet de bonen af en pureer met de gare knoflook in de keukenmachine. Werk er de boter door en als laatste de lobbige geslagen room. Passeer door een zeef! Zout en peper toevoegen en zet in de warmhoudkast. Presentatie: Maak b.v. een veeg van de puree; plaats een plak vlees aan de onderkant met het snijvlak naar boven. Nappeer de saus rond het vlees in druppels en schik naar eigen inzicht de groente op de puree. Serveer de rest van de saus in een sausière

Gebakken vijgen, hartige vijgenconfiture en vijgen in Pedro Ximenéz met basilicum verpakt in Parmaham, crème fraîche, Gogonzola dolce en notenolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pedro ximenéz (zoete sherry)	4.5	dl
sherryazijn	1.5	el
basilicum	1	bosje
olijfolie extra vierge	4.5	el
blauwe vijgen (niet te rijp)	14	
seranoham	14	flinterdunne plakken
gedroogde vijgen	500	gr.
lauw water	3	dl
balsamicoazijn	3	tl
verse tijm	6	takjes
verse salie	6	takjes
zwarte olijven	500	gr.
notenolie		flinke scheut
blauwe vijgen	7	
rietsuiker	6	tl
roomboter	3	el
gorgonzola dolce	150	gr.
crème fraîche	6	el
basilicumcress	1	bakje
basilicumolie		scheut

Breng de Pedro Ximenéz met de sherryazijn tegen de kook, laat op laag vuur tot 1/3 indampen of tot licht stroperig. Blancheer $\frac{3}{4}$ van de basilicum blaadjes 1 minuut in kokend water, giet op een zeef en spoel direct af met ijswater. Knijp al het vocht uit de blaadjes, snijd de basilicum ragfijn en vermeng met de olijfolie. Snijd de schil van de vijgen flinterdun af. Bedruip de vijgen royaal met sherrystroop en verwarm ze 8 minuten in een oven van 150°C. Snijd de vijgen in grove stukken en pureer ze fijn met lauw water, balsamicoazijn, tijm, salie, olijven en notenolie. (proef goed de balans tussen zoet en hartig/zout) Vlak voor het serveren: Smelt de boter in een koekenpan, voeg suiker toe en laat dit smelten, halveer de vijgen om ze te bakken, leg met opengesneden zijde in de pan en karameliseer ze ca. 2 minuten. Presentatie: Verkruiemel de Gorgonzola door de crème fraîche en meng voorzichtig, zodat de stukjes heel blijven. Lepel een spiegel hiervan op het bord. Bedruip de warme PX vijgen met basilicumolie. Vouw de Seranoham losjes om de vijgen en zet ze in het midden van de crème fraîche/ gorgonzola spiegel. Schep er een kleine quenelle hartige vijgenconfituur naast. Druppel de resterende PX stroop rondom en doceer met basilicumcress. Plaats de gebakken vijgen daar weer naast.