

2015 juni

Kookclub Barendrecht · Zomer

AMUSE Gevuld eitje met paling

Eitje gevuld met lavendelroom en paling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wit van prei	100	gr.
eieren	14	
gerookte paling	120	gr.
room	3	dl
lavendel-edik	1	½ el
honing	3	el
peper en zout		

Snijd de prei in ragfijne reepjes. Blancheer deze kort in gezouten water. Koel terug in ijswater, dep droog en frituur krokant in olie van 150°C. Haal met een eiertikker de kapjes van de eieren. Maak de schaal leeg en schoon en doe alleen de dooiers terug in de schaal. Fixeer de eieren met aluminiumfolie op een rooster in de stoomoven. ± 10 minuten op 80°C. Dek de eierschalen afzonderlijk af met plasticfolie. De dooier mogen niet hard worden. Let op de eieren worden warm geserveerd. Snijd de paling in grove brunoise ± ½ cm. Klop de room lobbijg samen met de honing en het edik (alleen het vocht). Verdeel de paling over de schalen en vul deze af met lavendelroom. Garneer met een laatste stukje paling en gefrituurde prei. Zet het eitje op een bedje van zeezout, om te voorkomen dat het omvalt. Dit gerecht is weinig werk en kan tijdens het koken geserveerd worden. Het hoofd gerecht vraagt om heel wat handjes, na serveren kan bij het hoofdgerecht worden geholpen.

Tartaar van jonge haring met een saus van artisjokken en dille

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
haringen	14	
sjalotten	2	
gehakte peterselie	1	el
gehakte bieslook	1	el
gehakte dragon	1	tl
limoen sap van	½	
olijfolie	1	el
kappertjes	1	el
kleine augurk fijn gehakt	1	
jonge jenever	1	el
peper en zout		
cayennepeper		
paprikapoeder		
groene boontjes	200	gr.
tomaten	2	
kleine gele courgette	1	
limoen (julienne)	1	
artisjokbodems (blik) +3 bodems voor puree	14	
citroen	½	
mayonaise	0,5	dl
karnemelk	0,5	dl
room	0,25	dl
dille	½	el
zalmkaviaar		
takjes kervel		

Haringtartaar: Snijd de haring zeer fijn. Snipper de sjalotten en meng dit met de haring en alle andere ingrediënten. Breng op smaak met peper en zout en wat paprikapoeder en cayennepeper. Neem 14 steekringen en vul deze met de haringtartaar. Zet koel weg. Kook de boontjes beetgaar in gezouten water, koel ze terug en snijd ze in kleine stukjes. Pel de tomaten en verwijder de zaadjes. Snijd ze in kleine blokjes en vermeng ze met de boontjes. Snijd de gele courgette in dunne plakjes op de snijmachine. Dek af met folie en bewaar voor later. Schil de limoen zonder het wit en snijd de schil in zeer fijne julienne en blancheren. Meng dit naar smaak met tomaat en bonenmix en zout en peper. Artisjokkensaus: Steek uit de artisjokbodem 1 mooie schijf per persoon. Snijd de rest van de bodem in stukjes en maal tot een puree in de keukenmachine. Meng de artisjok puree samen met de room, karnemelk, mayonaise, citroensap en dille tot een saus. Zeef de saus en breng op smaak met zout en peper. Meng een gering deel van de saus met de boontjes en tomaat. Presentatie: Gebruik gekoelde borden. Maak een rondje van courgetteschijfjes en breng op smaak met peper en zout. Leg hierom heen de artisjokbodem op het bord. Plaats de haringtartaar op de gele

courgette schijfjes. Leg het mengsel van tomaat en boontjes er omheen. Maak het geheel af met zalmkaviaar en een takje kervel. Druppel de rest van de saus op het bord.

Gerookte eendenborstfilet met gemengde slasoorten, frambozendressing, mangoreepjes en een quenelle van parelgort-risotto

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eenden filets canettes van ± 200 gr elk	3	
water	1	l
zout	85	gr gr
houtmot/rookoven	1	el
olijfolie	1	el
parelgort, alkmaarse	200	gr.
kippenbouillon	2	l
mascarpone	3	el
parmezaanse kaas	75	gr.
frambozen coulis	3	el
frambozenazijn	1	el
olijfolie, extra vierge	3	el
suiker		
zout en peper		
mango		
sla		

Eendenborstfilet: Maak de filets schoon, verwijder het haasje en het overtollig vet aan de randen. Snijd het vel met een scherp mes in schuine ruiten in tot net niet op het vlees. Maak pekkel van water en zout en laat de filets hierin ± 45 min. staan. Haal de filets eruit en droog ze goed af. Prepareer de rook oven. Schep een lepel hout mot op de bodem van het oventje. Verpak de afdekplaat in alu folie en plaats de plaat op de hout mot. Zet op de plaat het rooster en leg daarop, op de vel kant, de filets. Zet het oventje op groot vuur tot de hout mot gaat roken en draai het vuur dan klein. Rook de filets 20 minuten. Haal de filets uit de oven en bak ze op de vel kant in een droge pan krokant. Draai de filets om en schroei de vleeszijde kort. Draai de filets in alu folie en zet weg. Parelgort-risotto (orzotto): Maak gebruik van de kippenbouillon van het hoofdgerecht. Bak de parelgort al roerend 2 minuten in niet al te hete olijfolie. Voeg beetje bij beetje de hete bouillon toe en blijf daarbij roeren tot de bouillon telkens helemaal is opgenomen. Ga door tot de parelgort beetgaar en smeuïg is. Dit duurt ± 30 - 40 minuten. Snijd de mascarpone klein en roer dat 5 minuten voor het einde van de bereidingstijd door de gort. Kruid de orzotte tenslotte met de Parmezaanse kaas en breng op smaak met zout en peper. Zet lauwwarm weg. Frambozendressing: Klop voor de frambozendressing de coulis, de azijn en de olie goed door elkaar tot een glad mengsel. Breng op smaak met suiker, zout en peper. Afwerking: Plaats de filets 3 minuten in een hete oven van 200°C tot een kerntemperatuur van 64°C. laat afkoelen tot lauwwarm. Schil de mango met een dunschiller en snijd er vervolgens de pit zodanig uit dat je 2 helften vruchtvlees krijgt. Snijd het vruchtvlees in de lengte in brede repen en daarna eenmaal dwars. Presentatie: Trancheer de lauwwarme filets in 5 mm dikke, schuin gesneden, schijven. Maak borden op met wat sla, besprenkel de sla met dressing en leg daar een waaier van lauwwarme plakjes gerookte eendenfilets tegenaan. Strooi wat zout over het vlees. Leg er hier en daar enkele repen mango op. Plaats, iets uit het midden, een lauwwarme quenelle orzotto.

Crème soep met zuring

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
runder botten met vlees	1	½ kg
schenkel	1	
wortelen, klein gesneden	150	gr.
uien, met 6 kruidnagels bestoken	3	
rode wijn	5	dl
steel bleekselderij in blokjes	1	
champignons, klein gesneden	150	gr.
tomaten, ontpit	4	
kleine prei, klein gesneden	1	
dragon	2	takje
tijm	2	takje
peterselie	3	takjes
laurierblaadjes	2	
sjalotjes	5	
droge witte wijn	1	dl
noilly prat	1	dl
zuring	350	gr.
boter	60	gr.
bloem, gezeefd	60	gr.
krachtige runder bouillon	2	l
bouillonpoeder	1	el
eierdooier	60	gr.
room	2	½ dl
vingergreep suiker	1	
witte peper		
ciabatta	1	
olijfolie		
tapenade		
verse oregano		
mozzarella		
zuringblaadjes	50	gr.

Verwarm de oven voor op 225°C. Doe de runder botten en de schenkel in een braadslee en laat ze bruinen in de voorverwarmde oven. Voeg de wortel en de met kruidnagels bestoken uien toe, schep alles om en laat nog ca. 5 minuten gaan. Doe alles over in een snelkookpan. Giet het vet uit de braadslede. Blus de braadslede af met rode wijn; schraap de aanbaksels los. Laat dit op hoog vuur tot de helft inkoken en giet het in de snelkookpan. Voeg 3 ½ l koud water toe en breng het aan de kook. Schuim het regelmatig af. Draai het vuur laag zodra de massa kookt en voeg de bleekselderij, champignons, tomaat, prei, dragon, tijm, peterselie en laurier toe. Sluit de snelkookpan en laat het 60 minuten gaan. Zeef de bouillon Ontvet ze.

Kook in tot 2 liter. Maak de sjalotjes schoon en snipper ze fijn. Doe de witte wijn, Noilly Prat en de gesnipperde sjalot in een pannetje. Breng de massa aan de kook. Zet het vuur laag en laat het vocht bijna volledig verdampen. Zet apart. = tapenade. Maak de zuring schoon en stoof ze in de boter tot de zuring zacht is. Let op, niet te lang! Voeg de zuring nu bij de ingekookte sjalotten, pureer de massa en druk die door een fijne zeef. Zet apart. Maak een roux van de boter en de bloem. Voeg er al roerende de runderbouillon met beetjes aan toe. Doe er de runderbouillon poeder bij. Voeg vervolgens het zuringmengsel toe. Klop de eierdooiers glad en voeg de room toe. Schep voorzichtig een paar eetlepels het soep door deze liaison en voeg vervolgens de warme liaison langzaam aan de soep toe. Let op dat de massa niet schift! De temperatuur mag niet hoger worden dan 75°C. Breng de soep op smaak met wat suiker en witte peper. Je moet een licht zurige smaak overhouden. Snijd het ciabatta brood in dunne sneetjes en smeer er wat olijfolie op. Vermeng wat oregano door de mozzarellakaas. Smeer op de geoliede sneetjes ciabatta wat tapenade en smeer daar wat aangemaakte mozzarella-kaas over heen. Laat ze onder de grill 4 à 5 minuten gaan. Was de zuringblaadjes, zwier ze droog en snijd ze tot julienne. Verdeel de soep over 14 warme soepborden en garneer de soep met de zuringjulienne. Serveer het direct uit. Geef er warm ciabattabrood bij.

Boerenlandkip, asperges en pasta

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
boerenlandkippen	3	
asperges	42	
eekhoortjes brood	75	gr.
kippenfond	3	dl
koks room	2	dl
tuinbonen	400	gr.
bonenkruit	1	takje
wonton vellen	42	
kippenpoten	6	
ei	1	
room	2	dl
zout en peper		
truffel salsa	100	gr.

Maak voldoende kippenbouillon uit de flessen aan om de kippen te pocheren. Verwarm de bouillon tot 75°C. Snijd de vleugels en de poten van de kippen. Pocheer de filets op het karkas tot een kerntemperatuur van 65°C. Schil de asperges en maak van de schillen een bouillon. Kook de asperges in de aspergebouillon gaar. Koel de gare asperges direct terug in koud water en bewaar ze afgedekt in de koeling tot verder gebruik. Spoel het eekhoortjes brood met water en wel ze in de warme kippenfond (± 25 minuten) Daarna laten uitlekken en het vocht opvangen. Kook het vocht en de room in tot het licht begint te binden. Het eekhoortjesbrood kan naar keuze worden opgebakken of klein gesneden aan de saus worden toegevoegd. Dop de tuinbonen. Blancheer de gedopte bonen en dop de bonen dubbel. Snijd het vlees van de rauwe kippenpoten. Verwijder zoveel als mogelijk de peesjes. Weeg 400 gr van het vlees af. Maal het vlees samen met het ei in de keukenmachine tot een farce. Breng op smaak met peper en zout en spatel de room door de farce. Steek uit de wonton vellen cirkels van 6/7 cm. Vul de wonton vellen met de farce en vouw tot tortelini. Zet de tortelini afgedekt in de koeling tot verder gebruik. Presentatie: Verwarm de kippenborsten weer tot 65°C en snijd in lange plakken. Hak het bonenkruid en glaceer de dubbel gedopte tuinbonen in boter met gehaktbonenkruid. Bak de gekookte asperges goudbruin in olijfolie. Kook de tortelini in ruim water gaar. Verdeel de asperges, kip, de tortelini en de eekhoortjes brood over de borden. Maak de saus warm en schuim deze op met de staafmixer. Verdeel de saus (alleen schuim) over de borden. Garneer met enkele tuinbonen en werk af met een streep truffel Salsa.

Crema fritta

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
merg van 3 vanillestokjes		
suiker	450	gr.
melk	1	liter
eieren	12	
bloem	95	gr.
clotted cream	5	dl
panko	450	gr.
gemalen amandelen of amandelmeel	450	gr.
frituurolie		
rijpe handperen	4	
granaatappelpitjes van 1 appel		
citroenrasp en sap		
verse munt	12	takjes

Breng in een pan het vanille merg, de helft van suiker en melk aan de kook. Roer in een kom de eidooiers, de rest van de suiker en de bloem goed door elkaar. Doe een scheutje warme melk bij het eimengsel, giet dit in de pan met de melk en klop tot een gladde massa. Breng al roerend aan de kook en laat 3 minuten zachtjes koken. Laat afkoelen. Voeg de clotted cream toe als de room bijna op kamertemperatuur is. Laat de room in een met bakpapier bekleed bakblik afkoelen en opstijven in de koelkast. (eventueel korte tijd in de ijsmachine) Verhit de frituurolie tot 180°C. Klop de eiwitten licht op en doe de panko en amandelmeel in een grote kom. Maak ijsbolletjes van de room met behulp van een ijstang. Haal deze door het eiwit en panko mengsel. Laat de bolletjes voorzichtig in de hete olie zakken en bak ze in ca. 30 seconden goudbruin. Laat de gebakken room op keukenpapier uitlekken. Schil de peer, verwijder het klokhuis en snijd in parten. Meng de perenparten met citroenrasp en het citroensap en bestrooi met granaatappelpitjes. Presentatie: Schep de salade op bordjes met de crema fritta en garneer met muntblaadjes.