

2015 september

Kookclub Barendrecht · Herfst

VOORGERECHT Cornetto van filodeeg met kalfstartaar en paprika ijs

Cornetto van filodeeg gevuld met kalfstartaar en paprika-ijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
filodeeg	7	vellen
roomhoornpenen	28	
gesmolten roomboter		
kalfshaas (tartaar gesneden)	300	gr.
mayonaise (zelf gemaakt)		
tabasco		
zout en peper		
kappertjes	2	el
sjalot	1	
bieslook	8	gr.
grote rode paprika's	12	
glucose	120	gr.
witte wijn azijn		
citroensap		
griekse yoghurt	200	gr.

Snijd het filodeeg in een driehoek en besmeer royaal met gesmolten roomboter. Draai het deeg tweemaal rond een roomhoornpen en sluit af met een tweede pen. Bak het geheel 8 minuten goudbruin in een warme oven op 200°C. Haal de cornetto meteen van de pen. Breng de kalfstartaar op smaak met wat mayonaise, tabasco, zout, peper, kappertjes, fijn gesneden sjalot en dunne ringetjes bieslook. Snijd de paprika's in stukken en verwijder de zaadlijsten. Blancheer de paprika's. Mix ze met een blender en wrijf de massa door een fijne zeef tot je 500 gr paprika coulis overhoudt. Voeg de glucose toe en breng op smaak met een scheutje witte wijn azijn, citroensap, peper en zout. Voeg de Griekse yoghurt toe en giet het mengsel in de ijsmachine, draai hier ijs van. Vul de cornetto met de tartaar en schep er een bolletje paprika-ijs bovenop. Strooi hier wat geroosterde sesamzaad over en versier met een toefje groen.

Pizza

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bladerdeeg	14	plakken
roma tomaten	16	
knoflook	3	teentjes
olijfolie		
cantharellen	600	gr.
platte peterselie		
tijm		
parmezaanse kaas		
ibericoham (dun gesneden)	100	gr.

Verwarm de oven voor op 200°C. Steek uit het bladerdeeg rondjes van ± 10/12 cm. Prik de rondjes in met een vork. Bak ze vervolgens in ± 12 minuten mooi bruin tussen 2 bakplaten. Ontvel de tomaten en snijd deze in vieren en verwijder de pitjes en zaadlijsten. Wrijf een bakplaat in met de 2 gekneusde knoflookteentjes. Leg de halve tomaten op het blik en besprenkel met olijfolie, zout en peper. Zet ± 1 uur in een op 100°C voorverwarmde oven. Maak de cantharellen schoon en snijd ze klein. Hak de tijmblaadjes (zonder de steeltjes) fijn samen met de peterselie en knoflook. Bak de cantharellen in een koekenpan en voeg de gehakte kruiden toe. Laat vervolgens goed uitlekken. Verdeel de cantharellen en de tomaten over de bodems. Zet de bodems ± 2 minuten in een op 200°C verwarmde oven. Garneer met ham en Parmezaanse kaas.

Sliptong met eendenlever en zoete sjalot

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sliptongen (zonder vel) à 150 gr	14	
rauwe eendenlever	500	gr.
room	125	gr.
kalfsfond	2	dl
cognac	0.5	dl
gelatineblaadjes	2	
sjalotten	15	
donker bruine suiker	5	el
knoflook	1	teen
zout en peper		
balsamico azijn		
rucola	50	gr.
bloem		
olijfolie extra vergine		
rietsuiker		

Snijd de eendenlever in blokjes en laat ze op kamertemperatuur komen. Mix de eendenlever met een blender tot een gladde massa. Klop de room op yoghurt dikte. Verhit het kalfsfond en de cognac in een pan en voeg de gelatine toe. Voeg de saus toe aan de gemixte eendenlever en giet alles door een zeef. Meng met de opgeklopte room. Doe het mengsel in lage vuurvaste bakjes en zet die in de koelkast. Maak de sjalotten schoon en snijd ze in de lengte in maantjes. Fruit ze in een pan met de suiker, knoflook, peper en zout en blus met balsamico. Was de rucola en meng de salade met de zoete sjalotten. Knip de sliptong tot de hoofdgraat en verwijder staart en kop. Kruid met peper en zout en bestrooi met bloem. Bak de vis eerst in olijfolie en daarna in een warme oven op 180°C gedurende ca. 8 minuten. Gebruik de stoomoven of de hete luchtoven met een schaalje water. De vis is gaar als hij makkelijk los te maken is van de graat. Verwijder de graat met een lepel, spoel hem schoon en bewaar hem voor de garnering. Leg een plak sliptong op elk bord en lepel er de rucola en de zoete sjalot op. Bedek met een tweede plak sliptong en zet de graat er recht op. Brand de bakjes eendenlever af met rietsuiker en zet ze naast de vis op de borden.

Gazpacho met zeevruchtenspiesje

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
komkommer	1	
tomaten	300	gr.
puntpaprikas	3	
sjalotten, fijngehakt	2	
knoflook, fijngehakt	3	tenen
visbouillon, afgekoeld	1	l
chilipeper uit de molen		
fruits de mer	300	gr.
rivierkreeftjes	200	gr.

Schil de komkommers en snijd ze in blokjes. Rook de tomaten in de rookpan (ca. 10 minuten) Daarna de tomaten ontvellen en de pitten verwijderen. Rooster de paprika's en daarna ontvellen en zaadlijsten en pitjes verwijderen. Pureer de komkommer met de tomaten, gegrilde paprika's, sjalot en knoflook in de keukenmachine. Voeg dan de bouillon toe en breng op smaak met zout en chilipeper. Laat de soep in de koelkast in minstens 1 uur op smaak komen en door en door koud worden. Maak de zeevruchten spiesjes; steek afwisselend Fruits de mer en rivierkreeftje aan de tapasprikkers. Bewaar de spiesjes op een bord afgedekt in de koelkast. Schenk de gazpacho in (sherry)glaasjes en leg op elk glaasje een spiesje.

Gevulde konijnenrug met Parmaham

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
konijnenruggen (2 filets op het karkas incl. de lever)	3	
spinazie	150	gr.
parmaham	100	gr.
puy-linzen	30	gr.
pruimtomaten	3	
kippenfond	3	dl
koude boter	40	gr.
bieslook		
sherry-azijn naar smaak		
tomatensap	1	l
tijm		
knoflook	1	teen
couscous	200	gr.
kipfilet	200	gr.
room	1.5	dl
eidooiers	5-6	
pastabloem	250	gr.
grove mosterd	1	tl
dragon		
melk	1.5	dl
slagroom	1	el
boter	20	gr.
zoethout essence	8	gr.
kleine wilde paddenstoelen	200	gr.

Ontbeen de konijnenruggen, zodat de filets aan elkaar blijven zitten. Maak de levers schoon (eventueel kippenlevers), halveer deze. Omwikkel de leverhelften samen met spinazie, zodat een lange rol ontstaat. Plaats deze in het midden van de konijnenruggen. Bedek een stuk aluminiumfolie met Parmaham, hierbij moet het vierkant wat ontstaat groter zijn dan de konijnenrug. Rol het geheel op en draai stevig in het aluminiumfolie. Deze rollen worden in ca. 17 minuten op 180°C afgebakken. Na 10 minuten moeten de rollen een halve slag gedraaid worden. Laat vervolgens 5 tot 10 minuten rusten alvorens te snijden. Serveer 2 plakken per persoon. Lizensaus: Kook de linzen in ca. 25 - 30 minuten gaar. Ontvel de tomaten. Snijd ze in vieren en verwijder zaad en zaadlijsten. Kook het kippenfond in tot ca. 1 dl. Snijd de tomaten in brunoise en hak 2 tl bieslook. Couscous: Kook het tomatensap samen met tijm en knoflook in tot het met de helft is ingedikt. Doe de couscous in een schaal en vermeng deze met het kokende tomatensap. Dek de kom vervolgens af. Tortelini: Maak van de bloem met de dooiers een pastadeeg en laat in folie rusten in de koeling. Maal de kipfilet in de keukenmachine en voeg de room al mixend toe en draai tot een farce. Meng de farce met de mosterd en 1 tl gehakte dragon. Verwerk het pasta deeg tot een dun vel, steek er rondjes uit van 8 cmØ. Maak hier met kippenfarce gevulde tortelini van. 2 per persoon. Zoethoutsaus:

Maak deze saus vlak voor het serveren! Doe alle ingrediënten behalve het zoethout essence in een pan. Breng deze tegen de kook aan en voeg naar smaak de zoethoutessence toe. Zoethoutessence: 1 dl water en 5 gr zoethoutpoeder tegen de kook brengen tot een pasta. Voor de saus 8 gram toevoegen. Zorg dat alles weer warm is. Smoor de spinazie in wat boter. Bind de kippenbouillon voor de lizensaus met koude boter. Voeg vervolgens de linzen, tomaten en bieslook toe. Breng op smaak met de sherry-azijn. Kook de tortelini gaar. Bak de paddenstoelen. Verdeel de couscous over de borden. Nappeer de lizensaus over het konijn. Schuim de zoethoutsaus met een staafmixer en plaats dit tegen de tortelini. Garneer de borden met paddenstoelen en spinazie.

DESSERT Champagne charlotte met druiven

Champagne charlotte met druiven

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	8	
bloem	200	gr.
suiker	200	gr.
witte wijn	0.6	dl
sap van 2 citroenen		
blaadjes gelatine	6	
eidooiers	8	
champagne	3	dl
slagroom	6	dl
patentbloem	350	gr.
citroen sap + rasp van 1/4 citroen		
vanillestokje	1	
rasp van een halve sinaasappel		
suikersiroop (gelijke delen water en suiker)	1	dl
galia meloenen	2	
witte druiven	1	tros
aardappelmeel	1	el
sap van 1 citroen		

Biscuit: Verwarm de eieren met de suiker tot 37°C. Klop het mengsel vervolgens koud en luchtig. Spatel de gezeefde bloem er voorzichtig door. Stort het beslag in een rechthoekige vorm (twee bakplaten) en bak dunne lagen biscuit in een op 200°C voorverwarmde oven 8 à 10 minuten. Stort de biscuit direct op een werkblad voor een snelle terugkoeling. In totaal zijn 42 rondjes ter grote van de te gebruiken ringen nodig. **Bavarois:** Week de gelatine in koud water. Breng de witte wijn met het citroensap en 130 gr suiker aan de kook. Neem de pan van het vuur en los de gelatine in het mengsel op. Laat afkoelen tot kamertemperatuur. Klop de eierdooiers met 100 gr suiker en 2 dl champagne luchtig. Vermeng met het gelatinemengsel. Sla de room lobbige en spatel door het gelatine mengsel. Spatel als laatste de overgebleven 1 dl champagne door het mengsel. Direct de bavarois en biscuit verwerken en in de koeling plaatsen. Bekleed 14 ringen met bakpapier/plastic. Doe in elke ring een laagje biscuit (eventueel besprenkelen met enkele druppels champagne) vul vervolgens de ringen met om en om een laagje bavarois en vervolgens een laagje biscuit. Sluit af met Bavarois.

Langevingers: Verwarm eieren, dooiers, suiker en citroensap tot 37°C. Klop het mengsel vervolgens luchtig en koud. Spatel de bloem door het mengsel. Doe het mengsel in een spuitzak en spuit dunne langevingers met een lengte; gelijk aan de hoogte van de Bavarois ringen. Bak af in een op 175°C voorverwarmde oven tot ze mooi bruin zijn. **Wijngelei:** Week de gelatine in koud water. Breng wijn en suiker aan de kook en los de gelatine op. Blancheer de sinaasappelryasp. Kook vervolgens gaar in de suikersiroop. Meng de gare sinaasappelryasp met het gelatinemengsel. Voeg ook het merg van 1 vanillestokje toe. Laat afkoelen en als de gelei op kamertemperatuur is, de Bavarois hiermee bestrijken. **Salade:** Boor bolletjes uit de meloenen. Schil en ontpit de druiven. Breng suiker, wijn en citroensap aan de kook. Los het aardappelmeel op in een beetje koud water en voeg al roerend toe aan het wijnmengsel. Laat even doorkoken en voeg de meloen en druiven toe. Laat vervolgens afkoelen. **Presentatie:**

Haal de Bavarois uit de ringen. Bekleed de zijkanten met langevingers. Verdeel de fruitsalade/
saus ronde de Bavarois.