

# 2015 oktober

Kookclub Barendrecht · Herfst

**VOORGERECHT** Pakketje van zwart-witte pasta gevuld met tartaar van langoustines

## Pakketje van zwart-witte pasta gevuld met tartaar van langoustines

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pastabloem (grano duro)	600	gr.
eidooier	345	gr.
eiwit	27	gr.
zout en peper		
inktvisinkt	15	gr.
olijfolie extra vergine		
grote langoustines	24	
citroen (sap en schil)		
knolselderij	500	gr.
koksroom	1	dl
basilicum blaadjes	½	bos
eerste persing olijfolie	5	cl
peper en zout		

Maak het deeg voor de witte pasta in een keukenmachine met 300 gr bloem, 180 gr eidooier, 15 gr eiwit, een snufje zout. Bereid daarna de zwarte pasta met 300 gr bloem, 165 gr eidooier, Inktvisinkt, 12 gr eiwit en zout. Rol beide degen 4 mm dik uit met een pastamachine. Leg de plakken op elkaar en snij ze bij tot alle zijden strak zijn. Vacumeer het deeg en laat rusten. Snijd een plak van 1 cm en rol die met de pastamachine uit op de dunste stand. Blancheer de pasta en snijd hem in vierkantjes van 15 x 15 cm. Maak de langoustines schoon, verwijder het darmkanaal en hak ze tot een tartaar. Breng de tartaar op smaak met peper, zout olijfolie en citroen. (Bewaar de karkassen daar kan later een bisque van gemaakt worden) Snij de vierkante zwart-witte pasta in de vorm van een kruis. Maak een pakketjes, vul het met tartaar en vouw het strak dicht. Schil de knolselderij en snijd blokjes van 2,5 x 2,5 cm en kook deze in licht gezouten water gaar. Giet af en laat nog droog stomen. Druk dit door een pureeknijper en draai door een zeef. Voeg de room toe en sla dit met een garde door de puree. Alle room moet opgenomen zijn. Maak op smaak met zout en peper. De basilicumblaadjes met de staafmixer fijn draaien, druppels gewijs de olijfolie toevoegen. De olie hoeft niet helemaal opgenomen te zijn. Op smaak maken met peper en zout. Presentatie: Pasta volgens recept. Een streep lauwwarme puree met een lepel op het bord strijken, met de steel ruimte maken en daarin de basilicumolie gieten, afmaken met een paar druppels op het bord.

**Kalfszwezerik met schorseneren en mosterdsabayon**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfszwezerik	900	gr.
boter	75	gr.
schorseneren	700	gr.
olijfolie		
wat citroensap		
eidooiers	80	gr.
witte wijn (vin d'alsace wolfberger)	1	dl
kalfsfond (pot)	0.5	dl
mosterd (zonder pitjes)	3 a 400	gr.
zout en peper		

Ontvlies de zwezerik. Zet de zwezerik in koud water en spoel daarna in zout water. Blancheer ze ca. 10 minuten. Laat de zwezerik tussen 2 borden afkoelen, controleer op eventuele vliesjes en snijd deze in plakjes van 1 cm. Klaar de boter. Bestrooi de zwezerik met bloem. Bak deze in de geklaarde hete boter bruin en krokant. Bestrooi met zout en peper. Maak de schorseneren schoon. Snijd ze in stukjes (ca. 2 cm lang) en zet ze in water met citroen (anders kleuren ze bruin). Blancheer ze. Roerbak de schorseneren in de wok. Breng op smaak met zout en peper. Klop de eidooiers met de witte wijn en mosterd goed door elkaar. Verwarm het mengsel au-bain-marie, klop het dik en romig en voeg de fond toe. Presentatie: Schep de schorseneren in het midden van het bord. Leg de krokant gebakken zwezerik op de schorseneren en nappeer de sabayon erom heen.



## Scholburger in sandwich

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
verse schol	3	kg
katenspek	100	gr.
middelgrote ui	1	
takjes peterselie	10	
takjes koriander	10	
casino boterhammen (zonder korst)	4	
ei	1	
cayenne peper	1	mespunt
sereh poeder	1	mespunt
peper en zout		
olie en boter om te bakken		
rucola sla	50	gr.
water	¼	l
boter	100	gr.
zout		Mespunt
bloem	180	gr.
eieren	4 1/2	
los geslagen eiwit		
tomaten	3	
sap van citroen (naar behoefte)	½	
pomedorie pesto		
blaadjes geweekte gelatine	2	

Fileer de schol. Draai door de gehaktmolen: De vis; spek, ui, boterhammen, de kruiden en het ei. Op smaak brengen met de specerijen en 14 hamburgertjes maken van ± 70 gr. Rond 8 cm en niet te dik. Gebruik een ring en een stamper. In geklaarde boter zachtjes bakken tot goudbruin en gaar (kerntemperatuur 60°C) Eventueel warm houden in de oven. Mayonaise; zie werkwijze menu september 2015. Soezendeeg: Breng in een steelpan het water met de boter en het zout aan de kook. Neem de pan van het vuur en voeg de bloem er snel in één keer al roerend aan toe. Blijf roeren tot een deegbal ontstaat. Verwarm de massa al roerend nog 1 minuut tot een deegfilm op de pan bodem is gekomen. Hieraan kun je zien dat de massa de juiste consistentie heeft. Doe de massa in een mengkom om snel te laten afkoelen. Klop de eieren één voor één met de mixer door de massa, voeg het volgende ei pas toe als het vorige geheel door de massa is opgenomen. Het aantal eieren is afhankelijk van de grootte. Hoe groter ze zijn hoe minder eieren nodig zijn. Het deeg bevat voldoende eieren wanneer het sterk glanst en het als een stevig lint van de lepel loopt. Een te vloeibaar deeg geeft een slecht resultaat. Vul een spuitzak met een rond spuitmondje en spuit op een met bakpapier beklede bakplaat soesjes van ± 5 cm Ø en ± 2 cm hoog. Schuif de bakplaat in een op 200°C voorverwarmde oven. Open de oven de eerste 20 minuten niet, anders zakken de soesjes in. Zodra de soesjes uit de oven komen direct bestrijken met het losgeklopte eiwit, dan hecht de tomatendip beter. Laat de soesjes afkoelen op een rooster. Tomatendip voor de soezen: De tomaten kruislings insnijden en even in kokend dompelen; koud spoelen en het vel

verwijderen. De zaadlijsten en vocht verwijderen, daarna de tomaten in stukjes snijden zout/peper en Worcestershire saus en citroen toevoegen naar smaak en door een zeef draaien. Het vocht voor een groot gedeelte inkoken, even laten afkoelen en de geweekte gelatine blaadjes er doorroeren. In de koeling plaatsen, regelmatig door roeren en laten opstijven. Het is mogelijk dat door het gebruik van zuur(citroen) de gelatine minder werkt, test dit door een klein beetje op een koud bord te gieten, af te laten koelen en de dikte beoordelen. Eventueel geweekte gelatine toevoegen. De soezen in dit mengsel dopen/bestrijken en op een rooster af laten koelen. Na het afkoelen de soesjes door snijden en de scholburger er tussen leggen met een blaadje sla en een toefje mayonaise. Presentatie: Op het bord in het midden enkele plakjes rucola leggen, hierop de burger plaatsen. Let op: geen bestek indekken.

## SOEP Champignonsoep

### Heldere paddestoelen soep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dunne preien	3	
stangen bleekselderij	4	
kleine uien	4	
wortels	6	
witte koolbladeren	3	
krop sla	1	
takjes platte peterselie	8	
verse tijm	3	tl
laurier blaadjes	3	
water	3	l
zout naar smaak		
gemengde paddestoelen (cantharel, eikenblad, shi-take, oesterzwam enz.)	600	gr.
bouillon (zie boven)		
madeira	3	el
peper en zout		

Groente bouillon: Snijd de prei in dunne plakjes; de bleekselderij fijn; de uien in dunne ringen; de wortels in dunne ringen; de koolbladeren en sla tot een chiffonade snijden. Hak de peterselie en tijm fijn. Doe alle ingrediënten in een ruime pan en breng langzaam aan de kook. Afschuimen en de deksel schuin op de pan leggen en alles ± 45 minuten laten sudderen. Zeef de groenten eruit en passeer de bouillon door een passeerdoek boven een kom.

Paddestoelensoep: De paddestoelen in gelijke stukken snijden, in een hete pan met deksel doen. Dit samen met een kopje bouillon laten zweten. Houd de temperatuur laag en ca. 5 minuten laten smoren (niet koken). Houd de paddenstoelen warm in de warmhoud kast.

Presentatie: Verwarm de bouillon, voeg de Madeira toe en maak op smaak met peper en zout. Verdeel de paddestoelen over de borden en voeg de bouillon toe.

**HOOFDGERECHT** Canard à l'orange met mousseline

---

## Canard à l'orange met mouseline

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse tamme eenden (1900 gr)	3	
sinaasappels	2	
citroenen	3	
uien	2	
wortelen	4	
rode wijn azijn	2	dl
suiker	120	gr.
kippenfond (potten)	9	dl
grand marnier	1,5	dl
koude boter	60	gr.
sap van 1 sinaasappel		
sap van 1 citroen		
sinaasappelen	4	
suikerwater (water en 115 gr suiker)	2,25	dl
aardappelen	1	kg
eieren	2	
koksroom	1	dl
boter	100	gr.
nootmuskaat		
krulpeterselie		

Maak de eenden schoon, verwijder overtollig vet en het heiligbeentje. Snijd elke sinaasappel in helften en snijd 3 helften elk in 4 stukken en elke citroen in 6 stukken. Kruid de eenden van binnen met peper en zout. Vul elke eend met 4 stukken sinaasappel en 6 stukken citroen. De voor en achterzijde dicht naaien. Bind de eenden op met touw (poten stevig tegen de borst etc). Verwijder de vleugeluiteinden (deze verbranden snel). Braad de eenden in een afzonderlijke braadslee in ca. 25 minuten op een tot 130°C voorverwarmde oven. Haal de eenden uit de oven en laat op kamertemperatuur rusten. Verhoog de oven tot 180°C en leg de eenden nu op een verhoging van grof gesneden ui en wortel in de braadslee, zodat de eend de braadslee niet raakt. Braad vervolgens ca. 1 uur 15 minuten of totdat het vel mooi bruin en knapperig is. Haal de eenden uit de oven en laat rusten op een warme plek onafgedekt in de warmhoudkast. Deglaceer de braadsledes met Grand Marnier (zie bereiding saus). Saus: Meng in een steelpan de suiker en azijn en breng aan de kook. Kook in tot een lichte siroop. Roer vervolgens de fond door de warme siroop (pas op heet en kan spatteren). Laat het ca. 45 minuten op laag vuur pruttelen. Maak van de schil van 2 sinaasappelen met een zesteur mooie reepjes. Breng het suikerwater aan de kook en voeg de sinaasappelschil toe en laat tot ½ inkoken; laat afkoelen en zeef de schilletjes uit het vocht. Snijd vervolgens van alle 4 de sinaasappelen mooie partjes zonder vlies/wit. Verwijder het overtollige vet uit de ovenschalen van de eend en deglaceer de braadsledes met Grand Marnier. Voeg het vocht met de aanbaksels bij de pruttelende saus. Voeg ook de sappen aan de saus toe welke uit de eend lopen tijdens het rusten. Als de saus op dikte is (ingekookt tot ½) deze door een fijne zeef passeren. Eventueel verder inkoken op dikte. Monteren met koude boter. Voeg de gegaarde

sinaasappelschil toe en breng op smaak met sap van citroen en sinaasappel. Aardappelpuree duchesse: De gekookte en fijngewreven aardappelen warm vermengen met 1 dl koksroom, 2 geklopte eieren en 100gr gesmolten boter en wat nootmuskaat toevoegen. De puree goed glad roeren, doe in een spuitzak met grove kartels en spuit 28 toefjes op een bakblik met siliconen matje en plaats dit in een voorverwarmde oven 180 gr. Bak ze mooi goud bruin. Houd warm in de warmhoudkast. Presentatie: Zorg dat alles (behalve de sinaasappelpartjes) goed warm is. Verdeel de sinaasappelpartjes over 3 schalen. Zet op elk bord een eend. Giet er wat saus over en omheen en zet de rest in een kom apart op tafel. Rangschik toefjes aardappelpuree op de schalen. Trancheer de eend aan tafel en verdeel over de borden van de gasten. Verdeel ook de sinaasappelpartjes, de aardappeltoefjes en saus. Garneer met een paar toefjes peterselie.

**Mini mascarpone tompouces met groene appel**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
granny smith-appels	6	
suiker	600	gr.
water	6	dl
sap van citroen	1 ½	
geraspte schil van de citroenen		
appelsap	6	dl
blaadjes gelatine	6	
slagroom	7	dl
mascarpone	700	gr.
velletjes bladerdeeg	21	
eiwitten	2	
poedersuiker	450	gr.

Verwarm de oven voor op 100°C. Verhit suiker, water en de helft van het citroensap in een steelpan tot alle suiker is op gelost. Verwijder het klokhuis van 3 appels en schaaft ze in hele dunne plakjes. Bekleed een bakplaat met bakpapier; doop de plakjes appel in de suikersiroop en droog ze 1 ½ uur in de oven op 80°C, de appeltjes mogen niet verkleuren. Schil de rest van de appels en snijd ze in kleine blokjes. Besprenkel ze met citroensap. Kook het appelsap in tot de helft in. Los eerst de suiker en daarna de goed uitgeknepen gelatine in het sap op. Laat afkoelen tot de gelatine net begint te stijven. Klop de slagroom stijf en voeg aan het appelsap toe. Klop de mascarpone los en giet er het slagroommengsel, de appelblokjes en de citroenschil bij. Laat 2 uur opstijven in de koeling. Indien blijkt dat terug koelen te langzaam gaat; gebruik dan de ijsmachine tot gewenste dikte. Zet nu de oven nu op 200°C. Steek uit de plakjes bladerdeeg 84 rondjes van ± 5 cm Ø. Prik er gaatjes in, zodat ze bij bakken niet opbollen. Bak ze in 15 minuten lichtbruin en gaar. De opgekomen bladerdeeggrondjes plat maken met een spatel of bak ze tussen 2 bakblikken. Sla in een kom het eiwit schuimig. Zeef er de poedersuiker boven; roer tot een dik, glad, glanzend mengsel. Smeer dit op 42 bladerdeeggrondjes. Smeer een royale laag mascarponecrème (ev. m.b.v. ringen) op de overige rondjes en druk hier een met eiwitglazuur besmeerd bladerdeeggrondje op. Presentatie: Serveer 3 tompouces per persoon; garneer ze met de gedroogde appelschijfjes en poedersuiker.