

# 2015 december

Kookclub Barendrecht · Winter

---

**Surprise eitje met gerookte makreel**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
keukenzout	25	gr.
koud water	1	liter
verse makreel ca. 400 gr	1	
rookmot	4	el
gerookte makreel	350	gr.
crème fraîche	40	gr.
mayonaise	40	gr.
sesamolie	1	afgestreken dessertlepel
citroen, zowel het sap als de geraspte schil	1,5	
ragfijn gesneden sjalotjes	3	
maldonzout en zwarte peper		
eieren xl	14	
komkommer zonder zaadlijst, met schil	150	gr.
venkel	150	gr.
granny smith	150	gr.
sushi azijn	7,5	cl
zout en peper		

Meng het zout en het water tot het zout geheel opgelost is. Verwijder de ingewanden van de vis, spoel het geheel goed schoon en leg ze 30 minuten in de pekel. Spoel ze nogmaals af onder koud water, dep ze droog met keukenpapier. Doe de rookmot in de pan, leg de makrelen op het rooster en rook ze ca. 10 minuten. Haal ze uit de pan, controleer de gaarheid, mogelijk nog enkele minuten langer in de pan houden. Verwijder het vel en de graten, weeg 350 gr mooie stukken makreel af. Pluk de makreel in kleine stukjes en koel dit snel terug. Meng de crème fraîche en de mayonaise met de gesneden sjalot, citroen rasp, sesamolie, citroensap naar behoefte. Vermeng dit door de makreel en maak op smaak met peper, zout en eventueel citroensap. Doe alles in een spuitzak met een gladspuitmondje en leg koelweg. Tik met een eiertikker de kapjes van de eieren, haal de eieren voorzichtig leeg. Spoel de schalen met water en leg ze omgekeerd in de warmhoudkast. Snijd de komkommer, venkel en de appel in zeer kleine blokjes ± 3 mm. Meng dit met de sushi azijn en peper en zout. Zet afgedekt met folie op kamertemperatuur weg.

## Aardappelschuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloemige aardappelen	420	gr.
koksroom	2	dl
gesmolten roomboter	70	gr.
draai nootmuskaat	1	
kookvocht van de aardappelen	2	dl
takjes venkelgroen	14	

Kook de aardappelen met zout gaar, giet ze af, maar vang het kookvocht op. Druk ze door een pureeknijper, meng dit met de koksroom, gesmolten boter, kookvocht en een draai nootmuskaat. Maak op smaak met peper en zout. Druk de massa door een zeef en doe dit over in een chiffon. Houd dit mengsel warm op 70°C in de warmhoudkast. Vul de eitjes voor 1/3 met salade, 1/3 met de gerookte makreel. Doe een patroon in de chiffon, goed schudden en testen of het schuim houdt; anders nog een patroon gebruiken. Afvullen met het aardappelschuim, afmaken met een takje venkelgroen. Zet het ei op een hoopje zeezout op een klein vierkant bord.



## Ballotine en carpaccio van langoustines

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse langoustines 11/15	14	
vlees overblijvend	450	gr.
kleine eieren	2	
slagroom	5	dl
alle scharen van de langoustines		
scheut olijfolie	1	
bol knoflook	0,5	
ui	75	gr.
fijn gesneden prei	50	gr.
venkel	125	gr.
tomatenpuree	60	gr.
takjes tijm	2	
takjes dragon	2	
gekneusde witte peper korrels	10	
gekneusde korianderkorrels	5	
cognac	2	dl
noilly prat	2	dl
witte wijn	2,5	dl
water	7,5	dl
visbouillon	7,5	dl
eekhoortjesbrood vers	100	gr.
arachide olie	4	dl
citroenen	2	
sjalotjes	2	
grote teen knoflook	1	
boter	65	gr.
basmati rijst	275	gr.
kippenfond	9	dl
koksroom	0,5	dl
geraspte parmezaan	43	gr.
eekhoortjesbrood	140	gr.
mini venkel	7	

Pel de langoustines, verwijder het darmkanaal. Plet de staart tussen twee vellen plastic, zodat een mooie dunne cirkel ontstaat. Leg deze tussen plasticfolie individueel in de vriezer. Klop 1 dl slagroom lobbijg. Pureer de langoustines in de keukenmachine samen met de eieren en de rest van de ongeslagen room en laat de machine nog even draaien, spatel in delen de lobbijg geslagen room er doorheen, let hierbij op dat de massa niet te dun wordt (desnoods niet alle room gebruiken), kruid het geheel met peper en zout. Zet het geheel koud weg in de koeling. Hak de schaaldierkarkassen in stukken (voor een optimaal resultaat alleen de scharen

gebruiken), bak ze aan in de hete olie. Snijd de groenten klein, voeg samen met de kruiden toe aan de schaaldieren en bak enkele minuten mee. Voeg de tomatenpuree toe en bak dit ook even mee. Blus af met de cognac, Noilly Prat en witte wijn. Roer de aanhangsels goed los en kook het geheel in tot  $\frac{1}{4}$  vul aan met de visbouillon en het water en laat een uur zachtjes koken, schuim regelmatig af. Passeer door een fijne zeef en kook in tot de gewenste dikte. Maak de paddestoelen schoon, snijd ze in kleine blokjes, overgiet het geheel met de olie. Zet weg op kamertemperatuur. Maak de sjalot en de knoflook schoon en snijd ze fijn. Schil de citroenen met een dunschiller. Zet de knoflook en de sjalot aan zonder te kleuren in de helft van de boter samen met de schil van de citroen. Voeg de rijst toe en laat glazig worden. Voeg vervolgens beetje bij beetje de fond toe (net als bij Risotto). Zodra de rijst geen vocht meer opneemt het geheel met de rest van de fond net onderzetten en zachtjes laten koken tot het gaar is. Verwijder de citroenschil, voeg de rest van de boter toe. Klop de room lobbige en spatel deze door de rijst. Voeg als laatste de Parmezaan toe en maak af met peper en zout. Schil zo nodig de stelen van het eekhoorntjesbrood en borstel de paddestoelen schoon, snijd ze in blokjes en bak ze in de olijfolie. Kook mini venkel in gezouten water en halveer ze in de lengte, glaceer deze met wat boter. Maak 14 eivormige Ballontines van de farce en pocheer deze in ruim water wat tegen de kook aan zit 80°C. laat ze uitlekken op een schone doek en leg op elke Ballontine een bevroren langoustine, laat deze op een warme plek zacht worden. Dresseer de rijst in een ring op de borden, leg op de rijst een Ballontine, verdeel het gebakken eekhoorntjesbrood over de borden. Garneer elk bord met een halve mini venkel en giet wat van de ingekookte schaaldieren bouillon rond de rijst en werk het bord af met enkele druppels eekhoorntjesbrood olie.

**Portobelle Wellington met geitenkaas, Rode bietensaus en bospeen**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
portobello's van ca. 7 à 8 cm	7	
gemengde champignons	350	gr.
roomboter	55	gr.
teentje knoflook	1	
plakjes bladerdeeg	14	
eidooier	30	gr.
rode bietensap	8	dl
aceto balsamico	8	cl
maïzena	1	el
olijfolie extra vierge	8	cl
zout		
diverse kleuren worteltjes	28	
takjes tijm	3	

Snijd de steeltjes van de Portobello's en snijd deze met de gemengde champignons in blokjes. Bak dit in een hete pan met de fijn gehakte knoflook en wat zout tot het goudbruin en geslonken is. Bak nogmaals in een hete pan om zoveel mogelijk vocht te verdampen. Koel het geheel terug. Rooster de Portobello's in een oven van 160°C ca. 25 minuten en koel deze snel terug. Steek met een ronde steker per Portobello 2 plakjes bladerdeeg uit van ca. 10 x 10 cm. Smeer aan de binnenkant van het bladerdeeg een dunne laag ei. Leg op 1 cm van de rand een dun laagje duxelles (paddestoelenmengsel), zet daarop een Portobello en dek weer af met een laagje duxelles. Vouw met het andere plakje het geheel af en werk af als een ravioli, de rand goed aandrukken met een vork, verwijder overtollig bladerdeeg. Steek aan de bovenkant een gaatje in het deeg om stoom weg te laten gaan. Breng een laagje ei aan op de bovenkant. Bak af in een oven van 180°C in ca. 20 minuten. Kook het bietensap en de aceto in tot de helft. Meng de maïzena met een klein beetje water en bind het bietensap licht. Breng op smaak met zout en monteer dit met de olijfolie. Was de worteltjes en kook ze in separate pannetjes gaar in gezouten water en snijd in recht hoekige linten. Glaceer ze met de roomboter. Maak een streep met een kwast rode bietensaus. Geef per persoon een halve Portobello. Leg de linten wortel dakpansgewijs van licht naar donker schuin op de streep bietensaus.

## Spruitjes Cappuccino

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ambachtelijk gerookt ontbijtspek aan één stuk	120	gr.
slagroom	2,5	dl
kippenbouillon	1,2	liter
koksroom	1,2	dl
schoongemaakte kleine spruitjes	600	gr.
bevroren roomboter	35	gr.
zout en peper		
ragfijn gesneden ringetjes bosui	70	gr.

Snijd het spek in flinterdunne reepjes, verhit een droge koekenpan en bak het spek krokant. Bewaar wat spekvet. Laat de reepjes uitlekken op keukenpapier. Klop de slagroom tot yoghurt-dikte en zet koel tot gebruik. Doe een lepel spekvet in een pan en sauteer hier de gehalveerde spruitjes in. Breng de koksroom en de bouillon aan de kook; voeg de gesauteerde spruitjes toe en laat het geheel zachtjes gaar worden. Mix het geheel met de staafmixer glad, doe voor een goed glad resultaat dit mengsel door een zeef. Breng het weer op de juiste temperatuur en voeg al kloppend de bevroren boter toe. Schep de lobbige geslagen room erdoor en breng op smaak met peper en zout. Klop het geheel nog eens op. Doe wat ragfijn gesneden bosuiringetjes in een zeer heet kopje, giet de cappuccino er langzaam op en bestrooi met het uitgebakken spek. De cappuccino kopjes moeten zeer heet zijn, omdat op die manier de schuimlaag het best blijft staan.

**HOOFDGERECHT** Gebraden Hertten-rack met zoetzure Pompoen tapenade en amandel  
aardappel

---

## Gebraden herten rack met zoetzure pompoen tapenade en amandelaardappel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witte wijn	3	dl
witte wijn azijn	1	dl
limoen en citroen sap en geraspte schil	1	
verse gember geraspt	80	gr.
steranijs	4	gr.
korriander korrels	4	gr.
water	8	dl
suiker	400	gr.
spaanse peper zonder pitjes	0,5	
pompoen in blokjes	1	kg
aardappelen	1	kg
zout		
cantharellen	500	gr.
klontje roomboter	1	
limoen	1	
boter	80	gr.
bloem	100	gr.
kleine eieren	4	
amandelschilfers		
herten-rack reken 1 à 2 koteletten p.p.	1	
gesnipperde sjalotten	2	
geplette jeneverbessen	4	
cognac	1	dl
wildfond	4	dl
koude boter in blokjes	50	gr.
zout en peper		
olijfolie		

Maak een siroop van de ingrediënten, verwarm dit matig en laat het een half uur zachtjes trekken. Giet dit door een fijne zeef. Voeg de pompoen toe aan de gezeefde siroop, breng dit aan de kook, zodat de pompoen gaar wordt. Stamp de pompoen met een stamper tot een grove structuur (geen puree). Kook de geschilde aardappelen in 2 dl gezouten water gaar. Giet ze af, maar bewaar het vocht. Druk de aardappelen door de pureeknijper en maak een droge puree. Maak op smaak met peper en zout. Maak de cantharellen goed schoon en bak ze in weinig boter. Breng op smaak met peper en zout en limoensap. Breng het water met de boter aan de kook, haal van het vuur en roer de bloem erdoor totdat zich een bal vormt. Roer de eieren er 1 voor 1 door. Vermeng het soezenbeslag met de aardappelpuree, eventueel verdunnen met 1 of 2 theelepels kookvocht van de aardappelen. Maak 42 bolletjes met een ijsschep van 3 cm en rol deze door de amandelschilfers en zet koel weg. Schrap de ribben schoon tot 3 cm boven de appel van de ree rack. Bak de beide kanten van de rack goed aan

(ca. 4 minuten per kant). Houd warm in de warmhoudkast (kerntemperatuur 50°C). Bak de gesnipperde sjalotten en de gekneusde jeneverbessen in het braadvet van de ree koteletten. Blus af met de Cognac en laat in koken tot de helft. Giet de wildfond erbij en laat tot de helft inkoken. Giet het geheel door een fijne zeef, roer er de koude blokjes boter door en maak af op smaak. Verwarm de pompoen tapenade op in een scheut olijfolie. Dresseer deze met een ronde steker in het midden van een groot bord. Frituur de amandelaardappeltjes goudbruin op 180°C (gezien de hoeveelheid vroegtijdig beginnen). Schik op elk bord drie stuks. Verdeel de cantharellen over de borden. Schik de koteletten tegen de pompoen tapenade en giet de saus gedeeltelijk over het vlees.



## Chocoladebavarois, gemarineerde peren met zelfgemaakte advocaat

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
brandewijn	2	dl
kristalsuiker	200	gr.
eieren	5	
vanillestokje	1	
rijpe handperen	4	
poire william	4	el
melk chocolade	375	gr.
volle melk	3	dl
bladgelatine	6	gr.
slagroom	3	dl
boter	50	gr.
basterd suiker	50	gr.
bloem gezeefd	50	gr.
glucose siroop	50	gr.
eiwit vers	35	gr.
water	40	gr.
suiker	100	gr.
chocoladestaafjes		
poedersuiker		

Doe de brandewijn, suiker, eieren en het merg van het vanillestokje in een pan. Roer deze massa op matig vuur tot 73°C. Zeven en direct koud roeren in een bak met ijswater. Leg de huishoudfolie op de advocaat zet afgedekt in de koeling. Schil de peren en verwijder het klokhuis. Snijd de peren in mooie gelijkmatige blokjes (brunoise 3 mm). Meng de peren blokjes met de likeur Poire William. Dek goed af met huishoudfolie. Week de gelatine in koud water. Doe de melk en de suiker in een pan en verwarm deze tot de suiker is opgelost, voeg de melkchocolade toe en los ook deze op. Blijf goed roeren met een spatel. Knijp de gelatine goed uit en los deze op in het chocolade/melk mengsel. Roer dit goed door, zodat er een mooie gladde massa ontstaat. Laat dit vervolgens afkoelen. (let op de bavarois kan erg vloeibaar zijn.) Klop de slagroom stijf tot yoghurt dikte en spatel dit door het chocolademengsel en doe in een spuitzak zonder mondstuk. Maak nu direct de glazen op; meng de perenblokjes met de advocaat en doe een bodempje in de glazen, spuit daarop de bavarois zet alles in de koeling. Smelt de boter, maar laat dit niet te warm worden. Los hierin de basterd suiker en de glucose siroop op met behulp van een spatel. Spatel dan de gezeefde bloem erdoor en laat opstijven in de koelkast. Maak zeer kleine bolletjes eventueel met parisienne boortje, en leg deze op de bakmat. Neem ruime afstanden tussen de bolletjes, omdat deze nog zullen uitvloeien tijdens het bakken. Bak op 190°C gedurende 8 à 10 minuten. Buig de koekjes zodra ze uit de oven komen een beetje rond zodat ze in het glas passen. Water en suiker in een pan verhitten tot 120°C. in een vetvrij bekken en dito garde het eiwit bijna stijf kloppen. De hete suiker stroop al kloppen in een dun straaltje toevoegen. Koud kloppen. Doe in een spuitzak met een glad spuitmondje van een ½ cm Ø. Spuit mooi lijnen op een bakmat en plaats dit in een oven van 100°C om te drogen. Haal de glazen bijtijds uit de

koeling steek een kletskopje rechtop erin en plaat stukjes schuim en een chocoladestengel erbij. Benevel met poedersuiker.