

# 2016 januari

Kookclub Barendrecht · Winter

---

**VOORGERECHT** Scheermes met gebraseerde maïs

---

## Scheermes met gebraseerde maïs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
scheermessen	1	bos
droge witte wijn	1,5	dl
sjalotten fijngesnipperd	2	
verse tijm	6	takjes
olijfolie	2	el
zout	2 x 1,5	el
peper		
maïs korrels (diepvries)	100	g
maïskorrels (diepvries)	200	g
koksroom	2	el
kookvocht	2 ½	dl
platte peterselie	28	blaadjes
bieslook	5	sprietten

Dit recept is voor 14 personen, enkele extra voor breuk en schelpen die mogelijk niet open gaan, indien alles open gaat het vlees verdelen over de porties. De scheermessen in een platte bak leggen, water en 1,5 el zout toevoegen en een half uur laten afwateren. Hierna nogmaals dezelfde procedure. Door het zoute water zal er zoveel mogelijk zand uitgespuwd worden. Doe de scheermessen in een ruime pan met de wijn en de sjalot en de takjes tijm. Breng aan de kook, voorzichtig de pan schudden, max ca. 4 minuten tot het vlees stevig aanvoelt. Haal de schelpen uit het vocht, verwijder de dichte schelpen, zeef het vocht door een passeerdoek en bewaar dit voor de saus. Haal de scheermessen uit de schelp en snijd het darm weg. Houd de schelpen aan elkaar, spoel ze af en zet omgekeerd op een plateau in de warmhoud kast. Snijd het vlees schuin in stukjes, let op er kan nog een zandzakje aanwezig zijn (gooi dit weg) meng het vlees met de olijfolie en doe het licht peper en zouten. Zet afgedekt in de warmhoud kast. Bereiding 1: Ontdooi de maiskorrels en dep ze droog. Doe de maiskorrels in een hete droge pan met anti bak laag en bak deze tot er mooie donkere puntjes zichtbaar worden. Houd ze warm. Bereiding 2: Ontdooi de maiskorrels en doe ze in een blender op volle toeren met het schelpenvocht; pureren tot de dikte van een saus, eventueel vocht toevoegen. Maak op smaak af met peper. Druk dit door een fijne zeef. Voor het uitserveren de saus luchtig slaan met een nog beetje kookroom. De platte peterselie blaadjes op ijswater wegzetten en later droog deppen. Bieslook snipperen. Presentatie: Leg op een warm bord een lege schelp, lepel wat luchtig geslagen mais saus hierin leg hierop enkele warme maiskorrels, leg hier bovenop de gesneden scheermessen. Spatel nog wat luchtig geslagen maissaus over de scheermes; werk af met enkele maiskorrels en aan weerszijde een blaadje platte peterselie. Strooi wat bieslook erover. Het gerecht moet lauwwarm opgediend worden.



## Lauwwarme gekonfijte zalm

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eigeel	45	gr.
azijn	1	el
zonnebloemolie	2	dl
peper en zout		
mosterd	1	tl
eieren	3	
witlofstronken	4	
citroensap		
mayonaise 1/3		deel
citroen	1	zeste
dille		
visfond	3	dl
spinazie	0.5	kg
slagroom	0.75	dl
lecithine	2,5	gr.
zalm zonder huid	900	gr.
olijfolie	2	dl
suiker	1 ½	el
fleur del sel		
limoen	1	
citroenen	1	
olijfolie (lichte)	± 1	dl
vastkokende aardappel	200	gr.

Zet de borden en de amuseglasjes (ovaal) in de warmhoud kast. Mayonaise: Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Meng het eigeel, de azijn en de mosterd. Voeg vervolgens de olie in een dun straaltje al kloppend geleidelijk toe. Breng de mayonaise op smaak met peper en zout en eventueel citroensap. Verdeel de mayonaise in 1/3 deel voor de witlofsalade en 2/3 deel voor garnering op het bord. Witlofsalade: Kook de eieren 12 minuten in water met zout en een scheutje azijn. Laat de eieren schrikken in ijskoud water. Was de witlof, haal de kern eruit en snijd de rest in zeer dunne reepjes fijn. Voeg enkele druppels citroensap toe tegen verkleuring. Pel de eieren en druk ze door een zeef, gebruik een deel voor de witlofsalade en een deel voor de spinazie. Meng nu de witlof met het 1/3 deel van de mayonaise, voeg naar smaak, dille, peper, zout en zeste van citroen toe. Zet afgedekt in de koeling. Zet het ei voor de spinazie afgedekt weg op kamertemperatuur. Cappuccino van spinazie á la minute gemaakt voor uitgifte: Was de spinazie en centrifugeer deze in de slacentrifuge. Houd 42 mooie kleine blaadjes achter voor garnering. Verwarm de visfond en blancheer de schoongemaakte spinazie hierin. Doe de fond met de spinazie en de room in een maatbeker en pureer deze met een staafmixer. Doe het geheel door een zeef en verwarm dit in een pan met de lecithine, koken tot binding. Bewaar de emulsie vlak voor uitgifte in warmhoud kast. Maak de zalm schoon, controleer op graatjes en vetrandjes, snijd 14 gelijke porties. Bestrooi met peper en zout. Doe vervolgens de zalm in een vacuümeerzak en voeg de

olijfolie, suiker en de takjes dille toe. Vacuümeer het geheel. Gaar de zalm een half uur voor uitgifte 20 minuten sous-vide op 50°C. Laat daarna op een warme plaats rusten tot gebruik.

Citrusvinaigrette: Maak van het limoensap en suiker een stroopje door deze zachtjes te koken. Maak een vinaigrette van het citroensap met de olijfolie en klop dit tot een emulsie. Voeg het limoenstroopje naar smaak aan de vinaigrette toe. Breng verder op smaak met peper en zout.

Kaantjes van aardappel: Verwarm de frituur op 180°C. Schil de aardappel en snijd deze in brunoise van 3 mm en dep deze droog. Bak deze in 2 á 3 porties in de frituur goudbruin, gebruik een vergiet als mandje. Schep ze op keukenpapier en bestrooi met fleur del sel.

Presentatie: Verwarm de spinaziecappuccino en schuim deze op met de staafmixer, door deze schuin te houden op het oppervlakte van de vloeistof. Schenk deze in voorverwarmde amuseglaasjes en garneer met het achtergehouden ei. Leg in het midden van het bord de zalm en aan één zijde de witlofsalade en aan de andere zijde drie toefjes mayonaise met daarop blaadjes spinazie. Strooi de brunoise van aardappel over de zalm en druppel de vinaigrette met een theelepel naast de zalm op het bord. Plaats de cappuccino naast he bord.



## Zoete Spaanse ui gevuld met zwezerik en cantharellen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zwezerik	800	gr.
bloem		
geklaarde boter	100	gr.
volle melk	½	l
water	½	l
zout	1	el
pancetta	14	plakjes
grote zoete spaanse uien	14	
grote witte champignons	14	
gehakte sjalotjes	7	tl
gehakte knoflook	3,5	tl
gehakte tijm	3,5	tl
gehakte peterselie	3,5	tl
koksroom	2,8	dl
boter		
kalfsfond	2	potten
rode wijn	1,5	dl
rode port	1,5	dl
cantharellen	70	

Zwezerik: Spoel de zwezerik onder koud stromend water. Doe de zwezerik in een bak met half melk en half water gedurende een half uur. Kook vervolgens de zwezerik 10 minuten in gezouten water. Afkoelen in ijswater en pel ze en maak ze schoon. Leg ze tussen twee snijplanken met gewicht en laat ze afkoelen. Verwarm de oven voor op 160°C. Snijd de zwezerik in blokjes van 2 x 2 cm (3 per persoon) en kruid met peper en zout. Haal kort voor het serveren de blokjes door de bloem en bak ze in de geklaarde boter goudbruin. Gaar ze verder in de oven gedurende 4 minuten. 75°C of warmhoud kast. Pancetta: Zet de oven op 85°C en droog de plakjes pancetta in de oven op bakpapier doe regelmatig de ovendeur open om het vocht te laten ontsnappen. Zoete Spaanse uien: Verwarm de oven voor op 175°C. Was de uien en verwijder het eerste blaadje van de schil. Maak een snee in de voet van de uien en prik er 4 á 5 keer in met het puntje van een mesje. Kook de uien gedurende 15 minuten in gezouten water. Haal ze eruit met behulp van een schuimspaan en laat ze uitlekken. Leg de uien op een bakplaat en bak ze gedurende 1 uur en 15 minuten in de hete oven. Haal ze eruit en laat ze afkoelen. Snijd met een gekarteld mes het hoedje van de uien (bewaars voor later) portioneer de uien in gelijke vorm. Pel de buitenste schillen eraf tot gelijke grootte en verwijder het vruchtvlees met een lepel. Hak het vruchtvlees grof en houd het apart. Snijd eventueel een stukje van de voet, zodat de ui recht staat. Witte Champignons: Snijd de champignons in fijne brunoise van 3 x 3 mm. Smelt een klontje boter en fruit de fijngehakte sjalotjes en knoflook. Doe de champignons erbij, schep om. Voeg de uien-vruchtvlees, tijm en peterselie toe. Giet de room erbij en laat het mengsel zachtjes sudderen totdat het gebonden is. Breng het geheel op smaak met peper en zout, en vul de uien hiermee. Houd het geheel warm in de warmhoudkast. Saus: Zet boterblokjes in de vriezer. Laat de bruine fond, samen

met de wijn en de port inkoken tot 2,5 dl. Monteer de saus met de koude boter blokjes; laat de saus niet meer koken! Houd de saus warm in de warmhoud kast. Cantharellen: Borstel en was de cantharellen en verwijder het onderste stukje van de steel. Doe ze in de slacentrifuge en draai het overtollig vocht eruit. Bak ze kort in de boter en kruid ze met peper en zout. Presentatie: Verwarm de uien kort voor het serveren in een oven van 90°C. Leg de uien in het midden van de voorverwarmde borden. Leg de zwezerik op de vulling en daarop een plakje gedroogde pancetta plus het hoedje van de ui. Verdeel de cantharellen rondom de ui en lepel wat saus op de borden. Garneer met een takje tijm.

**Wildfond met zongedroogde tomatenvlecht**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
reeschenkels	2	kg
ree ragoutvlees	200	gr.
geklaarde boter	50	gr.
olijfolie	50	gr.
gesneden ui, prei	100	gr.
knolselderij	100	gr.
wortel	50	gr.
tomatenpuree	2	el
madeira	1	dl
water	3	l
laurierblaadjes	4	
jeneverbessen	4	
kruidnagels	2	
tijm	5	takjes
rozemarijn	1	takje
afsnijdsels van bospaddenstoelen		
knoflook, fijngehakt	1	teentje
zout		
bladerdeeg	6	plakjes
zongedroogde tomaten in olie	40	gr.
losgeklopt ei		

Wildfond: Kleur de reeschenkels en het ree ragoutvlees in geklaarde boter en olijfolie mooi bruin in een ruime pan, voeg het fijn gesneden bouquet toe (dus: ui, prei, selderij en wortel) en laat dit meekleuren. Voeg de tomatenpuree toe en bak deze kort op een laag vuur mee. Blus de pan af met madeira, giet het water erbij en voeg de kruiden, de paddenstoelen en knoflook toe. Breng het geheel tegen de kook aan in de snelkookpan schuim het af, doe de deksel op de pan en laat het 1 ½ uur zachtjes trekken, of zo lang mogelijk. Zeef de bouillon en kook deze in tot 2 liter, breng op smaak met peper en zout, zo nodig ontvetten. Zongedroogde tomatenvlecht: Snijd de zongedroogde tomaten in niet te kleine stukjes. Ontdooi de 6 plakjes bladerdeeg, snijd ze in reepjes van ± 1 cm breed. Pak drie reepjes tegelijk en druk het uiteinde vast. Maak een luchtige vlecht en voeg wat stukjes zongedroogde tomaat ertussen. Leg ze op bakpapier of bakmat. Bestrijk met losgeklopt ei. Bak ze in een voorverwarmde oven van 200°C ca. 8 minuten goudbruin. Presentatie: Schenk de wildbouillon in een voorverwarmd pasta klein pasta bord. Leg de tomatenvlecht over of naast de bouillon.



## Côte du Boeuf met Pont de Neuf, Zilveruitje en bearnaisesaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
cote du boeuf	2	kg
zonnebloemolie		
winterwortel	0,5	
prei	0,5	
knolselderij	250	gr.
uien	5	
tomaat	1	
tijm		
knoflook	0.5	bol
gerookt ontbijtspek	50	gr.
handpeer	0,5	
laurierblad	1	
rode port	2	dl
rode wijn	4	dl
jus de veau	5	dl
kalfsfond	1,5	pot
boter		
zilveruitjes	42	verse
rozemarijn	2	takjes
rode wijnjus	2	dl
witte wijn	4,5	dl
noilly prat	1,5	dl
dragon	1	takje
venkelknol	0,5	
sjalotten	2	
gastrique	2	dl
eidooiers	3	
geklaarde boter	5	el
fijngesneden dragon	1	el
frietaardappelen	7	grote
spitskool	1	
kerrie	1	mespunt

Haal het vlees uit de verpakking en laat op kamertemperatuur komen. Rode wijnjus: Snijd de groenten + onbittblokjes (zonder de tomaat en de peer) in grove stukken en zet deze samen met de kruiden aan in wat olie. Voeg vervolgens de in stukken gesneden tomaat en de peer toe. Blus het geheel met port en wijn. Kook in tot circa de helft. Voeg de jus de veau toe en laat circa 3 kwartier in de snelkookpan trekken (of zo lang mogelijk). Passeer door een fijne zeef en kook in op dikte en smaak. Gebruik de snelkookpan!!!! Zilveruitjes: Maak de uitjes schoon. Bind de kruiden en de knoflook samen met een touwtje. Zet de uitjes aan in wat olie.

Voeg de gebonden kruiden toe en blus met de port, wijn en rode wijnjus. Smoor de uitjes gaar in dit vocht en verwijder de kruiden. De uitjes worden geserveerd met aanhangend vocht bovenop het vlees. De jus kan eventueel apart worden geserveerd. Gastrique: Plet de knoflook en snijd de venkel en de sjalotten klein. Voeg alles bij elkaar en laat op laag vuur tegen de kook aan indampen tot 200 ml. Passeer door een zeef. Bearnaisesaus: Vermeng de dooiers met de gastrique, wat peper en zout naar smaak en de wijnazijn. Verwarm al kloppend in een bekken boven een pan warm water. Zodra de massa gaar is, niet verder verwarmen en de geklaarde boter druppelsgewijs door de saus roeren. Daarna afwerken met de dragon. Cote du Boeuf: Kerf de vetkant van het vlees in. Verwarm wat neutrale(zonnebloem) olie in een pan. Bak het vlees eerst op de vetkant. Voeg wat boter toe. Bak het vlees aan beiden kanten bruin. Breng het vlees in een op 160°C voorverwarmde oven op cuisson (58°C) en laat het daarna op een lauw warme plaats of oven van 50°C 20 minuten rusten, alvorens het vlees te portioneren. Verwijder tijdens portioneren eventueel het overtollige vet weg. Pont neuf aardappelen: Schil de aardappelen. Snij vervolgens in blokken van 2x2x7cm. Spoel goed in koud water. Kook ze bijna gaar in gezouten water. Laat afkoelen en frituur goudbruin op 170°C. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met zout. Maak van het afsnijdsel een puree. Koolrolletjes: Haal 7 grote bladeren van de kool. Snijd de nerf uit deze bladeren en blancheer deze. Koel terug in ijskoud water. Snijd de rest van de kool ragfijn. Verwarm de boter in een pan en zweet de kerrie hierin aan. Smoor de fijngesneden gaar (eventueel een beetje vocht toevoegen). Leg de geblancheerde bladeren op plasticfolie en leg hierop wat gegaarde fijngesneden kool. Maak er rolletjes van. Knoop de folie dicht en leg deze in de koeling. Omdat de boter nu hard wordt worden de rolletjes mooi stevig. Kort voor het uitserveren de koolrolletje opwarmen in de stoomoven met 100% stoom. De warme rolletjes portioneren en over de warme borden verdelen. Presentatie: Maak een mooi geheel naar eigen idee.

## Romige zoethoutrijstpudding met gepocheerde Williams peer en heldere karamelsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
williams peren	12	
witte wijn	1	l
water	2	l
vanillestokjes	2	
sap van 2 citroenen		
sap van 2 sinaasappelen		
citroenschillen	2	
sinaasappelschillen	2	
suiker	600	gr.
melk	1	dl
boter	100	gr.
bloem	100	gr.
eieren	4	
zout		snuf
poedersuiker		
condé rijst	300	gr.
zoethoutstokjes	24	
room	6	dl

Schil de peren als laatste, i.v.m. verkleuren. Peren: Schraap van het vanillemerg uit de stokjes. Doe alle ingrediënten (witte wijn, water, sap van citroen, sap van sinaasappelen, citroenschillen, sinaasappelschillen en suiker) in een pan en laat de siroop een half uur zachtjes koken. Schil de peren en boor het klokhuis eruit. Pocheer de peren in de pocheersiroop en laat ze erin afkoelen. Karamelsaus: Kook de suiker met enkele eetlepels water tot de suiker begint te kleuren. Let op niet roeren. Neem de pan van het vuur en voeg voorzichtig het resterende water toe. Zet de pan terug op het vuur en kook de saus even door. Roer de vanillemerg uit het stokje erdoor en laat de saus afkoelen. Rekje van soezenbeslag: Breng water, zout en boter aan de kook, voeg de gezeefde bloem toe en roer dit tot een glad beslag. Laat het beslag nog even doorgaren op een laag vuur, blijf roeren. Doe de massa in een ander pannetje er roer direct de eieren stuk voor stuk er door. Doe in een spuitzak en knip een klein puntje eraf. Spuit van het soezenbeslag met dunne lijnen op een siliconenmatje of op bakpapier. Bak ze af in een oven van 160°C. Laat de rekjes afkoelen en bestrooi ze met poedersuiker. Rijstpudding: Kook de rijst in de melk met de gekneusde zoethout stokjes gaar. Verwijder de zoethoutstokjes. Roer de suiker door de rijst en laat de rijst afkoelen. Klop de room lobbige en spatel 1/3 deel voorzichtig door de rijstpudding. Herhaal dit nog 2x tot alle room is verwerkt. Presentatie: Verdeel de pudding over de borden. Giet de karamelsaus rond de pudding. Snijd het bovenste stukje van de peren. Zet de onderste perenhelft midden op de rijstpudding. Leg het soezenrekje op de perenhelft en leg het bovenste deel van de peer op het soezenrekje.