

# 2016 juni

Kookclub Barendrecht · Zomer

---

**AMUSE** Amuse van kreeft

---

## Amuse van kreeft

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
water	6	liter
selderstengels	3	
ui	1	
wortel	0.5	
prei alleen het wit	0.5	
citroen	0.5	
teentje knoflook	1	
takje tijm	1	
cayennepeper	1	mespunt
zout	1	mespunt
peper gekneusde korrels	10	
kreeften voor 600 gr kreeftenvlees	4	
rookmot	20	gr.
mascarpone	300	gr.
zout en peper		snufje
bieslook	30	gr.
rode cress	1	bakje

Maak een Court Bouillon: Neem een grote diepe pan en vul deze met koud water. Snijd de groenten in grote stukken en de citroen in partjes. Voeg alle ingrediënten van de courtbouillon aan het water toe en breng dit aan de kook. Laat de bouillon 15 minuten zachtjes trekken. Zeef de bouillon en doe de bouillon in dezelfde pan. Kook de kreeft per stuk in de kokende Court bouillon gedurende 5 ½ minuut en koel deze direct terug in ijswater. Haal het vlees uit de staart en de scharen. Verwijder het kraakbeen uit de scharen. Doe rookmot in aluminiumfolie en vouw deze 1 keer dubbel. Leg de rookmot in de rookoven op de bodem en verwarm de rookpan licht. Leg het kreeftenvlees op het rooster in de rookpan en rook dit voor 3 minuten licht. Laat de kreeft afkoelen en hak dit fijn. Ondertussen kan de mascarpone glad geroerd worden en de gehakte bieslook worden toegevoegd. Breng op smaak met zout en peper. Laat de kreeft afkoelen en hak het vlees om het daarna bij het Mascarpone-mengsel te voegen. Presentatie: Gebruik een klein amuse bordje 10 x 10 cm. Goed gekoeld. Druk de kreeftentartaar in een stekertje Ø 5 cm. Garneer met de overgebleven kreeftstukjes en rode cress.



## Gelakte gerookte paling met mini-prei en sinaasappelgelei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gerookte paling paling	400	gr.
bruine suiker	25	gr.
azijn	100	gr.
sinaasappelsap	500	gr.
wortel in fijne brunoise	0.5	
fijngesneden ui	0.5	
gevogelte glace	100	gr.
1 prei		wit van
3 preien		groen van
boter	50	gr.
bakpoeder	1	tl
snoek	150	gr.
eiwit	45	gr.
room	75	gr.
peterselie	15	gr.
zout		
peper		
sinaasappelen	4	
agar agar	2	gr.
kervel		
mini gesneden prei gestoomd	14	

Glans voor de paling: Smelt de suiker tot een karamel, déglaceer met de azijn en sinaasappelsap. Stoof de brunoise van ui en wortel in boter, voeg de karamel toe, laat inkoken tot een stroperige geheel en voeg dan de gevogelte glace toe. Zeven en bewaren. Puree van prei: Snijd de witte en groene prei fijn, kook dit in met bakpoeder kokend water tot de prei gaar is. Kookvocht bewaren. Koel kort in ijswater. Zeven en laat goed uitlekken. Pureer in de mixer en voeg de boter toe, breng op smaak met peper en zout. Dit moet een egale smeùige massa worden. Farce: Doe de vis in een mixer, pureer met het eiwit en room, wrijf door een fijne zeef. Roer de peterseliepuree erdoor en breng op smaak met peper en zout. Doe dit in een spuitzak en bewaar in de koeling tot gebruik. Peterselie puree: Neem de alleen blaadjes van de peterselie en blancheer deze in het kookwater van de prei, koel ze dan in ijswater. Droog de blaadjes lichtjes en pureer met een staafmixer. Sinaasappel Gel: Pers de sinaasappelen en zeef ze houd 200 gr sinaasappelsap over. Meng dit met de agar agar en verwarm langzaam op laag vuur tot aan de kook. Laat afkoelen in een spuitzak in de koeling of vriezer. Pluk mooie blaadjes kervel. Stoom de mini-prei beetgaar ( $\pm 20$  minuten) en snijd schuine mooie stukjes. Afwerking: Snijd de paling in stukken van  $\pm 8$  cm. Leg plasticfolie neer en plaats hierop de rookte paling, spuit er de groene farce op en leg daarop weer een stuk gerookte paling. Wikkel in de folie en knop de uiteinden dicht als een snoepje. Maak op deze manier 14 pakketjes. Stoom in de oven op  $85^{\circ}\text{C}$  - 6 minuten. Leg na het verwijderen van plastic de paling op keukenrol. Bestrijk met de karamel voor een mooie glans. PRESENTATIE: Leg een stuk gerookte paling op het bord, maak twee lijnen van de prei-puree met behulp van

een lepel of spuitzak. Zet stippen van de sinaasappelgelei en de karamel op het bord. Voeg gestoofde mini prei stukjes erbij. Decoreer met kervelblaadjes.

## Kaassouffle

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eierdooiers	135	g
dijonmosterd	3	volle theelepel
cayennepeper		flinke snuf
nootmuskaat		
zout		
tarwebloem	45	gr.
melk	5.7	dl
gruyère geraspt	270	gr.
zachte boter, om te bestrijken		
paneermeel		
eiwit	270	g
citroensap		enkele druppels
handjes rucola	2	
krulpeterselie		Wat takjes
kervel		Wat takjes

Voor het mengen van eiwit en kaasmengsel afstemmen met de brigade; de soufflé dient na de oventijd direct geserveerd te worden. Doe voor de kaassaus de eierdooiers in een kom en voeg de mosterd, cayennepeper, nootmuskaat en zout toe. Klop dit tot een lichtgekleurde, dikke massa en klop er dan de bloem door. Breng de melk in een pan aan de kook en schenk deze in een dun stroompje bij het eimengsel; klop de hele tijd flink. Schenk het mengsel in een schone pan op matig vuur en klop voortdurend; schraap langs de zijkant en over de bodem van de pan om aanbranden te voorkomen. Neem de pan van het vuur zodra de saus dik begint te worden en er een paar luchtbellens aan het oppervlak verschijnen. Meng de geraspte kaas erdoor en breng de saus naar wens op smaak. Hij mag best goed gekruid zijn, want er worden nog eiwitten aan toegevoegd. Dek het oppervlak van de saus af met plasticfolie en zet hem minstens 45 minuten in de koelkast. Verwarm de oven voor op 200 °C. Vet 14 ramaquins (de kleinste) in met de boter; doe dit met opwaartse bewegingen, van de bodem naar de bovenkant toe. Controleer of de gehele binnenkant van elk vormpje met boter is bedekt en voeg dan een volle eetlepel paneermeel toe. Draai elke vormpje rond zodat de binnenkant gelijkmatig met paneermeel wordt bedekt. Overtollig paneer verwijderen. Klop de eiwitten in een schone glazen of metalen kom stijf met een snufje zout en het citroensap. Klop de koude kaassaus glad. Meng eerst de helft van de eiwitten gelijkmatig door de kaassaus en schep dan de rest erdoorheen. Verdeel het mengsel over de ramaquins en klop met de bodem van elk vormpje op het werkvlak om luchtbellens te verwijderen. Controleer de zijkant van de ramaquins op druppels en verwijder deze, want anders verbranden ze. Om de soufflés te helpen rijzen strijk je met je duim rond de bovenrand van elke rammeien, zodat er een geultje ontstaat. Zet de ramaquins direct in de oven en verlaag de temperatuur naar 170 °C. Bak de soufflés 15-20 minuten of tot ze met twee derde in omvang zijn toegenomen en een beetje wiebelen als je ze schudt. Serveer ze meteen.



## Komkommersoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groene courgette	2	
tenen knoflook	2	
vers helder tomatenvocht van 1 tomaat		scheutje
suiker		snufje
zeezout		snufje
togarashi		snufje
citroensap		kneepje
olijfolie	2	el
komkommer	1	
verse okra's (grote en lange)	7	
takjes dragon	7	
2 bio-limoen		geraspte schil en sap van
cantaloup meloen	0.5	
1 citroen		sap van
1 vanillestokje		merg van
honing	2	thl
verse gember		mespuntje
ayran	1.5	dl
proes puma	10	gr.
komkommers	5	
groene tabasco	20	druppels
groene tomaat	3	
citroengras	1.5	stengel
groene mizuna	375	gr.
sugar snaps	150	gr.
knoflook	1	teen
dille	1	bosje
dijonmosterd	1	tl
2 citroen		sap van
balsamicoazijn		scheutje
guargom om te binden		
borage cress		

Een koude soep voor op warme dagen, werkt zeer verfrissend. TIP: Begin met de courgette deze moet zolang mogelijk marinieren. Doe dan de komkommer-Okra en de meloen, ook deze moet marinieren. Dan de yoghurtschuim en als laatste de komkommersoep. Snijd de knoflook in zeer dunne plakjes en maak snijd deze super fijn. Snijd de tomaat in vieren, doe in een fijne zeef en druk het vocht eruit. Was de courgette en snijd hem bij (begin en eind stukje eraf) tot hij 10 cm lang is. Snijd hem op de snijmachine (stand 3) in plakjes van 0,3 mm dik, (2 per persoon). Meng de courgetteplakjes met alle ingrediënten (suiker, zout, togarashi, citroensap,

vocht van tomaat en knoflook) doe alles in een vacuümzak en laat de courgette volledig gevacumeerd 3-4 uur marinieren. Was de komkommers en snijd hem bij (begin en eind stukje eraf) tot hij 10-12 cm lang is. Snijd hem op de snijmachine (stand 3) in plakjes van 0,3mm dik, 2 per persoon. Was de okra's, verwijder de steelaanzet en halveer de okra's in de lengte. Haal de dragonblaadjes van de takjes, was ze, dep ze droog en snijd ze grof. Doe alle ingrediënten in een vacuümzak en laat de komkommer en okra volledig gevacumeerd 2 uur koud marinieren. Halveer de meloen, verwijder de pitten en snijd de helften in dikke parten, stand 24 op de snijmachine. Snijd het resterende vruchtvlees in brunoise van  $\pm 2 \times 2$  cm. Totaal  $3 \times 14 = 70$  stukjes. Meng de meloen met de overige ingrediënten, leg ze in een enkele laag in een vacumeer zak en laat de meloen volledig gevacumeerd 2 uur marinieren. Meng de Ayran met het zeezout, citroensap en de basic textur, doe alles in een kide van  $\frac{1}{2}$  liter + 1 gaspatroon, schud goed door. Zet het geheel koud weg. Schil de komkommer en snijd hem in grove stukken. Ontsap in sapcentrifuge alle ingrediënten, behalve de guargom. Zeef het sap door een stuk nat gemaakt kaasdoek. Breng deze komkommersoep op smaak tot hij pittig-zuur is en bind hem licht met de guargom. Presentatie: Zeezout, blaadjes bloedzuring. Haal de plakjes komkommer en courgette uit de marinade en laat uitlekken. Bestrooi ze eventueel met wat zeezout en rol ze tot een buisje. Vul de buisjes met yoghurtschuim. (voorzichtig) Verdeel alle ingrediënten over een diep bord. Giet de komkommersoep eromheen en garneer met borage cress.



## Gebakken kalfslende met doperwtencrème en abrikoos

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfslende	1700	gr.
diepvries erwtjes	500	gr.
room	100	gr.
kippenbouillon	50	gr.
ui	1	
knoflook	1	teentje
olijfolie	1	scheutje
zout		
gedroogde abrikozen	16	st
verse koriander	0.25	bos
kalfsfond	75	gr.
gepureerde aardappel	350	gr.
eiwit	180	gr.
bloem	150	gr.
eieren	3	
gehakte peterselie	1.5	el
gepureerde knoflook	1.5	tl
1 spitskool	700	gr.
boter	100	gr.
serrano ham	25	gr.
affila cress	1	bakje

**Kalfslende:** Bak de kalfslende met een klontje geklaarde boter in de olijfolie bruin. Laat het circa 5 minuten op 150 °C doorgaren in de oven om het vervolgens op een warme plek in de aluminiumfolie te laten rusten. Kerntemperatuur 56° C. Het vlees met met de hand snijden, niet te dik. 3 à 4 mm. **Erwtencrème:** Snipper voor de crème van erwtjes de ui samen met de knoflook en zet deze wat aan in wat olijfolie. Voeg de ontdoide erwtjes toe samen met de room en de kippenfond en houd dit 15 minuten onder de kook. Pureer deze massa in de blender tot een gladde puree en passeer het door een fijne zeef. Op smaak maken met zout. **Emulsie tiède:** Meng de kalfsfond met de olijfolie in een verhouding 1 op 4 (een deel fond op vier delen olijfolie). Wel de abrikozen en snijd ze in kleine stukjes. Snijd vervolgens de koriander in chiffonnade (sliertjes). Voeg beide toe aan de olijfolie emulsie. Breng op smaak met peper en zout. Pas op met de peper. verwarm de emulsie in de oven, zorg dat de emulsie niet te warm wordt (max. 65 graden). **Aardappelpoffertjes:** Meng voor de poffertjes de aardappelpuree, bloem, eiwit, ei, gehakte peterselie en de gepureerde knoflook tot een gladde massa. Breng deze op smaak met peper en zout. Vul een siliconen vorm met de kleinste bolletjes m.b.v. een spuitzak. Warm direct voor het opdienen gedurende 20 minuten op in een oven van 150 graden. **Spitskool:** Snijd de spitskool in chiffonnade (reepjes) en braiseer deze in de olijfolie met een klontje boter. Laat de kool niet bruin worden! Breng op smaak met peper en zout. **Serranoham snippers:** Droog de Serrano ham gedurende 15 minuten in een heteluchtoven bij 60/70 graden en snijd de ham daarna zéér fijn. **Presentatie:** Opmaak naar

eigen inzicht. Serveer de emulsie tiède (lauwwarm). Garneer af met Affila-Cress van Koppert Cress.

**DESSERT** Citroen taart met mandarijnen sorbet

---

## Citroen taart met mandarijnen sorbet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter op kamertemperatuur	180	gr.
suiker	140	gr.
amandelpoeder	50	gr.
eieren (grote)	1.5	
zout		snufje
bloem	90	gr.
cakemeel	270	gr.
verse citroensap	112	
1 citroen		zeste van
boter in blokjes	85	gr.
grote eieren	2	
grote eidooiers	2	
water	100	gr.
sinaasappels	3	
rode grapefruits	3	
citroen	1	
glucose	30	gr.
dextrose	15	gr.
sorbet stabilisator	2	gr.
mandarijnen puree	500	gr.
agar-agar	1.5	gr.
boter	60	gr.
gehakte noten	2	el
limoenpress		

Verwarm de oven voor op 160°C. Meng suiker met amandelpoeder, zout en bloem, voeg boter en eieren toe. in de mixer met het platte blad. Voeg de cakemeel toe en mix tot een geheel. Rol het deeg tot een dunne plak en verpak in plastic folie, laat 1 uur rusten in de koeling. Beboter en bestrooi met bloem de ringen van 8 cm Ø en 2 cm hoog. Zet deze op een bakmat of een bakplaat. Rol het deeg dun uit en steek of snijd een cirkel van ongeveer 12 cm Ø, maak deze groot genoeg. Bekleed daarmee de taartvormpjes. Laat 20 minuten rusten. Leg bakpapier met bakerwten in de taartvormpjes. Bak de taartjes in de oven, ongeveer 20 minuten of tot goudbruin. Laat de ring er nog omheen. Zorg dat de taartjes klaarstaan voordat men aan de citroenvulling gaat beginnen. Verwarm de oven voor op 150°C. Verwarm de citroensap, zeste, suiker en boter. Klop eieren en eidooiers luchtig. Voeg een beetje warm sap kloppend aan de eieren toe, meng dit mengsel aan het resterende sap. Verwarm langzaam al roerend totdat het gaat binden. Zeef en vul direct de taartvormpjes ermee. Bak ongeveer 5 minuten in de oven. Breng het water met de suiker aan de kook en laat max. 3 minuten koken. Laat daarna afkoelen. Schil het fruit en snijd de segmenten eruit. Zorg dat alle segmenten er mooi uitzien. Maak eventueel van de citroensegmentjes kleinere stukjes. Meng met siroop en laat staan tot gebruik. Meng stabilisator met de suiker. Breng alle ingrediënten, behalve de

puree, aan de kook. Laat afkoelen en voeg dan pas de mandarijnenpuree toe. Draai er sorbet van in de ijsmachine. Breng puree, suiker en agar-agar kort aan de kook. Laat afkoelen. Meng kort alle ingrediënten met een vork. Spreid dit uit op een bakmat en bak in een oven goudbruin op 160°C. Presentatie: Smeer saus op het bord. Plaats een taartje midden op het bord en leg deze vol citrussegmenten op. Strooi een hoopje crumble op het bord en plaats daarop een sorbet quenelle. Garneer met micro limoncress.