

2017 januari

Kookclub Barendrecht · Winter

Gebakken Gnocchi met tomatencompote

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote bloemige aardappelen bv. doré	6	
bloem gezeefd	250	gr.
parmezaan, vers geraspt	250	gr.
eieren	2	
dooiers	4	
bieslook fijngesneden	6	el
zout		
grote pruimtomaten	10	
tijm		takjes
rozemarijn		takjes
olijfolie	8	el
ui fijngesneden	1	
knoflooktenen, gepeld en geplet	4	
peper en zout		
balsamico	1	el
knoflookteen	0,5	
bloem	60	gr.
boter		
parmezaan, geschaafd	50	gr.
rucola		

Verwarm de oven voor op 200°C, hete lucht 175°C. Was de aardappelen en stoom ze gaar. Laat afkoelen en pel ze. Druk de aardappelen door de pureeknijper. Voeg de bloem, Parmezaan, ei eidooiers en bieslook toe. Meng alles met een handmixer, voeg eventueel zout naar smaak toe. Leg een groot stuk vel folie op het werkvlak. Schep langs de voorste rand een 15-20 cm. lange reep gnocchimengsel en laat aan beide zijden een stuk vrij. Rol het mengsel stevig in de folie en draai de uiteinden van de folie en knop dicht. Maak nog enkele rollen. Breng een grote pan water aan de kook en kook de rollen 10 minuten. Daarna afkoelen in ijswater. Ontvel de tomaten en hak het vruchtvlees grof. Bind takjes kruiden met een stukje keukengaren samen. Verwarm olijfolie en voeg de ui, knoflook, de kruiden en een snuffje zout, smoor dit in ongeveer 10 minuten in een gesloten pan totdat de ui glazig is. Doe de gehakt tomaten erbij. Laat ze 20 minuten zachtjes sudderen, roer af en toe tot de massa ingekookt en dik is. Verwijder de knoflook. Breng op smaak met peper en zout. Zet in warmhoudkast. Blancheer de knoflook, daarna kneuzen. Maak een vinaigrette met alle ingrediënten. Laat afgedekt staan tot gebruik. Verwijder de kruiden takjes. Wikkel de gnocchi uit de folie en snijd in schijfjes van 2 cm. Haal door de bloem. Bak rondom in boter goudbruin. Laat op keukenpapier uitlekken. Leg gnocchi-schijfjes op een bordje, schep de tomatencompote ernaast en haal de rucola door de vinaigrette en leg deze erbij. Garneer met geschaafde Parmezaan.

Op de huid gebakken schelvis met mosselen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
uien	200	gr.
mosselen (40/50)	1½	kg
droge witte wijn	1	fles
platte peterselie	3	el
tapiocameel	20	gr.
saffraan draadjes	10	
bosuitjes	2	
optioneel beetje room		
charentais meloen	1/3	
komkommer	1/3	
borage cress	1	bakje
olijfolie		
schelvisfilet, dik met vel	800	gr.
grof zeezout		
rode grapefruit, sap van	2	el

Snipper de uien en hak de peterselie grof. Spoel de mosselen in een bak met koud stromend water. Werk snel. Controleer ze door ze tussen duim en wijsvinger te wringen om eventuele zandmosselen eruit te halen en gooi die en kapotte exemplaren gelijk weg. Leg mosselen die dan nog open staan even terzijde. Zij sluiten wellicht na een ferme tik met de bolle kant van een lepel. Zo niet, gooi ze weg. Trek er, waar nodig, de baarden af en doe de gecontroleerde mosselen in een pan. Doe er de ui en de peterselie bij en giet er flink glas wijn over. Leg het deksel op de pan en stoom op een hoog vuur tot alle schelpen net open zijn. Niet langer, ze worden anders taai. Schud ze daarbij een keer om. Haal ze uit het kooknat en gooi de nog gesloten exemplaren weg. Zeef het mosselnat door een passeerdoek. Zet de mosselen koel weg. Breng het mosselnat met de rest van de wijn aan de kook. Kook het vocht in tot 6 dl en zet 1 dl van dit vocht, bestemd voor de garnering, apart. Breng de 5 dl mosselvocht weer aan de kook, los de tapioca op in een beetje koud water, voeg al roerend de tapioca toe laat gedurende 10 minuten doorkoken tot de gewenste dikte bereikt is. Week de saffraan in een beetje vocht. Voeg de saffraan toe. Snijd de bosuitjes in dunne ringetjes en doe die erbij. Voeg eventueel een scheutje room naar smaak toe. Zet de tapioca warm weg. Draai met behulp van een parelboortje van Ø 1 cm, mooie bolletjes uit het meloenvlees en uit de ongeschilde komkommer. Blancheer de komkommerparels even tot beetgaar en giet af. Snijd de bosuitjes in dunne ringetjes. Snijd de blaadjes van het bakje borage cress klein. Doe beide bij de meloen- en komkommerparels, vermeng het met het bewaarde mossel/wijnvocht en met een scheutje olijfolie. Portioneer de vis in gelijke moten. Bak de vis rustig op de huid aan in olijfolie en een klontje boter. Bestrooi de vis met wat zeezout en keer de moot op het laatste moment heel even om, zodat de andere kant warmte krijgt. Pers de grapefruit uit. Stoom de mosselen warm, door een bodempje water in een grote pan aan de kook te brengen, dan de mosselen toe te voegen en kort te verwarmen. Schep wat mosseltapioca op de bodem van warme middelgrote borden. Leg 6 mosselen in een halve schelp langs de buitenzijde van de mosseltapioca. Plaats de schelvis met de huid naar boven in het midden van het gerechtje. Voeg vlak voor het uitserveren 2 flinke el grapefruitsap toe aan het meloen/

komkommengensel en verwarm het mengsel in slechts enkele seconden in een hete koekenpan. Verdeel het direct daarna over de vis.

Pastinaakcreme en croutons met eend

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren- bio + 2 extra voor reserve	14	
pastinaken	1	kg
pastinaak	4	
kleine ui	4	
room	2	dl
plakjes brood	21	
eendenborst	1	
gesiers gekonfijt	350	gr.
rode ui	1	
olie		
kervel		

Leg de eieren in het sous vide apparaat op 63 graden voor 70 minuten. Mag langer, maar niet korter. Koel ze af en pel ze. Het eiwit is nog zacht en moet voorzichtig van de eierdooier gescheiden worden. Dit gaat gemakkelijker onder een heel dun straaltje water. Bestrijk de dooiers met de olie, dek ze af en zet apart. Schil de pastinaken. Snijd op de snijmachine, stand 1, 10 plakjes en snijd hieruit rechthoekjes van 1cm bij 5 tot 8 cm. Frituur deze op 160°C ca. 2 -2,5 minuten. Laat op keukenpapier. (niet zouten) Snijd op stand 5, 10 plakjes en snijd hieruit rechthoekjes van 1 cm bij 6 cm. Doe deze met een scheutje olijfolie en peper en zout in een vacumeerzak. Laat deze bij de eieren ca. 1 uur iets garen. Snijd daarna in mooie driehoekjes. Snijd de rest van de pastinaken in stukken. Snipper de uit. Sauteer de ui en pastinaak in ca. 50 gram roomboter en voeg room, melk en wat zout toe. Kook ongeveer 20 minuten. Giet overtollig vocht af - bewaar dit om eventueel de creme te verdunnen. Pureer in de magimix en breng eventueel op smaak met peper en zout. Bewaar in een spuitzak in de warmtekast. Snijd het vel van de eendenborst(en) kruislings in tot het vlees. Smeer de borst in met olie. Leg bakpapier op het rooster van de rookpan. Zie extra algemene info over roken in rookpan. Leg de eendenborst op de vel kant op het papier en rook de borst 10 minuten. Haal uit pan en laat afkoelen. Bak de borst kort, eerst op de vel kant, keer daarna om. Leg in de oven van 95 ° C tot een kern temperatuur van 53°C. Laat het vlees voldoende rusten. Verwijder het vel. Snijd het in vierkantjes en bak dit verder uit tot "kaantjes". Snijd de eendenborst in reepjes. Snijd de gesiers in reepjes. Snijd de rode ui in dunne halve maantjes. Bak deze eventueel in een beetje eendenvet. Verwarm de oven voor op 190°C. Verwijder de korst van het brood en rol met een deegroller tot 2 mm dikte. Steek rondjes van 9 cm. doorsnede. Bak deze tussen twee bakmatten goudbruin in de oven, ongeveer 10 minuten. Snijd de rondjes door de midden. 1,5 rondje per persoon. Restant in zeer kleine blokjes snijden en deze 5 minuten krokant bakken in een beetje eendenvet van de gesiers en zouten. De croutons laten uitlekken op bakpapier. Besmeer de halve broodronpjes met zachte boter en beleg alleen aan de ronde buitenzijde met gesiers, ui, driehoekjes van pastinaak en eendenborststreepjes. Garneer met groene blaadjes van kervel. Schep pastinakencrème in een diep bord en plaats een eidooier in het midden van de crème. Bestrooi de dooier met "Fleur de Sel" en één tour van de pepermolen. Leg de pastinakenchips naast de dooier. Leg op de rand van bord drie halve belegde broodronpjes.

Peterseliebouillon met paddenstoelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
runder schenkels	1,5	kg
uien	3	
winterwortel	1	
kleine prei	1	
knolselderij	0,5	
laurierblaadjes	4	
peperkorrels	14	
platte peterselie	30	gr.
paddenstoelen melange, schoongemaakt	600	gr.
olijfolie	4	el

Spoel de schenkels onder koud stromend water. Doe ze in de snelkookpan en schenker 4 liter koud water bij. Breng aan de bouillon langzaam aan de kook en schuim regelmatig af. Was de groenten en snijd deze zo klein mogelijk. Voeg deze toe samen met het laurierblad, peperkorrels. Pluk de blaadjes van de peterselie, dek af en zet in de koeling. Roer de peterseliestelen door de bouillon. Sluit de pan en breng onder druk laat een uur koken. Zeef de soep. Pluk het vlees van de runderschenkels en snijd het in kleine stukjes. Voeg weer toe aan de bouillon. Snijd de paddenstoelen in reepjes. Verhit de olie en bak de paddenstoelen in 8 à 10 minuten goudbruin en gaar. Breng op smaak met peper en zout. Hak de peterselieblaadjes fijn en verdeel over de soepkommen of borden. Verdeel de warme paddenstoelen ook. Schenk de hete bouillon erop en serveer direct uit.

HOOFDGERECHT Sukadelappen met een kroket van rode biet, aardappel en knolselderij

Sukadelappen met een kroket van rode biet, aardappel en knolselderij

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
runder sukade van ca. 2.5 kg.		
prei, fijngesneden	1	
winterwortel, fijngesneden	1	
stengels bleekselderij	4	
uien	4	
bol knoflook	½	
gerookte spek	200	gr.
tomatenpuree	2	el
rode wijn	6	dl
laurierblaadjes	3	
tijm	4	takje
rozemarijn	4	takje
runderfond	1	literpak
peper en zout		
bieten gekookt	6	
aardappelen vastkokend	6	
knolselderij	1	
paneermeel		
panko		

Was en snijd het navolgende klein; prei, winterwortel, bleekselderij, uien en de knoflook. Snijd de gerookte spek klein. Snijd de sukade in de lengte doormidden en bak ze rondom mooi bruin in de snelkookpan. Haal het vlees uit de pan. Bak in dezelfde pan de prei, wortel, bleekselderij, ui, knoflook en spek. Voeg de tomatenpuree toe, bak deze even mee en blus af met de rode wijn. Voeg laurierblaadjes, tijm, rozemarijn en bouillon toe. Leg het vlees weer in de pan erbij. Sluit de pan en breng onder druk. Laat 40 minuten garen. Haal het vlees uit de pan en laat iets afkoelen. Zeef het kookvocht en laat dit inkoken tot gewenste smaak. Breng op smaak met peper en zout. Leg huishoudfolie op het aanrecht en leg daar de nog warme sukade op. Rol de folie strak om de sukade zodat er een rol ontstaat. Maak zo ook de tweede rol. Leg de rollen in de koeling/vriezer en laat ze koud worden. Snijd er mooie medaillons van en leg ze op bakpapier in een oven van 190°C tot ze heet zijn. LET OP: Snijd alle plakken op snijmachine, stand 6 en maak alle rondjes even groot van de biet, rauwe aardappel en knolselderij. Gebruik hiervoor een uitsteker met doorsnede 3 cm. Haal indien nodig de buitenste laag van de biet en snijd in dunne plakken, steek dan mooie rondjes. Was de aardappelen, snijd en stoom dan gaar. Steek rondjes. Maak de knolselderij schoon, snijd en steek rondjes. Kook in zeer weinig water gaar met een beetje zout. Breng de rondjes op smaak met peper en zout. Maak kroketjes door dunne en kleine uitgestoken rondjes biet, aardappel en knolselderij te stapelen. Zorg dat ieder kroketje 5 rondjes van ieder heeft. Zet vast met twee prikkers. Paneer door ze te wentelen door de bloem, eiwit, paneermeel en panko. Bak ze goudbruin in de frituur van 180° C. Verwijder de prikkers. Halveer het kroketje in de lengte en leg een halve, met de open kant naar boven op een medaillon. Schep er jus omheen en serveer er de gebakken paddestoelen en lente-ui bij. Indien GEEN kroket: Plaats in een halve maancirkel de garnituren

van knolselderijpuree, bieten- en aardappelrondjes, paddenstoelen en lente ui. Plaats het sukade-medailon midden op het bord en wat jus op de helft van het vlees.

Crèmeux van Chocolade

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
melk	2,5	dl
slagroom	2,5	dl
eidooiers	5	
suiker	50	gr.
pure chocolade (callets callebaut nr 811)	250	gr.
eiwitten	3	
room	0,6	dl
witte chocolade (callets callebaut nr w2)	75	gr.
boter	15	gr.
gelatine = 4 blaadjes	8	gr.
water	0,6	dl
espresso koffie	2	dl
rietsuiker	150	gr.
bloem	75	gr.
hazelnoten poeder	75	gr.

Zorg dat de eieren op kamertemperatuur zijn. Bij het scheiden van de eieren houd de eiwitten apart voor de merengue. Klop de eidooiers met de suiker licht, luchtig en romig. Breng melk en room aan de kook. Maak een crème, door een beetje warme melk-room bij de eidooiers te kloppen, dan langzaam de rest samen voegen. Terug in pan en al goed roerend te verwarmen tot maximaal 80°C. Giet dit over de chocolade en roer goed door tot een mooie homogene massa. Zet minimaal 1 uur in de koeling. Klop de eiwitten, zodra deze ondoorzichtig worden, de suiker langzaam toevoegen en kloppen tot een zeer compacte massa. Lang en goed kloppen. Doe in een spuitzak en bewaar in de koeling. En spuit kleine bolletjes op de koekjes. Breng de melk, room en suiker tegen de kook aan en los de suiker op. Meng met de zachte boter en giet dit nog warme mengsel over de witte chocolade. Doe dit van het vuur. Meng tot een homogene massa. Laat rustig afkoelen, roer door en zet in de koeling. Week de gelatine in koud water. Breng de suiker met het water aan de kook en voeg de gelatine en de koffie toe. Smeer een plateau dun in met arachide olie. Giet het mengsel op het plateau en laat in de koeling opstijven. Steek 10 kleine rondjes per persoon, doorsnede 2 cm uit. Verwarm de oven op 180°C. Meng de boter en rietsuiker in de keukenmachine met het blad. Voeg bloem en hazelnotenpoeder toe. Rol dun uit op bakmat. Leg desnoods een stuk bakpapier erop om alleen het uitrollen te vergemakkelijken. Bak in ca. 15 minuten goudbruin. Steek 3 rondjes per persoon uit met een uitsteker doorsnede 2,5 á 3 cm. Hetgeen er over blijft, verkrumelen tot een crumble. Maak een streep van witte chocolade op het bord met behulp van een lepel, waarbij men een dot crème neerzet en deze met de onderkant/bolle kant van de lepel wegtrekt. Maak van de crèmeux 2 mooie quenellen of bolletjes met behulp van een ijslepel per persoon en leg deze op het bord. Zet per bord 3 koekje erop en leg geleirondjes ertussen. Doe een beetje crumble op de bollen crèmeux strooien.