

2017 februari

Kookclub Barendrecht · Winter

AMUSE Amuse van eierdooier met spinazie

Amuse van eierdooier met spinazie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kersttomaten	4	
zeezout		snufje
suiker		snufje
olijfolie		
biologische kleine eieren (s/m) (= 14 + 2 reserve)	16	
plantaardige olie		
jonge spinazie	0.5	kg
fijn gesnipperde ui	2	el
pijnboompitten	4	el
gemalen foelie		snuf
zachte boter	1	el
geraspte parmezaanse kaas	2	el
plakjes truffel-carpaccio	14	

Verwarm de oven op 70 graden. Snijd de tomaten overdwers in zeer dunne plakjes. Leg ze naast elkaar op met olijfolie bestreken bakpapier of een siliconen bakmat. Bestrijk ze aan de bovenzijde ook met olijfolie en bestrooi ze met een beetje zeezout en suiker. Droog ze ca. 2 uur in de oven, tot ze net zo knapperig zijn als chips. Verwarm het water in de Sous-Vide pan tot 64° C. leg de eieren erin en gaar ze in 70 minuten. Komen de eieren uit de koelkast? Gaar ze dan langer ± 80 à 90 minuten. Koel ze af en pel ze onder zacht stromend koud water. Let op! Het eiwit is nog zacht en moet voorzichtig van de eierdooier gescheiden worden. Bestrijk de dooiers met de olie en leg ze op de amuselepels. Was de spinazie en dep het droog. Houd 16 kleine spinazieblaadjes apart (blancheer deze later). Verhit de plantaardige olie in een grote koekenpan. Bak de ui en pijnboompitten tot de ui glazig is. Voeg de spinazie toe en bak deze mee. Breng op smaak met zeezout en foelie. Haal het spinaziemengsel uit de pan. Druk het vocht uit de spinazie en kook de vloeistof sterk in. Voeg de spinazie en slagroom toe en kook wederom in. Haal de spinazie uit de pan en spreid het uit op een bord of bakplaat, voeg het resterend kookvocht toe en zet hem in de koelkast. Pureer de afgekoelde spinazie met de boter en Parmezaanse kaas zeer fijn in een blender. Breng de spinaziecrème op smaak, doe hem in een knijpfles en zet in de koelkast. Blancheer de apart gezette spinazieblaadjes. Leg de eierdooier op een schaal, gaarneer met de spinaziecrème, blaadjes spinazie, truffel carpaccio, tomatenchips en een beetje zeezout.

Gestoomde forel met grapefruit

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
forelfilets	7	
grapefruits (roze)	2	
picudo olijfolie (valderrama)	60	gr.
grote venkel	1	
ingekookt sap van 4 sinaasappels		
boter	40	gram
kippenfond (pot)	1.5	dl
crème fraîche	1	dl
pernod	1	flinke scheut
arrowoot		ev.
hazelnooten	40	gr.
radijsjes	10	
daikon cress (koppert cress)		
sakura cress (koppert cress)		
zwart vulkanisch zout		
valderrama picudo olijfolie		

Verwijder zorgvuldig de graatjes uit de forelfilets met een pincet en haal hem van het vel. Snijd de forel in tweeën en leg de filets in een met olijfolie ingesmeerd bakblik. Zout de forelfilet licht en zet koud weg tot gebruik. Snijd de grapefruit uit en leg de partjes in Picudo olijfolie gedurende een half uur. Daarna zullen de partjes als segmentjes uit elkaar vallen. Laat op een zeef uitlekken. Schaaf de rauwe venkel op de snijmachine op stand 0.5. Maak de helft van de rauwe venkel aan met het ingekookte sap van 4 sinaasappels en laat maximaal marineren, daarna op een zeef laten uitlekken. Maak de saus door de helft van de rauwe venkel in de boerenboter te smoren, af te blussen met de kippenfond en 10 minuten door te koken, voeg de crème fraîche toe, pureer en (fijnste) zeef, breng op smaak met zout en een scheut Pernod, eventueel iets binden met arrowoot. Rooster de hazelnooten in een droge koekepan en hak ze grof. Snijd de radijsen in zeer dunne plakjes. Stoom de forelfilets in een stoomoven van 60 graden Celsius gedurende 4 minuten met 100% stoom. Dresseer de rauwe venkel op het bord m.b.v. een rechthoek metalen vorm ter grootte van ongeveer de filets. Beleg de filets met de segmentjes grapefruit, de gekneusde hazelnoot, de radijs (2), wat takjes Daikon (3), Sakura Cress (2) en wat zwart vulkanisch zout. Dresseer de forel op de rauwe venkel en maak het gerecht af door er de saus omheen te lepelen.

Gnocchi van Biet met kruiden-spongecake

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
peterselieblaadjes	50	gr.
bladselderijblaadjes	50	gr.
warm water	150	gr.
boter	50	gr.
bloem	100	gr.
gedroogde gist	5	gr.
eieren	3	
zout	4	gr.
papieren koffiebekers	15	
rode biet ongekookt	1.5	kg
aardappelen	500	gr.
ei geklopt	0.5	
maldon zout		
peper		
parmezaan		
boter (50 + 50)	100	gr.
groentenbouillon (50 + 100)	150	gr.

Kruiden-sponge cake: Doe de kruiden, het warme water en de boter in de blender en mix de kruiden fijn. Meng bloem met de gist (gist oplossen in warmwater met een beetje suiker). Voeg de bloem, het ei en zout bij de kruiden. Mix goed, laat rusten op kamertemperatuur, ½ uur afgedekt. Zeven. Doe het mengsel in een grote kist en voeg 2 gaspatronen toe. Goed schudden. Spuit in een koffiebekertje tot 1/3. Bak in magnetron op vol vermogen, gedurende 45 seconden. Gnocchi van Biet: Maak sap van de bieten in de sapcentrifuge, bewaar het schuim. Schil de aardappelen, snijd in stukken en kook ze gaar in de bietensap. Giet de aardappelen af, LET OP bewaar het bieten-kookvocht! Stamp de aardappelen fijn en meng met de bloem en het ei. Breng op smaak met peper, zout en Parmezaan. Vorm een rol met behulp van folie, en snijd hiervan stukjes. Pocheer de gnocchis gaar in gezouten water. Na het drijven ± 5 minuten koelen. Laat uitlekken. Glaceer de gnocchis met wat kookvocht, 50 gr groentenbouillon en 50 gr boter. Laat al het overgebleven kookvocht tot stroperige vloeistof inkoken. Breng op smaak met peper en zout. Presentatie: maak een spiegeltje van saus. Schik de gnocchis in een schaal. Voeg Parmezaan toe. Leg er stukjes kruiden-cake bij. Giet de schuimige saus erbij. Bestrooi met Maldon-zout. Decoreer met kruidenblaadjes of takjes.

Bouillabaisse van tong, venkelmousseline en makreelsabayon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
stuks venkelmousse	3	
droogkokende aardappels	600	gram
room	1.4	dl
olijfolie	1.4	dl
knoflookpuree	20	gr.
koude boter	60	gr.
bol knoflook	1	
gestoomde makreel	250	gram
sjalot	100	gram
visbouillon (pot)	3	dl
eidooier	240	gram
geklaarde boter	150	gram
vis fond	6	dl
zeetongen a 350/450 gram	7	
lente-uitjes	12	
visgraten	2	kg
champignons	100	gram
prei	75	gram
ui	1	
wortel	75	gram
takjes peterselie	4	
takjes tijm	2	
takjes dragon	4	
takjes dille	4	
droge witte wijn	2	dl
peperkorrels	8	
water	3	l

Snijd de schutbladeren van de venkel halveer in de lengte. Snijd op de snijmachine 12 grote dunne plakken (dus van meerdere helften 2-3 plakjes snijden) stand 7/8. Leg deze op vetvrijpapier en droog in een op 80 °C voorverwarmde oven. Kook de rest van de venkel gaar. Druk het vocht er uit en pureer in de blender. Kook de aardappelen gaar en stoom ze droog. Pureer de warme aardappelen. Roer er de room door. Roer vervolgens de olijfolie erdoor. Breng op smaak met wat knoflookpuree. Roer er vervolgens 200 gram venkelpuree door. Roer de koude boter blokje voor blokje door de nog warme massa tot alle boter is opgenomen. Pel de tenen knoflook en kook deze gaar in ruim water. Giet af en maal tot een gladde puree in de keukenmachine. Hak het de sjalotten fijn. Breng de visbouillon samen met de sjalotten en de makreel aan de kook en laat 15 minuten trekken. Zeef de bouillon. Neem 1,8 dl en voeg dit bij de eidooier. Klop au bain marie tot een luchtige sabayon. Roer er vervolgens de geklaarde boter door. Breng op smaak met peper en zout. Breng de fond aan de kook en monteer met boter en vervolgens met olijfolie (rustig toevoegen). Maak de tongen schoon en snijd uit elke

tong 4 filets. Blancheer de lente-uitjes in gezouten water. Spoel de graten schoon met koud water. Snijd de groenten in stukken en smoor deze in de olie. Voeg de graten toe. Voeg vervolgens wijn en water toe en breng snel aan de kook. Schuim af en voeg de kruiden toe. Laat 30 minuten zachtjes trekken en passeer door een fijne zeef/passeerdoek. Reduceer dit tot \pm 1.25 ltr. Zorg dat alles warm is. Pocheer de tongfilets in het water waar ook de lente-uitjes in geblancheerd zijn (2-3 minuten). Laat de filets uitlekken en breng op smaak. Verdeel de venkelmousseline over diepe borden. Leg op ieder bord 2 tongfilets en 1 lente ui. Schep de bouillon over de visfilets. Garneer met de gedroogde venkel en werk af met makreelsabayon.

Tournedos met gekonfijte aardappel enz

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
picudo olijfolie van valderrama	0.3	liter
rozemarijn		
bospeen	400	g
kippenbouillon		
sjalotten	2	
arbequina olijfolie van valderrama	2	el
peper		
zout		
room	200	ml
wortelpuree	300	g
agar-agar	5	gr.
gereduceerde kalfsfond	1	liter
teentjes zwarte look (gefermenteerd)	8	
rozemarijnolie	5	g
boter (koud)		
stuks rode krieltjes	42	
ganzenvet	1	soeplepel
takje rozemarijn	1	
picudo olijfolie		
uitjes	14	
stuks gegaarde babymaïs	14	
stuks gegaarde mini regenboogwortelen	28	
mini shiitakes	42	
geblancheerde tuinboontjes		
tournedos aan een stuk	1400	gr.
geklaarde boter		
smoked arbequina		
citroenkruid		
rock chives® van koppert cress		
salad pea van koppert cress		

De Rozemarijnolie staat klaar in de kast. Wortelpuree: Kook de wortelen gaar in de kippenbouillon. Zeef en bewaar het kookvocht om de puree eventueel aan te vullen. Snijd de sjalotten grof, stoof deze tot glazig, voeg toe aan de wortelen; voeg de ARbequina olijfolie toe en maak het met de staafmixer tot een gladde massa, voeg zo nodig kookvocht toe. Illusie van maïs: Let op, gebruik hiervoor een gedeelte van de wortelpuree! Breng de room aan de kook. Voeg de wortelpuree toe tot de kleur van maïs is bereikt. Doe de agar-agar bij het mengsel, breng al roerend opnieuw aan de kook. Giet de massa in een mal met halve bolvormpjes. Plaats in de vriezer om op te stijven. Niet laten bevriezen. Verwarm de kalfsfond, voeg de zwarte look toe, indien verkrijgbaar. Voeg de rozemarijnolie toe aan de kalfsfond. Mix de look

door de saus met behulp van een staafmixer. Plaats de tournedos in de oven op 180°C gedurende ongeveer 5 minuten. Laat onder aluminiumfolie voor 5 minuten rusten. Gekonfijte aardappelen: Halveer de krieltjes met schil doe deze met ganzenvet en rozemarijn in een vacumeerzak en trek deze vacuüm. Gaar deze in de stoomoven op 100°C gedurende 25 minuten. Bak de krieltjes daarna aan in de Picudo rozemarijn olijfolie. Breng op smaak met de rozemarijnolie, peper en zout. Gekonfijte uitjes: Halveer het uitje in de schil en trek deze vacuüm met het ganzenvet. Gaar deze in de stoomoven op 100° C. gedurende 15 minuten. Aanbakken in gewone olijfolie, op smaak brengen met peper en zout. Groenten: Snijd de babymaïs in twee delen, bak deze aan in de Picudo. Snijd de bovenzijde van de worteltjes af en bak ook deze in de olijfolie. (pas op voor verbranden). Breng de groenten op smaak met peper en zout. Laat de aardappeltjes en de groenten uitlekken op keukenpapier. Verwarm de tuinboontjes, breng op smaak met peper en zout. (voor kleurbehoud: direct na het blancheren op ijswater). Haal de gekoelde maïsvormpjes uit de mal. Bak de gehalveerde shiitakes aan in de Picudo. Tournedos: Bestrooi het vlees met peper en zout. Aanbakken in de geklaarde boter samen met de rozemarijn olie. Trancheer in mooie plakken. Presentatie: Veeg een flinke toef wortel crème over het ronde bord. Dresseer aan beiden zijde van de wortel crème een mooie samenstelling van de gekonfijte aardappel en diverse groenten. Leg een illusie van mais tegen een van de samenstellingen. Toucheer met een de bolle kant van een lepel een paar druppels van de 'Smoked Arbequina' over het vlees (let op: gebruik niet teveel / Less is More). Hak het citroenkruid fijn en bestrooi hiermee het vlees. Snijd het vlees in twee delen en etaleer deze schuin tegen elkaar in het midden van het bord. Maak het gerecht af met een bosje Rock Chives®, een takje Salad Pea en een eetlepel saus. Geef de saus mee aan tafel.

Citrus a la nage

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
volle yoghurt	1	liter
witte basterdsuiker	400	gram
ocal olijfolie (valderrama)	120	gram
navelsinaasappels	5	
rode grapefruits	5	
witte grapefruits	5	
jus d'orange	500	gram
blaadje gelatine	2	
suiker	100	gram
vanille-peul	1	
steranijs	4	
kardemomzaad	5	
draadjes saffraan	6	
kruidnagel	2	
boter	150	gram
bloem	150	gram
appelsap	120	gram
zout	1	gram
kruiden mix bv. kardemon, steranijs en vanille	5	gram

Bekijk het instructie filmpje op www.recepten.vantopchefs.nl. Draai het ijs op in de ijsmachine, voeg als allerlaatste de Ocal olijfolie toe. Snijd het citrusfruit uit en vang het overtollige vocht op. Kook dit vocht met de helft van de jus d'orange met daarin alle specerijen en zeef daarna. Los het vooraf geweekte gelatine blaadje hierin op en voeg de rest van de jus d'orange toe. Zet het geheel koud. Alles mengen en in een vormpje afbakken op 160 °C. De tuille moet zo dun zijn als een kletskep. Presentatie: Dresseer de uitgesneden partjes op een diep bord. Giet hierover de koude nage en bedruppel tenslotte met de Ocal olijfolie. Dresseer met de Ghoo Cress en de Limon Cress. Plaats de tuille op de ene helft van het bord en leg een quenelle op het gerecht aan de andere zijde. Toelichting: De Ocal olijfolie van Valderrama past hier goed bij. Hij brengt een mooie smaak en structuur aan het ijs terwijl deze olie door zijn zachtheid niet overheersend is in het toch wat specerijachtige gerechtje. De Ghoo Cress en de Limon Cress van Koppert Cress zorgen voor een smaakvolle afronding van dit nagerecht.