

2017 maart

Kookclub Barendrecht · Lente

AMUSE Nougat van geitenkaas met gedroogd fruit

Nougat van geitenkaas met gedroogd fruit

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------------------|-------------|---------|
| zachte geitenkaas | 150 | gr. |
| walnoten | 25 | gr. |
| blanke hazelnoten | 25 | gr. |
| pistachenoten | 20 | gr. |
| amandelen | 25 | gr. |
| piment d'espelette | | |
| hazelnootolie | | |
| zachte gedroogde abrikozen | 25 | gr. |
| room | 120 | gr. |
| gelatine (3 gr) | 1.5 | blaadje |
| baquette | 0.5 | |
| cress: shiso-purper | | |

Leg de baquette in de vriezer. Rooster de noten in een oven van 180°C, gedurende 6 a 7 minuten. Hak de noten grof circa 4 - 5 mm. Week de gelatine in koud water. Klop de geitenkaas met een garde soepel. Voeg een scheutje hazelnootolie en een snufje piment d'espelette naar smaak toe. Voeg de noten en de kleingesneden gedroogde abrikozen circa 2 mm. toe. Klop 2/3 van de room lobbig. Verwarm 1/3 van de room en los hierin de uitgeknepen gelatine in op. Klop dit door de geitenkaas. Voeg de geklopte slagroom toe. Giet een 2 cm dikke laag in een bak met folie ca. 6x10 cm en laat in de vriezer minimaal een halfuur opstijven, plaats daarna in de koeling. Snijd de baquette op de snijmachine in 3mm dunne ovale plakken. Besprenkel met een beetje olie en zout ze licht. Leg de plakken over iets ronds en bak in de oven van 190°C, ongeveer 5 minuten. Gebruik een madeleine vorm. Snijd m.b.v. een mes, ondergedompeld in heet water, blokjes van 2 x 2 cm. Leg een plakje brood op een klein schaaltje en zet daarop een blokje geitenkaas. Bestrooi met pistachekruim (noten zeer fijngehakt) en een takje shiso-purper-cress. Decoreer met bv. een blaadje snijbiet.

Kurkumablokjes

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------------|-------------|---------|
| water | 2 | dl |
| zout | 1 | gr. |
| suiker | 30 | gr. |
| kurkuma | 2 | gr. |
| gelatine | 1 | blaadje |
| agar agar | 3 | gr. |
| zoetstof (vloeistof) | 5 | gr. |

Breng het water naar het kookpunt, voeg de suiker, het zout en de kurkuma toe. Laat maximaal 5 minuten trekken en daarna afkoelen op een schaal ijs (snel afkoelen). Doe de afgekoelde vloeistof in een schaal en trek dit in een vacuümzak in de machine vacuüm (Doel: sneller marinieren). Laat dit 1 uur marinieren. Zeef de vloeistof en warm dit weer op met de agar agar en zoetstof tot 80 graden (dan heeft de agar pas zijn effect). Haal van het vuur en voeg de geweekte gelatine toe. Giet op een plaat of schaal tot een dikte van ongeveer 3 mm. Plaats in de diepvries tot het geheel opgesteven is.

Eidooier

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------|-------------|---------|
| eieren | 7 | stuks |

Vul de sous-vide koker met warm water en stel hem in op 64 graden. Pas als hij op temperatuur is mogen de eieren voorzichtig in het water toegevoegd worden. Stel de tijd in op 80 minuten. Langer mag, korter niet. Sluit het deksel. De machine doet de rest!

Makreel

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|--|-------------|---------|
| makrelen (7 voor 14 personen, 1 reserve) | 8 | stuks |
| olijfolie om te bakken | | |
| sushi azijn | 25 | cl |
| olijfolie | 100 | cl |

Verwijder de ingewanden van de makrelen. Was de makrelen (daarna niet meer wassen i.v.m. smaakverlies). Fileer de makrelen. Verwijder van de buik de vliezen en de grote buikgraten (aan de kopzijde). Snijd de filets bij tot een egale vorm. Kort de filets in tot 2/3 van de lengte vanaf de staart. Bewaar de rest voor de mayonaise! Bak de filets alleen op de huidzijde kort in hete olijfolie. Niet doorgaren, maximaal 1-2 minuten! Heeft alleen tot doel de huid krokant te maken. Halveer de gebakken filets in de lengte waarbij tevens de middengraat er tussen uit gesneden wordt. Plaats de halve filets op de huidzijde op een silicone bakmat en marineer met het mengsel van de azijn en olie. Plaats in de koeling tot afwerking.

Groene aspergetips

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------|-------------|---------|
| aspergetips | 42 | stuks |
| boter | 3 | el |

Snijd de groene asperges op gelijke lengte. Breng eerst water aan de kook en voeg zout toe. Blancheer de asperges in het kokende water (zo blijven de asperges beter op kleur). Wanneer ze beetbaar zijn afgieten en terugkoelen op ijs. Zet apart.

Zeekraal

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------------------|-------------|---------|
| zeekraal | 200 | gr. |
| extra vierge olijfolie | | |

Ontdoe de zeekraal van de harde onderzijde. Blancheer maximaal 1 minuut in kokend water. Koel terug op ijs om kookproces te stoppen en marineer daarna met de olijfolie. Zet apart.

Hollandse garnalen

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------------------|-------------|---------|
| grijze noordzee garnalen | 200 | gr. |
| extra vierge olijfolie | | |

Besprenkel de garnalen met de olijfolie, meng ze door elkaar en zet apart.

Mayonaise

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---|-------------|---------|
| eidooiers | 4 | stuks |
| witte wijn | 25 | cl |
| azijn | 25 | cl |
| pure olijfolie van olitalia naar behoefte | | |
| overblijfsel van de makreelfilets | 1/3 | |

Eierdooiers loskloppen en azijn en witte wijn toevoegen. De olijfolie langzaam toevoegen terwijl de substantie met de hand geklopt wordt (Olijfolie wordt bitter als het machinaal geklopt wordt). De overblijfsels van de makreel ontdoen van middengraten en huid en in een schaal peper en zout toevoegen en besprenkelen met een beetje olijfolie. Garen in een oven op 50 graden. Daarna dit af laten koelen en in de Kenwood mixer met de balongarde mengen met de mayonaise.

Radijs

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------------|-------------|---------|
| radijs | 0.5 | bosje |
| picudo olijfolie | | |

Snijd de radijsen in dunne plakjes. Haal de plakjes door de Picudo en zet apart.

VOORGERECHT Tartaar van Schots rund met ansjovis tapenade vergezeld van een eierdooiermousseline

Tartaar van Schots rund met ansjovis tapenade vergezeld van een eierdooiermousseline

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------------------------|-------------|----------|
| flinterdunne plakjes stokbrood | 14 | stuks |
| dunne plakjes spek (langwerpig) | 28 | stuks |
| zwarte olijven | 75 | gr. |
| dijon mosterd | 1.5 | tl |
| ansjovispuree | 40 | gr. |
| gehakte tijm | 1.5 | tl |
| knoflook | 2 | teentjes |
| citroensap | 1 | el |
| limon cress (koppert cress) | 1 | bakje |
| oijfolie (vierge) | 0.5 | dl |
| peper en zout | | |
| diamant haas | 850 | gr. |
| olijfolie (extra vierge) | 2.5 | el |
| olijfolie (vierge) | 2.5 | el |
| fijngehakte sjalotten | 2 | el |
| fijn gehakte augurk | 2 | el |
| eierdooier | 80 | gr. |
| dragonazijn | 0.5 | dl |
| water | 1.5 | el |
| pousseblette rouge | 8 | blaadjes |

Snijdt het brood op de snijmachine stand 6. Leg de plakjes stokbrood op een ovenplaat en besprenkel met olijfolie (extra vierge). Bak goudbruin en knapperig in een oven van 180° C. Leg de plakjes spek op bakpapier en laat deze op lage temperatuur bakken tot ze mooi krokant zijn. Meng alle ingrediënten voor de tapenade, tezamen met de limon cress van Koppert Cress en de olijfolie en een snufje zout, in een keukenmachine totdat een gladde massa ontstaat. Laat het vlees in de vriezer licht aanvriezen. Kruid het rundvlees met peper en zout. Besprenkel royaal met beide olijf oliën. Snijd het vlees eerst in grove stukken en besprenkel dit nogmaals ruim met olijfolie. Snijd het vlees daarna voor de tweede keer in kleine blokjes tot een grove tartaar. Voeg de fijn gesneden sjalot en augurk toe. Probeer het rundvlees niet meer met de hand aan te raken. Meng de eierdooier met de dragonazijn plus de kleine hoeveelheid water 'au bain-marie' tot een luchtige mousseline (niet warmer dan 80°C.) en roer er vervolgens de olijfolie doorheen. Laat afkoelen op kamertemperatuur. Neem i.p.v. een bord een mooi breed uitlopend glas. Trek m.b.v. een theelepel strepen van de tapenade langs het glas naar boven. Vul voorzichtig de glazen m.b.v. dezelfde theelepel met het vlees. Druppel de mousseline tussen het glas en de tartaar. Steek de plakjes stokbrood en de spekplakjes in de tartaar. Plaats als laatste de blaadjes (pousseblette rouge) tussen het stokbrood en het spek.

Limoncello Espuma

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------------------------|-------------|---------|
| water | 0.4 | l |
| suiker | 250 | gr. |
| citroenen (schil fijn geraspt) | 5 | stuks |
| sap van 5 citroenen | | |
| eiwitten | 3 | stuks |
| limoncello | 4 | dl |
| prosecco | 1 | fles |
| munt blaadjes | 14 | stuks |

Doe de suiker en het water in een pan op hoog vuur. Roer tot de suiker is opgelost, haal dan de pan van het vuur. Roer er de citroenschil en het sap doorheen. Laat afkoelen, doe vervolgens in een container, dek af en zet gedurende 1 uur in de koelkast. Giet het afgekoelde mengsel in de ijsmachine en draai er ijs van. Na 30 minuten voeg je de eiwitten toe aan het sorbetmengsel. Laat de ijsmachine draaien tot de sorbet stevig is. Zet zonodig het ijs in de vriezer. Gebruik een champagneglas. Verdeel de limoncello over de glazen. Schep in elk glas 1 à 1 ½ bolletje sorbetijs. Voeg voorzichtig de Prosecco toe. Garneer met een blaadje munt.

Zoet-zure biet

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------|-------------|---------|
| kleine bieten | 8 | stuks |
| verde olie | 1.5 | dl |
| balsamico | 0.2 | dl |

Kook de bietjes gaar en pel ze. Steek hoge cylinders (2 p.p.) doorsnede 2 cm en snijd 0,5 cm dikke plakken (7 st.) en halveer deze plakken (0,5 plak p.p.). Olie en balsamico langzaam op temperatuur brengen (stand 5) met de bieten. Roer en schudt voldoende, zodat de bieten nat blijven als de olie op 100°C is, wegzetten in warmhoudkast en af en toe even omschudden.

Gekonfijte Aardappel

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------------------|-------------|---------|
| kleine vaste aardappelen | 40 | stuks |
| notenboter | 500 | gr. |

Schil de aardappelen en snijd in plakjes van 2,5 cm dik. Steek 42 cilindres van doorsnede 2 cm (3 p.p.). Maak van het restant een aardappelpuree. Maak een licht bruine beurre noisette van 800 gr boter en zet de cilindres rechtop hierin. Zet de pan in een oven van 120°C - 1 uur. Zeef en zet apart in warmhoudkast.

Bouillon

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------------|-------------|---------|
| wortel | 1 | stuks |
| ui | 1 | stuks |
| knoflook | 3 | t |
| spekblokjes | 50 | gr. |
| droge witte wijn | 1.5 | dl |
| tijm | 5 | takjes |
| laurierblaadje | 1 | stuks |
| gevogelte bouillon | 2 | dl |
| artisjokken | 7 | stuks |

Schil wortel, ui en knoflook, snijd zeer klein. In een braadpan de spek, uien, knoflook en wortel rustig aanbakken. Zet een schaal met water en citroensap klaar. Werk snel, de artisjokken verkleuren zeer snel. Haal de buitenste bladeren van de artisjok. Tourneer het harde weg. Haal ook het buitenste van de steel weg. Snijd de punt van de binnenste bladeren recht eraf. Snijd de artisjok doormidden en haal met een lepel het gras eruit. Leg gelijk in het water met citroen. Doe de artisjok in de braadpan erbij en sauteer kort. Blus met de witte wijn. Voeg de rest toe (bouillon, tijm, laurierblad). Gaar de artisjokken. Haal uit bouillon en snijd in mooie 'driehoekjes'.

Sjalotten-boter

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------------|-------------|---------|
| sjalotten, gesnipperd | 4 | stuks |
| boter | 150 | gr. |

Snipper de sjalotten en fruit deze in bruine boter/beurre noisette.

Gepaneerde Rog

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------|-------------|---------|
| panko | | |
| ei | | |
| bloem | | |
| peper en zout | | |

Paneer de stukjes rog van 30 á 40 gr éénmaal met ei, bloem met peper en zout, de Panko. Bewaar in de koeling tot gebruik. Kort voor uitserveren frituren op 180°C.

Rog

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------------------|-------------|---------|
| rogvleugels á ongeveer 1 kg | 3 | stuks |
| peper en zout | | |
| bloem | | |

Knip de kleine gaatjes (zoals bij een schol) aan het uiteinde van de vleugel weg. Knip mooi rond. Proportioneer de rogvleugels is in 14 stukken á 120 gr. en 14 stukjes van 30 á 40 gr, waarbij de ruggengraat aan de zijde vast blijft. De kleine stukjes komen van het uiteinde van de vleugel en zijn ongeveer 7 x 2 cm. Het dikste gedeelte wordt van de graat gefileerd voor deze kleine stukjes. Peper en zout de rog en bestrooi lichtjes met bloem. Verwarm de oven op 120°C. Bak de Rog kort in hete boter en bedruip. Zet in de oven gedurende, kerntemperatuur 64 °C.

Coquilles

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------|-------------|---------|
| coquilles | 14 | stuks |

Gril de coquilles.

Portgelei

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------|-------------|----------|
| tawney port | 3 | dl |
| runderbouillon | 2 | dl |
| gelatine | 6 | blaadjes |

Verwarm de Tawny port met de runderbouillon en laat kort koken. Haal van het vuur en laat iets afkoelen. Los de geweekte gelatine op in het warme mengsel, laat afkoelen. Voor versneld geleren in de vriezer plaatsen.

Krokantje

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------|-------------|---------|
| loempiavel | 1 | stuks |
| casave | 1 | stuks |

Rol het ontdooide loempiavel op, snijd deze in repen van 4 mm. Bewaar het wel tussen folie. Frituur de uitgerolde strookjes in de folie op 160°C. Schil de casavewortel, snijd hiervan dunne strookjes, frituur deze in dezelfde olie.

Crumble van chorizo

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------------|-------------|---------|
| chorizoworst (stukje) | 200 | gr. |
| panco broodkruim | 3 | el |
| tijm | 1 | el |
| rozemarijn | 1 | el |
| olijfolie | 2 | el |

Snijd de chorizoworst op de machine 13 mm dik en in een heel fijne brunoise, bak deze uit in de olijfolie. Voeg de panco en de kruiden toe.

Terrine van 5 Hollandse Kazen

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|--|-------------|---------|
| n/h extra belegen | 150 | gr. |
| doruval | 150 | gr. |
| n/h vol belegen | 150 | gr. |
| brabants blauw | 150 | gr. |
| geitenstee belegen (mekkerstee oudorp) | 150 | gr. |
| rookvlees | 150 | gr. |
| olijfolie | | |
| citroensap | 1 | el |
| mosterd | 1 | el |
| olijfolie extra vierge | 2 | el |
| fijngehakte dille | 1 | el |
| honing | 1.5 | el |
| red mustard cress van koppert cress | | |
| pedro ximenez sherry azijn millán van valderrama | 1 | dl |

Span een plastic folie op het werkblad om op te werken. Snijd van alle kazen plakken van ongeveer 8 mm. Gebruik hiervoor plakken van $\pm \frac{1}{2}$ cm per soort van ± 150 gram. Maak van elke kaas 2 plakken van 8 mm dik, 6 cm lang en 10 cm breed. Begin met de Noord Hollands extra belegen. Snijd rookvlees in dunne plakken, haal deze even door de portgelei. Bedek nu als eerste de plak N/H extra belegen met de plakjes rookvlees. Haal de plak 'Doruval' door de portgelei en leg op de rookvlees laag. Ga zo door met laagjes van rookvlees, N/H vol belegen, rookvlees, Brabants blauw en nog eenmaal rookvlees. De laatste plak slechts aan één zijde met portgelei bedruipen, dit is de plak belegen Geitenstee belegen. Trek de folie zo strak als mogelijk om de terrine, vouw dicht plaats tussen twee plankjes en zet gedurende een paar uur onder druk weg in de koeling. Verwijder de folie, snijd de terrine rondom strak bij en snijd plakken van 8 mm, haaks op de kazen. Kook een dl Pedro Ximenez Sherry Azijn in tot een 'bijna lichte stroop'. Meng alle ingrediënten tot dressing. Leg een lijn crumble van chorizo op het bord. Trek een lijn mosterddillesaus naast de crumble. Leg een plak terrine ernaast, bedruppel deze met Ocal olijfolie. Leg de mooie lintkrullen van loempiavel tegen de plakken terrine. Plaats de casave krokantjes tegen de lintkrullen. Strooi wat afgesneden Red Mustard Cress creatief over de lijn Mosterddillesaus. Bedruppel het gerecht met een paar druppels van de gereduceerde Pedro Ximenez Sherry Azijn.