

2017 november

Kookclub Barendrecht · Herfst

AMUSE Oester met chorizo

Oester met chorizo

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
oesters	3	stuks
rode wijn azijn	10	gram
eiwit	50	gram
olijfolie	250	gram
iberico chorizo	200	gr.
hazelnoten	50	gr.
bladzuring		
prosecco	2,5	dl

Oestercrème: Mix de oester, azijn en eiwit in een keukenmachine. Zeef het geheel en voeg geleidelijk en onder voortdurend draaien de olijfolie toe tot een gladde crème ontstaat. Breng op smaak met zout en peper. Doe in een spuitzak en bewaar koel. Chorizo-olie (op maandag maken voor de hele week): Snijd de chorizo in dunne plakken. Vacumeer de chorizo samen met de olijfolie. Leg gedurende 2 uur in een bak water op 70 graden. Zeef de olie en bewaar in een spuitfles. Crumbel van hazelnoten: Bruneer de hazelnoten en hak tot een crumbel. Chorizobereidingen: Snijd op de snijmachine 14 dunne plakjes. Bak deze krokant in een op 140° C voorverwarmde oven. Snijd de overige chorizo in zeer fijne brunoise. 14 oesters: Open de oesters. Verwarm de prosecco tot circa 80 graden en pocheer de oesters. Presentatie: Spuit wat oestercrème in een bord. Plaats hierop de gepocheerde oester. Garneer met chorizo-olie, chorizo-chipje, chorizo brunoise, zuring en hazelnoot crumble.

Bloedworst met coquilles

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dunne prei	5	stuks
gevogelte bouillon	1	pot
boter	25	gram
aardpeer	750	gram
sjalotten	2	stuks
knoflook	1	teen
gevogeltebouillon	4	dl
spinazie	100	gram
peterselie	50	gram
coquilles verse	21	stuks
bakbloedworst	500	gr.
shiso purper		

Prei: Maak de prei schoon, rol ze af tot een dikte van ca. 1 cm, snijd in totaal in 28 stukjes van 4 cm lang. Stoof de prei in boter. Bevochtig met de bouillon dek af met een laagje bakpapier en laat garen in een op 160° C voorverwarmde oven. **Aardpeer:** Schil de aardperen en snijd in kleine gelijke stukken. Kook gaar in gezouten water. Pureer de gare aardpeer en breng de puree op dikte en op smaak met gevogeltebouillon, zout en peper. **Saus:** Maak de sjalotten schoon en snijd fijn. Snijd ook de knoflook fijn. fruit de sjalot en knoflook in wat boter. Voeg de bouillon toe en kook in tot ½. Pluk de peterselie en verwijder de nerven van de spinazie. Blancheer de spinazie en de peterselie en koel direct terug. Mix de spinazie, peterselie en de ingekookte bouillon, tot een gladde saus. Verwarm het geheel en passeer door een fijne zeef. **Coquilles:** Halveer de coquilles, dep ze droog en bak ze goudbruin. **Bloedworst:** Snijd de bloedworst in plakjes van ½ cm (en een diameter die gelijk is aan de coquilles) bak -heel kort- de bloedworst aan beide kanten bruin. **Presentatie:** Maak een spiegel van de saus en leg op elk bord 3 quenelles aardpeerpuree. Plaats hierop een coquille met een plakje bloedworst. Leg op elk bord 2 stuks prei en werk af met shiso purper.

Ham mousse met paprika

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	10	gr.
bloem	10	gr.
kippenbouillon	3	dl
gelatine	4	blaadjes
paprikapoeder		mespunt
slagroom	4	dl
gekookte beenham	200	gr.
droge sherry	¼	dl
cayennepeper		
rode paprika	2	stuks
gele paprika	1	stuk
sjalot	1	stuk
tijm	1	takje
basilicum	5	blaadjes
citroen	1	stuk
olijfolie	0,6	dl
hazelnoten	50	gram
groene aspergetips	3	stuks
radicchio		
veldsla		

Veloutesaus: Smelt de boter in een pan. Roer van het vuur de bloem erdoor. Laat de bloem al roerend in de boter garen op laag vuur zonder te kleuren. Voeg al roerend de bouillon toe en laat 12-30 minuten rustig garen. Breng op smaak. Ham mousse: Week de gelatine. Verwarm de veloutésaus en los de gelatine met het paprikapoeder hierin op. Haal van het vuur en laat op kamertemperatuur staan. Klop de room lobbijg. Snijd de ham in blokjes en mix in de keukenmachine. Voeg de veloutésaus toe en mix tot een gladde massa. Koel de massa terug en spatel er de slagroom door. Breng op smaak met zout, peper en cayennepeper. Voeg nu voorzichtig de sherry naar smaak toe. Dek de mousse af en koel verder terug/laat opstijven in de koeling. Salsa van Rode paprika: Blaker de paprika (in een oven of met een gasbrander) tot dat de paprika's zwart beginnen te kleuren. Koel daarna direct terug in ijswater. Verwijder het vel van de paprika's. Halveer de paprika's en verwijder het zaad. Snijd de paprika's nu in fijne brunoise. Snipper het sjalot ragfijn. Hak de basilicum. Rits de blaadjes van de tijm. Vermeng sjalot, tijm, basilicum en paprika. Dressing: Voeg olijfolie en citroensap toe en breng verder op smaak. Garnituur: Bruineer de hazelnoten en hak grof. Snij de aspergetips af op gelijk lengte. Blancheer de aspergetips in water met wat zout, koel terug in ijswater. Verwerk gelijke dele radicchio en veldsla tot een frisse salade, aangemaakt met citroensap en olijfolie. Presentatie: Maak mooie quinelles van de ham mousse. Garneer met paprikasalsa, aspergetips, hazelnoten en wat salade

Bouillon van houtduif met jeneverbessenhoedje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wilde duiven	5	stuks
alle duif karkassen		
gesneden ui, prei en knolselderij	100	gr.
wortel	50	gr.
tomatenpuree	2	el
madeira	1	dl
laurierblaadjes	4	stuks
jeneverbessen	4	stuks
kruidnagels	2	stuks
tijm	5	takjes
rozemarijn	1	takje
gedroogde paddenstoelen	10	gr.
knoflook	1	teentje
water	3	liter
duivenborst	200	gr.
losgeklopte eiwitten	2	stuks
rode port	2	el
eidooier	1	stuk
room	2	dl
gevizelde jeneverbessen	10	stuks
gehakt bieslook	1	el
zout en peper		

Duiven: Fileer de duiven. Bak de borsten licht aan en houd de borstjes apart. Bouillon: Kleur de karkassen en afsnijdsels mooi bruin in een ruime pan. Voeg dan het fijngesneden bouquet toe (dus: ui, prei, selderij en wortel) en laat dit mee kleuren. Voeg de tomatenpuree toe en bak deze kort op een laag vuur mee. Blus de pan met de Madeira, giet het water erbij en voeg alle kruiden, de paddenstoelen en de knoflook toe. Gebruik hiervoor de snelkookpan. Breng het geheel aan de kook en laat het \pm 1 uur koken. Zeef deze eerste trek en ontvet. Clarifique: Draai voor de clarifique het duivenvlees te zamen met het bouquet (ui, prei en knolselderij) door de grove plaat van de gehaktmolen. Dit kan ook in de keukenmachine door enkele keren de puls te gebruiken. Klop de eiwitten los en meng deze door het gemalen vleesgroentemengsel. Voeg de nu verkregen clarifique toe aan de lauwe bouillon en breng de bouillon weer aan de kook, laat het 20 a 30 minuten koken zodat alle eiwitten gestold zijn. Zeef de bouillon door een passeerdoek. Breng de bouillon weer tegen de kook aan en verwijder het eventueel vrijgekomen vet en laat reduceren tot een krachtige bouillon. Breng de bouillon op smak met p & z. Hoedje: Kook voor het hoedjes de port in tot de helft en vermeng de port met de eidooier. Klop met een garde de room lobbijig en voeg het portmengsel, de gevizelde jeneverbessen en het bieslook toe, maak zo-nodig verder op smaak. Klop de room half hangend, bewaar bij kamertemperatuur, zodat gemakkelijk over de kopjes is te verdelen. Presentatie: Snijd de duivenborstfilet in een fijne julienne en leg deze rauw in de kopjes, giet daarop de bouillon en schep het roomhoedje erop

Kalfswangen met wortel gember risotto

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfswangen	2	kg
winterpeen	2	stuks
tomatenpuree	1	blikje
sjalotten, gepeld	3	stuks
knoflook, gesnipperd	3	teentjes
uien gesnipperd	1	stuk
boter	75	gr.
kalfsfond	2	potten
rode wijn	2½	dl
olijfolie	½	dl
jus de veau	1	liter
tonka boon	1	stuk
roomboter	50	gr.
gedroogde abrikozen	200	gr.
kippenbouillon	100	gr.
gemberstroop	50	gr.
agar-agar	4	gr.
sinaasappelsap	2	dl
kardemonzaden	4	stuks
sjalot	½	stuk
risotto rijst	300	gram
wortelsap	3	dl
geraspte gember	10	gr.
vene cress	4	blaadjes

Kalfswangen: Maak de wangen schoon. Bak het vlees in een koekenpan met olie en een klein beetje boter rondom bruin. Haal het vlees uit de pan. Zet de tomatenpuree even kort aan in een koekenpan. Voeg dan de boter toe, laat deze smelten, voeg de gesnipperde ui, wortel, knoflook en de hele sjalotten toe. Doe alles over in de snelkookpan, laat de ui glazig worden maar niet verkleuren, doe het vlees in de pan, schenk de wijn erbij. Schenk de warme bouillon erbij, doe het deksel op de pan, breng onder druk en zet het vuur laag, laat de kalfswang 2 uur garen. Voeg op het laatst peper en zout toe. Snij de kalfswangen in mooie plakken. Saus: Begin door de jus de veau te laten sudderen. Voeg de Tonka boon aan de jus de veau toe. Laat het nu een half uur trekken en daarna zeven. Monteer de saus af met koude boter.

Abrikozengel: Kook de abrikozen, samen met de gemberstroop 10 minuten in de kipbouillon. Blender het tot het glad is en voeg de agar-agar toe, kook het gedurende 2 min. Monteer met boter vlak voor uitserveren! Zet in de koelkast en blender dan tot het een gladde gel is.

Wortel: Snijd de wortel in plakjes van 1½ cm. (totaal 14 stuks). Maak ze rond met een gekartelde uitsteekring van Ø 4cm verwijder het middendeel met een ring van Ø 2 cm en snijd dat brunoise. Kook wortel kokertje en stukjes in het sinaasappelsap met de kardemonzaden, laat dan het sap afkoelen.

Risotto: Hak de sjalot fijn en bak het ca. 1 minuut in een beetje

olijfolie. Voeg de risotto rijst toe en bak het nog een minuutje. Verwarm de bouillon en voeg die in delen toe, doe hetzelfde met het wortelsap, de gember en maak op smaak met p & z. Presentatie: Vul de wortel met de abrikozengel en Vene cress. Plaats de gevulde wortel en de risotto op een bord. Maak nu een paar stippen abrikozengel op de bord en voeg de saus en het kalfsvlees toe.

Millefeuille van wentelteefjes met kaneel-parfait, peer en rode wijnsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	¾	Ltrl
kaneelstokjes	100	gr.
groene thee	30	gr.
eidooier	240	gr.
kristalsuiker	330	gr.
slagroom	9	dl
briochebrood (ah)	2	stuks
eieren	4	stuks
kaneelpoeder	1	tl
boter	80	gr.
rode wijn	¾	liter
kruidnagel	1	stuk
kaneelstokje	½	stuk
limoen	¼	stuk
sinaasappel	1	stuk
frambozensap	2	dl
zwartebessensap	1	dl
aardbeienlikeur	¾	dl
poedersuiker		
rijpe peren	2	stuks

Leg direct een of twee bakplaten in de koelcel. Leg de broden in de vriezer en vries ze kort aan; Zet de borden koud. Kaneelparfait: Breng melk met de kaneelstokjes en groene thee tegen de kook aan en laat 20 minuten met deksel op de pan trekken, vervolgens snel af laten koelen in een rvs beker op ijs. Klop de eidooier met de suiker licht en luchtig. Voeg voorzichtig de afgekoelde melk bij de eidooiers. Klop de slagroom luchtig en spatel deze door de -afgekoelde- eidooiermassa. Bekleed een of twee bakplaten met plasticfolie en giet hierop de mousse, dikte ca. 1,5 cm. Strijk glad en zet direct in de vriezer. minimaal 4 uur. Wentelteefjes: Snijd dunne boterhammen met de snijmachine op stand 20. Rol ze indien nodig met een deegroller dunner uit tot ca. 8 x8 cm. Verwarm de oven op 140°C. Roer melk, eieren en kaneel glad. Bestrijk de sneden brood ermee, zorg ervoor dat ze niet doorweekt raken! Bak de sneden -in een flensjes pan- heel kort goudbruin aan beiden zijden in boter. Snijd van elke snee brioche mooie strakke vierkantjes van 4 x 4 cm. Laat de sneetjes in de oven 20 minuten drogen. Rode wijnsaus: Kook de wijn met de specerijen, de stukken limoen en sinaasappel tot een vierde in. Voeg de overige ingrediënten-sap, suiker, likeur- toe en laat de saus 5 minuten koken, zeef de saus. Bind zo nodig met aardappelzetmeel. Garnering: Schil de peren en steek er met parisienne boor balletjes uit. Presentatie: Snijd van de parfait plakjes van 4 x 4 cm. Bestuif de sneetje brioche met poedersuiker. Steek met een □ ring van 4 x4 het ijs uit (Zorg dat de bakplaat ijs koud ligt, het smelt zeer snel). Maak stapeltje van brioche en parfait sluit af met een sneetje brioche. Zet op elk bord een stapeltje / torentje van brioche en parfait garneer met de bolletjes peer en garneer met een streeppatroon met de rode wijnsaus.