

# 2018 november

Kookclub Barendrecht · Herfst

---

**AMUSE** Gerookte forelmousse in een glas

---

## Gerookte forelmousse in een glas

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
visbouillon	2	dl
sjalotje	1	
boter	10	g
noilly prat	2	el
witte wijn	0.5	dl
slagroom	1.2	dl
cayennepeper		
citroensap		
zout/peper		
gerookte forel	500	g
saus vin blanc	2	dl
witte wijn (zoet)	6	el
gelatine	5	g
crème fraîche	12	tl
takjes kervel	14	
zalmforel-eitjes		
limoen	1	

Saus vin blanc: Sjalotje snijden. Visbouillon maken. Smelt de boter, voeg sjalotje toe en laat glazig worden, niet bruinen. Aflussen met Noilly Prat en witte wijn, laat het geheel inkoken (blijft weinig over). Roer de visbouillon er doorheen, laat het geheel tot de helft inkoken. Zeef het geheel. Voeg de slagroom toe en laat het nu 5 minuten koken. Breng op smaak met zout, peper, cayennepeper en citroensap. Laat het snel afkoelen. Forel: Forel in stukjes snijden en pureren. 14 stukjes apart houden voor garnering. Week de gelatine in koud water. Meng de forel-puree met de saus vin blanc en zet in de koeling. Slagroom lobbig kloppen. Verwarm de wijn en los de gelatine hierin op, laat afkoelen. Spatel de forellenmousse erdoor heen. Meng de slagroom erdoor en breng het geheel op smaak met zout en peper. Verdeel de forellenmousse over de glaasjes en zet in de koeling. Klop de crème fraîche los. Presentatie: 1 tl crème fraîche op de mousse scheppen en garneren met een stukje forel, de zalmforel-eitjes en een takje kervel. Op de rand van het glas een schijfje limoen plaatsen.

**Paddenstoelensoufflé (7 personen)**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
champignons	80	g
boter	1	el
kippenbouillon	1.25	dl
slagroom	2.5	dl
zout en peper		
gemengde wilde paddenstoelen	250	g
gedroogde paddenstoelen	15	g
sap van 1/2 citroen		
boter (en extra om in te vetten)	40	g
room	20	g
zout, peper en nootmuskaat		
maïzena	2	tl
eieren	4	
geraspte parmezaanse kaas	15	g

Dit recept wordt door 2 groepjes gemaakt. Ieder maakt dus 7 soufflés. Het is iets heel anders, maar zo heeft iedereen voldoende werk aan deze leuke techniek. Saus: Snijd de paddenstoelen en zweet aan in de boter. Voeg de bouillon toe en laat tot de helft inkoken. Voeg de slagroom toe en laat inkoken tot de gewenste dikte. Breng op smaak met peper, zout en passeer door een fijne zeef. Soufflé: Vet 7 soufflébakjes van Ø 6 cm in met boter. Week de gedroogde paddenstoelen gedurende een half tot een heel uur in lauwwarm water. Maak de wilde paddenstoelen schoon en snijd ze in vieren. Fruit de paddenstoelen in de boter en voeg het citroensap toe en de gedroogde paddenstoelen. Voeg de room toe zodra de paddenstoelen gaar zijn en breng aan de kook. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Blender glad tot een glad mengsel en doe terug in de pan. Los de maïzena op in 4 tl water en voeg toe. Laat al kloppend op een matig vuur dik worden. Splits de eieren en klop het eiwit stijf tot zachte pieken en de eigelen los. Haal het paddenstoelen mengsel van het vuur en klop de eidooiers door het nog warme mengsel. Schep vervolgens met een spatel de eiwitten door het nog warme paddenstoelen mengsel en vul de ingevette soufflébakjes met dit mengsel. Strooi er wat Parmezaanse kaas over en bak in ca. 10 minuten in de oven op 170°C (plaats de bakjes in een braadslee met een bodempje warm water). Presentatie: Serveer de warme soufflé zodra deze uit de oven komt in de bakjes op een bord met een lepeltje saus midden op de soufflé.



## Zalm met een romige vissaus en een Julienne van groente

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
visgraten en koppen	1500	g
uien	2	
prei	1	
peterseliestelen	35	g
champignons	100	g
stengels bleekselderij	2	
witte wijn (droog)	2.8	dl
water	3.5	l
boter	45	g
zout		
visbouillon	6	dl
koksroom	5.5	dl
citroensap		
zout en peper		
vellen bladerdeeg	3	
eigeel		
zalofilets à 70 g	14	
gele courgette	1	
groene courgette	1	
prei (wit) 70 g	1	
blokje groente bouillon	1	
viseitjes (zwart en rood)		
stengels bieslook	14	

Visbouillon: Was de groenten, snijd ze grof. Was apart de champignons, de visgraten en koppen. Ontdoe ze van kieuwen, ogen en ongerechtigheden en hak ze klein. Bak de groenten in een pan met de boter en zet deze licht aan tot ze gaat kleuren. Voeg hierna de visgraten en de champignons toe. circa 5 minuten laten smoren met deksel erop. Blus af met de witte wijn en voeg het water toe. Breng het aan de kook. Indien nodig afschuimen. Laat dit maximaal 25 minuten trekken (niet langer, want anders wordt de bouillon bitter). Voeg zout toe. Zeef de bouillon en passeer door een doek. Kook de visbouillon tot de helft in. Saus: Houd 6 dl (14 personen) apart en gebruik de rest van de bouillon voor het pocheren van de zalm. Voeg de room toe. Kook dit in tot twee derde in. Breng de saus met enige druppels citroensap, zout en peper op smaak. Let op met zout; de viseitjes die er straks bijkomen zijn erg zout. Bladerdeegvisjes: Verwarm de oven voor op 200°C. Rol het bladerdeeg uit tot 2 à 3 mm dikte en steek er 14 visjes uit. (Gebruik een vormpje van blik of knip of snijd een mal van de gewenste vis vorm uit een stuk karton) Neem een bakplaat en leg er een bakmatje of bakpapier op. Leg de mal op het bladerdeeg en snijd het visje eruit. Leg de visjes op de bakplaat. Neem een cocktailprikker of achterkant van een mesje en teken de kieuwen, rugvin en staartvin erin. Bestrijk ze twee keer met eigeel. Leg op de plaats van het oog een zwarte peperkorrel. Bak de visjes in ca. 15 minuten goudbruin in de oven. Verwijder zo nodig vel en bruine vetlaag en snij er 14 gelijke stukken uit. Laat de stukjes zalm circa 5 minuten in de

visbouillon garen. Groente: Snijd van de courgette (alleen de schil) en de prei een mooie julienne (ca. 5 cm lengte en 2 mm dikte). Laat de groenten in een stoompan met groentebouillon of stoommandje ca. 5 minuten stomen. Zorg dat ze nog knapperig zijn. Breng op smaak met peper en zout. Presentatie: Knip de bieslook fijn. Verdeel de groenten op de voorverwarmde borden en leg op elk bedje een zalmfilet. Giet de warme saus erover heen en verdeel de vreseitjes en de bieslook eroverheen. Garneer met een bladerdeegvisje.

**TUSSENGERECHT** Hartig hoorntje met gekonfijte paprika en Pata Negra

### Hartig hoorntje met gekonfijte paprika en Pata Negra

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	345	g
bloem	180	g
suiker	45	g
zout	15	g
eiwit	190	g
zwart sesamzaad		
rode paprika	3	
takjes tijm	2	
takjes rozemarijn	2	
teentjes knoflook	2	
kruidnagels	3	
plakjes pata negra	28	
mango	1	

Hartig hoorntje: Klop de boter luchtig. Meng de bloem, suiker en zout en roer het eiwit erdoor. Doe dit bij de boter en klop het klontvrij. Strijk het beslag als vierkantjes op een ingevette bakplaat, bestrooi met het sesamzaad en bak ze 10 minuten op 200°C. Zodra ze klaar zijn direct als een ijshoorn rollen. Gekonfijte paprika en Pata Negra: Halveer de paprika's en verwijder zaad en zaadlijsten. Leg ze met de gesneden kant naar beneden op een ingevette bakplaat en zet ze onder een hete grill tot ze zwartgeblakerd zijn. Haal de paprika's uit de oven en leg er een theedoek over. Na 10 minuten kun je de paprika's makkelijk pellen. Snijd het vruchtvlees in stukken en doe ze in een pan samen met de tijm, rozemarijn, knoflook, kruidnagels en zout. Schenk er nu zoveel olijfolie bij tot de paprika net onder staat. Verwarm de olijfolie licht en laat de paprika 20 minuten konfijten. Presentatie: Wikkel plakjes Pata Negra om de stukken gekonfijte paprika. Snijd de overgebleven paprika in repen. Maak van de mango blokjes. Verdeel de Pata Negra en repen paprika over de borden en zet er 2 hoorntjes in. Garneer met tijm en een paar blokjes mango.



## Fazant met witlof & kroket van risotto met truffel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
fazanten	3	
ganzenvet		
boter om te bakken	90	g
winterwortel	1	
prei	0.5	
struik bleekselderij	0.5	
ui (niet te groot)	1	
teen knoflook	1	
cognac	1.25	dl
fles rode wijn	1	
wild fond	4	dl
water	5	dl
kalfsfond (poeder)	2	el
takjes peterselie	2	
takje rozemarijn	1	
takje tijm	1	
laurierblad	1	
struikbleekselderij	0.5	
tenen knoflook	2	
stukjes foelie	2	
korianderzaad	1	el
kruidnagels	3	
risottorijst	140	g
sjalotjes	1.5	
truffel (potje)	25	g
kookroom	0.75	dl
parmezaanse kaas	3	el
blaadjes gelatine	3	
eiwit		
panko		
cantharellen	250	g
kleine witlof	7	st
paar stengels brieslook		

Snijd de filets en de poten van de fazant. Zet de fazantenpootjes op in ganzenvet en laat langzaam garen op laag vuur van 90°C. (Een pannetje met vet staat in de koelkast, na gebruik zeven en terugzetten.) Saus: Hak de karkassen in kleine stukken en bak ze bruin in de boter. Snijd de groenten in blokjes en voeg deze, samen met de gesnipperde teen knoflook, toe aan de karkassen en laat kort bakken. Blus af met Cognac en voeg de rode wijn, wild fond en het

water toe. Voeg ook het bouquet garni toe. Laat zo lang mogelijk inkoken en zeef de saus. Voeg ca. 2 el poeder van kalfsfond toe tot de juiste dikte is verkregen en breng op smaak met peper en zout. Bouillon voor Krokot van risotto: Begin hier bij start gelijk mee. Breng het water aan de kook. Verwijder de schil van de ui en steek de kruidnagels in de ui. Voeg alle grof gesneden groenten, de kruiden en wat gemalen peper toe. Laat een ½ uurtjes zachtjes pruttelen, zeef dan de bouillon. Krokot van risotto: Verwarm een pan met wat olie en voeg hieraan de zeer fijn gesneden sjalotjes toe. Voeg de risotto rijst toe en zet goed om. Voeg nu in gedeelten de bouillon toe tot een mooi risotto is verkregen. Voeg de fijn gehakte truffel, de room, de geraspte Parmezaanse kaas en de in ruim koud water geweekte gelatine toe. Breng op smaak met peper en zout. Stort in een rechthoekige vorm bekleed met bakpapier (ca. 15 x 20 cm. (maak een metalen vorm wat kleiner met een strook aluminium folie en wat proppen folie als een vulling erachter) hoogte 2.5 cm. Laat afkoelen in de vriezer. Cantharellen: Maak de cantharellen schoon en was zo nodig kort onder een stromende kraan. Dep droog. Grote stukken doormidden snijden. Bak ze in bruine boter en kruid met peper en zout. Zet in de warmhoud kast. Witlof: Halveer de stronkjes, verwijder de harde kern en snijd ze in nogmaals door. In een bakblik met boter de kwarten witlof in de oven garen (op 180 C) en afdekken met folie en kruid met peper en zout. Afronding voor opmaak: Bak de fazantenpootjes even kort aan en pluk het vlees van de poten, breng op smaak en zet weg in de warmhoud kast. Kruid de borstfilets van de fazant met peper en zout en bak ze "roze" in bruine boter. Laat afgedekt onder aluminiumfolie rusten. Trancheer hierna de filets. Snijd de risotto in 28 blokjes (2.5X2.5X 5 cm) en paneer ze in eiwit en panko en herhaal dit nogmaals. Verhit de olie tot 180°C en frituur de risotto met 6 stukjes tegelijk. Presentatie: Schik de kroketten links op een langwerpige bord. Leg in het midden twee stukjes witlof en hierop de getrancheerde fazantenborst en ten slotte de cantharellen. Plaats een ring rond 6 cm rechts op het bord en vul deze met het geplukte vlees van de fazantepoten, nappeer er wat saus over en strooi er als garnering wat bieslook over. Nappeer langs de fazantenborst met wat saus.

**Mini mascarpone tompouces met groene appel**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
granny smith-appels	6	
suiker	600	g
water	6	dl
sap van 1 ½ citroen		
geraspte schil van de citroenen		
appelsap	6	dl
blaadjes gelatine	6	
slagroom	7	dl
mascarpone	700	g
velletjes bladerdeeg	21	
eiwitten	2	
poedersuiker	450	g

Verwarm de oven voor op 100°C. Verhit suiker, water en de helft van het citroensap in een steelpan tot alle suiker is op gelost. Verwijder het klokhuis van 3 appels en schaaf ze in hele dunne plakjes. Bekleed een bakplaat met bakpapier; doop de plakjes appel in de suikersiroop en droog ze 1 ½ uur in de oven op 80°C, de appeltjes mogen niet verkleuren. Schil de rest van de appels en snijd ze in kleine blokjes. Besprenkel ze met citroensap. Kook het appelsap in tot de helft in. Los eerst de suiker en daarna de goed uitgeknepen gelatine in het sap op. Laat afkoelen tot de gelatine net begint te stijven. Klop de slagroom stijf en voeg aan het appelsap toe. Klop de mascarpone los en giet er het slagroommengsel, de appelblokjes en de citroenschil bij. Laat 2 uur opstijven in de koeling. Indien blijkt dat terug koelen te langzaam gaat; gebruik dan de ijsmachine tot gewenste dikte. Zet nu de oven nu op 200°C. Steek uit de plakjes bladerdeeg 84 rondjes van ± 5 cm Ø. Prik er gaatjes in, zodat ze bij bakken niet opbollen. Bak ze in 15 minuten lichtbruin en gaar. De opgekomen bladerdeeggrondjes plat maken met een spatel of bak ze tussen 2 bakblikken. Sla in een kom het eiwit schuimig. Zeef er de poedersuiker boven; roer tot een dik, glad, glanzend mengsel. Smeer dit op 42 bladerdeeggrondjes. Smeer een royale laag mascarponecrème (ev. m.b.v. ringen) op de overige rondjes en druk hier een met eiwitglazuur besmeerd bladerdeeggrondje op. Presentatie: Serveer 3 tompouces per persoon; garneer ze met de gedroogde appelschijfjes en poedersuiker. Draai dan ijs van de rest. Serveer direct uit.