

2019 februari

Kookclub Barendrecht · Winter

AMUSE Palingmousse

Palingmousse

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
paling - gerookt	100	g
room	1	dl
limoen	0.25	
slagroom geklopt	50	g
gelatine - geweekt (= ± 1 blaadje)	1.6	g
komkommer	1	
mirin		
borage-cress		

Snijd 14 mooie reepjes voor de garnering. Snijd de rest van de paling zeer fijn. Breng room met de zeer fijngesneden paling aan de kook. Haal de pan van het vuur en laat de massa in de pan onder de deksel koud worden. Breng opnieuw tegen de kook aan. Voeg limoensap, peper en zout toe. Laat het geweekte gelatineblad erin oplossen. Laat afkoelen. Sla de slagroom bijna stijf en meng dit er door. Doe in kleine halve bolletjes vorm (2 halve p.p.). Strijk met paletmes goed glad. Dek af met folie en laat opstijven in de vriezer. Schil de komkommer en verwijder de zaadlijst met een lepel. Snijd komkommer zeer fijne brunoise en marineer deze in de mirin. Zeef de komkommer en leg enkele blokjes komkommer op een amuselepel. Druk twee bevroren halve bolletje palingmousse tegen elkaar aan. Leg de palingkogel op de komkommerblokjes. Leg een reepje gerookte paling op het bolletje. Garneer met een borage-cress. Serveer zodra de palingkogel is ontdooid en op temperatuur is.

Ravioli met vis en bottarga

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pastabloem '00'	300	g
middelgrote eieren	3	
middelgrote eidooiers	3	
warm gerookte zalm	175	g
vers gemalen peper en zeezout		
kneepje vers citroensap		
eiwitten, gekoeld	50	g
fijngehakte peterselie	1.5	el
fijngehakte bieslook	1.5	el
zalm in zeer kleine blokjes	100	g
slagroom, gekoeld	1.5	dl
olijfolie	4	el
bottarga á la minute	30	g

Doe voor het pastadeeg de bloem in de kom van een keukenmachine. Voeg de eieren en de eidooiers toe, draai weer tot een mengsel van broodkruim. (Het mengsel mag niet te droog zijn, maar ook geen plakkerige deeg bal). Dit duurt 2 - 3 minuten. Neem het deeg uit de kom en kneed het 1 minuut krachtig tot een bal ontstaat - het deeg moet stevig en moeilijk te kneden zijn. Wikkel in plasticfolie en laat minstens 1 uur rusten. Doe de warm gerookte zalm in een kom, bestrooi met peper en besprenkel met een beetje citroensap. Dek de kom af en zet in de koelkast. Draai voor de mousse de warm gerookte zalm 1 minuut in een keukenmachine. Voeg wanneer de zalm glad en dik is, het eiwit toe en draai alles nog 1 minuut. Schep de vis over in een fijne roestvrijstalen zeef en wrijf het mengsel door. Doe de puree in een ondiepe metalen kom, schep er de kruiden en blokjes verse zalm door, dek de schaal af en zet in de koelkast, ongeveer 1 uur. Neem de puree uit de koelkast en klop er met een houten lepel geleidelijk de slagroom door. De consistentie van het mengsel moet zo zacht mogelijk zijn, maar ook stevig genoeg dat het niet uit elkaar valt. Breng de laatste paar lepels slagroom op smaak met wat zout en schep dit er ook over. Zo voorkomt men dat het zout direct met de vismousse in aanraking komt, waardoor die korrelig zou worden. Doe de mousse in een spuitzak. Snijd het pastadeeg in twee stukken. LET OP! Dek altijd het deeg met plasticfolie af om uitdrogen te voorkomen. Rol elk stuk met een deegroller uit tot ca. 5 mm. Vouw het deeg doormidden en draai het door de breedste stand van de pastamachine. Vouw opnieuw en haal door de machine. Doe dit 8x zonder de stand te verkleinen. Op die manier verwerkt zal het deeg mooi glanzend zijn en de ideale al-dente structuur krijgen. Herhaal dit alles met het tweede stuk. Zet de machine op de breedste stand en haal elke rechthoek door. Verkleiner steeds de stand van de machine tot en met stand 2. Leg de lange stukken pastadeeg op een schoon en een zeer licht bebloemd werkblad. Snijd van het pastadeeg een breedte van 14cm, zodat je ravioli's krijgt van 7 cm breed. Spuit in de lengte van elk stuk deeg toefjes mousse iets links van het midden. Spuit met regelmatige tussenruimte. Kwast de randen van de lange kant van het deeg en ook tussen de hoopjes vulling in met wat water. Vouw het lege stuk deeg over de vulling. Druk het deeg aan tussen de hoopjes om alle lucht eruit te krijgen en die randjes af te sluiten voor je de lange kant dicht maakt. Snijd de lange kant van het deeg met deegradertje en snijd er ook de ravioli mee uit. Leg de ravioli in een laag naast elkaar op een schone theedoek. Doe de ravioli in een grote pan kokend, gezouten

water en laat al roerend weer aan de kook komen. Kook de ravioli in 2,5 minuut al dente. Schep de ravioli er met een schuimspaan uit en besprenkel met de olijfolie. Rasp de bottarga over de ravioli. Dien onmiddellijk op, 3 ravioli's per persoon.

Tilburgse mosterdsoep met kaasbitterballen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	2	
boter	125	g
bloem	150	g
la trappe (tilburgs abdijbier of ander donker bier)	1	dl
kippenbouillon	4	dl
extra belegen kaas	250	g
peterselie	2	takjes
arachide olie om in te frituren		
panko	500	g
knolselderij	250	g
ui	1	
knoflook	4	tenen
champignons	250	g
tijm	1	takjes
rozemarijn	1	takjes
koude kippenbouillon	1	liter
room	2	dl
een scheutje la trappe		
mosterd bv. dijon	150	g

Pel en snipper de sjalotten. Verhit de boter in een pan en fruit hierin de sjalotten aan. Voeg in één keer de bloem al roerend toe en laat ca. 4 minuten garen. Blus af met bier en schenk de kippenbouillon erbij. Verwarm op laag vuur en blijf roeren tot een gladde gebonden ragout ontstaat. Laat 10 - 15 minuten zachtjes koken. Snijd de kaas in zeer kleine blokjes. Pluk de blaadjes van de peterselie en hak ze fijn. Roer de kaas en de peterselie door de ragout en neem de pan van het vuur. Schenk de ragout in een ondiepe schaal, laat afkoelen en minimaal 2 uur opstijven in de koelkast. Schil voor de soep de knolselderij en snijd in blokjes. Pel en snipper de ui en de knoflook. Snijd de champignons in grove stukken. Ris de blaadjes van de tijm en rozemarijn. Smelt de boter in een soeppan. Voeg de knolselderij, ui, knoflook, champignons, tijm en rozemarijn toe en laat even stoven. Roer de bloem erdoor en laat de roux ca. 10 minuten garen. Voeg de koude bouillon toe, roer goed door en breng aan de kook. Zet het vuur laag en 10 minuten doorkoken. Pureer de soep met de staafmixer en roer de room en het bier erdoor. Schenk de soep door een zeef en roer de mosterd erdoor. Verhit voor de bitterballen de olie in de frituurpan tot 180° C. Vorm ondertussen van de stevig geworden ragout met bebloemde handen bitterballen van 3 cm doorsnede, 30 gram per stuk. Klop de eieren in een schaal of diep bord los. Strooi de resterende bloem voor de bitterballen en het panko in 2 afzonderlijke schalen of diepe borden. Haal de bitterballen eerst door de bloem, vervolgens door het losgeklopte ei en tenslotte door de panko. Laat nog een klein half uurtje opstijven in de koelkast. Frituur de bitterballen in porties goudbruin en gaar. Warm de soep indien nodig en serveer met de bitterballen.

Spoom van Granny Smith met schuim van karnemelk

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
blaadje gelatine van 3.2 g	1	
43 likeur	0.5	dl
poedersuiker	40	g
karnemelk (volle)	2.5	dl
volle melk	1.5	dl
slagroom patronen	2	patronen
appels granny smith	3	
limoenen	3	
kristalsuiker	750	g
water	1	dl
prosecco, spumante	1	fl

Zet de flûtes in de koeling. Week de gelatine in koud water. Verwarm de 43 likeur en los hierin de gelatine op. Vermeng de poedersuiker met de karnemelk en de volle melk. Voeg de 43 likeur met de opgeloste gelatine aan de melk toe. Vul een kidde (0.5 liter) met de vloeistof en plaats 2 patronen. Schud de kidde en leg deze vervolgens 2 uur in de koelkast. Breng het water met de suiker aan de kook. Laat afkoelen. Pers de limoenen. Schil de appels en ontdoe ze van het klokhuis. Werk snel voor het verkleuren van de appels. Maal ze met het limoensap in de magimix fijn. Meng het suikerwater met het mengsel van appel en limoen. Plaats het mengsel in een ondiepe bak/schaal in de diepvries en roer er om het halfuur door met een vork tot er een korrelige ijsmassa ontstaat. Vul de glazen eerst met bolletjes granité. Giet er vervolgens Prosecco over en spuit als laatste de schuim van karnemelk er over.

Rouleau van parelhoen met gnocchi en doperwtjes en knoflookjus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
hele parelhoenders	4	
haasjes v.d. parelhoen	8	
eierdooiers	4	
dragon, de blaadjes	10-12	takjes
room	2	el
boter		
uien gesnipperd	3	
knoflook	1	bol
water	1	l
kippenfond (fles)	1	el
plasticfolie		
peper en zout		
aardappelen (met schil)	500	g
bloem	50	g
doperwten	50	g
cress van jonge erwten		

Snijdt de filets van de parelhoenen en leg ze in de koeling. Gebruik de haasjes voor de farce. Verdeel de karkassen in stukken. NB: Gooi de poten niet weg, maar neem deze mee naar huis. Verwijder de haasjes van de filets. Zet ze koud. Draai ze samen met de eierdooier, de dragonblaadjes, peper en zout fijn met de staafmixer. Wrijf daarna m.b.v. een bolle lepel door een zeef. Voeg een beetje koude room toe. Zet in de koeling. Braad de karkassen aan in de boter met de ui en knoflook. Blus af met de kippenbouillon. Laat de jus in een snelkookpan zo lang mogelijk trekken. Zeef de bouillon. Kook in tot een geconcentreerde massa. Sla de filets plat (of snij ze doormidden en plet ze dan) en leg twee op elkaar met de vulling ertussen. Kruid de buitenkant met peper en zout. Rol ze op in plasticfolie en daarna in aluminiumfolie. Breng een grote pan water aan de kook, draai het vuur laag en gaar de parelhoenrolletjes in het water van 70°C in 30 minuten. Ongeveer een half uurtje voor het uitserveren. Bak de rouleau rondom bruin en zet 20 minuten in de oven op 60°C. TIP: Kook in 1x 250 g doperwten > 50 g voor gnocchi en 200 g voor erwtenpuree. Verwarm oven voor op 175°C. Kook de aardappelen in de schil gaar. Haal de schil eraf en laat ze drogen in de oven gedurende 2 minuten. Druk door de pureepers. Verwerk de puree met 50 g voorgekookte doperwten, eieren en bloem. Breng op smaak met peper en zout. Rol het deeg tot een vingerdikke worst en snijd in kussentjes. Kook ze in porties gaar in gezouten water. Bak de gnocchi in wat boter bruin (gebruik een bakpapiertje om aanbakken te vermijden, vlak voor het opdienen. Pureer de 200g gekookte doperwten met de room en boter. Werk door een passerszeef en breng op smaak met peper en zout. Verwarm de jus en de doperwtenpuree. Bak de gnocchi in wat roomboter lichtbruin. Snijd de rouleau in plakken, leg er 4 á 5 gnocchi's langs. Maak een streep van de erwtenpuree en van de knoflookjus. En geef deze laatste erbij in een apart kommetje. Werk af met een Cress van jonge erwten.

Chocoladetaart met pistache ijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	325	g
suiker	225	g
snufje zout		
bloem, gezeefd	575	g
rasp van sinaasappel	1	
grote eieren	3	
cacaopoeder	65	g
volle melk	2	dl
slagroom	5.5	dl
pure chocolade - callebaut 811 callets	350	g
ongezouten pistachenoten, schoongemaakt	50	g
melk	350	g
melkpoeder	25	g
glucose	10	g
zout	1	g
eigeel	50	g
eieren	4	

Vet een lage (spring/quiche-)vorm, doorsnede 28 cm, in met een beetje boter. Roer voor het deeg de boter, suiker en zout door elkaar. Spatel vervolgens de bloem, sinaasappelrasp, eieren en cacao poeder door het mengsel. Kan met de keukenmachine K-blad. Zodra het mengsel de structuur van broodkruim heeft, dan het deeg zo kort mogelijk met de hand kneden tot een bal en deze met bloem bestuiven. Kneed niet te lang, anders wordt het elastisch en taai, i.p.v. zanderig. Verpak het deeg in plasticfolie en leg minimaal 1 uur in de koeling. Begin aan de bereiding van het ijs. Rol daarna het deeg uit en bekleed de taartvorm. Zet een 0,5 uur in de vriezer. Verwarm de oven voor op 180° C. Begin aan de vulling. Bak de taartbodem 12 tot 15 minuten in het midden van de oven totdat hij stevig is en biscuitachtig. Haal hem uit de oven en verlaag de temperatuur naar 170° C. Breng melk, room en suiker op laag vuur al roerend aan de kook. Haal de pan van het vuur en roer de chocolade erdoor totdat deze is gesmolten. Voeg de eieren erbij en klof nogmaals goed door. Schenk de vulling in een kan. Zet de gebakken bodem terug in het midden van de oven, trek voorzichtig het rooster met de taartbodem een stukje naar je toe. Schenk de vulling in de vorm. Bak de taart 15 minuten. Hij is gaar als de vulling in de midden nog een beetje lobbijg is - houd er rekening mee dat de taart tijdens het afkoelen verder opstijft. De vulling mag niet te gaar worden, deze behoort in het midden smeugig te zijn. Verwarm de oven voor op 150 ° C. Verdeel de pistachenoten op een met bakpapier bekleedde bakplaat, en rooster ze voor 10 minuten in de oven. Vermaal de pistachenoten direct tot gruis in een bakje van een staafmixer. Verwarm de melk met de melkpoeder, glucose, zout en de vermalen pistachenoten tot 85 graden, laat het niet koken! Tip: Voeg de vermalde pistachenoten direct toe aan de melk hierdoor verlies je geen smaak. Klof in een vuurvaste kom de eidooiers met de suiker licht en luchtig. Giet een kwart van het melkmengsel bij de eidooiers met suiker en meng dit met een mixer of garde door elkaar (familie maken). Giet het melk/ei mengsel terug in de pan en verwarm het geheel wederom tot 85 graden, laat het niet koken! Haal de pan van het vuur en meng de slagroom

er doorheen. Giet het mengsel in andere hittebestendige kom en plaats deze voor minimaal 1 uur in een bak met ijskoud water. Zet de ijsmachine aan en schenk de compositie in de al draaiende ijsmachine. Laat de ijsmachine 30 minuten draaien. Schep het ijs in een andere kom/schaal die afgedekt in de vriezer gezet kan worden, het ijs moet nog meer bevriezen voordat je er mooie bollen ijs van kunt scheppen. Snijd de taart in het benodigde aantal punten met een warm droog mes. Dus dompel in heet water, droog met schone theedoek en snijd een punt. Herhaal dit voor iedere punt die men snijdt. Serveer deze met een mooi bolletje ijs.