

2019 november

Kookclub Barendrecht · Herfst

Zalm Kubus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zalmhaas	300	g
bieten	2	
korianderzaden	2	el
grof zeezout	100	g
rietsuiker	150	g
sinaasappelen rasp	2	
peper versgemalen		

Doe handschoenen aan en schil en rasp de bieten. Kneus de korianderzaden en de vijzel. Meng het grof zeezout, rietsuiker, korianderzaad, peper en sinaasappelrasp. Voeg de bietenrasp toe en meng goed door. Snijd de zalm in strakke vierkante blokjes van 2,5 - 3 cm. Meng de marinade met de zalm en leg de zalmblokjes in een plastic bakje. Schuif dit bakje in een vacumeerzak en vacumeer. Laat minimaal 1 uur marinieren, liefst langer. Haal de zalmblokjes uit de marinade en verwijder voorzichtig het kruidenmengsel. Dep droog met keukenrol.

Sorbet voor Sroom

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	200	g
suiker	100	g
glucose	50	g
mandarijnenpuree	170	g
yuzusap	5	g

Zet de glazen (kleine champagne glazen) in koeling. Maak een siroop van water, suiker en glucose, verwarm deze tot de suiker gesmolten is. Voeg het mandarijnenpuree en (naar smaak !) yuzusap toe. Draai het ijs.

Garnituur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
philadelphia roomkaas	60	g
yuzusap	6	g
zout en peper		
zachte boter	30	g
bloem	25	g
inktvis-inkt	3	g
water	90	g
zout		
charentais meloen	0.5	

Meng de roomkaas met het yuzusap. Let op Yuzusap kan erg zuur zijn. Voeg naar smaak zout en peper toe. Bewaar in een kleine spuitzak. Meng au bain marie de boter met 90 g water, inktvis-inkt en de bloem. Bak in anti-aanbakpan zonder vet 14 kleine ronde tuilles (moet in verhouding zijn met de zalmkubus), door steeds een zeer klein beetje in de koekenpan te doen. Haal voorzichtig met een spatel eruit zonder de pan te beschadigen! Snijd van de meloen strakke cilindertjes met de appelboor van 2 x 1 cm.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
blauwe bloemblaadjes	14	
sakura cress		
borage cress		
cava	1	fles

Zet de zalmkubus op een amuselepel. Zet een kleine dot roomkaas op de zalmkubus. Plaats een meloencilinder tegen het dotje roomkaas aan. Leg een takje borage en sakura Cress erbij. Plaats de tuille rechtop in de roomkaas (Let op tuille kan zacht worden, dus doe dit niet te vroeg). Decoreer met bloemblaadje(s). Schep klein bolletje sorbet in koud glas en schenk de Cava erop.

Velouté van mosselen, curry en limoen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mosselen	2	kg
sjalotjes	4	
knoflook	4	tenen
droge witte wijn	5	dl
sinaasappelsap	4	
limoen sap	1	
curry madras	3	tl
crème fraiche	50	gr.
eierdooiers	3	
room	3	dl
limoen cress		

Spoel de mosselen in royaal water. Fruit in wat boter de gehakte sjalotjes en de knoflook in een kookpan. Voeg drie tl curry madras toe en bak deze even mee. Leg de mosselen erop voeg de witte wijn en 6 dl water toe sluit de pan. Breng aan de kook en laat 2 minuten koken tot de mosselen open zijn. Mosselen die niet openen verwijderen. Haal de mosselen uit de schelp, bewaar 2 per persoon voor de presentatie. Doe de overige mosselen bij het kookvocht, voeg het sinaasappelsap en het limoensap toe. Pureer het geheel met een staafmixer en voeg de creme fraiche toe en zeef de soep. Zeef de soep. Maak een liaison door 3 eidooiers met 3 dl room. Meng dit goed. Maak familie door een scheutje warme soep aan de liason toevoegen en herhaal dit 2 keer. Voeg nu de gehele soep toe aan de liaison. Maak op smaak met curry madras en wat gemalen peper. Verwarm de apart gehouden mosselen. Schenk de velouté in een voorverwarmd soepbord. Decoreer met de mosselen limoen cress.

Kwartels

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kwartels	7	
zout en peper		
ganzenvet		
gevogeltefond	2	potjes
worteltjes	250	g
bleekselderij	3	stengels
knoflook	2	tenen
rozemarijn	2	takjes

Pootjes van de kwartels halen, 'midden' botje verwijderen, vlees van 'onder' botje afstropen en van het geheel een soort bitterbal met botje erin maken. Indien mogelijk het velletje over het velletje insnijden en over het botje trekken. Bestrooi met zout en peper. De pootjes zeker 2 - 2½ uur konfijten in ganzenvet op 80°C in de oven. De filetjes van de karkassen snijden en afgedekt in de koelkast bewaren. De vleugeltjes, nekjes en borstkas zonder bloederige ruggengraad met de in plakjes gesneden worteltjes, bleekselderij, knoflook en de takjes rozemarijn in de gevogeltefond 1 uur laten trekken. Daarna zeven en de jus sterk inkoken tot een eetlepel of veertien. Breng op smaak met peper en zout.

Pompoen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
flespompoen	500	g
crème fraîche	30	g
knoflook	1	teen

De flespompoen schillen, in blokjes snijden en koken met de in plakjes gesneden knoflook in gezouten water. Afgieten en pureren met de crème fraîche. Eventueel passeren door een zeef. Iets zout en peper toevoegen. Het moet een zalfje zijn.

Wortel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
worteltjes	1	bos
bleekselderij	2	stengels
knoflook	2	tenen
rozemarijn van ca 7 naalden	14	plukjes

De wortels schillen en in 42 schuine plakjes van 5-8 mm snijden. De bleekselderij schillen en in 42 schuine plakjes van 7-8 mm snijden. Wortels en bleekselderij beetgaar koken in gezouten water. Afgieten en afgedekt warm bewaren. Verwarm 14 bordes voor. Bak de gekonfijte pootjes in wat ganzenvet. Houd warm. Bak nu de plakjes knoflook in het ganzenvet. Zorg ervoor dat de knoflook niet verbrand. Haal de knoflook uit het vet. Bak de trosjes rozemarijn knapperig in het ganzenvet. Na de rozemarijn bak je de kwartel filets, nadat je die met zout en peper hebt bestrooid. Houd de filets warm. Glaceer de gekookte wortels en de bleekselderij in het vet van de filets.

Presentatie

Maak de bordjes op. Start met een mooie lepelveeg van 1 el pompoencrème. Leg de geglaceerde groenten (3 stukjes per soort) in de holte, plaats hierop/ertussen 1 filetje en 1 een pootje (deze rechtopstaand). Garneer tot slot met de gebakken plakjes knoflook en een plukje gebakken rozemarijn. Druppel tot slot nog wat jus over het gerechtje en draai een slag met de pepermolen over het gerecht.

Wild saucijsje

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
wildragout (stukjes ree, hert, wild zwijn)	750	g
buikspek	300	g
zout	14	g
tijmblaadjes	1	el
gemalen kruidnagel (potje)	2	g
witte peper	5	g
knoflook	6	teentjes
rode wijn (kan meerdere keren worden gebruikt)	1	fles
darm	2.5	meter

Snijdt het vlees in kleine stukken. Meng met het zout. Zet dit min 15 min in de koelkast. Maal het vlees door de vleesmolen. Snijplaat ca 4 mm. Meng het kruidenmengsel in een vijzel en werk dit met een lepel door het gehakt. Spoel de darm goed schoon onder de kraan. Zet de vulpijp op de molen en doe er de darm omheen. Vul de darm zo gelijkmatig mogelijk. Voor het braden de worstjes 2 min in gekookte rode wijn leggen. Ze worden dan een beetje dof. De rode wijn terug in de fles voor de volgende keer. Braden aan beide zijden 2 min in bruine boter op middelmatig vuur. Haal de worstjes uit de pan en laat max. 5 min. rusten onder aluminiumfolie.

Tomaat-Tartaar

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pomodorie tomaten	800	g
gedroogde tomaten op olie (potje)	200	g
knoflook	3	tenen
sinaasappelrasp	1	el
suiker	2	el
tijm		takje
rozemarijn		takje
zout		
peper		

Kruis de tomaten in bij het kroontje en dompel \pm 15 seconden in kokend water. In tweeën snijden en schilletjes en pitjes verwijderen. De tros tomaten op een bakplaat in oven van 160°C. Deze tomaatjes bestrooien met een beetje olijfolie, de geritste en gehakte tijm en rozemarijn, de gehakte knoflook en beetje zout en peper. 1 uur in de oven. De pomodorie tomaten brunoise snijden. Pureer de gedroogde tomaatjes. Meng dit alles en voeg de sinaasappelrasp toe en PROEF! Doe het mengsel in een zeef en laat overvloedig vocht uitzakken.

Mierikswortelsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	2	tl
lente-uien	4	
droge witte wijn	12	dl
mierikswortelrasp	150	gr.
zure room	3	dl
citroensap	4	el
mosterd	2	tl
kervel	3	el
heet water (eventueel)		

Olie verhitten en gesneden lente-ui bakken. Wijn toevoegen en $\frac{1}{2}$ inkoken. Mierikswortel (naar smaak) toevoegen, zure room, citroensap, mosterd. Blijf roeren tot saus heet is. Kervel toevoegen en eventueel als de saus te dik is wat heet water.

Presentatie

Op bord een niet te grote ring plaatsen en een laagje tomaat-tartaar erin scheppen. Worstje schuin doormidden snijden en tegen de tartaar plaatsen. Tot slot een scheutje mierikswortelsaus.

Wildfond

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	3	el
wildresten (botten ed.)	2	kg
middelgrote winterwortel	1	
uien	2	
knoflook, gekneusd	4	t
volle rode wijn	0.5	l
runderfond (450ml)	1	pot
jeneverbessen, gekneusd	6	
tijm	2	t
laurierblad	1	
peterselie	4	t
salie	1	t

In een snelkookpan de wildresten in de olijfolie bruinbakken. Voeg de groenten - kleingesneden toe, schep alles goed door en fruit nog 5 minuten mee. Blus met de rode wijn en kook deze in tot de helft. Voeg 2 l lauwarm water toe, breng aan de kook en schuim regelmatig af. Voeg alle overige ingrediënten toe en breng de pan onder druk. Laat 45 minuten koken en zet de pan op een rooster om van druk te komen. Zeven en inkoken tot ongeveer $1/3 = 1$ liter voor de saus.

Peertjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode peer williams	5	
licht zoete witte wijn	1	fles
suiker	50	g
citroen	1	
steranijsjes	5	
stukje gember	3	cm
witte pitloze druiven	14	
klein snufje zout		

Schil de peertjes, pit de onderkant. Verwarm de wijn met de suiker, 2 el citroensap (bewaars de rest voor de schorseneren) en citroenschil zonder het wit. Voeg de gember in plakjes gesneden en de steranijs toe. Voeg tevens een zeer klein snufje zout toe. Doe de peertjes erbij en kook ca. 1 uur. Voeg de laatste 10 minuten de druiven toe. Haal met een schuimspa het fruit en de kruiden eruit. Kook in tot licht stroperig. Snijd de peertjes verticaal in 4-en, leg terug in de siroop en bewaar. Snijd de druiven in tweeën en bewaar in een bakje.

Hertenfilet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hertenfilet	1400	g
boter		
olijfolie		

Laat het vlees eerst goed op kamertemperatuur komen. Verwarm middelste oven 90 °C. Ontvries (indien nodig) de filet en bestrooi flink met peper en wat zout. Bak rondom in bruine boter en olijfolie om dicht te schroeien. Plaats in de oven met kernthermometer, kerntemperatuur 53°C. Haal uit de oven en laat minimaal 15 min. rusten onder folie. Links onderin in de warmhoudkast met de deur een klein stukje open.

Groenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mini rode bieten	7	
mini gele bieten	7	
schorseneren	8	
gevogelte fond	1	l
boter		
spruitjes	10	
koningsoesterzwam	5	

Verwarm oven op 150°C. Gebruik handschoen bij het schillen van de schorseneren. Was alle groenten, ook de schorseneren. Leg de mini bietjes apart op een stuk folie, voeg 2 takjes tijm en 1 takje rozemarijn, 1 teentje knoflook toe. Besprenkel met olijfolie, peper en zout. Vouw goed dicht en gaar in de oven - 1 uur. Controleer of ze zeer goed gaar zijn. Haal schil eraf en pureer ze, breng op smaak met peper en zout en evt. wat fond van de mini rode bietjes. Bewaar in warmhoudkast. Zet een schaal met citroensap (restant van hierboven - de peertjes). Schil snel de schorseneren, snijd in gelijkmatige schuin stukken van ca. 4 cm en doe deze gelijk in het citroenwater om verkleuren te voorkomen. Kook in wat fond met boter en bewaar ze in het kookvocht in de warmhoudkast. Poets de Oesterzwammen en snijd in repen. Bak kort voor het uitserveren in weinig boter en breng op smaak met peper en zout. !! Zorg dat kort voor het uitserveren alle groenten goed warm zijn, door deze in wat boter te sauteren.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten, gesnipperd	2	
boter	100	g
gekneusde pepers	25	g
aalbessengelei	60	g
rode wijnazijn	30	g
wildfond (bovenstaand)	1	l

In pan met dikke bodem (braadpannetje) fruit de sjalotten en pepers en overblijfsel, zoals vliezen ed. van de hertenfilet, in de boter. Voeg de aalbessengelei toe. Blus met de wijnazijn en wildfond. Kook in op smaak en zeef deze. Breng indien nodig verder op smaak met peper en zout en gelei.

Presentatie

Snijd de filet in mooie plakjes 2-3 p.p. Maak een spiegel van de saus op het bord en leg het vlees erop. Plaats 2 stukjes schorseneer, 2 kwarten gele en 2 rode biet. Paar reepjes koningsoesterzwammen verdelen. Zet 1 kwart peer en leg 2 druiven helften op het bord. Garneer met wat cress. Druppel wat saus erbij.

Cake

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zachte boter op kamertemperatuur	200	g
cakemeel	200	g
suiker	200	g
eieren	4	

Verwarm de oven voor op 180°C. Meng eerst alle droge ingrediënten in de kom van de keukenmachine. Voeg dan de eieren en de boter toe. Mix met de garde 6 minuten op hoge snelheid. Bekleed een bakplaat met bakmat. Beboter en bebloem 7 rechthoekige vormpjes (6x12 cm) en verdeel de mix erin tot max. 2/3. Bak in 15 - 20 minuten goud bruin, controleer met een puntig mesje of de cakejes gaar zijn. Laat afkoelen en snijd in de lengte door.

Frambozenmousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
frambozenpuree (boiron)	250	g
suiker	60	g
gelatine	7.5	g
slagroom, geklopt	250	g

Week de gelatine in koud water. Verwarm de frambozenpuree met de suiker, laat niet koken! Los de uitgeknepen gelatine erin op en laat afkoelen. Meng met geklopte slagroom. Laat opstijven in de koeling.

Kersen gelei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kersenpuree (boiron)	150	g
agar agar	1.5	g
suiker	35	g

Breng alle ingrediënten aan de kook. Laat afkoelen in de koeling. Klop met mixer romig en soepel.

Bramen meringue

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwit	90	g
suiker	150	g
bramen gepureerd en gezeefd	5	
paarse kleurstof (voor de kleur)		

Verwarm de oven op 90°C. Klop het eiwit met de helft van de suiker tot pieken. Voeg een beetje bij beetje de rest toe en doe kleurstof en bramenpuree erbij. Spuit lange strepen op bakpapier en droog in de oven.

Kersensorbet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	95	g
glucose	30	g
dextrose	15	g
sorbet stabilisator (sosa)	2	g
water	120	g
kersen uit pot (zonder pit)	400	g
kersnpuree (boiron)	125	gr.

Alle droge ingrediënten bij elkaar doen en mengen, daarna toevoegen aan het water, verwarmen tot 85°C en op laten lossen. Af laten koelen tot 20 °C. Voeg de kersnpuree toe en draai ijs.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bramen	21	
frambozen	28	
amarene kersen (pot)	14	
honeycress		
limoencress		

Snijd 7 bramen verticaal door de midden. Maak een streep met de kersengelei op het bord. Plaats hierop een cakeje. Leg enkel kleine quenelle/dotjes frambozenmouse links en rechts ervan. Plaats hier en daar, links en rechts bramen (2 p.p.), een halve bram (1 p.p.), amarene kers (1 p.p.) en frambozen (2 p.p.). Zet her en der een stengeltje van de merengue. Garneer met micro honey- en limoencress. Plaats als laatste een quenelle van de kersensorbet op het uiteinde van het cakeje.