

Kookclub 7 april 2011 olv Hilliwig Karel

Hapjes rondom zalm

-Canneloni van gerookte zalm

-Zalmtartaar met venkel,Granny Smith en rode bietensaus

-Knolseldersoepje met zalm

*Hoppescheuten met gepocheerd hoeve-eitje en Hollandaise saus

*Eend met mangosaus en kruidencouscous

*_Croqueenbouche met amandelijs, chocoladesaus en haar garnituur

Cannelloni van gerookte zalm

1 granny Smith

1 el dille

Olijfolie

4 plakjes gerookte zalm

200gr grijze garnalen

Bereiding

Snij $\frac{3}{4}$ van de appel in brunoise en meng met de dille, garnalen en olijfolie.

Kruid af met pezo en laat even rusten.

Neem huishoudfolie en leg hierop de plakjes gerookte zalm. Verdeel de rillettes op de zalm en rol op druk wel de rillettes lichtjes aan.

Laat een half uurtje rusten in de frigo, voor het serveren de folie verwijderen en in rolletjes snijden.

Indien de Granny niet te zuur is kan men een beetje limoen toevoegen om de zuren op pijl te houden.

Zalmtartaar met venkel, granny smith en Rodebietensaus

300 g zeer verse zalmfilet

$\frac{1}{2}$ Grannysmithappel

$\frac{1}{4}$ venkel

1 el fijngehakte citroentijm

1 tl geraspte mierikswortel

2 fijngeplette ansjovisfilets

Tip: Je kunt deze soep van tevoren bereiden en mixen, maar werk ze pas vlak voor het eten af met de zalm en het bier.

Hoppescheuten met gepocheerd ei

400 g schoongemaakte scheuten

Blanc:

5 liter water

een scheut azijn

een eetlepel bloem

een weinig zout

een flinke scheut room

zout

4 eieren (zeer vers)

peper

nootmuskaat

witte azijn

Hollandse saus:

200 g boter

het sap van een halve citroen

cayennepeper

2 eierdooiers

zout

Bereiding

Verwijder het houderige uiteinde van de scheuten

Zet een pot met ruim water op het vuur en wacht tot het water kookt. Meng in een kommetje een eetlepel bloem, een scheut azijn en wat zout. Roer deze mengeling door het kokende water en breng terug aan de kook. Controleer de smaak van de blanc, voeg de hopscheuten toe en kook deze in enkele minuten beetgaar. Neem de pot van het vuur, maar laat de scheuten in de blanc.

De Hollandse saus bereiden. De boter klarifieren en de melkresten wegscheppen. We kunnen ook koude stukjes boter gebruiken, we zien wel !

Twee eierdooiers met het sap van een halve citroen en twee eetlepels warm water op een klein vuurtje of in een warmwaterbad opkloppen tot vast schuim. Door deze warme sabayon voorzichtig, beetje bij beetje, de geklaarde boter roeren, tot men een gladde, luchtige saus bekomt. Kruiden met een mespuntje zout en cayennepeper.

De eieren pochieren. Breng een grote hoeveelheid water aan de kook. Per liter water voegt men 1 dl witte azijn toe. In een tweede kookpot brengt men lichtjes gezouten water aan de kook. De hele eieren worden eerst gebroken in afzonderlijke potjes. Laat de eieren uit hun potjes voorzichtig in het kokend azijnwater glijden. Het vuur laag draaien zodat het water nog nauwelijks rimpelend

kookt. De eieren 3 minuten pocheren. Het eiwit stolt rond de dooier. Schep de eieren met een schuimspaan voorzichtig uit het water en hevel ze over naar de kookpot met het gezouten water: dit om de azijnsmaak uit de eieren te laten wegtrekken. Haal de eieren na 1 minuut uit het water en laat ze uitdruipen op een propere doek. Snijd alle onregelmatigheden weg.

De hopscheuten door een ruime zeef gieten en goed laten uitlekken. Doe een flinke scheut room in een pan, kruid met peper, zout en (bij voorkeur versgeraspte) nootmuskaat. Kook de room gedeeltelijk in. Voeg de hopscheuten toe en laat alles kort doorkoken. De met room gebonden hopscheuten verdelen over warme borden.

De gepocheerde eieren op de nestjes van scheuten leggen. De borden even in de oven zetten en overgieten met saus.

Eind met mangosaus en kruidencouscous

750 gr borst van wilde eend	4 stronkjes witlof
2 rode uien	150 gr sluimererwtjes
150 gr knolselder	1 rijpe mango
Een stukje geschilde gemberwortel	1,5 dl gevogeltefond
Sojasaus	0,5 dl pruimensaus
Kardemon	Boter

Bereid de saus:

Stoof de mango samen met de geraspte gember en een klontje boter. Voeg de gevogeltefond en de pruimenwijn toe en laat inkoken.

Zeef en breng de saus op smaak met sojasaus, peper, zout en een vleugje kardemon.

Werk af met een klontje boter.

Bereid de groenten:

Snij het witlof, en de ui in kleine stukjes en stoof, samen met peper, zout en een beetje ongeraffineerde suiker.

Blancheer de sluimererwtjes en snij in stukjes.

Snij de knolselder in blokjes en stoof in olijfolie met sojasaus.

Meng alles. Verdeel het mengsel in vieren. Doe alles in een ringetje op het bord en druk aan.

Bereid de eend:

Verwijder het vet en bak het vlees licht in olijfolie en boter. Kruid met peper en zout en laat 5 minuten rusten.

Versnij het vlees en dien op.

Kruidencouscous

250 gr couscous	0,5 l bouillon (tuinkruiden of groenten)
1 eetlepel olijfolie	2 klontjes boter
1 koffielepel venkelzaad	1 koffielepel korianderzaad
Een mespunt cayenne	1 eetlepel rodewijnazijn
1 koffielepel suiker	Gehakte peterselie

Bereiding

Doe de couscous in een grote kom. Plet de kruiden fijn in een vijzel en meng door de couscous.

Doe suiker, zout, olijfolie en rode-wijn azijn bij de couscous.

Overgiet met de kokendhete bouillon en laat 15 minuten rusten.

Voeg een klontje boter en de gehakte peterselie toe.

Roer luchtig om met een vork.

Croqueenbouche met amandelijs, chocoladesaus en haar garnituur

Croqueenbouche

Voor 30 soezen

75 gram gewone witte bloem	50 gram ongezoeten boter
2 grote eieren (3 kleine eieren)	1,25 dl water
Snuijfe zout	

Bereiding

Water, boter en zout aan de kook brengen

Bloem toevoegen, verwarmen en doorkoken tot je een bal krijgt

Éen voor één de eieren toevoegen

Bakplaat beboteren en bestrooien met bloem (of bakpapier)

Mengsel in een spuitzak doen en met toefjes op de bakplaat spuiten

Oven voorverwarmen op 180°C en gedurende 20 minuten bakken.

Tip

De soezen kunnen op voorhand gemaakt worden. Wel terug even krokant maken gedurende een aantal minuten in een warme oven, even voor het serveren

Warme chocoladesaus

100 g donkere chocolade (liefst chocoladepastilles Callebaut)

250 gram ml room

een klontje boter

Bereiding

Zet een steelpannetje op het vuur en doe room en chocoladepastilles erin. Roer tot een gladde saus. ,voor de glans een klontje koude boter

Mangocoulis

2 mango's

½ vanillestokje (zaadjes uitgeschraapt)

Bereidng

Mix het mangovlees van één mango heel fijn en breng op smaak met vanillezaadjes, doe dit alles door een zeef; zet klaar in een spuitzak

Of een heel goed alternatief (te koop in de Colruyt): Mangokonfijt met gember (merk Didden) = zeer lekker << fijn mixen, vanillezaadjes erbij, door een zeef doen en klaarzetten in een spuitzak (* we gebruiken dit recept)

Versnij de tweede tweede mango in kleine partjes (! Allemaal gelijk)

Hazelnoot-amandelcrumble

50 gram ongezoeten boter

50 gram rietsuiker

40 gram fijngehakte hazelnoten

40 gram amandelnoten

40 gram gewone witte bloem

1 gram zout

Bereiding

Meng de boter met alle andere ingrediënten. Rol uit op een bakplaat en bak gedurende 15 tot 20 minuten goudbruin in een voorverwarmde oven op 180°C. Laat afkoelen. Hak fijner.

Sinaasappelzeste

3 sinaasappelen

water

Kristalsuiker

Bereiding

Snij met een dunschiller fijne zeste; Blancheer uiterst kort de zeste in gewoon water. Spoel met koud water. Zet terug water met suiker op. Blancheer de zeste hierin een tweede maal (Waarom 2x.: om de bitterheid eruit te krijgen). Giet af met koud water. Leg de zeste uit elkaar op keukenpapier en overstrooi onmiddellijk met suiker

Service

We gebruiken langwerpige borden

op voorhand:

Het bord : met een borstel een streepje chocolade iets verder dan het midden van de bord

Ervoor een fijne streep mangocoulis (met de meetlat)

Daarvoor een fijne streep crumble (met de meetlat)

De soezen

De soezen doormidden snijden: gebruik hiervoor een gekarteld mes

Op het moment zelf (5 borden per keer maken, want anders smelt het ijs te vlug)

Geef twee soezen per persoon; ze moeten alternerend op het bord geplaatst worden

Leg op elke doorgesneden soes een bolletje ijs, duw in de warme chocoladesaus en plaats op het bord; Leg bovenop de gesmolten chocoladesaus een klein beetje sinaasappelzeste.

Alterneer ertussen een toefje mangocoulis, een partje mango en één framboos. Op het toefje mangocoulis komt een muntblaadje