

Kookclub 18 april 2013

***Pittig sardientje**

***Lamsburgers met pistachenoten, feta en rode bieten tzatziki**

***Wilde tarbot met asperges en preimousseline,gekookte aardappel en Gebrande eidooier ,afwerking met vers gepelde garnaal en kervel.**

***Lasagne van rode vruchten met een versiering**

Pittig sardientje

Sardienen in blik (365)
Toastbrood
Citroen

tomaten salsa pittig (Delhaize)
waterkers

Een eenvoudig hapje,de sardienen van het merk 365 werden door Geert Van Hecke gekozen als de beste sardienen in blik,daarom deze bereiding.

We halen de sardienen uit het blik, verwijderen alle onreinheden en schikken deze in een laag apéro potje.

We snijden het brood in kleine blokjes en bakken het toastbrood krokant in olijfolie en wat boter, nadien kruiden met zout.

We plukken de waterkers.

We dresser de sardien in een apéropotje , we maken een klein druppeltje met de pittige tomaten salsa, dit deponeren we op het sardientje. We werken af met enkele goudbruine korstjes en een stukje citroen.

Citroen ,peler à vif en dan driehoekjes uitsnijden zonder pitten en schil, dit leggen we bovenaan op de sardientjes.

Lamsburgers met pistachenoten, feta en rodebietentzatziki

Nodig

rode ui	knoflook	kaneelpoeder
1 bosje munt	komijn	gember/chilipepertje
gepelde pistachenoten		
feta		

2 eieren	1000 g lamsgehakt (of 500 gram lams en 500 gram runds)
olijfolie	
20 shoarma broodjes	jonge spinazie, om te serveren
rucola en frissée sla	

Tzatziki:

2 tl venkelzaadjes –gegrild op een droge pan
500 g Griekse yoghurt ,laat uitlekken in een koffiefilter
1 bosje dille – teentjes knoflook
1 el mierikswortel
250 g gekookte rode bieten.
zout

Bereiding

Maak de tzatziki: maal de geroosterde venkelzaadjes grof en rasp de bietjes in een kom (laat uitlekken)..

Meng de uitgelekte yoghurt met de uitgeperste knoflookteentjes en de bietjes. Voeg toe naar believen, maw niet alles in één tijd, bekijk de structuur en voeg nadien opnieuw toe.

Hamburgers

Versnij de rode ui in brunoise, knoflook, gember in fijne stukjes, pepertje in fijne stukken komijn (gergild), kaneel, munt en pistachenoten maak je fijn in een foodprocessor. Voeg de feta in stukjes (door een rasp), het lamsgehakt en eieren toe, kruid met peper en zout. Meng tot een homogeen mengsel, wanneer te vochtig voeg wat paneermeel toe en laat even rusten in de koelkast. Maak burgers met vochtige handen van +/- 50 gram per stuk en zet koel weg.

Salade

Spoel de rucola en de frisée salade, versnij in gelijke stukjes, kruidt met olijfolie, peper en zout en meng, meng ook sneetjes rode ui onder de sla en de overschotjes feta mag ook.

Afwerking

Bevochtig de pita broodjes lichtjes en plaats in de oven bij 160°C gedurende 2 à 3 minuten, haal ze eruit en snij ze open en serveer op één stuk, deponeer hierop een lamsburger, daarboven op de gemengde sla en werk af met de tzatziki aan de zijkant in bolletjes of quenelles.

Wilde tarbot met asperges en preimousseline, gekookte aardappel en Gebrande eidooier, afwerking met vers gepelde garnaal.

Portioneer de wilde tarbot in stukken van +/- 90 gram per stuk en bewaar in een bakplaat, giet er wat witte wijn en visfumet op, kruidt met peper en zout.

Werk deze af voor de service in de oven bij 170°C gedurende een 10-tal minuten. Bewaar Schil de witte asperges en schil enkel onderaan de groene asperges, kook de witte zacht in gezouten water, nadien ook de groene asperges in hetzelfde water, verdeel mogelijks in twee stukken en rol in gesmolten boter voor de service

Bereid de preimousseline

Was en versnij de prei in kleine ringetjes, bak zachtjes aan in boter en blus met visfumet en een beetje room, laat zachtjes garen en blend het geheel tot een zachte massa.

Maak een **mousseline saus** : basis Hollandaise saus

Basis : 1 kg boter – 8 eidooiers – citroensap- water – cayennepeper en zout

Laat de boter klarifieren op een warm water bad : waarom? omdat je dan minder onreinheden hebt, de onzuiverheden laten bezinken zodat het botervet gescheiden wordt.

In een sauteuse de eidooiers samen met een scheutje water en het citroensap loskloppen.

Op en zacht vuurtje het geheel met behulp van een klopper opwarmen (max 70°C) en kijk wanneer de eidooiers binding geven (als de strepen in de pan blijven staan). Geleidelijk de heldere boter bijvoegen op het eind kruiden met cayennepeper en zout.

Voor de preimousseline voegen we de preireductie en de half-opgeklopte room toe (100 ml)

Schil de aardappels en versnij ze allemaal in dezelfde vorm (tonneaux) Stoom de aardappels gaar en bewaar; kruidt met zout . .

De prei wordt gefrituurd

Hiervoor snij je preiwit en een beetje van het groen in flinterdunne reepjes. Was ze. Spoel ze af met koud water. Dep ze zo droog mogelijk, haal ze wat uit elkaar en leg ze dan in frituurolie van 170°C. Laat ze zo'n anderhalve minuut bakken tot ze goudbruin en knapperig zijn. Uitlekken op keukenpapier en bestrooi met wat fijn zout. Maak de kervelpluksels proper en bewaar indien mogelijk op ijswater.

Aardappels :

Charlotte aardappels worden geschild en in ton vorm gepareerd, deze worden gestoomd gedurende +/- 18 minuten en nadien door de gesmolten boter gehaald. Afwerken met wat fijn zout.



Eidooiers branden

Benodigdheden

een eidooier

olie of boterolie

Bunzen brander

Bereiding

Breek het kakelverse ei en deponer de eidooier in het in een licht ingeoliede lepel. Brandt het gedurende een 15 tal seconden tot ze gekarameliseerd zijn bovenaan. Voor de service schuif je de eidooier op de gefrituurde prei.

Hou de gepelde garnalen bij de hand ,ook de kervelpluksels op ijswater

Service : in een warm diep bord, dresser en we witte asperges (4 stukken) en groene (2 stuks) in een afwisselende ronde naast elkaar. In het middelpunt van de asperges leggen we de gepocheerde vis ,rondom de mousseline en bovenop de mousseline de gefrituurde prei en hierop de gebrande dooier We werken af met de handgepelde garnalen en met kervelpluksels een wat fleur de sel op het ei. Twee aardappels vervolledigen het gerecht (zorg dat ze gekruid zijn)

Zorg voor voldoende saus !(twee sauteuse met elk 8 eidooiers) dus 2 kg boter

Lasagne van rode vruchten met versierinen

Aardbeienmengsel

Ingrediënten

150 g aardbeien of rode vruchtencouli
20 g koud water
5 blaadjes Valriné gelatineblaadjes (geweekt in koud water)
10 g kristalsuiker

Bereiding

Breng de suiker, het water en de aardbeienpuree aan de kook. Klop de uitgeknepen gelatine onder de puree wanneer de vloeistof massa is afgekoeld. Roer goed door.

Bekleed 2 langwerpige plaatjes met plasticfolie: 1 voor aardbeingelei en 1 voor roommengsel.

Stort het mengsel meteen uit op de plaat en laat opstijven.

Roommengsel

Ingrediënten

200 g zure room
100 g halfvolle melk
5 blaadjes Valriné gelatineblaadjes (geweekt in koud water)
10 g kristalsuiker

Vermeng de zure room met de suiker en de melk. Roer kort om de zure room niet op te kloppen. Anders wordt de massa dik en kan hij minder goed uitgestort worden. Breng tot aan 80° C en voeg de uitgeknepen gelatine onder de room. Stort eveneens uit op een plaat en laat opstijven.

Schuif de opgesteven zure room voorzichtig op een snijplaat.

Schuif de opgesteven aardbeienpuree voorzichtig boven op de opgesteven room.

Snij in de gewenste vorm. Dek af met plasticfolie en bewaar in de koelkast.

Mousse van aardbeien

Ingrediënten

250 g aardbeien
½ citroen of limoen
120 g suiker
10 g gelatineblaadjes
4 dl room
2 dl yoghurt

De aardbeien in kleine stukjes snijden. Voeg citroensap toe aan de aardbeienstukjes en mix het tot coulli. Klop de room op met 60 g suiker.

Laat ondertussen de gelatine weken in koud water.

Los 60 g suiker op in een scheutje water en breng het aan de kook.

Los de gelatine op in dit suikerwater en meng dit vervolgens goed.

Meng de room, aardbeien en gelatine goed.
Laat vervolgens die gehele mengsel opstijven in de koelkast.

Aardbeien coulis

Ingrediënten

250 g aardbeien
citroen of limoensap
100 g suiker

Mix 250 g aardbeien met 100 g suiker en enkele druppels limoensap.
Doe deze coulis in een spuitflesje om mooi te kunnen garneren.

Spiesje van aardbeien

Doop per persoon 1 aardbei in gesmolten witte chocolade en per persoon 1 aardbei in gesmolten fondant chocolade.

Laat de chocolade opstijven (eventueel in koelkast zetten).

Steek de aardbeien op een spiesje.

Isomalt versiering

Smelt de isomalt suiker met een druppel rode of groene kleurstof in een inox pannetje.
Verwarm het totdat het gesmolten is en haal het dan van het vuur zodat de belletjes bijna allemaal verdwijnen. op dat moment is het nog vloeibaar genoeg om het te gieten maar met zo min mogelijk belletjes.

Als het lichtbruin wordt is het te warm geweest. Gewoon op laag vuur laten smelten. Het duurt dan wel iets langer.

Eens die temperatuur van 140°C bereikt is wordt de isomalt een siroopachtige vloeistof. Het voordeel van isomalt is dat het niet vast wordt boven 35°C.

Bij het maken van de figuurtjes zorg dat je een pipet hebt om fijne streepjes te maken !

Dan figuren maken op een Si-matjes, grote figuren kan je breken na afkoeling in de gewenste vorm .

Extra garnituur

Enkele muntblaadjes
Eventueel enkele (framboos)aardbeien

Werk het bord af naar eigen fantasie:

- Mousse van aardbeien
- Enkele vierkante (en/of driehoekige) blokjes gelatine
- Een spiesje aardbeien in chocolade
- Aardbeien coulis
- Verse aardbeien
- Muntblaadje