

Kookclub 26 11 2009 : olv Ben Rottiers

*Crème van bloemkool en gebrande amandelen , rauw gemarineerde langoustine ,vanille olie

*Croque van coquille en parmaham

*Oestershot met limoen,tequila en koriander

*Warme carpaccio van courgette met gebakken zeebaars ,
sauce simple van tomaten,kappers en olijven.,koekje van Parmezaan.

*Nagiri rol van kreeft en scharotong , Kort gebakken kropsla met wakamé ,
jus van kreeft en raz el hanout .

*Laagjes terrine van munt yoghurt ,vers fruit en muskaat wijn met karamel- amandel koekje

***Trio van zeevruchten :**

Voor de langoustine :

2 roosjes bloemkool
2 langoustines
0.2dl room
1 vanillestok
Limoensap

20 gr amandelen
Olijfolie
Peper en zout
Basilicum

Voor de coquille :

2 sneden witbrood
2 sneden parmaham
1/2 sjalot
Dille

4 coquille
Peper en zout
4 champignons
Beetje boter

Voor de oestershot

4 oesters
1/4 dl tequilla
1/5 komkommer
beetje poedersuiker

Koriander
1/2 chillipeper
1/4 dl sushiazijn
2 theelepels azijn

Langoustine :

Kook de bloemkool gaar en plet met een vork (een ruwe structuur mag)

Brand de amandelen en verkruimel onder de puree

Snij de vanillestok middendoor en haal de pitjes eruit ,meng deze met de olijfolie en limoensap (de steel mag eventueel ook even in de olie om extra smaak te geven)

Pel de langoustines ,haal het darm kanaal eruit en snij middendoor .

Bestrooi de langoustines met peper en zout , (laat 5 min rusten en overgiet met vanilleolie en laat weer 30 min marineren)

Verhit in een pan een laagje olijfolie en fruit de basilicum hierin aan (vanaf deze geen geluid meer maakt is hij klaar) Bestrooi met een beetje saus.

Dresseer de puree en leg hierop de langoustine ,druppel hierover de vanilleolie en werk af met de gefruite basilicum .

Coquille :

Steek 8 rondjes ter grote van de coquille uit het brood en bak dit goud bruin .

Leg de parmaham op vetpapier en bak krokant in de oven op 180 °C (baktijd hangt af van de dikte en vetgehalte van de ham .

Snij een fijne brunoise van de champignons en sjalot .

Stoof de sjalot glazig en voeg de champignons toe ,laat droog sudderen en smaak af met peper en zout .

Snij de coquille middendoor en bak heel kort in ultra hete pan .

Beleg een broodronde met de champignons mengeling en leg hierop een halve coquille

Op de coquille een stukje krokante parma ,hierop terug een halve coquille en als laatste een broodronde .

Oestershot :

Open de oesters en haal ze uit de schelp .

Snij een zeer fijne brunoise van de chili peper en komkommer .

Eminceer de koriander ook zeer fijn .

Meng de tequila ,azijn ,sushiazijn en poedersuiker en meng voldoende .

Doe de oesters in glaasjes

Meng de chilipeper, komkommer en koriander met de vinaigrette en giet deze over de oesters .

***Warme carpaccio van courgette met gebakken zeebaars ,sauce simple van tomaten,kappers en olijven.,koekje van Parmezaan.**

Ingredienten :

1 gele courgette

2 kleine zeebaars

100 gr zwarte olijven

1 pijpajuin

Olijfolie

Takjes tijm

1 eetlepel wijnazijn

1 geschilde en grof gesneden wortel

1 stengel geschilde selder grof gesneden

1 groene courgette

Peper en zeezout

2 eetlepels kappers

4 gepelde tomaten

1 geschilde grof gesneden ui

Blad laurier

Geraspte parmesaan

Teenje look

1 theelepel suiker

Bereiding :

Snij de courgette middendoor en haal de pitten eruit , snij vervolgens in fijne gelijke plakjes .
Kook de courgette vervolgens heel kort in gezouten water ,goed af en koel direct onder koud water .

Stoof de wortelen,selder,ui,look,tijm ,laurier aan in een beetje olijfolie , voeg 3 van de 4 tomaten in stukken toe en haal de pitjes uit de laatste tomaat maar voeg niet toe.

Voeg een beetje water toe en de eetlepel suiker . Laat op een zacht vuurtje sudderen en passer dan door een puntzeef en smaak af met peper en zout .

Zet de tomatensaus opzij en voeg de olijven,kappers,tomatenblokjes en pijpajuin toe met een lepel witte wijnazijn .

Snij het vruchtvlees van de laatste tomaat in fijne blokjes .

Snij de olijven en pijpajuin in fijne schijfjes .

Ontschub en fileer de zeebaars , kerf het vel in zodat de zeebaars tijdens het bakken niet opkrult .

Rasp de parmesaan en bestrooi in cirkelvorm op vetvrij papier , bak ze goud bruin in de oven .

Beleg het bord in het midden met de courgette in ringvorm afwisselend geel en groen .

Zet de borden op elkaar en pak ze in in aluminiumfolie en zet ze in de lauwe (100°C) oven .

Bestrooi de zeebaars met grof zeezout en peper en bak hem mooi aan in wat olijfolie ,zet hem kort in de oven zodat hij mooi gaart .

Dompel de tijm in olijfolie en laat uitlekken .

Vlak voor het doorgeven warm je de saus kort op (niet koken)

Dresseer de zeebaars op de courgette en drapeer de saus hierrond .

Schik het kaaskoekje hierop en het takje tijm .

Voor de borden op tafel komen steek je de tijm in brand en blaas het terug uit voor een geweldig tijmaroma bij het serveren.

***Nagiri rol van kreeft en schartong , Kort gebakken kropsla met wakamé ,jus van kreeft en raz el hanout**

Ingredienten :

2 vellen nori

1 kreeft 500 gr

2 geschilde en grof gesneden wortel

2 stengel geschilde grof gesneden selder

2 teenjes gepelde en grof gesneden look

2 geschilde grof gesneden ui

2 dl witte wijn

Blanke roux

1 Sla

Olijfolie

Plastiekfolie

2 tongschar

tijm

laurier

Peper en zout

Paprikapoeder

Potje tomatenpuree

Raz al hanout

50 gr Wakamé (zeewier)

Klontje boter

Bereiding :

Fileer de schartong en ontdoe van vel

Maak een court-bouillon met de helft van de wortelen, ui, selder, look en de tijm , 1 dl witte wijn, laurier, tijm , paprika poeder , peper en een klein beetje zout .

Als de bouillon krachtig genoeg is ontdoe je de kreeften van schaarbinders en drop ze in de bouillon .

Laat 1 minuut koken en laat dan 15 min rusten .

Haal de kreeft uit de schaal (hou alles bij van de schalen en koppen)

Stoof de rest van de groenten aan en voeg dan de tomaten puree, raz al hanout en witte wijn toe samen met het kreeften afval , roer goed alles onder en stoof nog even aan , bevochtig met water tot alles juist onderstaat .

Laat op een zacht vuur inkoken tot een krachtige jus , smaak af met peper en zout en bind eventueel nog even in met roux . Vlak voor het doorgeven monteer je de saus even op met boter.

Leg een laag plasticfolie op een snijplank en leg hierop de nori , bevochtig deze een klein beetje.

Leg op de nori de filets van schartong en hierop de kreeft, bestrooi met een beetje peper en zout.

Rol de plasticfolie dicht en stoom gedurende 10 min .

Was de sla zorgvuldig en snij hem fijn .

Week de wakamé in lauw water !

Verhit een pan en bak de sla heel kort samen met de wakamé, smaak af met peper en zout .

Schik de sla op een bord

Haal de rolletjes uit de steamer en ontdoe van plasticfolie , Snij heel voorzichtig ringen en schik deze op de sla , drapeer de saus hier rond .

Werk af met een takje groen .

***Laagjes terrine van munt yoghurt , vers fruit en muscaat wijn met karamel amandel koekje**

Ingredienten

Enkele takjes munt

1 dl volle melk

8 eetlepels suiker

1 Bakje rode bes

1/2 bakjes aardbeien

100 gr suiker

1 dl water

1 stokje vanille

Terrine

2 dl yoghurt

3 dl muscaatwijn

4 bladjes gelatine (3gr blaadjes)

1 Bakje blauwe bes

12 druiven

50 gr amandelen

1/4 ananas

Bak met ijs

de saus :

1 dl water

Munt

Enkele peperkorrels

50 gr suiker

Bereiding:

Kuis en was alle vruchten (snij de ananas en aardbeien in fijne blikjes en laat ze uitlekken in een vergiet om zo veel mogelijk vrijgekomen vocht te verliezen.

Week de gelatine in koud water

Kook de muskaat wijn samen met 4 eetlepels suiker en voeg van het vuur 2 blaadjes gelatine toe. Hou de muskaat geleë lopend op bain-marie (lauw water)

Snij de vanillestok middendoor en haal de pitjes eruit ,voeg deze bij yoghurt.

Verwarm de yoghurt en melk met 4 eetlepels suiker en voeg van het vuur 2 blaadjes gelatine toe .

Hou de yoghurt lopend op bain-marie (lauw water)

Kook 1dl water en de 100 gr suiker tot caramel en voeg dan de amandelen toe , strijk het mengsel op boterpapier en laat hard worden .

Kook 1 dl water met de peperkorrels en 50 gr suiker tot siroop en laat afkoelen , Haal de peperkorrels eruit en snij enkele blaadjes munt fijn in de siroop .

Voor de terrine moet je zeer precies en snel werken .

Doe een laagje yoghurt in de terrine die je eerst met plastic folie bekleed hebt .

Zet de terrine op ijs ,als deze bijna gestold is leg je een laagje fruit erop en zet dit onder met de mukcaat .

Indien te hard gestold kan je met een brander er even overgaan om de binding tussen 2 lagen beter te laten gebeuren , vervolgens terug een laagje yoghurt ,terug fruit en muskaat ,enz .

Koel de terrine af in de frigo en snij vlak voor het serveren de plakjes , werk op het bord af met de siroop van peper en het amandel koekje ,eventueel nog wat extra fruit en takje munt .