

Kookclub 15 december 2011

Garnaal- tomaat- peterselie- avocado- ei

St Jacobsvrucht- prei- wiskhy- Breydelham

Hert-schorseneer – koffie- peer- butternut – vitelotte- bloedworst – vijg

Chocolade- mascarpone- vanille- bloedsinaasappel

Garnaal- tomaat- peterselie- avocado- ei

1. Mousse van avocado

| | |
|---------------------|-----------------------|
| 3 advocado | 100 gram zure room |
| 5 cl kippenbouillon | sap citroen en limoen |
| cayennepeper | gelatine |

Warm de kippenbouillon lichtjes op en voeg 1 blaadje geweekte gelatine bij. Cutter de rijpe avocado's in de machine, voeg de zure room toe en de kippenbouillon en het sap van één citroen en één limoen tot smaak, kruid met witte peper, zout en cayennepeper. Bewaar in de koelkast.

2. Gelei van tomaat

| | |
|-----------------|------------------------|
| 3 verse tomaten | 1 blik tomaten 400gram |
| 1 steranijs | scheut madeira |
| 2 sjalotten | pezo |
| Tomatenpuree | |

Zet de sjalotten aan in wat boter, laat stevig aanstoven zonder te kleuren, blus met wat madeira wijn, voeg tomatenpuree toe en de verse en de tomaten uit blik, voeg 1 steranijs toe, laat rustig stoven gedurende ½ uur, kruid met pezo en steek door een chinois zonder al teveel te duwen. Meet de overgebleven vloeistof en pulp en voeg de vegetale gelatine toe bij 65°C en laat opstijven in de koelkast. Zie dat je voldoende hebt voor minstens 25 rondjes en steek deze uit nadat de gelei stijf is.

3. Peterselie pesto

| | |
|---------------------------------------|-------------------------|
| 50 g pijnboompitten <u>geroosterd</u> | 150 g platte peterselie |
| 1 ½ teentje look | 250 cc olijfolie |
| 50 g Parmezaanse kaas (in blok) | 1/2 citroen |

Neem de blender en vul de mengbeker met de pijnboompitjes, stukjes Parmezaanse kaas, de gepelde look en de verse peterselie..Schenk er vervolgens de olijfolie bij en mix alles op volle toeren tot een gladde peterseliepesto.

Voeg ten slotte een beetje citroensap toe en kruid de pesto met een snuifje zout en wat witte peper van de molen. Proef de saus en kruid ze naar smaak bij. Bewaar

4. Toastjes uit casinobrood

Versnij het ontkorste toastbrood met de snijmachine in hele dunne plakjes(mm werk)
Steek met het metalen rondje minstens een 50-tal zeer fijne rondjes uit het brood en toast deze in arachideolie met wat boter zeer snel en laat uitlekken en droog af.

5. Pittige cocktailsaus

| | |
|-------------------------------|---------------------------|
| Scheut tomatenketchup | 2 dl half opgeklopte room |
| 4 dl mayonaise (vers gemaakt) | worchestershire-saus |
| scheut zachte whisky | cayennepeper |

Maak stevige traditionele mayonaise(met een staafmixer, één volledig ei/ één eidooier + 2 spl water+2 spl citroensap+mespuntje mosterd,pezo en 1/2 liter druivenpitolie of raapzaadolie
Meng de tomatenketchup en de half opgeklopte room met een garde onder de mayonaise, tot je een homogene saus bekomt. Roer er de whisky onder en kruid met cayennepeper. Bewaar in een spuitzak met fijne douille of spuitfles. Zorg dat je een vrij “stevige” saus hebt.

6. Garnaal wordt gepeld aangekocht,controleer op zuiverheid.

7. Pluk de koriander en de platte peterselie en bewaar de blaadjes op ijswater

8. Gepocheerde eidooier

| | |
|--------------|--------------|
| 25 eidooier | water + zout |
| fleur de sel | |

Verwarm het water tot ongeveer 65°C,voeg wat zout toe.

Pocheer de eidooier gedurende 150 seconden in het water ,haal uit en bewaar ,zorg ervoor dat er geen eiwit aan de dooiers hangt .

9. Slaharten

Ontdoe de harten van de blaadjes,spoel na en droog, zorg ervoor dat de blaadjes rechtop kunnen staan. Maak een lichte vinaigrette met rijstazijn en goede olijfolie en pezo, kruid af met deze lichte vinaigrette.

10. Komkommerrolletjes

Spoel en was de komkommers,trek met een dunschiller of mandolinne zeer fijne repen van de komkommer,marineer dit in rijstazijn-gemblersiroop ,peper en zout gedurende minimaal ½ uur.
Rol de sliertjes mooi op tot gewenste dikte(afhankelijk van de lengte van de komkommerslierten)
Voor de service dep je de rolletjes mooi af en portioneer ze naar lengte.

11. Service

Plaats in het midden van het bord een toastje daar bovenop een rondje van de tomatengelei en opnieuw een toastje, hierop de gepocheerde eidooier,kruidt af met fleur de sel.
Bovenaan en onderaan trek je een streepje met een borstel met de avocadomousse,Hierin leg je enkele slablaadjes,afgewisseld met twee komkommerrolletjes en enkele blaadjes koriander.

Naast het torentje worden de garnalen gedeponeed ,tussen de garnalen worden twee toefjes cocktailsaus gespoten , verder worden de garnalen afgewerkt met de blaadjes platte peterselie en besprenkel het geheel met enkel druppels peterseliepesto..

St Jacobsvrucht- prei- whiskey- Breydelham

1. Leg de mossels in ijswater met wat zout ,verwijder alle onreinheden .

Ontdoe de St Jacobsvruchten van hun lipje onderaan en bewaar in de ijskast.

2. Maak de prei proper ,we hebben enkel het witte gedeelte nodig ,snij de prei in 25 stukken van 5 cm en 25 stukken van 3 cm en snij telkens op een schuine kant (en siflet). Stoof deze stukken aan in wat gesmolten boter en blus met kippenbouillon,kruidt met pezo en wat nootmuskaat en laat eventjes garen ,zorg dat ze beetgaar blijven. Bewaar eventueel in een opwarmschaal voor de service.

3. Steek uit de Breydelham rondjes van +/- 2,5 cm uit een laat eventjes door de gesmolten boter rollen zodat ze wat smaak krijgen,kruidt met wat pezo en bewaar in een opwarmschaal. De rest van de ham verdeel je in mooie vierkante blokjes van gelijke grootte en bak je zeer krokant aan.

4. Bak de St Jacobsmossel af : Droog de mossels zeer goed af,kruid met peper en zout ,paneer in mycrio Wrijf de zeer hete grill in met arachideolie (zorg dat er niet teveel olie opzit ,wrijf de overtollige olie af met keukenpapier of een doek .Grill de mossels kort aan op de grill,hou naast de grill een pan klaar met gesmolten boter ,neem de mossels van de grill en rol eventjes door de warme gesmolten boter(beurre noisette).Dit gebeurt à la minute.

5. Sabayon van whiskey

Per 5 eidooiers x 2 of 3

100 ml whiskey

150 ml witte wijn

Cayennepeper geklarifieerde boter citroen

Klop de eidooiers op met de witte wijn en de whiskey, doe dit in 2 aparte pannen op een zacht vuur.

Verwarm het geheel tot ongeveer 75°C en blijf kloppen tot je een schuimige en stevige massa verkrijgt;kruidt met zout en cayennepeper. Voorzie wat geklarifieerde boter (30 gram) en werk op het eind af met een druppeltje citroen.

6. Service

In een warm diep bord,presenteer je de preistukken(2 van verschillende hoogte en rechtop) en het hamrondje zodat ze afwisselend in het bord komen samen met de St Jacobsmossels liefst in één lijn, verdeel de krokante hamblokjes speels over het bord en oversaus zeer stevig met de sabayon met het hoofdpunt op de St Jacobsmossels en werk verder af met enkele steeltjes bieslook in de prei.



Hert -schorseneer – koffie- peer- butternut – vitelotte- bloedworst – vijg

1. Verdeel de stukken vlees in gelijke grootte. Marineer de hertestukken in rode wijn met laurier-tijm-jeneverbessen-kruidnagel- look -cognac-stukken witte selder-stukken wortel en stukken uitgeplette peperkorrels-zeste van sinaasappel gedurende minimaal 12 uur. Haal de stukken vlees uit de marinade en droog zorgvuldig af. Giet de marinade door een zeef en hou de groenten apart.

Bak de stukken de vlees afzonderlijk aan in hete boter ,zorg ervoor dat de stukken niet te hoop opgestapeld zijn in de pan, je moet bakken niet stoven,bak desnoods twee maal aan. Voeg de aangeschroeide stukken in een stoofpot,bak de stukken groenten aan in dezelfde pan en blus met de marinade en wildfond ,laat tot het kookpunt komen en zet dan in de oven gedurende 2 uur bij 160°,afgedekt met een boterpapier,controleer regelmatig dat het vlees niet te droog komt,voeg dan wat water toe!

Als het vlees voldoende gaar is mss zelfs na 1 ½ uur ,dus controleren is de boodschap, haal je alles stukjes vlees uit de stoofpot en hou je ze apart. Zeef de saus door een chinois en kook in ,op het einde werk je af met wat aceto balsmico en een schepje aalbessen confituur,mogelijks een klontje boter,kruid met peper en zout. Misschien moet he wat bijbinden. Doe al het vlees terug in de stoofpot en hou warm in een zachte oven.

2. Zilveruitjes

Blancheer de zilveruitjes kort in water,koel onmiddellijk af en ontdoe van het buitenste velletje. Glaceer de uitjes in boter en wat suiker en wat kippenbouillon. Als ze bijna gaar zijn snij ze in twee en hou apart.

3. Gekonfijte aardappels

Schil de Nicola aardappels en steek er minimaal 25 cilinders uit ,in elke cilinder maak je met een parisiennelepel een holte. Konfijt deze aardappels in de boter in de oven bij 160°C gedurende 30 à 40 minuten,zie dat er voldoende boter is(gebruik de boter van de duiven-aangevuld met verse boter).Dek af met een boterpapier !Haal de aardappels uit de boter en deponeer in een warmeschaal en hou apart !

4. Butternut puree

Was de butternuts en schil ze,snij er minimaal enkel mooie stukken,die worden gegrild.Hou minimaal twee stukjes per persoon. kruidt de stukken af met peper en zout,grill deze eerst even op de hete grill en gaar dan verder in de oven bij 160°C tot gaarheid. De rest van de butternut maken we puree van :

Snipper de ui fijn en plet de look tot pulp.

Zet een stoofpot op een matig vuur en smelt er een finke klont boter in.

Stoof de ui en de look op een matig vuur.

Snij het vruchtvlees van de butternut in (niet al te kleine) stukken.

Doe de stukken butternut in de stoofpot en schenk er een scheut kippenbouillon bij.

Voeg de laurier en de tijm toe en laat alles sudderen op een zacht vuur, tot de stukken butternutpompoe gaar zijn. Gier door de chinois en vang het kookvocht op. Pureer de butternut in de blender en voeg wat boter en dubbele room toe, mogelijks ook wat kookvocht, kruidt met pezo en noormuskaat naar smaak. Zorg ervoor dat de puree spuitbaar is met een spuitzak, want we vullen hiermee de gaatjes in de gekonfijte aardappels op.

5. Chips van vittelotte aardappel

Schil de aardappels, enekl de volledige aardappel een beetje afspoelen en versnij ze met de mandoline tot flinterdunne chips, niet meer afspoelen, frituur ze à la minute bij 160°C in arachideolie tot ze krokant zijn (+/- 2 min), bestrooi met wat fijn zout.

6. Schorseneren

Spoel de schorseneren af, schil deze met handschoenen en bewaar in wat water met wat azijn, verwijder alle zwarte punten en verdeel de schorseneren in mooie gelijke stukken, reken ongeveer twee stukken per persoon.

Zet de schorseneren aan in wat boter en blus met kalfsfond en koffie (nescafé + water).

Laat de schorseneren zachtjes gaar worden, maar zorg dat er nog wat beet in zit. Hou apart.

7. Vijg en vijgensaus

Gemarineerde vijg

3dl rode port
peper en zout
scheutje aceto
beetje vanillesuiker

6dl rode wijn
+/- 8 vijgen
zeste van sinaasappel
½ stokje kaneel

Verdeel de vijgen in dunne rondjes, bovenkant en onderkant worden gebruikt voor de saus., zorg dat je minimaal 50 rondjes hebt.

Breng de port samen met de wijn, de aceto en de zeste van sinaas, de kruiden en een schepje suiker aan de kook en laat het eventjes inkoken.

Deponeer de vijgen in het porto mengsel en laat de plakken in het vocht afkoelen.

Saus

verse vijg +/- 8
wildfond +/- 400 ml
cognac
verse boter

madeira wijn +/- 100 ml
room
sjalot 1 of 2 kleine
aceto balsamico indien nodig

De verse stukken vijg met sjalot lichtjes aanstoven,blussen met madeira en bijna tot droog laten indampen,blussen met wildfond en verder laten sudderen.

Het geheel in de blender tot puree mixen en de kruiding nakijken en proeven,mss wat frisser maken door aceto balsamico,de calvados en de room toevoegen

De saus zeven door een chinois en apart houden.,kijk de kruiding na !

8. Peer en kweeperenchutney

Goed nieuws, de chutney is al klaar !

De peren schillen en pochieren in een mengsel van 500 ml witte wijn + water,suiker-één potje saffraan-3 peulen kardemon-één steranijs-zeste van citroen .Laat afkoelen en controleer de gaarheid,denk eraan dat de peer nog opgewarmd wordt !!!!

Reken ongeveer 5 à 7 minuten pochieren ,nadien de peren versnijden in eventail(waaier).We gebruiken 3 sneetjes per persoon.

9. De hertenfilet

We versnijden de filet zodanig dat we gelijke vierkante stukjes bekomen van ongeveer 2.5 cm op 2.5 cm ,we voorzien mogelijks 3 stukjes per eprsoon.

De bloedworst ontvellen en verdelen in rondje van 2.5 cm hoogte,twee per persoon. Dit steken we allemaal op een saté stokje.

Dit stokje wordt aangebraden volgens cuisson, dus rosé maar niet bloederig à la minute.

10. Service

Op de warme lange borden werken we zo veel mogelijk in een driehoek,waarbij de punt de aardappel is, de aardappel is gevuld met buttrenutpuree en opgewarmd,op het einde wordt deze overstrooid met chips van vittelotte aardappel.

Aan de en zijde van de driehoek vertrekken we met de stoofpot,voorzie een drietal stukjes en daarbij een drietal stukjes zilveruitjes ,onderaan komt een streepje van de marinadesaus.

De andere kant deponeren we het stokje opgebouwd uit drie stukjes hazenfilet en twee stukjes bloedworst, we trekken er natuurlijk het stokje uit,onderaan een streep van de vijgensuas,in dit ensemble steken we de gemarineerde vijg tussen de filet en de bloedworst

Aan de andere zijde draperen we sneetjes peer (3 tal) voor de ragout en bovenop de peertjes een kleine quenelle van kweeperenchutney.

Rond de aardappel deponeren we afwisselend een stuk schorseneer en een stuk buttrenut(reken ongeveer van elk twee stukjes).

Langs beide zijde naast het vlees mag er nog met een spuitfles enkele druppels saus gespoten worden.

Zorg ervoor dat alles goed is afgekruid !!!

Chocolade- mascarpone- vanille- bloedsinaasappel

1.Engelse room

8 à 10 eierdooiers
2 vanillestokken

200 gr griessuiker
1 liter melk

Splijt de vanillestok in de lengte en laat deze trekken in de liter warme melk gedurende een twintigtal minuten.

Leg een deksel op de pan, anders verdampt er meer dan wat er zal overblijven.

Hou de melk warm op een piepklein vlammetje.

Neem de eierdooiers en voeg de suiker erbij.

Klop de dooiers met de suiker in een grote kom, tot je een witte schuimige massa bekomt. Zeer lang staan kloppen is zinloos! Zoals men dikwijls zegt , er moet een lint ontstaan (ruban) en het mengsel wordt wit.

Giet de warme melk hierbij en meng alles goed. Giet alles terug in de pan waarin de melk gekookt heeft en breng nu al roerend met een spatel deze massa tot een temperatuur ergens tussen de 72 en de 84 graden.

Gebruik een pan met dikke bodem, werk op een zachte warmtebron en roer regelmatig met die houten lepel.

Door de bindkracht van de dooiers zal de massa beginnen te verdikken. Op een zeker ogenblik zal je zien dat de room zoveel verdikt is dat hij aan de achterkant van de houten lepel blijft kleven. Als je een streep trekt op de houten spatel dan valt deze streep niet meer in elkaar !

Neem dan snel de pan van het vuur en blijf verder roeren of stop de bodem van de pan in koud water dat reeds klaar staat.

Giet deze room nu door een fijne zeef er zullen hoogst waarschijnlijk wel kleine stukjes in zitten, die er nu uitgezeefd worden en de vanillestok die er nog altijd in zit.

Mocht de saus onverhoopt toch kabbelen, dan is dat omdat hij te warm werd, plons er dan zo snel mogelijk een staafmixer in en laat die enkele tellen draaien. Laat de saus afkoelen in de ijskast.

2.Moelleux au chocolat die altijd lukt naar Jeroen Meus

Nodig :

metalen serveerringen (diameter ongeveer 7 cm)

een zeef

een (plastic) spuitzak

een vel bakpapier of een ovenmatje van siliconen

een keukenweegschaal

Let op: Het is belangrijk dat je tussendoor het beslag laat afkoelen, en dat je bakt vlak voor het serveren

Voor 4 personen

| | |
|---------------------------------------|--------------|
| 100 g donkere chocolade | 110 g boter |
| 50 g gezeefde bloem (patisseriebloem) | 100 g suiker |
| 4 eieren | |

Bereiding

Weeg alle ingrediënten zorgvuldig af. Dat is zeer belangrijk voor het eindresultaat.

Neem de helft van de eieren en meng ze volledig met de suiker. Doe hetzelfde met de dooiers van de andere helft.

Zeef de bloem in de mengkom en klop het geheel goed los tot je een homogene massa krijgt.

Smelt de chocolade samen met de boter en voeg ze toe aan het mengsel.

Giet het geheel in een gesloten spuitzak. Laat deze afkoelen in de koelkast, zodat het mengsel wat kan opstijven.

Bak de moelleux vlak voor het serveren. Tot zolang kan het beslag in de koelkast blijven liggen.

Laat de oven voorverwarmen **op 210°C**. Hou de bakplaat apart. Koud dus!

Wrijf de binnenzijde van de serveerringen in met een beetje boter en strooi er vervolgens wat bloem over. Dat is belangrijk om de gebakjes later makkelijk los te maken uit de vorm.

Plaats de ringen op de bakplaat op een vel bakpapier of een siliconenmatje. Spuit dan het beslag in de vormpjes. Let op: vul elke ring voor 2/3 met het beslag. Het gebak zal rijzen in de oven.

Bak de moelleux 8 à 10 minuten in de oven op 210 °C. De baktijd hangt af van het type oven.

3. Bloedsinaasappel

appelsienen - 1 dl appelsiensap - 100 g suiker - vanillestok - kaneelstok - koriander - kruidnagel - kardomon - steranijs – jenever van bloedsinaasappel

Van de appelsienen de zestes verwijderen, in een fijne julienne snijden, 3 maal proper water blancheren en vervolgens in een dl sinaasappelsap en 50 g suiker tot dat deze gekonfijt zijn.

Maak de siroop, meng alles : 500 ml witte wijn, 150 gram suiker en de kruiden (vanillestok - kaneelstok - koriander - kruidnagel - kardomon – steranijs). De resterende schil van de appelsienen gebruik je in de siroop. kook dit alles even op tot alle suiker mooi is opgelost .

Pel de sinaasappels à vijf en haal de halve maantjes eruit. Bewaar en overgiet deze met lauwwarme siroop en laat marinieren, voeg extra jenever van bloedsinaasappel toe (2 delen siroop en 1 deel jenever). Laat afkoelen in de ijskast.

4. Lemoncurd met mascarpone

Meng de lemoncurd (aangekocht) met de mascarpone en doe in een spuitzak, bewaar in de ijskast.

5. Service

Maak een spiegel met de engelse room op het bord, aan de bovenkant leg je een drietal stukken sinaasappel, langs beide zijden spuit je een toefje lemoncurd , in het midden deponeer je de moelleux en bestrooi deze met bloedsuiker. Versier verder met chocolade bolletjes met piment d'espelette.