

## Kookclub 19/12/2013

**\*Kafstartaar met ongefilterde olijfolie van Guiseppi Calvi, dressing van tonijn.**

**\*Verse tagliatelli met eekhoortjesbrood,geblust met chardonnay azijn.**

**\*In Parma ham ingepakte fazantenborst, de vol-au-vent van de bil en vleugel, kweepeercème,chips van aardpeer,gekarameliseerde druiven ,gemarineerde zilveruitjes,krokant witloof en aardappelzalf,saus met truffel.**

**\*Kerstbiscuit met lichte chocolademousse en rood fruit.**

**\*Koffie**

**\*Kafstartaar met ongefilterde olijfolie van Guiseppi Calvi, dressing van tonijn.**

400 gram kalfsvlees    Tonato dressing            Olijfolie            citroen            toastbrood

Tonato dressing - 3 eierdooiers - 1/2 citroen-1 dl arachideolie- 1 dl olijfolie 2000 g tonijn uit blik in eigen nat - 5 ansjovisfilets in olie - peper - 50 g kappertjes - ruccola

Laat de tonijn uitlekken (+/- 200 gram) voeg 200 ml olie toe, liefst olie met neutrale smaak, (druivenpit, arachide-, zonnebloem- of maïsolie) de Italianen zweren bij olijfolie, je kan bvb 1/2 olijf olie nemen en 1/2 andere.

De basis voor de tonijnsaus is een klassieke mayonaise.

Neem een hoge beker en doe er de dooiers van de eieren in. Voeg het sap van de citroen toe en een scheutje water. .Schenk de olie in de beker. Plaats de staafmixer in de beker en mix alle ingrediënten tot een gladde mayonaise. Voeg de ingeblikte vis toe aan de mayonaise. Mix de saus glad en voeg de zoute ansjovisfilets en de kappertjes toe. Mix opnieuw. Proef de saus en voeg naar smaak wat extra citroensap toe en een snuifje zout. Voeg in elk geval wat peper van de molen toe en mix de tonato saus een laatste keer. Doe de saus in een spuitbekertje en bewaar.

Kalfstartaar : verssnijd het vlees in lange repen en versnij het opnieuw in kleine stukjes, zo klein dat je de structuur nog ziet maar dat het geheel vrij samenhangend is. kruidt met peper en zout en wat olijfolie, mss een drupje citroensap en wat zeste van gewassen citroen Maak van de tartaar mooie rondjes met de ijsleper en serveer op een bord. Werk af met enkele druppels tonato dressing aan de zijkant en voorzie een toast( een driehoekje mss) en enkel sneetjes citroen en wat blaadjes ruccola(afgewerkt met olijfolie)

**\*Verse tagliatelle met eekhoortjesbrood,geblust met chardonnay azijn.**

Pasta deeg : 400 gr fijne bloem “00”- 4 eieren - 4 eetlepels olijfolie

Ga uit van je basisrecept voor deeg met het principe 1 ei per 100 gr bloem. Neem 400 gr fijne bloem en 4 eieren. Doe het in een mengkom en doe er 4 eetlepels olijfolie bij. Kneed het deeg. Dit kan een tijdje duren tot het deeg gevormd is ( 10 minuten). Doe het deeg in plastic folie en laat het in de koelkast rusten.

Strooi wat bloem over het deeg en rol er met een deegrol over. Draai het deeg door de pastamachine. Plooi het deeg in drie en draai het weer in de pastamachine. Herhaal dit tot het pastadeeg dun is. Als je deeg glad is, snij je het in gelijke delen. Neem één deel en draai het in de pastamachine, dat nu niet meer op stand 1, maar op stand 2 staat. Verhoog elke keer de stand, tot je deeg glad en zeer dun is. Doe wat bloem op het deeg en draai ze in de pastavorm die we wensen, in dit geval tagliatelle.

Hang de tagliatelle repen eventjes te drogen alvorens “al dente” te koken.

**Porcini** 1.5 kg – verse tijm – chardonnay azijn – parmezaan kaas – boter

Porcini (eeikhorentjesbrood) wordt geleverd doormidden gesneden (dit om te controleren op wormpjes die soms in de paddenstoelen aanwezig zijn).

Versnijdt de porcini in eetbare stukken.

Bak de porcini in een hete pan in boter, kruidt met peper en zout en blus met chardonnay azijn. Voeg op het einde nog wat klontjes boter toe en vers versneden tijmblaadjes zodat je voldoende saus hebt.

Service : verdeel de gekookte tagliatelle over het bord en verdeel een deel van de porcini over de pasta, besprenkel met extra olijfolie. Een beetje vers geraspte Parmezaanse kaas mag niet ontbreken.

**In Parma ham ingepakte fazantenborst, de vol-au-vent van de bil en vleugel, kweepeer crème, chips van aardpeer, gekarameliseerde druiven, gemarineerde zilveruitjes, krokant witloof en aardappelzalf, saus met truffel.**

Fazantenborst : Zorg dat de fazantenborst mooi gepareerd is, gelijke kanten en bak ze stevig aan in een pan met geklaarde boter, zodat ze dichtgeschroeid is.

Blancheer de groene kool bladeren in kokend water met wat carbonaatzout en gewoon zout tot ze plooibaar zijn, zorg ervoor dat de nerven uit de koolbladeren zijn, koel ze onmiddellijk af in koud water met wat zout in en dep ze droog.

Spreidt de sneetjes Parma ham open en leg er een droog blad groene kool op, daarin de fazantenborst en dit wordt dan weer ingepakt in plastic folie. Deze pakketjes gaan we garen in de oven bij 95°C gedurende +/- 25 minuten, controleer regelmatig op gaarheid.

De billen, de vleugels en andere stukken van de fazant zetten we op in water met wat zout en we blancheren de stukken, we halen ze eruit spoelen ze af en dan zetten we de stukken opnieuw op met stukken witte selder, wortel, prei, ui en laurier en tijm, 2 kruidnagels en enkele peperkorrels, een klein snuifje zout, ook de parures van de champignons mogen erbij. We laten deze garen gedurende +/- 50 minuten, dan nemen we de vleesstukken uit de bouillon en laten deze afkoelen, we halen al het vlees van de stukken en bewaren dit.

De bouillon koken we in tot we een smaakvolle bouillon hebben.

We verdelen de kastanje champignons in sneetjes en stoven deze aan in boter

Nu kloppen we een mousseline met het kookvocht van de fazant (afhankelijk van de hoeveel kookvocht je hebt, het aantal eidooiers aanpassen voor 1 kg boter – 8 eidooiers en vocht +/- 100 ml – peper en zout – beetje opgeklopte room). Dit kan nog veranderen naargelang de luim van de verantwoordelijke van deze kookavond.

We serveren de stukjes fazant in een bladerdeeggebakje en oversausen dit met de mousseline saus

Bladerdeeg gebakje : Van twee bladerdeegvellen, die je aan elkaar kleeft met eidooier en water, bak je +/- 24 vormpjes naar eigen keuze, het moeten wel allemaal gelijke zijn en er moet vlees in kunnen.

Zilveruitjes : blancheer de zilveruitjes gedurende 3 minuten in kokend water, koel onmiddellijk af in koud water. Pel de uitjes en snij de gare uitjes in de helft en haal de rokken uiteen. Marineer de stukjes ui in volgende marinade.

1 eetlepel suikersiroop 50/50, 2 eetlepels rode bietensap – 1 scheut Cabernet Sauvignon azijn  
Voor de service haal je de uitjes uit deze marinade.

#### Gekarameliseerde druiven

25 gram venkelzaadjes - 30 gram pistachenoot – 10 gram sesamzaad –  
20 gram pompoenzaadjes – 3 gram witte peperbolletjes – 2 koffielepels fijne zeste van citroen - rice crispy

Al de kruiden worden in de blender gecutterd, behalve de citroenszeste.  
Zet een karamel op met suiker, laat smelten op een warme pan, voeg de kruidenmengeling en de druiven toe en de fijne citroenszeste en blijf de warme pan ronddraaien en schudden en zorg ervoor dat de karamel met kruiden en crisp aan de druiven plakken. Strort op een boter papier om af te koelen.

#### Kweepercrème

2 kweeperen - boter - citroen – witte wijn

Bak de stukken kweeper in gesmolten boter met het citroensap en de wijn, voeg water toe tot de stukjes onder staan. Laat ze minstens 1 uur op een zacht vuur **stoven** en pureer tot een gladde crème in de blender. Breng de mousse over in een spuitflesje en bewaar.

#### Krokant witloof

Hal de blaadjes van elk witloofstronkje, bak elk blaadje afzonderlijk in bruisende boter tot er een lichte verkleuring ontstaat.

#### Chips van aardpeer

Versnijd de aardpeer met de mandoline in flinterdunne chips, bewaar eventjes in melk, giet de melk af en bebloem (dit is Engels paneren) en bak de chips af in warme olie van 170 °C. Bestrooi lichtjes met zout bij afkoeling.

### Aardappelzalf (in optie)

Kook de aardappels gaar in melk ,giet af en laat goed uitdrogen ,pureer de aardappels door ene roerzeef en voeg boter toe en nootmuskaat , mss wat peper en zout en gebruik de kookmelk om de zalf verder af te werken. Bewaar in een spuitfles die opgewarmd kan worden.

### Saus met truffel .

Kook de fazantenfond in tot je een geurige en smaakvolle basis hebt, voeg wat room toe om de saus lichtjes te laten binden, ook enkele klontjes boter en op het eind het potje truffelschraapsel. Proef of ze goed smaakt,werk af met peper en zout.

### Service

We versnijden de fazantenborst minimaal in twee stukken zodanig dat je de groene kool ziet.

We leggen onderaan krokant witloof, daarboven op de fazantenborsten omgeven met druiven en oversausen de fazant. De vol-au-vent presenteren we in het gebakje , de kweepeercrème, de aardappelzalf spuiten we nonchalant tussen de vleesbereidingen , we bestrooien met de chips van aardpeer, ook de uitjes geven we en plaatsje.

**Kerstgebak** zie Nicole