

Kookclub 10 december 2015

Kleine aspic van oester op gemarineerde sjalot Gefrituurde oester met dashimayo en chuka wakamé Gegratineerde oester met prei

Coquilles – morcilla - rode biet – witloof –vanille –botersaus Reebok- bloedpens - spruit - kweepeer – blauwe bes - polenta – spek -walnoot Braambes – platte kaas – chocolade – tonka

Kleine aspic van oester op gemarineerde sjalot

10 oesters 250 ml vers oestersap 200 ml water 12 gram gelatine blaadjes
2 gram vegetale gelatine rode sjalotten

Maak de aspic:

Maak de oesters open en zeef het verse oestersap. Week de gelatineblaadjes. Voeg de vegetale gelatine toe aan het oestervocht en breng aan de kook. Laat het even afkoelen. Versnijdt de oesters in kleine stukjes en voeg toe aan het warme oestervocht. Knijp de gelatine uit, doe deze bij het vocht en schud met de pan zodat alles mooi mengt. **Verwarm tot ca. 60°C**, blijf ondertussen met de pan schudden. Verdeel de oesters over de vormpjes en laat opstijven in de koelkast.

Sjalotten

Versnijdt de sjalotten in zeer fijne ringetjes, maak de marinade met ½ water en ½ aardbeienazijn en pezo, laat de sjalotten marineren gedurende de gehele wachttijd. Giet af voor de service.

Service

Dresseer enkel sjalotten op een lepel en haal de aspic uit de vormen, deponeer de aspic bovenop de sjalot.

Gefrituurde oester met dashimayo en chuka wakamé

16 oesters 270 g vloeiende bloem 200 ml bruiswater 130 g panko paneermeel
zure room mayo dashi bouillon chukka wakamé

Open de oesters, houd apart.

Bereid het beslag door de bloem te mengen met het koude water tot een pasta met de consistentie van pannenkoekendeeg. Houd koel.

Haal de oesters door het tempurabeslag en daarna door het panko paneermeel

Frituur onmiddellijk de oesters rechtstreeks in de frituurolie (zonder een mandje te gebruiken) bij 170°C, dep droog !

Chuka Wakame :Is reeds bereid ,gewoon uit het doosje nemen als dat lukt !

Dashimayo : Los de dashi op in warm water,verdun de zure room en mayo met dashi tot de smaak leuk is,opletten voor overdrijven ,maar het mag ook niet te weinig zijn.
Trek de smaak recht met wat extra wasabi en versnipperde koriander blaadjes.

Service : I,n een lege oesterschelp,dresseer je wat chuka wakame ,daartegen aan de warme gefrituurde oester en werk af met een topje mayo,wat geroosterde sesamzaadjes en een blaadjes koriander.

Gegratineerde oester met prei

Prei oesters boter visfumet witte wijn

Versnijdt de prei in flinterdunne ringetjes,stoof aan in de boter gedurende 1 à 2 minuten op een matig vuur. Kruidt het pezo.

Open de oesters en haal ze uit de schelp. **Wel op letten dat u zoveel mogelijk het oestervocht opvangt.**

Maak een blanke boter saus,start met visfumet en oestervocht,doe nog wat witte wijn en laat de geopende oesters hierin 30 seconden warmte pakken zodat ze wat stevig worden .Haal ze er onmiddellijk uit en bewaar.

Kook de resterende vloeistof in tot de helft,voeg wat room toe en even verder laten inkoken. Afwerken met harde boterklontjes en op het eind eidooiers. Laat de saus even afkoelen .

Dresseer de prei in apero potje ,daarbovenop de gepocheerde oester en lepel er de saus over, dit gaat in een voorverwarmde oven van +/- 210°C gedurende 2 minuten ,haal eruit en grtineer met de Bunzen brander gedurende 10 seconden. Serveer !

Coquilles – morcilla - rode biet – witloof –vanille –botersaus

40 coquilles 20 sneetjes morcilla rode biet witloof boter
room sjalotten pezo fleur de sel hazelnootolie
rancio azijn poedersuiker

Kook de rode biet en pureer de biet met de cutter of thermomix tot een gladde substantie. Verwarm dit even in de magnetron. Voeg wat boter en notenolie toe en pureer tot een mooie sausdikte. Breng op smaak met zout en peper.

Haal de blaadjes van de witlof. Laat ruim de helft van de boter smelten in een pan. Strooi de poedersuiker erover. Bak de witlof kort tot het gekarameliseerd is, draai ze halverwege om.

Maak de saus : stoof de versnipperde sjalotten aan in de boter,voeg een geopende vanille stok toe ,blus met witte wijn en wat rancio azijn,laat inkoken tot de ½ , zeef de sjalotten af,zet terug op het vuur , wanneer de massa stroperig wordt ,voeg je koude klontjes boter toe tot je voldoende saus hebt,kruidt met pezo.

Bak de coquilles : spoel de coquilles grondig in water ,laat ze even in ijskoud water spoelen zodat ze stevig zijn. Dep ze droog en bestrooi lichtjes met mycrio.

Zorg dat de pan zeer heet is, strooi wat mycrio in de pan en schroei de coquilles dicht zodat ze een mooi bruin kantje hebben langs beide zijden , reken 1 minuut per kant. Blus met wat hazelnootolie wanneer je de coquilles uit de pan haalt voor de service.

Morcilla : versnijdt de morcilla in flinterdunne sneetjes.

Service : Laat jullie maar eens goe gaan !

Reebok- bloedpens - spruit - kweepeer – blauwe bes - polenta – spek –walnoot

Snijdt het vlees los van het karkas, verwijder de vliezen en houd de filets apart.
Verwijder de kleine filets aan het rugstuk ,bewaar.Kleur de karkas ca. 10 min. in de oven op 230°C samen met de look,wortel, prei,ui , selder ,spekzwoerd en wat tomaten puree.
Haal alles uit de oven en zet op met bruine fond in een grote pot en laat zachtjes garen.
Zeef nadien alles door een chinois en bewaar de saus voor de afwerking.

Crème van bloedpens 300 gram pens boter 50 ml melk + 50 ml room

Verwijder het vel van de bloedpens,bak eventjes aan in de boter in een pan,deponeer in de cutter of thermomix en voeg wat room,melk en boter toe en draai tot je een smeùige massa bekomt , bewaar.

De crumble van walnoot:

100 gram walnoten geroosterd en fijngehakt 30 gram amandelpoeder
200 gram bloem 200 gram boter zeezout

Zorg dat de boter uit de koelkast komt en opgesteven is. Voeg het amandelpoeder, zeezout, bloem , fijngehakte walnoten bij de boter . Meng alles onder elkaar tot een zanderige structuur. De kruimels mogen tamelijk grof zijn en blijf dus niet te lang doorkneden anders verliest het deeg zijn korrelige structuur. Plaats 25 min in oven van 180°C en bewaar.

Spruiten : spoel de spruiten goed en dep droog, verwijder de lelijke blaadjes en de onderkanten , deponeer in een ingeboterde bakplaat,kruidt met pezo en laat in de oven bij +/- 200°C garen tot ze gaar zijn,kruidt met peper en zout en wat nootmuskaat
Bak gedurende 45 minuten in de oven. Schud de schaal regelmatig zodat de spruiten rondom bruin worden. Bewaar,check regelmatig op gaarheid.

Puree van aardappel, polenta met spekjes

250 gram Bintjes geschild 150 gram polenta 4 dl kippenbouillon 200 gram boter
100 gram gebakken gerookte spekblokjes

Kook de geschilde aardappelen gaar in licht gezouten water.
Giet af ,laat drogen en haal door een passe-vite.
Kook 4 dl bouillon en voeg langzaam de polenta toe inder constant roeren.
Meng er de aardappelpuree onder de polenta en meng voeg veel boter toe zodat alles zeer smeùig is.
Breng op smaak met peper en voeg de gebakken spekblokjes toe. Bewaar en hou warm voor de service.

Kweeperen : suiker grenadine aardbeienazijn kaneel kardemon

Schil en versnijdt de kweeperen in blokjes van 1 cm op 1 cm dikte, we stoven deze aan in boter op een pan en blussen dan met witte wijn en voegen toe suiker, grenadine, aardbeienazijn, ook een kaneelstokje, kardemon peulen en een steranijs toe. We laten de kweeper rustig afkoken tot ze gaar zijn, nog een beetje knapperig maar gaar..

Reefilet

Bak de stukken reefilet kort aan in mycristine, kruid met peper. Bak af in de voorverwarmde oven van 90°C. Laat even rusten en snijd in plakjes. Bestrooi voor het serveren met zeezout.

Laat het vlees rusten onder aluminiumfolie in een oven van 60°C.

Saus met blauwe bessen

Pel en snipper de ui, schil de wortelen en snij ze in stukjes. Doe ze in de pan van het vlees, met een extra klontje boter, en stook even aan. Doe er de wilde fond bij en een scheut rode wijn, en laat tot een derde inkoken. Giet door een zeef. Zet terug op het vuur en werk af met klontjes boter en een scheut cognac, voeg de blauwe bessen toe op het einde, misschien wat gelei van rood fruit.

Braambes – platte kaas – chocolade – tonka

Braambessen kaneel zeste van citroen crème de cassis

Crumble : 50 gram chocolade poeder 400 gram bloem 250 gram amandelpoeder
400 gram boter 150 gram suiker snuifje zout 8 tonka bonen verpulverd

Warm de oven voor op 180°C.

Meng de braambessen met wat poedersuiker en crème de cassis, kaneelpoeder en zeste van citroen. Let op dat je de bessen niet te veel beschadigt.

Vul vuurvaste individuele potjes met het blauwbes mengsel en bedek royaal met de **crumble**. Zet de potjes in de oven laat 30 minuten bakken tot de crumble goudbruin kleurt.

Feuilletté van chocolade : filodeeg eiwit cacao poeder

Meng 1 eiwit, 1 eetlepel cacao poeder en 2 eetlepels bloedsuiker samen tot een papje en strijk dit voorzichtig op het filodeeg verdeeld in stukjes, bak in de oven gedurende 10 minuten bij 190°C

Hangop

500 gram witte kaas + 150 ml opgeklopte room + vanillestok

Laat de kaas één nacht uitlekken, klop de room op met wat bloedsuiker en de vanille.

Meng voorzichtig de room onder de uitgelekte kaas. Bewaar.

Service: Haal de potjes uit de oven, dresseer bovenop het potje de hangop en daarin de feuilletté, dat is een mogelijkheid maar misschien weten jullie iets beter.

