

Kookclub 15/12/2022

Oesters op 2 wijzen

Gerookte makreel, tapenade van rode biet

Pieterman, structuren van aardpeer, mousse van peterselie wortel , rucolla, eekhorentjesbrood

Nieuwzeelands hert, gevuld witloof, aardappelwafel, spitskool, mangochutney

Jus met tonka, crumbel van koffie

Café gourmand

Oesters op 2 wijzen

Oesters met jalapeno, gember en limoen

Nodig : 12 oesters, gember, limoen ,koriander, jalapeno peper,anijscress

Bereiding :

Versnijd de gember in super fijne deeltjes,raspen kan ook.

Hetzelfde met de jalapeno pepertjes die versnijden we in fijne brunoise.

Open de oesters, verwijder alle restdeeltjes en maak ze los, bestrooi zachtjes met de gember en de jalapeno pepertjes ,rasp er nog wat limoenzeste en enkele limoensap druppels over, versier met een blaadje anijs cress en serveer met een fris glaasje aquavit !

Oesters met zeekraal en zure room

Nodig : 12 oesters, schoongemaakt, citroensap, zeekraal, zure room, mierikswortelpasta koffielepel rijstazijn, rode peperbolletjes, zwarte peper en zeezout
Snuifje zeezout

Bereiding :

Meng de zure room met de mierikswortelpasta en de rijstazijn. Breng op smaak met citroensap, zwarte peper en zeezout.

Blancheer de zeekraal 1 minuut in kokend water.

Giet af en doe onmiddellijk in ijswater zodat de zeekraal mooi groen en knapperig blijft.

Plet de roze peperbolletjes.

Open de oesters en lepel in iedere oester een beetje zure room.

Werk af met de zeekraal, geplette roze peper en een draaizwarte peper.

Serveer met een ijskoud glaasje aquavit !

Galetje van gerookte makreel en rode biet

Nodig : 2 kleine rode bieten, witte bonen of kikkererwten, sinaassap, zeste van sinaas, feta,, tortilla vellen.

Bereiding :

Bereid de taco's uit de tortilla vellen, gesmolten boter, pezo

Verdeel de tortilla vellen in 10 à 12 rondjes zo voordelig mogelijk, smeer de tortillavellen in met een laagje gesmolten boter aan beide kanten en kruidt ze met pezo.

Bak de taco's ongeveer 10 minuutjes op 150 graden in de oven.

Bereid de rode bieten tapendae

Was de rode biet en gaar deze in de oven in een Al folie zonder schil bij 200 graden gedurende 50 minuten ..

Laat even afkoelen en cutter deze fijn samen met de feta, de uitgelekte bonen of kikkererwten en wat sinaas sap, voeg toe komijn en tahin ,pezo en cutter tot een stevige tapenade bekomt, werk af met de sinaaszeste, bewaar.

Bereid de gerookte makreel mousse

Gerookte makreel, kappertjes, dragon, citroensap, mayonaisse en yogourt

Ontdoe de gerookte makreel van alle graatjes en vellen en hou enkel het reine vis vlees over, Vermeng in de keukenrobot met wat mayonaisse, yoghourt, kappertjes, citroensap en wat cayenne peper, draai tot een smeùige massa, meng versneden dragon eronder met een spatel en bewaar in de koelkast

Service :

Tussen twee taco's deponeren we een bolletje makreelmousse en een bolletje rode bieten tapenade, werk af met wat bieslook en probeer het recht te zeten door de eindje samen te knijpen .

Pieterman, structuren van aardpeer, peterseliewortel mousse, eekhorentjesbrood, rucolla

Nodig : 24 kleine filets met vel van pieterman, 500 gram aardpeer,

Maak de kruiden olie van de rucolla

50 gr rucola, 150 ml maisolie of arachideolie, pezo, 1 teentje knoflook

Bereiding

Rucola van de dikste stelen ontdoen en in de keukenmachine fijnmalen samen met wat citroenzeste en sap.Laat ondertussen de olijfolie infusioneren met look.

Terwijl de machine draait, olie in een dun straaltje erbij schenken en mix. Laat even staan .

Aardpeer soep/saus : bij voorkeur in de thermomix

Verwarm de melk in een pot op het vuur. Schil de aardperen en de ui, teentje knoflook snijd ze in stukjes en laat ze garen in de melk.

Voeg nog een beetje kippen bouillon snuifje zout toe en wat room (200ml).

Mix alles tot een licht saus/soep, werk af op het einde en witte peper en wat nootmuskaat.

Vlak voor gebruik een deel opwarmen en opschuimen met de staafmixer tot saus.

Aardpeer chips :

Snij voor de chips dunne plakjes van een gewassen aardpeer, dep droog en frituur bij 175 graden, bestrooi met zout.

Peterselie wortel puree;

Nodig : peterselie wortel geschild 400 gram We draaien ze fa tot pureen in de thermomix en werken af met klontjes boter tot er een stevige mousse ontstaat.

Opwarmen voor de service en **versneden** platte peterselie ondermengen Bewaar

Pieterman :

Theoretisch is de vis gefileerd, kijk na op onreinheden en snij de velkant lichtjes in zodat de vis niet krult bij het bakken. Kruidt met pezo.

Laat de boter in de pan smelten tot hazelnootboter en bak de visjes op de velkant, **enkel op de velkant** gedurende maximaal 3 minuten ,we garen ze verder af in de oven bij 80 graden voor de service.

Eekhoortjes brood : 100 à 150 gram, mycrio en boter, pezo

Borstel het eekhoortjesbrood om zand en onzuiverheden te verwijderen. Gebruik geen water.

Afhankelijk van de grootte, snijd je de paddestoelen in dunne sliertjes(julienne)

Zet de bakpan op een hevig vuur tot de pan matig warm is. Doe de mycrio in de pan en onmiddellijk daarna de champignons, bak hevig gedurende 1 è 2, minuten, op het einde wat boter toevoegen Bewaar.

Service : Start op een **warm** rond bord met een lepeltje peterselie wortel mousse, op deze mousse leggen we 1 of 2 gebakken filets van de pieterman, **iemand schuimt de saus/ soep op** met de staafmixer en drapeert dit schuim voor de pieterman, we werken af met wat gebakken eerkorentjes brood op de pieterman en enkel druppels rucola olie op het bord samen met de chips van aardpeer op het eenkhorentjes brood.

Nieuwzeelands zomerhert, gevuld witloof, aardappelwafel ,spitskool, mangochutney Jus met tonka, blauwe bes, crumble van koffie.

Crumbel van koffie :

Nodig : 50 gram bruine suiker, 20 gram cacao poeder, 50 gram bloem , 50 gram boter en 20 gram koffie (ultrafijn gemalen), snuifje zout

Bereiding :

Doe alle ingrediënten in een keukenrobot en meng tot een stevig deeg. Verbreek het deeg op een bakplaat en bak de crumble gedurende 25 minuten op 160 graden. Zet ongeveer 10/ 15 minuten in de voorverwarmde oven.

Laat afkoelen en verkrumel het deeg tot een crumble. Bewaar.

Spitskool

Versnijdt de spitskool in julienne en bak deze kort maar hevig aan in boter ,kruidt met pezo en noormuskaat, Bewaar.

Gevuld witloof met duxelle en spek

Nodig :

250 gram witte Parijse champignons , sjalot, 75 gram gerookt spek room, boter, citroen 12 klosjes witloof, kippenbouillon, pezo

Bereiding :

Maak eerste de duxelle van witte champignons.

Verwijder de steeltjes van de champignons. Snij ze eerst in horizontale plakjes en vervolgens nog eens verticaal in blokjes. Snij alles in een hele fijne brunoise.

Stoof het versneden spek(in kleine stukjes aan met de sjalot en voeg de champignonstukjes toe, zet het vuur hoog. Voeg een lepeltje citroensap toe om het verkleuren tegen te gaan. Voeg een scheut room toe en laat inkoken tot een homogene massa.

Bewaar.

Gaar het witloof in volledige klossen in boter met wat kippenbouillon ,aanstoven in de boter,beerje water en bouillon toevoegen .

Laat ongeveer in 10 minuten garen . Verwijder uit het vocht en snij de witloof stronkjes in het midden half door niet volledig, plooi ze een beetje open, we vullen ze nu op met de duxelle van de champignons, bestrooi lichtjes met wat panko, klontje boter en garen ze verder voor de service.

Mango chutney

Chutney van mango :

250 gr mango, 150 gr zure appel, 1/2 rood pepertje, 1/2 geraspte citroen, 1/2 teentje look 1 ui, kurkuma, pezo, gember, 50 ml ciderazijn, 100 suiker

Bereiding :

Verhit de olie en fruit hierin de ui. Voeg de chili peper, gember en knoflook toe en bak dit even kort mee.

Roer de stukjes mango erdoor. Giet de azijn erbij en voeg de suiker toe. Breng dit aan de kook en laat het op zacht vuur ca. 35 tot 35 minuten op zacht vuur pruttelen.
Als de chutney te droog wordt tijdens het koken voeg je kleine scheutjes water toe. Breng de chutney op smaak met zout.
We serveren deze lauw warm !

Jong zomerhert uit Nieuw –Zeeland filet

Ontdoe het vlees van zoveel mogelijk pezen en vliezen (normaal is het vlees reeds ontvliesd), bewaar dit om ene fond mee te maken.
Zet de afsnijdsel aan met uien, wortel, look, selder, laurier, tomaten puree, afsnijdsels van champignons, laat even aanstoven. Voeg de kruidene toe, tonka bonen, jeneverbes, kruidnagel en sinaaszeeste.
Blus met rode wijn en indien mogelijk wat rode bietensap en bruine fond, laat inkoken gedurende 1 uurtje, bevochtig regelmatig. Zeef de fond en laat opnieuw inkoken, kijk de kruiding na en werk af met klontjes boter en pezo.

Het vlees wordt gekruid met pezo normaal gezien opgebonden tot een touwtje, mooi aanspannen, wordt stevig aan gekleurd in mycrio in een pan en op het einde boter, enkele smaakmakers erbij bvb laurier en wortel en vwordt gedurende 6 minuten verder gegaard in de oven bij 120 graden, Haal uit de oven en laat rusten onder Al folei!
Het kan ook zijn dat we tournedos maken van het vlees en afronden met een sneetje gerookt spek tot een tournedos, evengoed niet te veer bakken.
Versnijdt het vlees in fijne sneetjes, let wel verwijder de koordjes.

Aardappel wafeltjes

400 g aardappelen, 0.8 dl water, 65 g boter (+ extra), 100 g bloem, 3 eieren, olie

Bereiding :

Schil de aardappelen en kook ze gaar in gezouten water.
Verwarm ondertussen de 1,2 deciliter water en laat er de boter in smelten. Kruid flink met pezo.
Roer er de bloem beetje bij beetje door en laat wat drogen op het vuur.
Roer er één voor één de eieren onder en meng kort.
Giet de aardappelen af en laat ze nog even drogen op het vuur. Plet ze met een klein klontje boter.
Meng de geplette aardappelen met de rest van het deeg
Verwarm het wafelijzer.
Vet het wafelijzer in met wat olie.
Bak de aardappelwafels in het wafelijzer mooi goudbruin. Reken op 8 à 10 minuten.
Bewaar voor de service.
Dit kan reeds gedaan worden als mies-en-place.

Café Gourmand ; koffie met een antal kleine dessetjes, ontsproten uit het brein van Nicole.