

Kookclub december 21/12 /23

Pijlinktis – limoen –olijfolie –jalapeño

Kalf – Botermelk- fenergiek - yuzu

Roodbaars – mossels- fregula sarda – gekonfijte citroen

Hazenrug - peterselie wortel – bietjes – schorseneer

Kwark – butterscotch - appel

Pijlinktis – limoen –olijfolie – jalapeño

Nodig: pijlinktvis vers 300 gram,limoen;olijfolie; **jalapeño**

Pepers, koriander

Beredining ;

Blancheer de verse pijlinktvissen 3 x gedurende 30 seconden in water en koel onmiddellijk af. Versnijdt de calamares in leuke ringetjes en meng met het limoensap, olijfolie en de **jalapeño** pepers ,laat even marinieren en serveer met wat koriander

Kalf – botermelk- fenergiek - yuzu

Nodig: Kalfsvlees 300 gram, karnemelk, pezo,f enbergiek, citroen en zeste, bieslook, rode ui

Bereding; ; Marineer het kalfsvlees gedurende 3 uur in de botermelk.

Haal eruit en dep droog, plaats eventjes in de diepvriezer en versnijdt dan met een scherp mes in tartaar, meng met de geroosterde fenergiek, citroenzeste, pezo , bielsook en wat fijn gesneden rode ui, een drupje olijfolie mag ook, goed mengen

Yuzu spiegel op bordje, meng 100 gram yuzu puree met 100 gram suikersiroop 20/20, verwarm tot 70 graden en voeg de agar agar(2.5 gram) toe

Roodnaarrrs – mossles- fregula sarda – gekonfijte citroen

Nodig : 1 kg Bouchot mossels,300 gram gekookte wulken,fregula sarda,1.2 kg roodbaars filet gekonfijte citroen, boter, witte wijn, verjus, beetje room, visfumet en mosselfumet, olijfolie 150 gram zeekraal ,sjalot, boter, pezo

Bereiding:

Bereidt de mossels en bewaar het kookvocht

Versnijdt de wulken in kleinere stukjes

Bak de fregula sarda lichtjes aan in olijfolie en blus deels met witte wijn, voeg steeds mosselvocht en visfumet toe tot je een smeuijge massa verkrijgt.

Stoof de zeekraal eventjes aan in gesmolten boter en meng deze onder de warme fregula sarda bereiding. Voeg ook de zeevruchten toe.

Ondertussen versnijden we de roodbaars filets op gelijke stukken, wrijven deze in met olijfolie en grillen deze kort op de grill pan, serveer onmiddellijk uit .

Bereidt de **blanke boter saus** : stoof de sjalot aan, blus met verjus en witte wijn, laat inkoken, voeg een beetje room toe en laat inkoken, klop de saus op met koude boter.

Versnijdt de gekonfijte citroen, verwijder het binnenste en versnijdt de schil in kleine stukjes, voeg deze toe aan de saus, kruidt met pezo.

Service: op een warm rond bord,deponeren we de fregula sarda in een ring op de fregula de geroosterde roodbaars en rondom saus werk af met tuinbkers blaadjes.

Hazenrug - peterselie wortel – bietjes – schorseneer

Peterselie wortel frituren:

Snijdt van de wortels met een dunschiller enkel mooie reepjes wortel en bebloem even en frituur deze op 175 graden in de olie, bewaar, bestrooi lichtjes met zout.

Hazenrug op been: 5 stuks, mycrio, pezo ,mirepoix groenten(ui-wortel-selder-laurier-look)

De hazenruggen zijn ontvliesd, kruidt ze stevig met pezo en bak ze 2 minuten stevig aan in de pan en we garen ze verder af in de oven bij 180 graden gedurende 7 minuten ,haal uit de oven en laat rusten gedurende 20 minuten. Haal de rugfilet met het mes of met een lepel zoals je wilt van het been, haal de filets eraf en vernijdt deze in klein medaillons(3/persoon) het vlees mag maximum rosé zijn!

Petereselie saus : versnijdt de rest vd petereslie wortel in kleine stukjes, hou zeker over om te frituren.

Stoof deze stukjes samen met een sjalot aan in boter ,blus met kippenfond en witte wijn, laat even garen en mix dan de massa in de thermomix, kook opnieuw in en werk af met een likje room en boter ,op het einde mixen we er vers geplukte peterselie blaadjes onder, werk af met pezo.

Bietjes :

We garen de bieten in de schil in de oven gedurende 40 minuten bij 200 graden, we versnijden de gele en de rode bietjes in verschillende vormpjes en stoven de rode aan in boter gemengd met suiker, een soort karamel als het ware.

De gele bietjes rollen we in gesmolten honing met gedroogde tijm, bewaar.

Schorseneren: 2 pakken en boter en look

Kuis de schorseneren met handschoenen, bewaar in citroenwater tot bereiding, droog goed af, versnijdt ze op gewenste grootte en laat de schorseneren konfijten in gesmolten boter en look gedurende 40 minuten in de oven bij 150 graden.

Haal ze eruit en bak ze even aan op de pan voor de service.

Knolselderpuree: 200 gr. knolselder, 1 aardappel, room boter ,nootmuskaat, pezo

Bereiding: maak de knolselder puree in de thermomix

Service:

Trek een lange streep peterseliesaus op het lange warme bord en ook een draai van de knolselderpuree ,leg de gebakken haasmedaillons in de peterseliesaus, werk af aan de zijkanten met bietjes en schorseneer, afwerken met de gefrituurde peterseliewortel chips en enkel blaadjes peterselie.

Kwark – butterscotch - appel

Nodig :

250 gr bloem, 250 gr kwark, snuifje zout, 125 gr suiker, 1 zakje bakpoeder
1 zakje vanillesuiker, 2 eieren, olie om te frituren

Bereiding:

Maak een beslag door alle ingrediënten in een kom te mixen. Het beslag hoeft niet te rijzen. Verhit de zonnebloemolie tot 170 graden en maak met 2 eetlepels kleine balletjes. Je kunt ook een (wegwerp plastic) spuitzak gebruiken (een iets groter stukje afknippen dan je gewend bent) en een schaar. Deze even in de olie dompelen en dan knippen. Bak de bollen af, bestrooi met poedersuiker.

Butterscotchsous

Nodig : 75 gram bruine suiker, 40 gram gezouten boter, 200 ml slagroom, rum ,vanillesuiker

Bereiding:

Laat de suiker en de boter smelten in een pan en kook deze 5 minuten door tot een karamel. Blus met rum en room, voeg vanillesuiker toe, roer en zet dan de pan van het vuur. Laat de saus afkoelen.

Appel met kaneel: 3 appels, kaneel, citroensap, boter en suiker

Bereiding:

Schil de appels en verdeel in hapklare stukjes, laat de boter smelten en bak de appelstukjes met wat citroensap in de boter, bestrooi royaal met suiker en kruidt met kaneel poeder. Laat afkoelen voor de service.

Service: serveer de stukjes appel in een ring ,daar bovenop min 1 kwarkbol of meer en rondom wat butterscotch.