

Kookclub 21 februari 2014

*Millefeuille van gepekeld hondshaai, selder, groene asperges, Lardo di Colonatta

*Hondshaai in tandoori marinade gebakken, kruidige puree en komkommer en munt.

*Kalkoenrollade, spinazie, oesterzwammen, saus van veenbessen, aardappelwafeltje en peer.

*Koffie en zoetjes

*Millefeuille van gepekeld hondshaai, selder en groene asperges, gelei van Ricard.

Pekel : 100 ml witte wijn – 40 ml witte wijnazijn – 100 ml water - 1 wortel – 1 ui – 2 kruidnagels- 5 zwarte peperbollen – tijm – laurier – 10 korianderzaadjes – snuifje suiker

Hondshaai filet – fleur de sel – raapzaadolie - 200 gram Lardo di Colonnata - groene asperges - witte selder - groene kruidenolie

Groene kruidenolie : bieslook - peterselie – dragon - dille – ½ groen pepertje – raapzaadolie

Bereiding :

In optie : Gelei van Ricard: 400 ml Ricard - 6 g gelatineblaadjes:

Week 6 g gelatineblaadjes in koud water. Laat de Ricard koken. Haal de Ricard van het vuur en voeg de uitgeknepen gelatine toe bij +/- 60° warmte. Laat opstijven in een ondiepe schaal in de koelkast..

Bereidt de groene kruidenolie door alle kruiden met de raapzaadolie fijn te mixen; zeef door een chinois en kruid met peper en zout.

Meng alle producten voor de pekeld (wortel en ui in brunoise), laat alles even koken en laat afkoelen tot 60°C en haal door een chinois.

Strooi wat fleur de sel over de hondshaai filets en laat 15 minuten inwerken, spoel af met koud water en leg de filets in een platte ondiepe schaal. Giet de warme pekeld over de vis en laat 4 minuten inweken. Haal de vis uit de pekeld en giet een flinke scheut raapzaadolie over om de inwerking te stoppen. Leg de dunne plakjes lardo over de filets en laat deze kort smelten met de brander.

Was en schil de groene asperges en verwijder het onderste gedeelte. Snijd ze over de lengte in twee. Verwarm wat olijfolie in een pan. Bak de helft van de asperges **een paar seconden** op een heet vuur, zet het vuur dan lager en draai ze om. Als ze een goudkleur krijgen moet u een deksel op de pan zetten. Laat ze een paar seconden bakken, zodat ze stevig en krokant zijn.

Snij de witte selder in dunne sliertjes met de mandoline, kruidt met pezo, besprenkel met citroensap en meng, bewaar eventjes in de koelkast.

Service

Leg afwisselend plakjes asperges en selder tegen elkaar zodat je een millefeuille krijgt, leg de vis naast de groenten en overgiet met een scheutje lauwe pekelaangelengd met groene kruidenolie. een stukje geleï maakt het eventueel volledig !

*Gebakken hondshaai in tandoori, kruidge puree, komkommer en, venkel.

Hondshaai filets	komkommer	venkel
Munt	yoghurt	+/- 5 aardappels
1 appel	kruiden zie bereiding	tandoori kruiden
citroen	sushi azijn shiso purper	oesterblad

Fileer de hondshaai en verdeel in stukken van +/-5 cm..

Meng de verse yoghurt met de tandoori kruiden (mengeling gember, knoflook, peper, komijn en Garam Masala (een Indiaas mengsel van gemalen specerijen in ieder geval bestaande uit kardemom, kruidnagel, nootmuskaat en kaneel) en wat zout tot je een licht rode –roze kleur krijgt. Wrijf de stukken hondshaai in met de marinade en bewaar een uurtje in de koelkast. Maak ondertussen puree van aardappels(5) en appel(1), gekruid met mosterdzaadjes, kurkuma, 2 open peulen kardemon, 2 draadjes saffraan, 8 zaadjes koriander en fijngesnipperde look(of puree) ,zet onder water en laat gaar koken, giet het water af en pureer de aardappels,kruidt nog wat met zout.

Snij de venkel zeer fijn met de mandoline en bewaar op ijswater gedurende minimaal ½ uur,giet het water af en besprenkel voorzichtig met sushi azijn en wat citroenzeste
Snij de komkommer in dunne repen en bestrooi met wat grof zout,spoel de komkommer na een ½ uurtje af en droog ze af met een handdoek ,rol op tot stevige rolletjes,laat wat plaats erin,daar komt een licht yoghurtsausje in. Yoghurt mixen met verse muntblaadjes en wat zout, mixen met een soepmixer tot het wat schuilt voor de service.
Bak de hondshaai aan in arachide olie, let op het is vrij snel klaar.

Service

Dresseer enkele rolletjes komkommer (2) op een bord ,lepel er wat yoghurtsaus in , leg de venkel onderaan en daarbovenop twee stukjes hondshaai(2x) ,spuit een toefje puree naast de bereiding,werk de puree af met een blaadje oesterblad en de vis met shiso purper op het komkommer rolletje..

Kalkoenrollade met spinazie,oesterzwammen,aardappelwafeltje en veenbessensaus

10 grote lapjes kalkoenfilets (+/- 0,5 cm dik)-snijmachine	uit een blok filet.		
dunne plakjes ontbijtspek	70 gram pistache nootjes geconcaseerd		
500 g kippen gehakt	250 gram gestoofde champignons		
1 appel (bv Jonagold)	room		
Tijm	2 eidooiers	paneermeel	porto
Olijfolie	boter	pezo	aceto balsamico

Bereiding

Schil de appel, snij de vrucht in partjes en verwijder het klokhuis. Snij het vruchtvlees in kleine blokjes (ong. 0,5 cm). Verhit een klontje boter in een pan op een matig vuur. Voeg de blokjes appel toe en roer. Laat het fruit eventjes stoven en bewaar. (Stoof de stukjes appel niet tot moes maar beetgaar.)

Kus de champignons en stoof de stukjes aan in de boter, kruidt met pezo en bewaar

Doe het kippen gehakt in een mengschaal. Voeg eidooiers toe en het paneermeel. Meng alles met propere handen tot een egaal vleesmengsel. Meng de gestoofde stukjes appel onder het vlees. Vervolledig met de pistache nootjes en de gestoofde champignons. Laar eventjes rusten Kruidt met de versnipperde tijmblaadjes.

We leggen de kalkoenlapjes op de werktafel op een blad Al-folie en we geven er een ferme tik met de platte kant van ons mes op, we kruiden de vleeslapjes met pezo en we rollen de vulling in de lapjes zodat we een stevige rol bekomen die we dan verder aanspannen in het vel Al-folie.

Voorzie een brede pot met voldoende water en we pocheren de rolletjes gedurende 12 ' in het water. Laat afkoelen en haal de kalkoenrolletjes uit de folie.

We maken een deel van de veenbessen gaar met suiker en water

200 gram verse veenbessen

100 gram kristalsuiker

15 cl koud water

Was de veenbessen. Doe de veenbessen in een steelpannetje en overgiet met het water en de suiker. Schep alles goed door elkaar en breng aan de kook. Laat alles goed pruttelen. Door de warmte springen de veenbessen open. Laat dit alles 10 tot 15 minuten pruttelen en laat daarna gewoon op kamertemperatuur afkoelen.

Bak de rolletjes aan in de bruisende boter samen met wat veenbessen, wanneer de rol mooi is aangekleurd halen we deze uit de pan en blussen de pan met porto, aceto balsamico, kalfsfond en nog wat veenbessen, laat eventjes inkoken en voeg wat room toe tot we een mooie gebonden saus bekomen, zeef door een puntzeef.

Verdeel de rolletjes in mooie rondjes (2) per persoon!

Spekreepjes

Laat de spekreepjes krokant worden in de oven bij 120°C tussen twee matjes of boterpapier, bewaar.

Aardappelwafeltjes

500 gram aardappels – nootmuskaat – 25 gram bloem – 1 ei - pezo

Kook de aardappelen zacht en zorg dat ze goed uitgelekt zijn. Schud ze droog. Kruid met zout, peper en nootmuskaat en draai ze door een roerzeef (passé-vite). Doe de bloem en het eitje erbij en roer goed door.

Warm het wafelijzer op tot het gloeiend heet is. Smeer de puree op het wafelijzer en laat 4 à 5 minuten bakken.

Gepocheerde peer in witte wijn

Peer Durandea	witte wijn	kardemon	vanillesuiker
Citroenschil	sinaasappelschil	suiker	

Zet het pocheer vocht op, doe alles in een ruime kookpot ,suiker,vanille,kardemon,witte wijn en water, de schillen van de citroen en sinaasappel, zet op en laat eventjes trekken .

Schil de peren,verwijder het klokhuis (parisiennelepel) en behoudt de helften ,deponeer in de witte wijn met de kruiden en het suiker,pocheer de peren tot iets over beetgaar. Versnijdt in waaiervorm (reken 3 sneetjes per persoon).

Groenten : Spinazie look oesterzwammen olijfolie boter

Spinazie : was de spinazie grondig ,versnijdt en bak snel aan in de pan met boter,kruidt met peper ren zout en wat versnipperde look.

Maak de oesterzwammen schoon. Laat olijfolie verwarmen met wat boter , voeg een versnipperde sjalot en lookteentje toe en bak de zwammen krokant. Kruid met peper en zout..

Service

Versnijdt de kalkoenrollade in mooie gelijke ronde vormen,dresseer de spinazie en leg daarop 2 kalkoenrondjes waartussen we een krokant stukje spek steken ,werk af met de oesterzwammen en veenbessen saus,een aardappelwafeltje en drie sneetjes peer,met eventueel nog wat veenbesjes bovenop. !.

Koffie en zoetjes