

Kookclub 19 februari 2015

**Makreel gegrild, kimchi en crème van zoete rode peper
Gefrituurde mossel in panko jasje-soepje van appel en selder**

King krab met enoki champignons, paksoi in rijstvulling, avocado, sabayon van vanille .

**In de oven gegaarde zalm met Parmezaan korst, groene salsa vulling, verse tagliatelle
Courgette, venkel en aubergines à la Parmigiano**

Makreel gegrild met kimchi en crème van zoete rode peper

Bereidt de crème van rode zoete peper : grill de pepers in de oven gedurende +/- 25 minuten bij +/- 200°C, haal uit de oven, doe in een plastic zak, sluit af en verwijder het velletje en de pitten na 20 minuten, deponeer de pepers in de blender en maak er een crème van met extra olijfolie en ingedikte room.

Laat de room even inkoken samen enkel smaakmakers : look, tijm en laurier

We gebruiken kimchi uit blik (kimchi = is een traditioneel gerecht uit de Koreaanse keuken. Het bestaat uit gefermenteerde kool en groenten. Het woord kimchi wordt meestal vertaald met verzonken groente en verwijst naar de bereidingswijze, waarbij de groente wordt ingelegd), we laten deze eventjes uitlekken.

Haal de kimchi uit het blik en meng met fijngehakte verse gember.

Bestrijk de makreel met wat olijfolie en we grillen de makreel op de zeer hete grillpan (niet omkeren), enkel op de velkant, deppen deze droog op keukenpapier en verdelen deze in gelijke stukken, op elk stukje spuiten we een torentje crème en deponeren we wat kimchi. Werk af met ene blaadje koriander.

Gefrituurde mossel in panko jasje-soepje van appel en selder.

Maak de Buchot-mossels schoon en spoel ze onder koud water.

Pel de ui en de selder en snijd ze samen in fijne stukjes..

Doe wat boter in een kookpot en stoof de selder en ui hierin aan. Voeg de mosselen toe, kruid goed met peper en giet de witte wijn erbij. Laat garen en schud af en toe op tot alle mosselen open zijn.

Snijd de andere stengels selder (houd een klein stukje apart voor de afwerking) en de appel in blokjes en doe ze in de blender. Giet het nat van de mosselen, wat limoensap en de room erbij en mix. Zeef deze puree in een kom tot je een soepje overhoudt.

De uitgehaalde mossels halen we door de bloem, dan door met melk losgeklopt eiwit en panko (vermalen) zodat we een gepaneerde mossels verkrijgen. Deze frituren we op 175°C.

Schep de soep in een apéro glaasje. Leg de mosselen erbij. Versier met stukjes juist versneden Granny Smith appel enkele blaadjes selder.

King krab met enoki, quinoa, paksoi in rijstvulling, avocado, sabayon van vanille

koningskrab	vanille-olie' zelfgemaakt)	enoki	kleine paksoi	rijstpapier
avocado	citroen	boter	witte wijn	eidooiers
quinoa	limoen			

King krab :

We controleren de poten op onreinheden en knippen het pantser met de schaar los, we proberen de poten te verdelen in twee gelijke lange stukken zodat we twee gevulde stukken king krab bekomen, bedruppel lichtjes met olijfolie aangelengd met wat vanilleolie, bewaar.

Gevuld rijstpapier met enoki en paksoi

Versnijd de paksoi en wok deze enkele seconden in de wok, voeg de enoki toe zodat ze wat smaak krijgen, kruidt met wat sesamolie en bestrooi met wat maïzena zodat de groenten droog worden en geen vocht loslaten bij het bakken in het rijstpapier. Bewaar enkele enoki champignons voor de service en de quinoa.

Maak het rijstpapier lichtjes vochtig met wat lauw water, bestrijk de buitenkanten met ei/water mengsel rol de groenten kunstig in het papier en bestrijk royaal met wat losgeklopt eidooier met water. Leg de papieren op een Si -matje en bak af in de oven bij 180°C gedurende +/- 10 - 12 minuten.

Schil de avocado en versnijd deze in korte kubussen van gelijke grootte, besprenkel zachtjes met weinig limoensap.

Quinoa

quinoa 200 gram	citroen	kardemon	chilipepertje	gember
groentebouillon		sesamzaad		

Laat de groentebouillon even trekken met geraspte citroenschil, gember, chilipeper, kardemon,

We garen de quinoa met deze groenten bouillon volgens de gaartijd op de verpakking, op het einde voegen we nog gegrilde sesamzaadjes toe en bewaar.

Sabayon van vanille

Vanille olie maken we zelf (al gemaakt) : verwarm +/- 200 ml druivepitolie tot +/- 60 °C, maak een vanille stok open en doe alles in een proper flesje met stopsel, overgiet met de warme olie en laat zeker enkele dagen infuseren op een donkere; koele plaats.

Sabayon

2 soeplepels vanille olie 6 eierdooiers 2,5 dl witte wijn chardonnay

Klop een sabayon met deze ingrediënten ,zoek maar eens op hoe maar zeker niet op een bain –marie !

Service

Op een rond,warm bord, verdelen we de avocado en het rijstpapier in een halve cirkel,we plaatsen de krabbenpoot in het midden op de quinoa en dresserende rest rondom. De avocado in blokjes of in eventail. De saus in puntjes of streepjes rondom .

In de oven gegaarde zalm met Parmezaan crumble, groene salsa vulling,verse tagliatelli Courgette,venkel en aubergines à la Parmigiani

Nodig

twee zalmfilets met het vel en van gelijke grootte alle graten verwijderd

Verse tagliatelli :

pasta machientjes- 300 gram pasta bloem 00 – 3 eieren - 3 soeplepels olijfolie.

Alles goed mengen met de hand en dan minimaal 10 minuten kneden
½ uur laten rusten in de koelkast ,uitrollen op het pasta machientje en verdelen in gelijke tagliatelli sliertjes. Koken gedurende 2 minuten in 5 liter gezouten water (40 gram)

Parmezaan crumble

20 gram 40 gram boter 20 gram panko (grof Japans paneermeel)
30 gram Parmezaanse kaas olijfolie dragon oregano

Verwarm de oven op 180°C.

Rasp de Parmezaanse kaas zo fijn mogelijk.

Meng de bloem, de panko , met de boter, de Parmezaanse kaas, de dragon en de oregano.

Kneed flink tot een bal.

Neem een stuk boterpapier of Si-matje en rol de bol deeg daarop uit tot een dikte van een halve centimeter.Plaats 10 minuten in de oven.Bewaar.

Groene salsa :

verse munt peterselie basilicum kappertjes look olijfolie
lepeltje mosterd waterkers groen pepertje

Doe de peterselie,waterkers,groene munt,het groen pepertje ,één teentje look en de basilicum in de blender. Voeg ook de kappertjes, de augurken en de mosterd toe. Giet de fijne olijfolie erbij, samen met wat peper van de molen en een snuifje zout. Blend alles tot een smeuge salsa. Voeg indien nodig wat extra olijfolie toe.

Bestrijk de zalmfilet op de vleeskant olijfolie, bestrooi met paprika vlokken en met deze salsa,deponeer de andere filet met vel bovenop de met salsa ingewreven zalm filet.
We bakken dit in de oven gedurende 25 minuten bij +/- 190°C.Controleer op gaarheid!
Laat eventjes rusten .

Groenten à la Parmigiano

Courgette	venkel	aubergine	passata	Parmezaan kaas
Olijfolie	look	basilicum	pezo	organo

Bereid een tomaten saus :

Doe twee eetlepels olijfolie in een pot. Pel de look,stoof aan.
Voeg de passata toe. Hak de blaadjes basilicum grof en voeg toe aan de tomatensaus.
Kruid naar smaak met tijm, peper, zout, laurier en oregano. Bewaar.

Groenten

Snij de aubergine , de courgette en de venkel met de mandoline in schijven van gelijke dikte.
Laat de aubergine eventjes uitzouten , bestrooien met zout en na een ½ uurtje afspoelen en drogen. Dit mag ook met de courgette.
Bak de groenten in de pan met olijfolie tot ze bijna gaar zijn en bewaar.
Versnijd de Parmezaan kaas in flinterdunne schijfjes en bewaar.

Bouw het gerecht op :

Onderaan in de bakplaat wat tomatensaus, dan gebakken aubergine,wat schijfjes kaas en wat tomaten saus , de courgette ,kaas en tomaten saus,uiteindelijk de venkel ,kaas en tomatensaus.
We eindigen met geraspte Parmezaan kaas.
Dit zetten we in de oven gedurende 20 minuten bij +/- 190°C.

Service

Uit de gratin van de groenten steken we rondjes en die dresser en we op het bord.
De twee zalmfilets liggen op elkaar we snijden er dus een mooi stukje van en leggen dit op een warm bord met de korst naar boven. We bedekken deze met de crumbel.

Uit de gratin schotel halen we wat tomaten saus en mengen dit met de warme tagliatelli en serveren dit bij de zalm.

Koffie en snoepertjes