

Kookclub 17 februari 2022

Cevische van gegrilde zeebaars,zure room

Big Mac met eend

Crème van pastinaak, soldaatje met gerookte paling,kastanjechampignon

Gekonfijte skrei en mossels, risotto met venkel en saffraan, zeekraal

Braambes,witte chocolade,merengue en spongecake.

Ceviche van gegrilde zeebaars,zure room

Nodig :

2 zeebaars filets , 1 citroen, rode ui, rood pepertje, zure room, koriander,olijfolie, pezo, cashew nootjes

Bereiding

Bestrijk de zeebaarzen met een laagje olijfolie. Kruid ze met peper en zout.

Marinade: Meng de zeste van citroen met het sap van de citroen, 4 eetlepels taqsuila,2 eetlepels olijfolie, de fijngesnipperde rode ui, de versneden steeltjes van de koriander en de fijngehakte rode peper.

Grill de zeebaarsfilets op de velkant op de super hete grill pan gedurende 2à3 minuten.

Verdeel de kort gegrilde zeebaarsfilets in gelijke stukken 14 stuks.

Bedek de bodem van de apro bordjes met de zure room. Besprenkel met enkele druppels van de marinade en leg hier op. Leg de stukjes zeebaars met vel naar boven op de zure room en marinade

Kruid het geheel af met een snuifje pezo en nog een ½ lepeltje van de marinade. Werk af met pluksels koriander en wat verpulverde gegrilde cashewnootjes

Big Mac met eend ,zoete aardappel ,chester

Eend : oud wit brood in melk, eendenfilet met vet, chiliolie, gemberpoeder ,gerookte paprika, Cobourg, olijflie, Al folie , eieren , brood

Cutter de eend(snij het vlees in stukjes en voeg het vet toe per stuk terwijl de het draait) samen met 2 eiwitten, voeg de kruiding toe, gerookte paprika, chiliolie , gember poeder, pezo en de uitgeduwd geweekt wit brood ,mss wat paneermeel zorg dat de farce wat stevig is, voorzie een dubbel gevouwen Al folie ingewreven met olie, pas er wat sneetjes cobourg(verwijder de randjes) op en draai de farce op in de folie, span aan tot een worst, bak in de oven op 140 graden gedurende 15 minuten

Laat afkoelen en verdeel de worst in sneetjes, leg op elk sneetje en uitgestoken rondje cheddar kaas en laat dit smelten in de oven voor de service.

We serveren de eend op een uitgestoken ciabatta rondje brood,krokant .

Voor de doorzichtige toastjes steken we het brood even in de diepvrtizerr en snijden we met het broodmachine flinterdunne sneetjes brood eraf, lichtjes inwrijven met olijfolie en kruiden met pezo.Drogen in de oven tussen twee scchalen,Bewaar.

Dressing : Gedroogde cobourg, mayo en esdoornsiroop

Droog de cobourg in de oven ,verpulver deze in de cutter en meng met verse mayonaise en een beetje esdoornsiroop.

Service : Dresseer de sneetjes eend met de kaas op een bakplaat en maak warm in de oven of microgolf oven .

In een apero potje dressereren we onderaan het rondje brood, op het ciabatta toastje een druppel dressing, hierop komt de lauw warme eend met kaas, we werken af met een krokant doorzichtige brood stukje gestoken in nog en nog drupje dressing en wat bieslook.

Crème van pastinaak, soldaatje met gerookte paling,kastanjechampignons

Nodig: 1.5 liter kippenbouillon,0.4 l melk,1 ½ pastinaak,2 dl room,2 uien, stukje knolselder, boter, pezo, kruiding, kastanje champignons, brood wit , gerookte paling ,platte peterselie, zure room, merikswortelpasta

Bereiding :

Schil de pastinaak en snij in stukjes, snij ok de ui en de knolselder. Stoof zachtjes aan in boter. Blus met melk en bouillon,

Mix in de blender tot een gladde crème.

Kruid pezo en de Marokaanse kruidenmengeling.

Bewaar.

Versnijdt het wit toastbrood in soldaatjes op een lengte zodat ze in de borden passen en zorg ervoor dat de gerookte paling erop kan liggen maw mooi rechte kubussen, bak deze krokant in de boter ,let op niet hoog vuur ,bak ze licht goud kleurig, bewaar voor de service.

Verdeel de gerookte paling zodanig dat ze perfect op de soldaatjes passen .

Verdeel de kastnaje champignons in schijfjes en bak ze snel aan in de bruisende boter, kruidt met witte peper, dep af nadien met keukenpapier. Bewaar.

Zure room met meriksortel

Klop de zure room op met de pasta van merikswortel,kruidt met pezo

Service :

Verwarm de borden op voorhand

In de borden met een gat in het midden en brede rand wordt 1 lepel crème soep gedaan, werk eerst af met enkele champignons stukjes, in het midden de soldaatjes die naar de zijkant lopen en met de gerookte paling, waarop een piepkleine quenelle van zure room met een takje platte peterselie als afwerking (dit kan je mss al klaar zetten op boorhand).

Gekonfijte skrei en mossels ,risotto met venkel en saffraan,zeekraal

Venkel: 1 ½ venkel, boter, bouillon, pastis, pezo

Verwijder de binnenste kern van de venkel en versnijdt de rest in zoveel mogelijk gelijke kleine kubussen, stoof aan op een zacht vuur in boter , blus met wat pastis en kippenbouillon, laat garen en bewaar, giet het kookvacht af en bewaar.

Mossels : 1 kg jumbo mossels, selder, ui en witte wijn ,boter ,peper

Spoel de mosselen in ruim koud water. Schraap de schelpen (indien nodig) schoon met een scherp mesje. Snij de ui en de selder in grove stukken, doe de mosselen in de pot, bestrooi royaal met de versneden groenten,voeg witte peper van de molen toe en witte wijn. Zet het deksel erop en kook de mosselen bijna gaar in +/- 4 minuten. Neem dus een vrij brede pot om snel vuur te hebben. Giet de mosselen in een zeef en verzamel mosselvocht. Haal de mosselen eruit en zet opzij, zeef het kookvocht .Bewaar.

Risotto

200 g risottorijst Carnaroli, mosselvocht + visfumet + venkelkookvocht – 600 ml in totaal, sjalot, look, boter 100 g, Parmezaanse kaas, saffraan

In een kopje met hete bouillon de saffraan oplossen en bewaren, 0.5 dl witte wijn, pezo, venkelstukjes, mossels , 200 gram zeekraal, 2 kg boter , opgeklopte ricotta met wat olijfolie en pezo

Bereiding :

De fijngesnipperde sjalot in boter fruiten. Meng de rijst erdoor en laat die glazig worden. Blus met de witte wijn en een scheut pastis en laat volledig verdampen. Giet de warme bouillon over de rijst tot het net onder staat, roer met de spatel. Als de bouillon volledig is opgenomen door de rijst bevochtig dan opnieuw tot de rijst weer net onder de bouillon staat en roeren . Herhaal dit vier tot vijf keer.

De bouillon met de opgeloste saffraan toevoegen als de rijst bijna gaar is. De totale kooktijd bedraagt ongeveer 18/20 minuten. Meng de boter en de gemalen parmezaan voorzichtig door de rijst, bijkruiden met pezo.

Op het einde en voor de service doen we er nog 2 soeplepelsopgeklopte ricotta kaas doorheen.

Skrei : 2 kg boter, steranijs, venkelzaad

Verdeel de skrei in gelijke stukken per persoon ,zijnde min 14 stukken.

Laat de boter smelten in een grote ondiep pan maar zorg dat de visstukken erin kunnen als de boter is gesmolten, voeg wat steranijs toe en pezo

Konfijt de skrei in geklaarde boter met venkelzaadjes gedurende +/-15 minuten in de oven bij 100 graden

Haal de skrei uit de boter en bewaar.

Zeekraal :

Het schoonmaken is zeer eenvoudig. Breek eventuele verhoude of verharde delen aan de onderkant van de stengels af en spoel het even kort af onder de kraan om zand en andere onregelmatigheden te verwijderen.

Om de al te zoute smaak uit zeekraal te halen is het verstandig deze even kort te koken (blancheren).

Eén minuten in ruim kokend water zonder zout is voldoende.

Na het blancheren onmiddellijk afkoelen in ruim koud water, afgieten en de zeekraal eventjes door de gesmolten boter rollen(zie boven –boter genoeg)

Service

Op een warm lang bord ,dresseren we in een rechthoek (potje inwrijven met olie en voldoen met risotto en dan omdraaien op het bord in het midden), naast de risotto enkele mossels en wat stukjes venkel, op de risotto dresseren we de skrei met daarboven op de zeekraal.

Roondom de risotto een quenelle opgeklopte ricotta met een takje venkelgroen.

Dessert : Braambes,witte chocolade,merengue en spongecake.

Ik geef de site waarvan het dessert is afgeleid .

<https://www.hap-en-tap.be/braambes-witte-chocolade-meringue-sponge/>