

Kookclu 21 januari 2010

- * Granité van witloof ,(witloof) met jenever en quenelle van eendenlever.
- * Roerei met gerookte zalm in witloofbootje
- * Tarte Tatin van witloof met bloedworst

- * Ravioloni van Petit Gris slakken met een zachte knoflooksaus
- * Fettucini met kip, gegrilde courgettes en carbonaraschuim

- * Spiesje van gelakte kalfszwezerik ,konijnenfilet en witte pens, gesmolten schorseneer, broccolibloempje, cashewnoten, saus van geuze en basilicum !

- * Kleurige bolletjes dessert in een amandeltulpje, rode biet en frambooskaramel !

***Granité van witloof ,witloofjenever en quenelle van eendenlever.**

150 g suiker	2 cl (witloof)jenever
2 dl water	een takje munt
8 stronken witloof	blik eendenlever
Roze peperbolletjes	

De stronken witloof versnijden en mengen met suiker en citroensap, bevochtigen met water, aan de kook brengen en 3 minuten laten koken. De mengeling met de mixer vermalen en laten afkoelen.

Vorm uit de eendenlever mooie quenelles, je kan deze eerst opwerken met wat roze peperkorreltjes

Serveer de granité in een half hoog glas, daarbovenop de eendenlever ,versier met een muntblaadje en giet er de witloofjenever over.

***Roerei met gerookte zalm in witloofbootje**

60 gram gerookte zalm	2 eieren
Losse witloofblaadjes	peper
boter	mierikswortelroom
bieslooksnippers	

Ontdoe de witloofstronkjes van de blaadjes en bewaar op ijswater.

Versnij de gerookte zalm in fijne reepjes

Laat de boter smelten in de pan, doe de eieren in de pan en roer, ,roeren op de pan !!!!Kruid met peper. Blijf roeren zodanig dat de eieren smeuig worden maar niet hard dus op een laag vuurtje, tegen het einde voeg je de versnipperde zalm toe en roer nog eens om van het vuur weg !Bestrooi met de bieslooksnippers

Doe een scheepje roerei in een witloofstronkje, versier met een ½ streepje merikswortelroom en twee bieslooksprietjes.

***Tarte Tatin van witloof en bloedworst**

6 kroppen witloof	50 g boter
20 gram suiker	verse tijm, fijngehakt
2 cl halfdroge cider	zout en peper
230 g kruimeldeeg met boter, reeds uitgerold	appel Granny Smith
bloedworst	marinade: sherry-suiker-citroensap

Marineer de appel, schil deze, snij in blokjes en besprenkel met citroensap, marineer in cider en sherryazijn en wat suiker.

Verwarm de oven voor op 200°C.

Snij de onderkant van het witloof bij en verdeel elke krop in losse blaadjes

Laat de boter smelten in een grote braadpan en leg de witloofblaadjes in de boter Voeg de suiker en de cider toe. Stoof het witloof half gaar en neem ze eventjes uit de pan Giet de sappen in de bakplaat en roer tot de suiker begint te karameliseren en de hele plaat bedekt is met deze karamel.

Schik het witloof op de karamel en strooi er de tijm over. Leg de deeglap over het witloof.

Prik enkele gaatjes in het deeg en zet de taart 20 minuten in de oven tot het deeg goudbruin is.

Laat afkoelen en draai om, verdeel in gelijke porties !

Ontdoe de bloedworst van het velletje, en bak krokant in de boter.

Serveer de stukjes Tarte Tatin met een stukje bloedworst, versier met enkele krokante gemarineerde appelstukjes.

Ravioloni van Petit Gris slakken met een zachte knoflooksaus

400 gr gewone tarwebloem	4 dl koud water
4 eieren	zout

Stort het meel op een werkplank en maak een hoopje in fontein vorm.

Breek de eieren boven het midden van de meelfontein, vermeng de eieren beetje bij beetje en kneed het deeg gedurende 10 minuten totdat het niet meer aan de handen kleeft

Dit is zwaar werk maar het moet met de hand: met een foodprocessor lukt het niet

Voeg indien nodig , een weinig meel of water toe. Wikkel het deeg in plasticfolie en laat het minimum een half uur rusten (liefst meer dan 2 uur).

Bestrooi de werkplank en de deegrol met meel en rol het deeg uit tot 3 mm dikte.

Bij gebruik van een pastamachine hoeft het lastige kneden niet; het deeg meermaals erdoor halen met steeds fijnere instelling.

Voor de ravioloni : Snij twee rechthoekige stukken deeg uit van 50 op 25, etaleer 8 grote koffielepels farce in hoopjes op een van de rechthoeken, leg de overgebleven rechthoek over die met vulling en druk voorzichtig vanuit het midden naar de zijkanten, zodat de lucht verwijderd wordt en de deegranden op elkaar plakken. De deegranden kan men met losgeklopt ei aan elkaar plakken.

Snijd het geheel in 8 vierkantjes (of eventueel mer gekartelde ronde uitsteker) en laat die ravioloni 2 à 3 min garen in kokend water.

Voor de fettuchini : volg de aanwijzingen

Slakkenfarce

12 slakken

vele farces worden als volgt bereid : duxelles van champignons met sjalot, citroensap en kervel of spinazie met ricotta.

Bereiding :

Bereid de vulling : Hak buiten de slakken alle ingrediënten grof en voeg eierdooier toe.
Grote slakken halveren.

Duxelle-vulling : een droge duxelles : een samenstelling van

*champignons *ui of sjalot *peterselie

De champignons in fijne brunoise snijden (3-5 mm), ook de ui of sjalot, peterselie fijnhakken
De sjalot lichtjes aanfruiten, hierna de champignons toevoegen en al het vocht in laten verdampen, op smaak brengen met peper, zout en peterselie.

Zachte knoflooksaus

4 tenen knoflook	Tomaat
Heldere sterke groenten bouillon	Courgette
Kervel	Bieslook

Pel de knoflooktenen, halveer ze, haal eventuele kiemen eruit en stoom of pocheer de tenen.
Snij de tomaten in blokjes en de courgette in repen.

Verhit de heldere bouillon, voeg boter en room toe, klop met de garde tot een saus.

Voeg tenslotte de blokjes tomaat en de knoflook toe en proef op peper en zout.

Schik de 3 ravioloni in de soepborden, giet de saus erover en versier met de reepjes courgette, de blokjes tomaat en blaadjes kervel.

Fettucini met kip, gegrilde courgettes en carbonaraschuim

2 kipfilets	2 dl carbonaraschuim
1 courgette	peper en zout
300 g fettucini	

Gril de kipfilets en de in plakken geschaafde courgette. Bestrooi met peper en zout

Kook de fettucini al dente. Verdeel de kip en courgette over de fettucini

Werk af met carbonaraschuim.

Carbonaraschuim

Schuimen geven altijd een fijn smaakaccent met een licht en luchtig mondgevoel.

Een schuim is ook altijd veel lichter dan een saus.

Benodigdheden :

2 dl melk	75 gr geraspte parmeggiano
50 g gerookte spekblokjes	nootmuskaat
1 takje tijm	peper en zout
1 ui	1 ei
2 teentjes geplette knoflook (de groene kern verwijderd)	laurier

Werkwijze :

Pel de ui en snijd in stukken. Doe een weinig olijfolie in een pan en laat de ui samen met de spekblokjes, de knoflook en de kruiden sueren. Zodra de ui glazig wordt, mag de melk toegevoegd worden. Zet het vuur heel zacht en laat een twintigtal minuutjes trekken.

Laat volledig afkoelen.

Zeef de melk en plaats ze weer op het vuur. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.

De melk mag niet meer koken

Zorg dat de temperatuur tussen 60 en 70 graden blijft

Voeg de geraspte parmezaan toe en meng met een garde.

Let erop dat de kaas niet naar de bodem zakt en begint aan te bakken.

Neem de melk van het vuur en klop het ei erdoor

Mix in de pan of eventueel in een maatbeker met de staafmixer door op- en neergaande bewegingen te maken met de mixer zoals bij melk schuimen bij cappuccino.

***Spiesje van gelakte kalfszwezerik ,konijnenfilet, jonge wortel en witte pens, gesmolten schorsener, broccolibloempje, cashewnoten ,saus van geuze en basilicum !**

200 gram zwezerik	schorseneren
1 witte pens	Jonge wortels
1 konijnen filet(100 gram)	peper en zout
1 kleine broccoli	cashewnoten
sojasaus	honing
4 dl kalfsfond	blanke fond
1 dl geuze	suiker
verse basilicumblaadjes	honing
boter	azijn

Verdeel de broccoli in roosjes en stoom gaar, bewaar. Schil de worteltjes en braisser eventjes met blanke fond ,suiker en boter laat verder garen tot blinkend, verdeel in 3 stukken per spiesje.

Reinig de schorseneren met handschoenen, bewaar eventjes in azijn- of citroenwater Haal uit het vocht en “konfijt” in een samenstelling van blanke fond, een beetje suiker en boter, garen tot deze “gesmolten” zijn dus zeer zacht maar niet uit elkaar vallen. Zie dat ze alle dezelfde lengte hebben. Aanzetten in wat boter, eventjes aanfruiten en dan blussen met fond en suiker en een tikkeltje citroensap !

De kalfszwezeriken schoonmaken en blancheren in gezouten water gedurende één minuut. (eerst degorgeren-dit is gedaan : laten weken in gezouten water gedurende minstens 12 uur). De zwezeriken in koud water dompelen en de vliesjes verwijderen. dan opzetten met blanke fond ,laurier, peterselie en tijm, wortel-prei-ui, selder en gedurende 10 minuten braiseren..

De zwezerikken onder een klein gewicht laten afkoelen en dan in mooie plakjes snijden. . De honing in een pannetje karameliseren en blussen met azijn, sojasaus en kalfsfond toevoegen en de saus inkoken(saus 1)

Bak de kalfszwezeriken goudbruin in wat boter en deglaceer daarna de pan met de kalfsfond. Doe er de geuze bij en laat even inkoken en werk af met basilicumblaadjes fijn gesneden.

(saus 2)Let op er zijn 2 sausen ,de eerste soja en honing wordt ingekookt tot siroop en wordt op het bord gedruppeld, de tweede wordt op de spies geserveerd !!!

De gebakken stukken zwezerik toevoegen aan de saus en eventjes laten karameliseren !!
(saus1)

De konijnen filet verdelen in ongeveer dezelfde stukken als de zwezerik ,ook de witte pens(ontdoen van het velletje) verdelen in dezelfde grootte.

Bak de cashewnoten in de pan tot licht bruin ,dep af op keukenpapier en bestrooi met wat fijn zout.

Serveer ,eerst de schorseneer op het bord(een 3-tal) ,daarbovenop het samengestelde spiesje(wortel-konijn-wortel-zwezerik-wortel-pens)

Versier met een warm roosje brocoli en nappeer de saus 2 over de spies.

Druppel de ingekookte saus 1 met druppels (3-tal)op het bord,enkele noten vervolmaken dit gerecht.

Kleurige bolletjes dessert in een amandeltulpje-rode biet en frambooskaramel !

Tulpjes met amandel

amandelschilfers

20 g eiwit

20 g boter

20 g bloem

20 g suiker

Meng alle ingrediënten voor de tulpjes en smeer de porties in een dun laagje deeg op boterpapier of een siliconenmatje ,bestrooi met amandelschilfers. Bak goudbruin af in de op 160°C voorverwarmde oven .De koekjes worden bruin langs de kanten bij gaarheid,opletten dus !!!!. Haal uit de oven en vorm ieder koekje in de vorm van een tulp bvb in een koffietas .
Laat afkoelen

Koffiebavarois

1/2 liter melk

5 eigelen

150 gram suiker

5 gelatineblaadjes van 1,6 gram

12 koffielepels nescafé

300 cc room

Bereidingswijze

Melk met 50 gram suiker aan de kook brengen.

5 eigelen met 50 gram suiker wit kloppen.

Van het vuur weg de melk en het eimengsel mengen.

Terug op een matig vuur zetten en al roerend een lichte binding geven(vaneren !!!)

De voorgeweekte gelatineblaadjes en de nescafé toevoegen en laten afkoelen.

Terwijl de room half opkloppen met 50 gram suiker.

Wanneer de bavarois is afgekoeld (opletten dat hij nog niet begint te klonteren) mengen met de half opgeklopte room.

In vormpjes doen en laten opstijven in de ijskast.

Panna Cotta van kokos

200 ml volle melk
vanille suiker
400 ml kokosmelk

60 gr griessuiker
10 gr gelatine
200 ml volle room

Verwarm 400 ml melk met het vanillesuiker tot tegen het kookpunt gedurende 5 min.
Week de gelatine in een aanzienlijke hoeveelheid koud water gedurende minstens 10 min.
Verwarm 125ml melk en de kokos tot een 50 graden waarna men de uitgeknepen gelatine toevoegt en al roerend oplost in de melk.

Neem een laag recipient en leg op de bodem plastic-folie, stort het mengsel uit en let op dat het minstens een 4-tal cm dik is.

Karamel framboos – rode biet

Ingrediënten

80 g suiker
150 g frambozen (vers of brisures)
150 g rode biet puree per 150 gr frambozenkaramel

Bereidingswijze

Karameliseer de suiker.
Voeg de frambozen en het citroensap toe en meng alles tot een homogene massa.
Zeef en voeg de puree van rode biet toe.
Laat afkoelen.,zorg ervoor dat de saus lopend is !!!!