

## Menu kookclub januari 2011

### Hapjes rondom kabeljauw

\* Carpaccio van kabeljauw met prei en vodka.

\* Brandade van kabeljauw met knoflook

\* Viscake met seldersalsa en limoenmayo

\* Lauwe salade van konijnenrug, bloemkoolquenelles, carpaccio van appel.

\* Tournedos van rog, poelée van kreukels en zeekraal, siroop van tomaat, Gebakken shii také en saffraanpaëlla.

\* Clafoutis van krieken met kriekenbouillon en espuma van kriek

### \* Carpaccio van kabeljauw met prei en vodka

400 g kabeljauwhaasje  
citroen  
zeezout  
basilicum  
Vodka  
Half-gezouten boter

olijfolie van koude persing  
preistengels  
peper  
schilfers parmezaankaas  
pumpenikkel-brood

### Bereidingswijze

#### Vinaigrette of marinade

-2 delen vodka-1 deel citroensap – 4 delen olijfolie(mss wat suiker-proeven dus)

De prei schoonmaken en het wit versnijden en bewaren op ijswater.. Het gekoelde vlees van de kabeljauw in mooie, egale plakjes van 2 mm dik snijden. De plakjes vis op frisse borden(of potjes) etaleren en met behulp van een kwastje met olijfolie bestrijken, je kan al op het bord wat marinade aanbrengen . De preisnippers en enkele versneden blaadjes basilicum over de vis strooien. Besprenkelen met de marinade en wat extra citroensap. De schilfers parmezaankaas toevoegen. Kruiden met zeezout en versgemalen zwarte peper. De marinade mag maximum 30 minuten in contact zijn met de vis.

Serveren met een stukje pumpenikkelbrood met wat boter op.

### Brandade van kabeljauw met knoflook

400 gram verse kabeljauwfilet  
melk  
peper en zout  
4 à 5 stuks tomaat  
muskaatnoot

1 dl olijfolie  
geplette knoflooktenen  
peterselie  
±100 gram aardappels Bintje  
melk

## Bereidingswijze

Zout het stuk kabeljauw met zeezout gedurende 30 minuten (bestrooien en afdekken met plastic-folie, bewaar in de koelkast), spoel af en pocheer de kabeljauw in melk met laurier en wat ui, peper en zout en nootmuskaat..Deze melk kan je zeven en gebruiken voor de brandade.

Kook de aardappels, je hebt nodig ongeveer 1 deel aardappel en 4 à 5 delen vis nodig.

Pocheer de vis net gaar. Giet af. Trek het visvlees in stukjes. Bewaar..de vis en de melk. Blancheer de tomaten gedurende 20 seconden in kokend water en koel onmiddellijk af, verwijder de schil en versnij in 6 stukjes, bestrooi met wat witte peper, laat uitlekken en hou apart.

Verwarm apart de olie + look en ± 200 ml melk (elk apart). Zet de kabeljauw met de geplette aardappel op een zacht vuur en roer afwisselend een eetlepel olie en een eetlepel melk eronder. De brandade zal beginnen te binden zoals een aardappelpuree. Doe verder tot je een mooie consistente massa hebt. Voeg wat fijngehakte peterselie en citroensap toe. Kruid met witte peper, nootmuskaat en zout.

Maak nu quenelles van de lauwwarme brandade en deponeer deze in de tomaatstukjes, besprenkel met zeer goede olijfolie en serveer. Als je denkt dat dit te koud is dan kan je nog eventjes in een warme oven zetten (±2 minuten) Denk eraan, brandade daar bestaan 1001 gerechten voor dit is de meest normale gang van zaken.

## **Viskoekje met seldersalsa, mayo van limoen en look.**

### seldersalsa:

3 st. bleekselder	kappertjes
bieslook (versnipperd)	sjalot
1 appel (Jonagold)	1 dl olijfolie
Scheut witte azijn	pezo

### de viskoekjes:

200 g kabeljauw (reststukken)	200 gram inktvisringen
rode currypasta (thai)	eieren
look	limoenschap
wat bloem	panko
beetje look	vissaus

### de seldersalsa:

Schil de selderstengels met een dunschiller om dradige vezels te vermijden. Snij de bleekselder, de sjalot, de bieslook en de appel zeer fijn. Meng deze ingrediënten met de olijfolie en de azijn. Hoe fijner alles gesneden is, hoe smakelijker je sausje wordt. Doe er de kappertjes onversneden bij. Kruid naar smaak met peper en zout.

### mayonaise

Maak een mayonaise met minstens het sap van één limoen als extra en één teentje knoflook, op het einde fijngesneden bieslook toevoegen.

### de viskoekjes:

Snij de vis in grote stukken, ook de inktvisringen mogen eraan geloven, deponeer alles in de keukenrobot, samen met 3 lepels rode currypasta, de look en de eidooier, limoensap en de gesneden koriander. Voeg naar smaak peper van de molen en vissaus toe. Indien blijkt dat de maasa te slap is dan voeg je nog wat extra bloem toe. Ook de overschot van de prei mag er bij (fijngesneden)

Rol van deze massa bolletjes voor een aperitiefhapje en duw ze wat plat.

*Neem drie schaaltjes om de viskoekjes te paneren. Klop het ei los met water in één schaaltje. Strooi de bloem in het tweede en strooi panko in het derde. (Wie geen panko te pakken krijgt, kan ook traditioneel paneermeel gebruiken, of een mengeling)*

*Wentel elk viskoekje eerst door de bloem en vervolgens door het losgeklopt ei. Leg het koekje in de panko en zorg ervoor dat het viskoekje een egaal laagje paneersel krijgt. Je kan ook zonder paneren de koekjes bakken!*

Verhit een scheut arachideolie in de antikleefpan en bak de viskoekjes aan beide zijden mooi krokant. en goudbruin, niet te hoog vuur.

Serveer de goudbruine viskoekjes met de seldersalsa en een toefje mayonaise.

### **\*Lauwe salade van konijnenrug, bloemkoolquenelles, carpaccio van appel.**

#### Ingrediënten

gefileerde konijnenruggen	enkele bouten
geitenkaas 250 gram	bloemkool
gemengde sla (raddicio-witloof-veldsla-waterkers)	room
pistachenootjes	zongedroogde romaat
suiker	citroen
Jona-gold appel	

#### Vinaigrette

3 delen olie	1 deel ciderazijn
mosterd	

#### Bereiding

De bouten moeten ontbeend en ontdaan worden van de dikste pezen.

Stop de stukken vlees van de bouten in de diepvriezer. Ze moeten niet keihard bevroren zijn, een beetje vast geworden is goed.

De rug moet ontbeend worden. Let op daar waar het vlees vastzit aan de "kam" van de ruggengraat om geen gaten te snijden.

Het resultaat moet zijn dat men een vierkante lap vlees bekommt, de buikflappen, waar in het midden de twee "filets" of rugstukken aan vast zitten.

Grill de pistachenootjes en concaseer deze, versnij de zongedroogde tomaten in kleine stukjes. Cutter de nootjes en hak nu het halfbevoren vlees van de bouten fijn in een keukenmachine. Doe dit in enkele malen. Voeg peper en zout toe en laat draaien tot een mooie, homogene vaste massa, bekomen wordt. Laat niet te lang draaien want het vlees verhit dan, met een slecht resultaat als gevolg.

Weeg vooraf het vlees van de bouten. Weeg nadien de helft van dit gewicht aan room af. (voor 400 gram vlees, 200 gram room) Als laatste gaat de room bij het fijngemalen konijnenvlees. Goed mengen. Vergeet de tomaten niet !

Proef of de smaak in orde is. Het moet nu reeds goed smaken.

Leg de vulling nu op de uitgebeende rug en vorm tot een mooie rol.

Verpak deze rol stevig in een stuk beboterde sterke aluminiumfolie, zorg er ook voor dat de zijkanten goed gesloten zijn. Stop de rol voor vijftig minuten in een oven van 150°C.

Na de baktijd de rol even laten rusten zonder te openen vooraleer aan te snijden.

Kook de bloemkool gaar in melk, koel af en kruid met peper, nootmuskaat en zout. Steek door een roerzeef. Meng met de verse geitenkaas, proef of het genoeg gekruid is. Laat rusten.

Verdeel de appel in flinterdunne schijfjes en besprenkel eventjes met wat citroensap .

Meng voor de appelvinaigrette alle ingrediënten.

Controleer de slasoorten , versnij naar believen en kruid met olijfolie en peper.

Schik de gemengde sla in het midden van de borden.

Leg daarop een quenelle bloemkoolmousse (mag door verse groene kruiden gerold worden), schik daar rond lauwe schijfjes konijn afwisselend met flinterdunne schijfjes appel

Nappeer met de vinaigrette en versier met enkele plukjes peterselie.

### **Tournedos van rog ,poelée van kreukels en zeekraal,siroop van tomaat ,shii také en saffraanpaëlla.**

Deze hoeveelheden zijn voor de kookclub gerekend op 20 personen maar zoals jullie zelf weten is dat geen volle portie!

2,5 kg rogvleugel

Witte wijn

Kappertjes

Pijpajuin

Visfumet/kippebouillon

zongedroogde tomaat

750 gram gekookte kreukels

zeekraal

spanse paëlla rijst

witte wijn

dragon

shii-také

De rogvleugels goed spoelen in ijswater, aan de kook brengen in gezouten melk, 10 minuten gaar laten pocheren in de melk en uithalen. Gerbuik meerder potten, maw niet alles in één ketel...

De rogvleugels zorgvuldig ontgraten en verpakken in een dubbele folie (eerst plastic en dan Al-folie), de uitgelekte kappertjes (concassé) toevoegen bij het rogvlees, aanspannen en laten stollen in de koelkast

De rog uit de folie halen en in tournedos snijden(±3 cm dik) , door de bloem halen, overtollige bloem afkloppen en goudbruin bakken in een antikleefpan met een klontje boter. Na 2 minuten de tournedos omdraaien en terug 2 minuten bakken. Warm houden in de oven(80°C)

### **Voor de tomatensiroop:**

400 gram tomaten blik  
1 dl witte wijn  
sap van 1 citroen  
10 gram poedersuiker  
7 gram maïsmeel opgelost in wat water

Mix voor de tomatensiroop de tomaten fijn. Breng ze met de wijn, het citroensap, de suiker en een snuifje zout aan de kook en bind met maïszetmeel. Laat 20 minuten zacht sudderen, giet door een zeef en laat afkoelen, giet in een druppelfles of streepfles.

### **De poelée**

Ontdoe de kreukels van de schelp en het zwarte aanhangsel, bewaar. ze.  
Ontdoe de zeekraal van het houten uiteinde, blancheer in water gedurende 1 minuut en koel onmiddellijk af, rol ze eventjes door de warme gesmolten boter. In dezelfde pan maak je een witte wijn saus, stoof een sjalot aan in boter, blus met witte wijn en wat room laat inkoken samen met wat visfumet, werk af met een klontje boter en kruid met peper en zout.  
Voor de service voeg je de kreukels en de zeekraal toe aan de opgewarmde saus.

Kijk de shii-také na op overtollig zand en hou ze geheel , bak ze in micryo snel krokant aan. voor de service.

Verhit wat olijfolie in de pan en bak de rijst(300 gram) tot de korrels mooi glimmend zijn. Blus met de bouillon(½ kip en ½ vis dus ± 900 ml) en wat witte wijn, voeg alles terug toe en breng aan de kook(zachtjes ± 25 minuten). Op het einde voegt men wat kurkuma en de saffraandraadjes toe(opgelost in wat warme bouillon) Breng op smaak met peper, zout

### **Service**

Maak in een rondje met saffraanrijst , daarbovenop presenteer je minstens 2 roggrolletjes, vooraan wat saus met zeekraal en kreukels, werk af met shii-také en een streepje tomatensiroop, bestrooi het streepje met wat fijngesneden dragon. Dit is maar een voorstel.

### **Clafouris van krieken met kriekenbouillon en espuma van kriek**

Krieken-bokaal	kriekensap
Maïzena	gezeefde bloem
Room normaal	suiker
Melk	eieren
Pistachenoten	bloemsuiker
gelatine	mint
kaneel-kruidnagel-zeste van sinaas-zeste van citroen + amandelmelk (indien voorradig of we maken er zelf	

Beslag voor de clafoutis  **tweemaal te maken of zeker voor 2 bakvormen**

Denk eraan patisserie moet juist zijn !!!!!

50 gram platte kaas  
100 gram room  
100 gram suiker Alles loskloppen en mengen  
Toevoegen 75 gram gezeefde bloem  
170 gram broyage van pistachenootjes( 85 gram bloedsuiker +85 gram pistachenootjes gemalen)  
5 gram maïzena

5 eieren losgeklopt  
50 gram melk

Alles goed mengen ,het beslag uitlepelen in een ondiep schaalte of bakvorm max 4 à 5 cm hoog laten komen,krieken toevoegen naar believen.  
Afbakken in de oven bij 160 °C , 20 minuten (hoe hoger de schaaltes dan iets langer natuurlijk) de clafoutis moet een beetje souffleren

### Bouillon van kriekenbier

500 gram kriekensap(winkel) + 350 gram suiker zachtjes opwarmen ,voeg volgende kruiden toe : kaneel-kruidnagel-zeste van sinaas-zeste van citroen + amandelmalk (indien vooradig)  
Laat eventjes infuseren(10 minuten) en zeef deze oplossing,bewaar.

### Dit ook ook tweemaal

Neem nu 125 gram kriekenbier + 300 gram van de nog warme bouillon en voeg één blaadje geweekte gelatine(laat maar lang weken in koud water) toe in de warme oplossing,koel af in de koelkast .

### Espuma van kriek 2 sifons of één van één liter.

75 gram suiker + 75 gram water laten opkoken gedurende een 5-tal minuten  
Voeg dit bij 500 gram kriekensap samen met drie blaadjes geweekte gelatine.  
Vul de sifon en draai op zijn kop en voeg 2 kogels toe en laat afkoelen in de koelkast  
Zeer goed schudden

Presenteer de clafoutis met enkele krieken erop ,een blaadje munt kan ook en een toefje platte kaas(spuitzak—laat deze wat uitlekken indien te dun) ,in een glaasje giet je wat bouillon en spuit af met de kriekespuma

Als de espuma niet oké is dan werken we op deze manier

Meng 300 ml kersensap op met 200 ml room(normale room) ,voeg bloedsuiker toe naar believen ( ± 50 gram) en behoud de half-lopemde oplossing in voorraad.