

Kookavond 19 januari 2012

*Kreeft Thermidor, slaatje van chinese kool en granaatappel

*Skrei met korst, wintergroenten, chermoula en sinaas mousselinesaus

*Flensje met exotisch fruit, espuma van batida.

Kreeft Thermidor : klassieker uit de Franse keuken

Slaatje van chinese kool met granaatappel

Chinese kool	granaatappel
Chilipepertje	gembersiroop
Komkommer	limoensap
Soja Olie	pijpajuin

Trek met de dunschiller lange slierten van de komkommer, marineer in sushi azijn met wat gembersiroop en pezo

Was en spoel de chinese kool, versnij in flinterdunne reepjes.

Haal de granaatappel leeg en voeg de pitjes toe aan de chinese kool (let op van de witte velletjes)

Maak een dressing : meng het vers limoensap, het fijn gesneden chilipepertje, wat gembersiroop en dan aanlengen met sojaolie, afkruiden met peper en zout . Meng de sla (chinese kool + komkommer + granaatappel) met de dressing voor het serveren en bestrooi met wat fijn, gesneden pijpajuin. Proef of het slaatje niet te zuur is of te flauw !

Champignons

Verdeel de verse witte champignons in gelijke ronde plakjes, bak eventjes aan in boter en bewaar.

Reken ongeveer 4 plakjes per kreeft dus 80 plakjes in totaal. De rest van de champignons kan je een duxelle van maken die we dan onderaan in de kreeft leggen (duxelles : sjalot aanstoven in boter samen met de rest van de champignons (zeer fijn gesneden) , inkoken met wat witte wijn en daarna room en afwerken met peterselie.

Kreeft koken in een Court-Bouillon- voorzie minimaal 2 kookpotten

Court-Bouillon : grof gesneden ui-wortel-selder – bouquet garni (peterselie-laurier-tijm) kruidnagel-geplette zwarte peperkorrels – cayennepeper – water - zout – witte wijn.

Alles gedurende 15 à 20 minuten zachtjes laten koken (infusioneren) , aan dit de witte wijn toevoegen en een tikkeltje witte azijn.

De kreeften met de kop in de hete vloeistof deponeren en zachtjes gaar koken onder deksel , reken ongeveer 5 minuten.

De kreeft uithalen en laten afkoelen rechtop (de bovenkant naar boven). Na enige minuten de kreeften snijden. We leggen de kreeft op een vlak oppervlak. De lauwe kreeft wordt nu in twee helften verdeeld. Daarvoor steekt men de punt van een groot koksmes midden in het “kruis” dat op de kop van de kreeft duidelijk zichtbaar is. Snij nu, dit vergt enige kracht, eerst naar voor, dus door de kop zelf. Het mes even afvegen en snijd nu naar achter en verdeel de staart in tweeën.... Druk met je volle gewicht op het mes om daar vlot door te gaan

Vooraan in de kop zit een klein zakje met zo wat haartjes en bruine stipjes daarin, dat mag weg. Ook de darm die van de kop naar de staart loopt.

De scharen hebben we eerst van het kreeftenlichaam verwijderd.

Deze moeten nu “gekraakt” worden.

Breek de “ellebogen” los van de echte schaar.

Verwijder de kleine schaaftjes, de duim....Gewoon er af breken. Met een tandenstoker kan het vlees hier uit gepeuterd worden, maar de opbrengst is minimaal.

Breek daarna de scharen met de achterkant van het koksmes, boven en onder. Nadien kan men ze met de hand doormidden breken en zorg er voor dat het vlees niet beschadigd wordt.

Trek het vlees van de staart los uit het pantser.

De “elleboog” in de lengte in twee stukken hakken zodat het vlees bereikbaar wordt.,je kan het eruit nemen.

We vullen de kreeftenkarkassen opnieuw op.

In de holte die ontstaan is door het verwijderen van dat “plastic” zakje uit de kop, kan nu gevuld worden met de kleine stukjes vlees en daar bovenop kan men de mooi uitgehaalde schaar leggen

In het pantser een dun laagje duxelles aanbrenen ,hierop de kreeftenplakjes afwisselend met de champignon rondjes schikken ,het schaarvlees wordt op het koppantser geschikt.

Met een dun laagje saus overgieten ,met de vers gemalen Comté kaas lichtjes overstrooien en besprenkelen met gesmolten boter ,

Saus zorg minimaal voor 2 sauspannen

Sjalot aanfruiten in boter,blussen met ½ visfumet en ½ witte droge wijn, reduceren tot de helft,dit is een Bercy saus.Voeg geconcasseerde peterselie toe en Dijon mosterd.

Nu mengen we deze saus met een Visvélouté saus,dwz we maken een roux(boter+bloem en dit mengen we met visfumet en wat gemalen Comté kaas = visvélouté.

We maken deze saus warm en napperen die lichtjes over de kreeft en de champignonstukjes

Afwerking :

We plaatsen de gevulde kreeften in de voorverwarmde oven van 220°C gedurende 3 minuten,we halen ze eruit en gratineren met de bunzenbrander.

Skrei met sinaasappelkorst, gegrilde wintergroenten en chermoula

Sinaaskorst

Spoel de sinaasappels en rasp de schil zeer fijn, meng met verse boter en panko broodkruim, peper en zout en wat sinaassap tot een vrij stevige pasta, bewaar.

Wintergroenten in de oven

pastinaak – raap – zoete aardappel – rode biet - wortel – rode ui – rode paprika

De rode biet wordt gestoomd (+/- 25 minuten in de stoompot) en geschild en dan in gelijke stukken verdeeld. Hou apart voor de afwerking.

Kuis de rest van de groenten mooi op en verdeel in zoveel mogelijk gelijke delen, besprenkel overvloedig met olijfolie en meng, voeg enkele teentjes knoflook +/- 20) en blaadjes laurier en tijm toe, zet in de oven bij 175°C gedurende minimaal 40 minuten, controleer of alle groenten gaar zijn. Versnij alle groenten in kleinere, hapklare stukken, ook de gare lookteentjes en meng alles zeer goed met extra olijfolie en wat gekonfijte citroen. Hou apart

Bereid de chermoula saus x 2

½ theelepel korianderpoeder
2 theelepels zacht paprikapoeder
2 tenen knoflook, fijngehakt
verse koriander, fijngehakt
zout
2 eetlepels oranjebloesemwater

3 theelepels komijn
1 snufje cayennepeper
platte peterselie, fijngehakt
1/2 uitgeperste citroen
versgemalen zwarte peper
150 ml olijfolie

Rooster de korianderzaadjes en de komijnzaadjes in een droge pan op halfhoog vuur, tot de geur loskomt. Meng in een vijzel en plet deze kruiden samen met de zachte paprika, zout-cayennepeper, gehakte knoflook. breng over in een blender en mix samen met het citroensap, oranjebloesemwater en olijfolie ((druppel er met draaiende motor, de olie bij) en draai tot je een soort van dikke pasta bekomt.

Snij de korianderblaadjes en platte peterselie fijn en meng onder de massa.

Hou enkel platte peterselieblaadjes apart.

Breng indien gewenst op smaak met zout en peper.

Bewaar chermoula in de koelkast.

Bereid de sinaasmousseline x 2

4 eidooiers
1 dl witte wijn
het sap van 1 sinaasappel
250g gesmolten boter

zeste van sinaas -geblancheerd

250 ml halfopgeklopte room

Blancheer de zeste van sinaas minimaal tweemaal in koud water.

Doe de eierdooiers in een hoog pannetje met de witte wijn en het sinaassap. Klop de dooiers met een garde op en plaats een zacht vuurtje.

Klop de eidooiers gaar (niet hoger dan 70°C). Zodra de saus voldoende is gedikt, haal je het pannetje van het vuur. De saus mag niet te warm worden om schiften te voorkomen.

Roer nu de lauwe gesmolten boter beetje bij beetje door de saus en breng op smaak met peper en zout.

Klop de room apart half op en spatel onder de hollandaise. Hollandaisesaus afgewerkt met opgeklopte room is een mousseline saus.

Kruid af met zout en een mespuntje cayennepeper en wat zeste van sinaas(2x geblancheerd in koud water)..

Skrei

Portioneer de skrei in gelijke delen

Marineer de skreidelen gedurende maximaal 30 minuten in zeezout, spoel het zeezout af

Bak aan in olijfolie en boter op de velkant gedurende 2 minuten ,bestrijk met een dun laagje sinaasboter de bovenkant en gaar verder in de oven gedurende +/-5 minuten bij 170°C

Service

Op warme borden ,serveer je de groentenmengeling in een ring ,goed aandrukken, de skrei bovenop de groenten en naast de skrei een streep van de chermoulasaus afgewerkt met blaadjes platte peterselie..De andere zijde een vleugje mousseline saus waarin de stukjes rode biet worden gedeponerd.

Versier de vis bovenop met enkele korianderblaadjes.

Pannekoeken met ananas en mandarijn.

Triple Sec
Batida de Coco
1 ananas
Flensjes deeg

Rum
Room 40%
20 mandarijnen

Bereidt de boter

Blend 150 gr suiker en de zestes van de mandarijntjes(2x blancheren en zonder wit)fijn gedurende een minuutje. Voeg 150 gr boter toe en blijf nog even verder mixen. Voeg straalsgewijs mandarijnsap (10 dl) toe en eindig met 3 eetlepels Triple Sec. Laat opstijven in de koeling. Deze sinaasappelboter dient om de crêpes af te werken.

Bereidt het flensjes deeg tweemaal

230 gram bloem - 3 eieren - 4 dl melk – 70 gram boter – 1 eetlepel suiker – één vanillestok

Meng eerst de eieren met de suiker en klop tot ruban(wit), dan voeg je eerst de melk en dan de bloem toe, vervolgens de gesmolten boter en de Triple Sec. Snij de vanillestok open, en schraap de zaadjes eruit en doe ze bij het beslag. Dit beslag kan je onmiddellijk gebruiken. Boter de pan in en bak crêpe per crêpe in de pan. Er is een pannekoekmachine voorradig.

Ananas en mandarijn

1 ananas – 10 mandarijnen – boter - suiker -

Schil de ananas en verdeel in zoveel mogelijk gelijke stukken, pel de mandarijnen en ontdoe van zoveel mogelijk witte draadjes. Bak het fruit in gesmolten boter en bestrooi met suiker en bak tot het fruit karameliseert, blus met Rum en Triple Sec. Hou apart.

Espuma van batida

3 dl ananassap	1 blad gelatine	75 gr kokosmelk	1 dl room
15 ml bruine rum	15 ml batida de coco	30 gram bloedsuiker	1 eiwit

Verwarm voor de espuma 1 dl ananassap en los hierin de in koud water geweekte gelatine op, leng aan met de resterende koude 2 dl ananassap, de kokosmelk, de room, de rum en de batida, meng alles goed met een klopper.

Meng verder met de bloedsuiker en het losgeklopte eiwit.
Giet door een fijne zeef en vul dit in een sifon met 2 gaspatronen.
Laat afkoelen in de koelkast, schud regelmatig.

Voor de service

Laat de mandarijnboter smelten in een pan, voeg de crêpes (in 4 gevouwen) eraan toe en laat karameliseren. Warm ondertussen Rum en Triple Sec op in een klein steelpannetje, giet dit op de crêpes en flambeer. Leg twee pannenkoekjes op een warm groot bord, versier verder met enkele stukjes gekarameliseerde mandarijn en ananas en een toefje espuma van batida de coco.

