

Kookclub 17 januari 2019

Oester – spinazie

Coquille – butternut

Staartvis – bombarijst - chorizo –armoricaïne – prei fondant

Parelhoen – knolselder -truffel – beukenzwam – kweepeer – macadamia

Flensje - citrus - clemarinnen - chocolade

Oester-spinzie

Nodig 24 oesters - 400 gram spinazie – nootmuskaat- pezo – boter - room – witte wijn – visfumet - eidooiers

Bereiding :

Open de oesters en haal de vrucht uit de schelp, bewaar en reinig de schelp ,deponeer de oesters in hun eigen vocht ,haal ze eruit en zeef het vocht, bewaar.

Stoof de gewassen spinazie aan in de boter ,kruidt met pezo en nootmuskaat,bewaar.

In een pot laten we de sjalot zweten in de boter en we blussen met witte wijn,laten even inkoken en voegen het oestersap en wat visfumet toe en laten opnieuw inkoken,dan voegen we room toe en laten we opnieuw inkoken tot saus dikte. Bewaar .

Laat de oesters 20 seconden mee pocheren in de saus en haal ze er onmiddellijk terug uit en deponeer ze één voor een in de schelpen die reeds gevuld zijn met gestoofde spinazie.

Service : Het moet snel gaan ,het beste is om de oesters apart te houden , de schelpen in de oven met spinazie op te warmen(90°C) ,tegelijktijd de saus opwarmen en afwerken met 3 eidooiers (niet meer koken dan) en de saus afzetten.De oester in de schelp deponeren , de saus erover lepelen en onmiddellijk afbranden met de Bunzen-brander tot zw wat gratineerd is . Serveren.

Coquille – butternut

Nodig 12 coquilles - 1 butternut – citroengras – gember - spaans pepertje

Kippenbouillon – aardappel – uien - pezo –kokosroom –koriander

Bereiding

Maak een butternut soepje,versijdt de uien , de butternut ,het citroengras ,de aardappel, de gember en het pepertje en stoof alles aan in de boter,blus met kippenbouillon – 2 liter- en laat 20 minuten pruttelen. Voeg de kokosroom toe en bekijk de dikte, de soep mag niet te dun zijn. Mix de soep door en stook ze eventueel door een chinois of een andere zeef,let wel hierdoor verdunt uw soep,proef en kruidt bij met zout en /of peper.

De coquilles snijden we overlans doormidden .Leg de coquilles op een schone keukendoek of keukenpapier en dep ze voorzichtig droog. Zet een koekenpan op het vuur met een scheut olijfolie en een klontje boter;Bak één kant gedurende 25 seconden op middelhoog vuur, zodat je direct een korstje krijgt. Bewaar.

Service :

In de kleine soepbordjes leggen we een coquille en we gieten er een lepel warme soep over, we werken af met een takje koriander

Staartvis –bombarijst – chorizo –prei - armoricaine

Nodig : 1.8 kg staartvis zonder graat – 300 gram bombarijst –saffraan – 1 choizo pikant – Rode paprika gekonfijt - erwtjes 75 gram – 10 stevige witten van prei van gelijke maat pezo – 1 l kippenbouillon –witte wijn

Armoricaine : garnalen fumet of kreeftenfumet – visfumet – teentje look - 400 gram gepelde tomaat – witte wijn - dragon - pezo – cayennepeper – cognac – sjalotten

Prei ; versnijdt de prei in rondes van gelijke grootte en dikte, laat boter smelten en pas de stukken prei in een lage pan en laat ze eventjes bakken, blus met kippenbouillon en extra boter , kruidt met pezo laat konfijten ,zorg dat je minimaal 2 stukken prei hebt per persoon, let wel de prei moet nog beetbaar zijn,bewaar.

Konfijt twee **rode paprika's** op traditionele wijze(in de oven bij 200°C gedurende 20 minuten ,in een plastek zak en ontvellen en verdelen in gelijke **beetgare** stukjes.Bewaar.

Rol de erwtjes eventjes door de olijfolie

Verdeel de chorizo in kleine blokjes, de grootte van de erwtjes en de paprika,laat deze op de tefalpan uitsmelten, bewaar de olie en de krokante stukjes chorizo. Laat een deel van de krokante stukjes snel afkoelen en verpulver deze in een cutter zodat je een crumble verkrijgt.

De **bomba rijst** (paëlla rijst) laten we in olijfolie eventjes “bakken” gedurende een paar minuten. Nu is de rijst klaar om vocht op te slorpen. Roer de saffraan los in wat warm water en voeg toe. Giet de witte wijn(50 ml) in de pan en roer met een houten spatel.

Kort nadien giet je het grootste deel van de bouillon in de pan. Laat de rijst ongeveer 20 minuten sudderen. Roer regelmatig even met een (houten) spatel.Bomba' absobeert erg veel vocht. Andere soorten rijst doen dat in mindere mate. Voeg indien nodig wat extra bouillon toe. Zorg dat de rijst niet te gaar is .Op he einde voegen we de krokante chorizo stukjes ,de erwtjes en de gekonfijte paprika toe Bewaar voor de service onder Al folie.

Amoricaine saus

Kook de fumet in met de visfumet tot de helft.

Fruit de 2 sjalotten en een teentje look aan in de olijfolie,blus met een flinke scheut cognac , voeg de tomaten toe, de witte wijn en de ingekookte fumet.

Kook zachtjes gedurende 20 minuten en kruid met cayennepeper.Steek door een chinois.

Kook in tot saus dikte,kijk de kruidng na en bewaar.

Voor de service warm je de saus op ,voeg de koude boter onder de saus en werk af met versnipperde dragon.

Staartvis : Ontdoe de staartvis van het witte vel en portioneer deze in gelijke rechte stukken klaar om te bakken , kruidt met pezo.Bak de staartvis in bote en olie snel aan –reken op 5 à 6 minten . Bewaar voor de service.

Service :

Op een warm rond bord ,serveren we rijst in een grote ring, waarin de twee stukken prei ook zitten, de prei moet boven de rijst steken , op de prei komt de gebakken lottefilet , we dressereren de saus rondom de rijst ,mag voldoende saus zijn.

Overstroo de vis met wat Pimenton de la Vera en wat crumble van chorizo.

Parelhoen – knolselder -truffel – beukenzwam – kweepeer – macadamia

Mousse van kweepeer :2 kweeperen- suiker- witte wijn –boter – citroensap

Bereiding :

Bak de stukken kweepeer in gesmolten boter met het citroensap en de wijn. Laat ze minstens 40 minuten op een zacht vuur stoven en pureer tot een gladde crème.

Breng de mousse over in een spuitzak/

Zilveruitjes :zak zilveruitjes – boter –suiker – pezo

Bereiding

Pel de zilveruitjes zo:

Blancheer in water gedurende 2 minuten, koel af en pel de uitjes..

Bak de zilveruitjes:

Snijd de gare uitjes in de helft en bak ze met de gesneden kant naar beneden aan in olijfolie en boter. Breng de uitjes op smaak met peper en zout en laat ze zacht karameliseren met de suiker.

Macadamianoten crumble: 100 gram noten - zout

Blender de noten en bak ze in olijfolie op middel vuur i een tefal pan , beweeg de pan voortdurend tijdens het bakken en kruidt met zout. Stort de crumble uit op een plaat en laat drogen op een warme plaats.

Beukenzwammen:

Snijd de zwammen los en bak ze aan in olijfolie en wat boter.

Voeg het zout pas op het einde van de baktijd toe voor de service.

Knolselder puree : 1 knolselder – boter –nootmuskaat –pezo

Bereiding ;

Schil de selder en versnijdt in stukken gaar de knolselder in melk en water ,giet af na +/-20 minuten ,laat de stukken goed drogen en steek ze door een roerzeef ,breng op smaak met een klontje boter en noormuskaat, bij voorkeur geen room of melk toevoegen .Bewaar in de koelkast in een spuitzak, we heebn dit nodig om in de parelhoen te spuiten .

Parelhoenfilets :

Versnijdt de filets in dunne plakken, geef onder plastic folie een serieuze tik op de filet zodat ze wat dunner worden, kruidt met foelie en pezo ,spuit een streep van de knolselderpuree op de filet en rol ze op in de plastic folie, nadien nog eens in Al folie en trek goed aan zodat ze allen dezelfde vorm hebben ,rolletjes van 3/4 cm diameter ongeveer.

Pocheer de rolletjes gedurende 6 minuten in kokend water.

Haal ze eruit en laat afkoelen, ontvouw de rolletjes en verdeel de rolletjes in porties,bak deze nu aan in **geklaarde boter** en kruidt langs buiten met pezo. Bak juist voor de service.

Saus :Bak de kastanje champignons aan in boter,blus met de kalfsfond en laat de smaak goed in de saus komen, ook nog wat laurier ,look ,steranijs mag eraan toegevoegd worden en een scheut cognac. Zeef de saus en kook in,voeg de truffelpasta toe op het einde en monteren met koude boter voor de service.

Service :

Per persoo twee stukjes(rolletjes) parelhoenfilet, die kan je in het midden zetten ,eentje recht en eentje plat ,rondom verdelen we de zilveruitjes, de kweepeer mousse,de beukenzwammen en indien nog over nog enkel toefjes knolselderpuree en de macadamia crumbel.Ee, sche^je saus mag niet ontbreken.

Flensje - - citrus - clemantines - chocolade

Chocoladesaus : 200 gram chocolade – 100 gram water -125 gram water – 75 gram Cointreau – zeste van mandarijn – 100 gram suiker

Bereiding :

Kook het water samen met de suiker, de Cointreau en de zeste van clemantines op. Doe de stukjes chocolade in een grote kom en giet het warme suikermengsel hierover. Roer tot een gladde saus.

Flensjes : min 22 stuks

200 gram bloem – 400 ml melk – 75 gram suiker - 15 gram gesmolten boter
2 eieren en 1 dooier – zeste van sinaasappel en - zeste van limoen

Bereid het beslag daags voordien ,maw het zal klaar zijn.

Bak zeer dunne flensjes van een diameter van +/-15 cm,kijk naar een geschikte pan
Bewaar de flensjes.

Banketbakkersroom ; 200 gram die zal gemaakt zijn met extra zeste van limoen erin

Opgeklopte room : klop 200 ml room 40% op en verfris opnieuw met limoen zeste en madarijnzeste,meng onder de koude banketbakkersroom.De room niet te stijf.

Clemantines ; Pel de mandarjen Zorg dat al het overtollige wit van de partjes is verwijderd, smelt in een tefal pan wat boter en wat suiker en laat de partjes erin rollen ,blus met Cointreau en bewaar.

Maak de flensjes af : plooi de flensjes open en vul deze op met de room en crème ,plooi terig dicht zodat je een rechthoekje krijgt ,leg bovenaan wat witte suiker en karameliseer dit met de Bunzenbrander en klaar.

Service : Plaats een gebrand flensj(mise-en-place in oven van 80°C) op het bord, drapeer wat clemantines bovenaan de flensjes en overdruppel de flensjes met warme chocolade saus.