

//

Kookclub 19 januari 2023

Dip met buratta en pesto van ruccola.

**Gerookte heilbot met krab, tartaar van komkommer, miso mayonaisse,
zand van garnaal**

**Gevulde kwartel, cake van polenta, saus met bloedsinaasappel, crumbel van kastanjes.
Creme brulée met chocolade en chili.**

Dip met buratta en pesto van ruccola

Nodig : 100 g burrata, 100 g griekse yoghurt, sap van 1 limoen, 30 g pijnboompitjes, 30 g parmezaan, olijfolie, 1 teentje look, pezo 100 gram ruccola

Werkwijze :

Meng de buratta met de yoghurt en sap van 1/2 limoen, kruidt met pezo.

Pesto: pijnboompitjes, parmezaan, basilicum, sap 1/2 limoen, 1 fijngeperst teentje look, scheutje olijfolie, snuifje, pezo, meng alles door elkaar in de keukenrobot of met een mixer.

Meng de helft van de pesto onder de burrata-yoghurdip en de andere helft van de pesto verdeel je boven op de dip, werk af met verse ruccola

Service : met toastjes of crackers om te dippen

Gerookte heilbot met krab, tartaar van komkommer, misomayonaisse, salade van sojascheutenn zand van garnaal

Krabvulling :

Nodig : 1 rood pepertje, gember, 1 teentje knoflook, likje sojasaus, wat mirin en een toefje wasabi, sesamolie, zeste van limoen en wat sap, vissaus

Meng de verse krab met alle ingrediënten, Bewaar.

Tartaar van komkommer :

Nodig : komkommer, 2 sjalotten, 1/2 groene appel, sushiazijn, koriander,

Bereiding : Versnijdt de kommer, haal het middendeel eruit en snijd in kleine kubussen, meng met sushi azijn en laat even marineren.

Versnijdt de appel en de sjalotten ook in kleine kubusjes en meng lichtjes met citroensap, Giet de marinade van de komkommer af, hetzelfde voor de appel en meng beide in een grote kom, voeg nog wat witte peper en zout toe, meng goed met de versneden koriander. Bewaar.

//

Salade van sojascheuten en edamame boontjes

Dressing : roer een vinaigrette van maïsolie, sesamolie, citroensap roze peperkorrels, mirin, fleur de sel

Bereiding :

Spoel de sojascheuten en laat ze uitlekken in een vergiet. Breng een halve liter water aan de kook en giet het kokende water over de sojascheuten. Spoel met koud water en laat uitlekken. Blancheer de boontjes en haal ze uit de peulen en voeg ze bij de sojascheuten. Meng met de dressing

Gevulde heilbot : Dep de gerookte sneetjes heilbot droog en plaats de sneetjes naargelang, naast elkaar of afzonderlijk, rol de krabvulling in de heilbot, span goed aan en versnijdt de rolletjes in siflet vorm.

Gefrituurde nori vellen,

Snij de norivellen in stukjes en spoel ze onder koud, stromend water zodat ze wak worden. Dep ze lichtjes droog tussen keukenpapier en frituur ze vervolgens kort in de friteuse. opgelet, want dit gaat heel snel! Laat de gefrituurde nori op keukenpapier uitlekken en kruid met een snuifje zout.

Misomayonnaise : mayonaise (huisgemaakt of uit de winkel), miso naar smaak

Meng de mayonaise met de miso naar smaak.

Zand van garnaal : frituur de kroepoek, bestrooi licht met zout, laat afkoelen en verpulver in de keukenrobot tot zand. Bewaar.

Service : Op grote koude borden, onderaan wat sojascheuten, plaatsen 1 of 2 rolletjes heilbot en siflet, we werken af met een quenelle komkommer tartaar en wat zure room op de heilbot rolletjes., daarin de gefrituurde nori en op het bord een toefje misomayonnaise of een streep.

Gevulde kwartel, cake van polenta, saus met bloedsinaasappel, crumbel van kastanjes.

Mousseline van knolselder

Cake van polenta

Nodig : 75g boter, gesmolten, plus extra voor de vorm, 200g fijne polenta, 120 g bloem 1½ tl bakpoeder, 1 el suiker, 250 ml halfvolle melk en 250 ml kippenbouillon met een scheutje citroensap, gemalen kaas, 2 eieren losgeklopt, 1 ui gesnipperd, 1 teentje knoflook geplet, 50 g cashew noten gehakt en gegrild, nootmuskaat, tijmblaadjes, pezo

Bereiding :

Verwarm de oven voor op 200C.

Bestrijk een cake vorm van 20 x 30 cm met gesmolten boter.

Combineer de polenta, bloem, bakpoeder, 2 tl zout in een grote mengkom. Meng de gesmolten boter eronder samen met de melk, bouillon en eieren in een grote mengkom, maak een kuil in het midden van de droge ingrediënten en giet het melkmengsel erin. Roer goed tot een gladde massa.

Bak de ui 5 minuten. Breng de cake farce op smaak met gemalen kaas en pezo, nootmuskaat.

Doe alles in de voorbereide vorm en bak gedurende 1 uur of tot het gaar is. Snijd in vierkanten om te serveren.

//

Gevulde kwartel

Nodig : 8 kwartels ontbeend, 300 gram kalfsgehakt, 2 eieren
200 gram champignons, 2 sjalotten,
50 gram pistachenoten, oud wit brood, melk, pezo, boter, 3 soeplepels sinaaszeste en wat
grand marnier

Bereiding :

Snij de champignons in stukjes en stoof ze snel aan in een klontje boter met een sjalot en voeg bij het vleesmengsel. Voeg toe, de eidooiers, de sinaaszeste en ook de gepelde en in stukjes gebroken pistachenoten (even grillen op een droge pan) toe en kruid naar eigen smaak. Vul de kwartels met deze farce. Doe ze achteraan dicht met naald en draad.

Verwarm oven voor op 110 graden.

Doe micryo in braadpan en bak de kwartels aan alle kanten aan, voeg wat boter toe, eventueel braad groenten (wortel-ui-selder-laurier-peterseliestengels-ea).

Breng de kwartels met de boter over in een braadslee en laat nog ongeveer 20 minuten bakken in oven. Bedruip regelmatig met braadvocht.

Neem de kwartels uit de pan en laat even rusten onder Al-folie, giet gedeelte vet van braadvet af en voeg eventueel wat kalfsfond toe. Roer de bakresten goed los en giet het vocht over en bewaar.

Saus van bloedsinaasappel

Pel de sinaasappel à vif en recupereer het sap, bewaar.

Snijd 3 sjalotten fijn en een teentje knoflook, fruit ze aan in boter, knijp de honing over de gestoofde sjalot, roer en schenk er een flinke scheut Grand Marnier over. Flambeer de pan op een veilige manier. (niet onder de dampkap)

Blus de pan met de rode wijnazijn, schenk het vers sinaasappelsap erbij en voeg de kalfsfond toe. Voeg ook een scheutje sojasaus toe, zet het vuur zachter en laat de saus tot de helft inkoken, werk af met klontjes boter en kruidt met pezo.

Voor de service voegen we stukjes bloedsinaas toe aan de saus.

We verdelen de gebraden kwartels in twee en op elk stuk laten we een deel foie gras smelten in de oven bij 90 graden voor de service.

Crumbel van kastanjes :

Kastanjes poffen in de pan

Haal de kastanjes uit de schil (als ze daar nog inzitten uiteraard).

Maak aan de platte kant van de kastanjes een kruisje met een scherp mes. Dit moet gebeuren aangezien de kastanjes groter worden en uit hun jasje 'poffen'. Vergeet je deze stap dan knallen de kastanjes letterlijk uit hun vel.

Smelt een klontje boter in een pan en voeg de kastanjes toe.

Doe de deksel op de pan en pof de kastanjes voor circa 10 á 15 minuten. Schud de kastanjes af en toe door om ervoor te zorgen dat ze niet aanbakken.

Pel de kastanjes (dit gaat het makkelijkst als ze nog warm zijn).

Afhankelijk van de hardheid van de kastanjes kunnen we ze extra garen in water of anders onmiddellijk gebruiken voor de crumbel.

//

Vermaal ze grof in de cutter en hou ongeveer 50 gram over, voeg ook 50 gram boter en 50 gram bloem toe en een snuifje zout en maak een deeg, bak dit af in de oven gedurende 15 minuten op 190 graden op een Si matje.

Rode biet :

Maak eerst de marinade : 100 gram suiker, creme de cassis, sinaassap, 1 kaneel stok, 3 kruidnagels, 6 jeneverbessen, scheut rode wijn, scheut Porto- en wat creme de cassis-,laat alles oplossen en infuseren in de marinade, zeef alles door een puntzeef en laat afkoelen voor gebruik bij de rode biet.

Schil de rode bieten en verpak in Al folie, laat gedurende 50 minuten poffen in de oven bij 200 graden.

Laat afkoelen en verdeel de rode bietjes in gelijke kubusjes, deze laten we snel karameliseren met de marinade.

Mousseline van knolselder : Thermomix !

melk, room, boter, ½ knolselder

Snij de knolselder in kleine stukken en gaar in de thermomix met wat melk, kippenbouillon, werk af met boter, kruidt met nootmuskaat en pezo. Bewaar voor de service in een pannetje.

Service :

Schik het warme lange bord naar goeddunken, zeker aanwezig ½ kwartel bestreken met foie gras en even opgewarmd in de oven bij 90 graden , een stukje polenta cake, rode biet, crumbel van kastanjes en saus met bloedsinaasappel. Versier met een takje.

Creme brulée met chocolade en chili.

Alles met de thermomix

Nodig : 350 gram room, 150 gram melk, 150 gram suiker,360 gram eidooiers(10 dooiers), vanille stok , 40 gram chocolade en ½ theelepel chilivlokken pikant.

Bereiding : Laat de vanillestok in de melk even koken en verwijder de stok, voeg de chocolade en de chilivlokken toe en meng goed, als de chocolade gesmolten is voegen we de eidooiers toe en kloppen we deze door met een garde., uiteindelijk de suiker.

Giet de massa in thermomix, laat draaien op stand 5 tot de massa een temperatuur van 85 graden heeft bereikt , draai dan de thermomix op stand 10

Verdeel de massa over diepe borden en laat minimaal 1 uur opstijven in de koelkamer.

Brandt de creme brulée af met suiker(eventueel ook wat bruine suiker) en de Bunzen brander. Serveer.