

Kookclub 19 maart 2015

Feuilletée van bloedworst ,appel ,kwartelei en mayonaise van waterkers

**Saltimbocca van steenbolk en Ganda ham,tartaar van jonge prei en aardappel,
Blanke botersaus met Colman's mosterd.**

**Gelakte kalfszwezerik,witte pens,crème van courgette,jonge wortel,escabeche van
champignons,groene asperges. gebonden jus van de zwezerik.**

Ile flottante ,saus van kokos en sinaasappel,karamelkoekje van sesam

Feuilletée van bloedworst ,appel ,kwartelei en mayonaise van waterkers

Bladerdeeg appel bloedworst waterkers kwartelei zelf gemaakte mayonaise

Bereiding

*Maak een mayonaise zoals je het gewoon bent maar wel met de mixer of de blender,bvb mixer,doe één volledig ei onderaan in een ronde beker,voeg toe citroensap,een likje water,een half koffielepeltje mosterd, peper en zout en dan per ei +/- 200 ml olie (maïs-koolzaad-druivenpit).Mix onderaan in de beker en kom langzaam naar boven .

Voor de waterkers mayo voegen we ook de gespoelde en gedroogde waterkers toe en dan mixen we alles tot we een gladde mayonaise bekommen Bewaar in de koelkast in een spuitzak of fles.

*Steek 40 rondjes uit het bladerdeeg op de maat van de diameter van de bloedworst,bak het bladerdeeg af in de oven(200°C) op het boterpapier en onder een bakplaat zodat het deeg krokant wordt maar niet omhoog komt. Reken op +/- 20 minuten.

*Ontdoe de bloedworst van het vel,versnijdt de bloedworst in gelijke delen van +/- 1 cm dikte en bak deze krokant aan in een pan met wat boter,kruidt met pezo en wat gemalen kaneel of 4-kruiden poeder.

*Bak de kwarteleitjes als spiegelei en steek de dooier uit met een vormpje met dezelfde diameter ,vergeet niet te kruiden met witte peper en wat fleur du sel bij de service.

*We schillen en versnijden de appel op de mandoline. De appel wordt ook uitgestoken op dezelfde diameter als de bloedworst(40 rondjes dus), we maken een siroop (200gram suiker en 400 ml water met één kaneelstokje,steranijs en sap van 1 citroen + de zeste,als de siroop gekookt heeft, gieten we deze over de appelrondjes en laten deze marinieren tot de service in de koelkast.

Service

Er zijn dus 2 rondjes bloedworst+ 2 rondjes bladerdeeg+ 2 rondjes appel, we leggen dit in een lange reeks naast elkaar op een klein bordje,dus bladerdeeg,appel, worst,bladerdeeg,appel , worst, langs de zijkant spuiten we waterkers mayonaise en we dressereren het uitgestoken spiegeleitje op de de feuilletée.

**Saltimbocca van steenbolk en Ganda ham,tartaar van jonge prei en aardappel,
Blanke botersaus met Colemans mosterd.**

Nodig ; hopelijk is er **steenbolk** (*Steenbolk is een typische wintervis. Je kan hem vergelijken met wijting. Hij is wel iets robuuster van vorm. Het visvlees is eveneens te vergelijken met wijting en is, zoals wijting, sterk gewaardeerd bij de kenners. Hoewel de gewone consument steenbolk nog wat moet leren kennen, heeft hij heel wat potentieel: extra vers smaakt steenbolk heerlijk ! Het seizoen van steenbolk loopt van november tot maart*)

Ganda-ham licht gerookt	jonge prei	ratte-aardappels
Boter visfumet	witte wijn	chardonnay azijn
Colman's mosterd poeder	lente -ui	

Bereiding

*Gaar de aardappels in de stomer in de schil,verwijder de schil,versnijdt in stukjes en bewaar.
*Spoel de jonge prei en versnijdt deze in gelijke stukjes van de aardappel en bewaar.

*Droog de Ganda ham op een Si-matje onder een bakplaat in de oven bij +/- 150°C.(+/- 15 minuten)

*De vis gefileerd aangekocht, spoel de vis onder koud stromend water,droog deze en pareer de filets(verwijder alle vinnetjes,graten en vetranden).

***Blanke botersaus**, we koken de witte wijn,visfumet en een tikkeltje chardonnay azijn in tot we een dikke stroperige massa verkrijgen,normaal kloppen we dit op met koude boter stukjes maar om wat meer stabiliteit te krijgen doen we er een tikkeltje room bij en dan kloppen we op met koude boterstukjes, proef de saus en maak ze oké met wat citroensap of chardonnay azijn en meng het mosterd poeder onder de saus. Lang kan je dit niet bewaren dus de saus afwerken voor de service !

*Versnijdt de visfilets in gelijke stukken van +/-4 à 5 cm lengte, we kruidne deze stukken en bakken ze aan op de velkant ,we garen ze af in de oven bij +/- 90 °C voor de service ,zorg dat alles klaar staat

*Bak de aardappel, en de prei op ene pan met boter en meng voorzichtig ,kruidt met nootmuskaat en zout en peper;zorg dat de tartaar warm is. Voeg ook de fijngesneden lente-ui toe. We dresser en dit in een ring maar wel warm.

*Spoel de preiwortels goed met water, droog en wentel ze eventjes door de bloem. Frituur de gewassen prei wortels bij 180°C,bestrooi met wat zout en bewaar.

Service :

Op een warm rond bord,dresseren in een uitsteekvorm ene hoopje tartaar ,daarboven op een stukje vis met de velkant naar beneden,daarop ene krokant stukje Ganda ham en daarop opnieuw een stukje vis met de velkant naar boven,hierop gefrituurde preiwortels ,rondom lepelen we blanke botersaus.

Gelakte kalfszwezerik,witte pens,crème van courgette,jonge wortel,escabeche van champignons,groene asperges. gebonden jus van de zwezerik.

Kalfszwezerik van de borst witte pensen courgette jonge wortels
groene asperges

*De zwezeriken degorgeren (laten weken in gezouten water gedurende minstens 12 uur) daarna de kalfszwezerik schoonmaken ; blancheren in gezouten water gedurende 5 minuten. De zwezerik in koud water dompelen om af te koelen ,de vliezen verwijderen. dan opzetten met blanke fond ,laurier, peterselie en tijm,wortel-prei-ui - selder en gedurende 20 minuten braiseren. (dit is normaal allemaal gebeurd)

De zwezeriken onder een klein gewicht laten afkoelen en dan in mooie plakjes snijden. .
Bak de kalfszwezeriken goudbruin in wat klare boter en deglaceer daarna de pan met de kalfsfond

Lakken 100 ml honing –50 ml azijn – 2 eetlepels sojasaus - 30 ml kalfsfond

De honing in een pannetje of wok licht karmelieten en de warmte blussen met azijn, sojasaus en kalfsfond toevoegen en de saus inkoken, Leg de zwezeriken in de licht gekleurde honing, schud de pan of wok tot de zwezeriken aan alle kanten zijn gecarameliseerd. Bewaar.

***Escabeche van champignons**

4 dl druivenpitolie -2 dl sojasaus-2 dl Sushi-azijn – 1 dl mirin
500 g champignons beukenzwam, 2 tenen look

Reinig de champignons, verwijder lange steeltjes en zand. Pel de look.
Stoof de look aan in de helft van de druivepitolie en bak er dan de champignons kort in aan. Bevochtig dit alles met de rest van de druivenpitolie, de sojasaus, mirin en de rijstazijn. Breng dit aan de kook, neem van het vuur, dek af en laat een half uur trekken naast het vuur. Voor de service gieten we dne marinade af en bewaren enkel de champignons .

Wortels en groene asperges :

Kuis de asperges op, onderaan de vlezige schillen wegsnijden , we versnijden de asperges in gelijke stukken en bakken ze ana in geklaarde boter ,we blussen met een beetje groentebouillon en laten ze +/- 3 à 4 minuten garen in de pan en bewaar.

De wortels schillen en versnijden in gelijke stukken als de asperges ,aanbakken en garen met kippenbouillon en boter tot ze zacht zijn,kruidt met peper en zout en nootmuskaat. Bewaar.

Courgettencreme

2 courgette in blokje gesneden en het binnenste verwijderd look
groentebouillon room basilicum 1 aardappel Bintje

Snijd de courgette in stukjes en meng die met een half teentje knoflook en een eetlepel gehakt basilicum. Schil de aardappel, snijd hem in blokjes en stoof die aan met courgetteblokjes in een halve eetlepel olijfolie en boter. Voeg er dan de room en groentebouillon toe en gaar en mix tot een mooie gladde crème in de blender. Bewaar in een spuitzak met douille.

Witte pensen

Ontdoe van het vel, verdeel in rondjes van +/- 2.5 cm hoogte, kruidt met pezo en bak krokant aan in geklaarde boter op een pan. Bewaar.

Gebonden jus

Het kookvocht van de zwezerik, koken we in en binden we met klontjes boter tot een lichte saus.

Service

Inventaris : 2 stukjes zwezerik, 2 stukjes witte pens, 3 stukje wortel, 3 stukjes asperges, escabeche van champignons en crème van courgette.

Op lange warme borden presenteren we de stukjes wortel, champignons en asperges naast elkaar daarop de zwezerik (2 stukjes) afwisselend met de stukjes witte pens, daartussen de crème van courgette, een lepeltje jus mag niet ontbreken. Andere mogelijkheden kunnen natuurlijk ook, afhankelijk van de bereidingen en hoeveelheden.

Ile flottante ,saus van kokos en sinaasappel,karamelkoekje van sesam

Ile flottante

1 liter melk, 200 gram eiwit - 200 gram poedersuiker – 2zakjes vanillesuiker

Bereiding :

Klop de eiwitten met een robot op in een ruime, volledig vetvrije kom, tot het schuim luchtig en wit is. Voeg er, onder voortdurend verder kloppen, beetje bij beetje de poedersuiker aan toe. Het ei schuim verder kloppen tot het luchtig en stevig is.

Reken op 2 “quenelles” per persoon.

Zodra de melk kookt voeg de vanillesuiker toe, het vuur minderen en de temperatuur tot net onder het kookpunt houden. Vorm de stevig opgeklopte eiwitten met behulp van 2 **warme** lepels tot de vorm van kippeneieren (dit gaat ook heel gemakkelijk met een grote ijsschep).

Leg de eiwitvormpjes voorzichtig in de net niet kokende melk.

Pocheertijd : 2 à 3 minuten langs elke kant. Pocheer niet te veel eiwitbollen tegelijkertijd. De îles flottantes mogen vervolgens uitlekken op een schone handdoek. Gebruik een brede kookpot !

Sesamkaramelkoekje

150 gram suiker

100 gram sesamzaad

Grill de sesamzaadjes in een droge tefal pan

Maak een karamel met suiker en een weinig water en het snuifje zout, wanneer de karamel begint te verkleuren, voeg de gegrilde sesamzaadjes toe, stort de karamel op een schaal, zo dun mogelijk en laat afkoelen, verdeel de karamelkoek in stukken.

Sinaasappel-kokosnootsaus

300 ml kokosmelk vanillestok zeste van 1 sinaasappel 1 steranijs
4 kardemon peulen opengedaan sinaas partjes 50 gram suiker
100 ml room 40 %

Kook de kokosmelk en de room samen met de vanillestok(opengedaan en merg uitgeschraapt),de zeste van de sinaasappel,de specerijen en de suiker gedurende 6 à 7 minuten

De sinaasappels worden gepeld à vif en de billetjes worden bijgehouden.(4 sinaasappels)

Service

In een warm diep bord wordt er een lepel kokosroom gedaan ,daarbovenop twee quenelles ile flottante en enkele partjes sinaasappel rondom. Versier met een koekje van sesam.