

## Kookclub 17 november 2011

### -Hapjes rond pijlinktvis

\*Verse calamar gefrituurd met espuma van aioli

\*Snel gebakken calamar met look en peterselie

\*Calamar à la Grecque

-Gigot de Lotte,risotto met witte selder en pijpajuin ,crumble van pancetta,schuim van olijfolie

-Duif,de bil gekonfijt,de filet snel gebakken,puree van aardpeer,enkele boschampionns,toastje met kippenlever, andijvie en gezouten hazelnoot,zijn jus opgewerkt met aceto balsamico.

### -Koffie en versnaperingen

#### Verse calamar gefrituurd,espuma van aioli

Calamar

Bloem

Zout

Spaanse grote uien

ijskoud water

currypoeder

Kuis de calmares mooi op(verwijder al mogelijke vliezen) Snij de calmares vrij breed (1 cm), ook de uiringen vrij breed(1 cm) ,gebruik grote spaanse uien

Maak een tempura beslag met ijskoud bruisend water en bloem 50/50

Frituur de uiringen;kruid ze met wat zout : eerst door de bloem dan door het deeg en dan bakken

De calamars kruiden met wat curry en zout ,eerst door de bloem en dan door het deeg

Frituur op 180°C ongeveer ,niet teveel tegelijk

Zet de beide ringen in elkaar en versier onderaan met een toefje espuma van aioli.

#### Espuma van aioli.(te proberen)

1 eigeel

Peper

beetje mosterd zonder pitjes

zout

zonnebloemolie 150ml

knoflook

De knoflookolie is reeds op voorhand bereid,knoflook aanstioven en blussen met zonnebloemolie,laten trekken gedurende minstens één dag , dan zeven

Doe alles in de sifon,goed schudden en twee kogels,bewaar in de koelkast voor de service.

### Snel gebakken calamar met look en peterselie

Calamars 350 gram	look
Peterselie	boter
Olijfolie	pijpajuin

Reinig en versnij de calamar in dunne ringen .Dep deze goed droog.

Vermeng de ringen met fijngesneden look en fijngesnden pijpajuin(enkel het wit)

Maak de pab super heet in de pan en bak de calamars in de olie met de groenten aan in de olijfolie gedurende maximaal één minuut,werk af met gehakte peterselie en dresseer dit à la minute .op een vers gebakken toastje

### Calamar à la Grecque

Calamar 350 gram	olijfolie	look
Ui		venkel
Koriander korrels		saffraan
Witte wijn		kippenbouillon
Tomatenspuree		citroensap + zeste

Reinig en versnij de calamars,bak deze zeer snel en kort aan in hete olijfolie. Hou apart.

Bak vervolgens de fijn gesneden wortel, de tomatenspuree, de fijngesneden venkel,de ui en de look aan in dezelfde olie,kruid met geroosterde en geplette korianderzaadjes en saffraan,blus met de witte wijn en de kippenbouillon ,citroensap en de zeste van de citroen, laat sudderen en inkoken tot een leuke dikte,kruidt met pezo.

Serveer lauw met **een bolletje witt ekleef rijst en werk af met** wat feta en platte peterselie.

Rijst : 150 gram rijst + 350 gram water + zout  
12 minuten laten garen

### Gigot de Lotte , quinoa-risotto met witte selder en pijpajuin ,schuim van olijfolie ,crumble van pancetta

1,8 kg staartvis met graat	olijfolie
Look	pezo
Braadgroenten(wortel-ui-selder)	witte wijn

#### Crumble

100 gram pancetta	5 sneetjes oud wit brood
-------------------	--------------------------

Snijdt het brood in stukjes. Droog in de oven op 100-120°C.

Bak het spek uit op een droge pan op middelmatig vuur tot heel krokant.

Cutter het brood met het spek en spekvet.

### Zeste van citroen over de vis !!!!!

## Gigot de Lotte

Behoud de staartvis met graat ,bindt deze op zoals een gebrad(bindt dit op met keukentouw), kruidt met peper en zout en verse tijm en steek enkele laurierblaadjes tussen het keukentouw,Wrijf lichtjes in met olijfolie. Bak de Lotte aan in wat boter en olijfolie tot mooi bruin, breng over in een ovenschaal . Bak de braadgroenten aan in dezelfde vetstof,blus met witte wijn en wat visfumet .Deponeer de lotte op de braadgroenten in de braadslede.

Bak de lotte zachtjes af in een voorverwarmde oven van **160°C, reken minimaal 20 minuten** tot volledige gaarheid. **Bewaar onder Al-folie.** Wanneer de vis gaar is en voor de service,verwijder het touw ,zodat je een mooie ronde krijgt ,probeer er zeer fijne sneetjes (type gerookte zalm) van te snijden en dresseer dit op de borden rondom de risotto.

Blus de braadslede en kook alles in met wat witte wijn,zeef door een chinois en gebruik in de risotto.

## Selder risotto

1 sjalot  
boter,  
400 gram quinoa – +/- 800 gram bouillon  
witte selder  
pijpajuin

olijfolie  
parmezaan  
pezo  
groentenbouillon  
gekonfijte citroen

Maak eerst de bouillon: doe alle selder-overschotten in een kookpan en laat 20 minuten zachtjes trekken in 1 liter groentenbouillon Zeef de bouillon en gebruik het vocht om de risotto te bereiden.

Kuis de witte selder mooi op,verwijder de draden dmv een dunschiller,versnij in hapklare stukjes, stoof deze stukjes eventjes aan in boter en bewaar,zorg dat ze krokant zijn ,niet plat !  
Bewaar de overige stukken voor de bouillon.

Spoel de quinoa driemaal om in water en giet af.

Maak de risotto: laat de sjalot zweten in boter en olijfolie. Doe hetzelfde met de quinoa , tot hij er parelmoerig uit ziet. Voeg een scheut droge witte wijn toe,voeg beetje bij beetje de bouillon toe, tot het einde van de gaartijd (+/-15 min.). Voeg op het einde vers geraspte parmezaan aan toe en een nootje boter en de gestoofde selder stukjes. Breng op smaak met pezo. Werk af met vers versneden pijpajuin(hou apart) en in fijne stukjes geneden gekonfijte citroen.

## Schuim van olijfolie

2 dl olijfolie

1 theelepel soja lecitine

Verwarm de olijfolie tot +/- 60°C maximum,los de lecitine op in de olie en laat afkoelen,schuim het geheel op met behulp van een lepel en een staafmixer.

## Service :

In het midden van het bord in een cirkel de risotto,bovenop de stukjes pijpajuin ,rond de risotto de zeer fijn gesneden Lotte sneetjes,afwerken met de pancetta crumble en het schuim op de risotto laten afvallen.

## **Duif,de bil gekonfijt,de filet snel gebakken,crème van aardpeer,enkele boschampignons,toastje met kippenlever, andijvie en gezouten hazelnoot,zijn jus opgewerkt met aceto balsamico.**

Verdeel de duiven ,snij het borstvlies met het vel van het borstbeen,snij ook de bouten(snij deze los en buig dan op het gewricht eventjes los en snij dan het gewricht door) en de vleugels van de duiven,hou het borstvlies apart. Konfijt de vleugels en de bouten in geklaarde boter, tijm, knoflook, peper en zout gedurende minimaal 30 min. zachtjes konfijten in de oven op 150°. Hou apart.

Verwarm de oven voor tot 150°C. Maak de duifjes panklaar ;wrijf lichtjes in met geklaarde boter en kruid met peper en zout. Bak de borstjes krokant aan in de pan en gaar ze verder gedurende 12 minuten in de warme oven. Haal ze uit de oven en laat rusten onder Al-folie.

Stoof de karkassen aan in een klontje boter. Voeg een mirepoix(wortel-ui-prei) toe, evenals peperkorrels, tijm, laurier en 2 dl porto. Laat inkoken tot het vocht verdampt is. Giet er dan kalfsfond en gevogeltefond bij en laat tot de helft inkoken. Giet het vocht door een zeef en werk het af met aceto balsamico en boter voor de service.

## Snelle uienkonfituur x2

2 uien  
50 gram geleisuiker  
3 dl rosé-wijn  
enkele frambozen

3 eetlepels frambozenazijn  
boter  
2 eetlepels grenadine  
zout en peper

Snij de uien in 2, leg ze plat en snij in dunne schijven.  
Smelt de boter in een **brede** stoofpan en stoof de uien aan en voeg er de tijm en laurier aan toe.  
Kruid met peper en zout en voeg de geleisuiker toe.  
Giet de frambozenazijn, grenadine en rosé-wijn erbij. Laat dit 10 à 15 min. inkoken.  
Laat opstijven in de koelkast.

## Toastjes

Steek toastjes uit het brood bvb driehoekjes, bak krokant in olie en boter,laat afkoelen

### Farce van kippenlevers

500 gram kippenlevers  
porto  
boter  
pezo  
30 gram gekonfijte sinaasappel

De kippenlevers opkuisen en daarna kruiden met peper en zout en ze mooi aanbakken en kleuren in een pan met geklaarde boter. De pan deglacieren met een scheut rode porto. Alles in een blender doen samen met de gekonfijte sinaasappel. Dit alles mixen tot een farce.

Voor de service, bestrijk een toast met de uienkonfituur en daarna met de farce van de kippenlever.

Kuis en spoel de andijvie, versnij in fijne reepjes en stoof snel aan in boter, blus met een beetje kippenfond en laat eventjes gaar worden, bewaar.

Verwarm de gepelde hazelnoten op een vrij zacht vuur, tot de olie vrijkomt, neem van het vuur en bestrooi met zout. Bewaar !

### Crème van aardpeer(topinamboer)

250 g aardpeer  
tijm en een blaadje laurier  
1 dl kippenbouillon  
zout en peper  
2 sjalotjes  
1 dl slagroom  
half teentje knoflook

Aardperen wassen en koken in de schil met zout. Na het garen de schil verwijderen en fijn prakken. Sjalotje fruiten, geprakte aardpeer toevoegen, afblussen met gevogelte bouillon en laten inkoken, room toevoegen en eventjes laten inkoken, daarna pureren in de blender. Op smaak brengen met zout en peper en eventueel door een fijne zeef drukken. Bewaren.

De boschampionns controleren op zand, mooi verdelen en snel aanbakken in mycrio.

### Service

Maak twee punten met de crème, wissel af met de hazelnoten (3 stuks) aan de zijkant van het bord.

Versnij de duivenborst in gelijke stukken (1/2 borst per persoon), opnderaan een toefjes andijvie, hier bovenop de borst, er naast rechtop staand de toast met de kippenlever, aan de andere kant de gekonfijte bil en vleugel. Op het bord enkele champignons en werk af met wat saus en versier met rechtop staande kervelpluksels !

### \*Koffie en versnaperingen