

## Kookclub 15 november 2012 olv Jozef Huys

\* Herfts butternutsoepje op aziatische wijze

\*Rollade van rog met appelkappers, gekonfijte tomaat en groentenstrüdel

\*Hertenrugfilet Wellington met kastanjes, gevulde kooltjes,  
hasselback-aardappelen en blauwe bessensaus

\*Hoeve-ijs met warme noordkrieken en sabayon met kriek Liefmans

### Herftse butternutsoepje op aziatische wijze met gamba's

#### Ingrediënten

##### Soep :

2 uien - 2 teentjes knoflook - 4 cl zoute sojasaus - 25 g verse gember  
1 kg pompoenvrucht vlees - 30g boter - 2 stengels citroengras  
Korianderbolletjes - 1 l gevogelbouillon - 2 dl kokosmelk

Gamba-spies gamba's - mirin - sojasaus - lenteuitjes -stokjes

Garnituur room - verse koriander - ½ rode chilipeper

#### Soep

Versnipper de ui, knoflook en chilipeper (zonder pitjes!)

Schil de gember en snijd hem heel fijn

Stoof deze ingrediënten aan in een klontje boter en voeg de korianderbolletjes en het citroengras toe

Snijd het pompoenvrucht vlees in stukken en laat het meestoven

Bevochtig met de gevogelbouillon, breng aan de kok en laat een twintigtal minuten sudderen

Verwijder het citroengras, mix de soep fijn en duw ze door een puntzeef

Voeg de kokosmelk toe, breng terug aan de kook en kruid met peper en zout

#### Gambaspies

Pel de gamba's en verwijder de darmkanalen. Halveer ze in de breedte.

Meng de mirin met de sojasaus en laat de gamba's hierin een tiental minuten marinieren

Verwijder het groene loof van de lente-uitjes en snijd de stengels op grootte van de gamba's

Prik afwisselend stukjes gamba en lente-ui op een saté stokje en kruid eventueel met pezo

Bak de spiesjes met een klontje boter gaar in de braadpan

#### Afwerking

Klop de room op met een garde en meng er de fijngesneden koriander onder

Breng op smaak met peper en zout

Serveer de soep in een leeuwenkopje

Leg het spiesje over de rand en werk af met een quenelle room en een takje shiso ( facultatief )

## **Rollade van rog met appelkappers, gekonfijte tomaatjes en strüdel van groenten met hollandse saus**

### **Rollade van rog**

4 rog vleugel van 300 à 400 g - zuurkool - panko - appelkappers

Rog fileren

Maak met een fileermes een snee naast het harde gedeelte van het kraakbeen

Leg het mes in de inkeping en laat horizontaal langs de graat naar de buitenkant toe glijden tot de filet helemaal loslaat

Draai de rog om en doe precies hetzelfde

### **Bereiding**

Gaar de zuurkool even aan met wat extra witte wijn(riesling), wat jeneverbessen, kruidnagel en pezo.

Leg de rog vleugels met de velkant naar boven op de snijplank en schik er in het midden telkens wat zuurkool en rol de rog op.

Als er zuurkool uit de rog steekt snijd je hem aan beide zijden weg. Zorg ervoor de rolletjes ongeveer allemaal even groot en dik zijn.

Rol de vis in een beboterd stuk Al-folie en span de uiteinden strak aan.

Maal de appelkappers en de panko fijn in de keukenrobot

**Saus** ( voor 50cl Hollandse saus )

500 g geklaarde boter - 4 eierdooiers - sap van ½ citroen - een scheutje water,  
Cayennepeper - zout - gerookte spekjes

Klop het sap van de citroen met de eierdooiers tot schuim in een sauspan op een zacht vuurtje.

Meng er voorzichtig de geklaarde boter onder.

Spekjes licht afbakken en bij garnering overstrooien

Doe dit in twee afzonderlijke pannen, zorg dus voor voldoende ingrediënten.

### **Afwerking**

Bak de rog even aan in een braadpan en leg de rolletjes circa 6 minuten in een hete oven (190°C).

Haal de visrolletjes uit de folie, bestrijk ze met het mengsel van broodkruim en

appelkappers (bedruppel met wat gesmolten boter) en schuif ze even onder de grill of brandt af met de bunzenbrander

### **Strüdel van groenten**

1 pak filodeeg

¼ witte kool

1 wortel

250 g spinazie

1 rode paprika

peper en zout

1 groene paprika

1 gele courgette

1 preistengel

gesmolten boter

sesamzaad

Schil de paprika en de wortel, was de overige groenten grondig

Snijdt de paprika, de spinazie en de witte kool in fijne reepjes en doe met de groentenschaaf hetzelfde met de overige groenten

Wok alle groenten behalve de courgette, kort in een weinig olie en breng op smaak met pezo

Wok de courgette apart. Doe de groenten in een vergiet om uit te lekken. (om de groenten eventueel droger te maken kan je wat maïzena poeder onder de groenten mengen )

Neem een blad filodeeg en strijk dit lichtjes in met de gesmolten boter

Strooi een weinig gegrild sesamzaad hierop. Plaats er het volgende blad netjes op, druk aan en herhaal dit nog 2 keer zodat je 4 lagen filodeeg hebt. Verdeel een deel van de groenten over een smalle strook op ongeveer 3 cm van de rand. Rol het deeg stevig op en snijd af. Bestrijk de buitenkant met gesmolten boter en wikkel in plasticfolie en laat opstijven in de koelkast

Bak de strüdels goudbruin in een voorverwarmde oven op 185°C. Naad naar onder gericht en op voldoende afstand van elkaar in de oven

### **Wortel-espuma met komijn**

3 blaadjes gelatine

300 g wortelen

2 sjalotjes

2 dl groentebouillon

1 dl sinaasappelsap

1 el suiker

snuifje gemalen komijn

pezo

Laat de gelatine weken in koud water.

Schil de wortels en pel de sjalotjes. Hak ze fijn

Kook de wortels en de sjalot gaar in de groentebouillon en het sinaasappelsap. Schep er de suiker en snuifje komijn door. Draai fijn met blender en haal door fijne zeef. Kruiden met pezo. Voeg de uitgeknepen gelatine toe. Roer tot die gesmolten is

Giet alles in de sifon. Breng 1 à 2 gaspatronen aan (afhankelijk van maat sifon)

Schud de sifon even ondersteboven en zet hem minstens in de koelkast, maw vroeg aan beginnen.,hoe langer in de koelkast hoe beter.

## **Hertenrugfilet in bladerdeeg met kastanjes, kooltjes en blauwe bessensaus**

### **Vulling met paddenstoelen**

200g gemalen kalfsvlees - 60 g vet spek  
15 g boter - 5 g ui - 5 g cognac  
40 g oesterzwam - 40 g Parijse champignons - 1 ei - pezo

Duxelles bereiden en met cognac afblussen  
Het kalfsvlees met het spek in de keukenmachine fijnmalen  
Alles mengen en ei toevoegen  
Met pezo op smaak brengen en koel bewaren

### **Hasselback-aardappelen**

Aardappelen - olijfolie - boter - pezo

Verwarm de oven tot 200°C  
Aardappelen schillen en overdwars insnijden met tussenruimten van 5 mm  
Snij niet helemaal tot onderaan ( vleespen )  
Laat ze in een pan met ijskoud water minstens 10 minuten staan  
Laat de aardappelen uitlekken  
Strooi de teentjes knoflook in de ingevette ovenschaal.  
Leg de aardappelen hierin met de ingesneden kant boven. Op smaak brengen met pezo  
Overgiet met de olijfolie en leg stukjes boter op de aardappelen  
Braad de aardappelen 1 uur in de oven. Om de 10 minuten begieten  
De aardappelen zullen van boven bruin en krokant worden en uitwaaiëren bij de insnijdingen  
Verschuif de aardappelen niet tijdens het braden

### **Kastanjes**

De kastanjes aan de bovenkant van een 2mm diepe kruissnede voorzien, 3 minuten in kokend water dompelen  
De kastanjes glaceren door ze in een pan tot de helft in wildfond onder te zetten. Het geheel aan de kook brengen en onder regelmatig roeren 5 minuten inkoken tot het vocht bijna verdampt is.

### **Blauwe bessensaus**

300 g blauwe bessensaus - 1 g mosterd - 30 g cassislikeur  
300 g wildfond - 50 g rode wijn - pezo

De blauwe bessen met de wijn aan de kook brengen en 2 minuten laten doorkoken  
De bessen door een bolzeefje wrijven en samen met de cassislikeur aan de wildfond toevoegen.  
Enkele bessen voor de garnering bewaren  
De saus tot de helft inkoken en met pezo en mosterd op smaak brengen  
Enkele hele blauwe bessen op het laatste moment toevoegen.

## **Gevulde kooltjes**

groene kool

20 g ui - 80 g oesterzwam - 120 g tomaat - 2 g bieslook  
1 g rose peperkorrels - 80 g groene koolbladeren - pezo

De koolbladeren 1 minuut in kokend water (met carbonaatzout)dompelen en meteen koud spoelen.

De brede nerven uit de koolbladeren snijden en het vocht uit de bladeren drukken.

Het blad,voldoende voor 2 personen, in een kleine tas leggen of in een muffinvorm.

Rest van koolbladeren dient om de filet te omwikkelen

De tomaat ontvellen en concasseren in blokjes van 5 mm

De oesterzwammen in blokjes van 1 cm

De uien fijnsnijden en in wat olie, zonder te kleuren, aanzetten

De oesterzwammen toevoegen en meegaren

Op smaak brengen

De bieslook knippen en met de tomaat en de rose peperkorrels toevoegen

De koolbladeren met de massa vullen en dichtvouwen

## **Filet in bladerdeeg**

spek - geblancheerde koolbladeren

De oven voorverwarmen op 200°C

De filet pareren,zouten, peperen en aan alle kanten in de pan dichtschroeien **en afkoelen**

Vervolgens met keukenpapier droogmaken

Het bladerdeeg tot 3 mm dikte uit rollen

De geblancheerde koolbladen rechts op de bladerdeeg leggen

Hierop de ham en daarop een deel van de duxelles uitstrijken

De filet hierop en verder omwikkelen

De linkerhelft van het deeg eroverheen vouwen en dichtlassen

Schouwtjes inbrengen en met eigeel bestrijken

De filet in de braadslede leggen op teflonfolie, in 15 à 20 minuten afbakken bij 200°C.

De filet is gaar als de kerntemperatuur 60°C is gemeten met een vleesthermometer

## **Opmaken van het bord**

De kooltjes opwarmen

De rugfilet in plakken van 2 cm snijden

De bessensaus gedeeltelijk over de filet schenken

Met de kastanjes, aardappel en een gehalveerd kooltje het gerecht afgarneren

## **Hoefe-ijs met warme noordkrieken en sabayon met kriek Rodenbach**

Rodenbach - krieken - suiker - steranijs - vanillesuiker  
Kaneel - vanille-ijs(aangekocht) - eidooiers - aardappelzetmeel

### **Krieken**

De bokaal met krieken sap afgieten in pan en samen met de vanillesuiker en de kruiden aan de kook brengen . Na 5 minuten pruttelen de bruine rum met daarin opgelost een weinig aardappelzetmeel toevoegen. De noordkrieken toevoegen..Laat de krieken eventjes marineren .

Server het vanille ijs in een diep bord , doe er wat krieken rond en serveer onmiddellijk de warme sabayon op het ijs,strooi hierop verkrumelde zandkoekjes of speculoos

### **Sabayon**

Voor 4 eidooiers 1 flesje bier van 25 cl. en 40 gram witte suiker.

Klop de eidooiers los met het bier en de suiker ,verwarm zachtjes en blijf kloppen tot je een schuimig mengsels bekomt. Gebruik eventueel een handmixer

Zodra er binding ontstaat en de garde sporen in het schuimige mengsel achterlaat is de sabayon klaar

Herhaal dit minimaal 3x zodat er voldoende sabayon is.