

Kookclub 14 november

***Warme butternut mousse met Parmezaan kaas**

***Champignonsoep met geroosterde amandels**

***Gebakken duivenborst, gekonfijte bil ,saus van Rodenbach Grand Cru,
Risotto van parelgerst en pastinaakpuree.**

***Dame Blanche van 't Klein Veldeke**

Warme butternutmousse met Parmezaan kaas

1.25 kg butternut	6 eieren	200 ml room 40%
Parmezaankaas in blok	melk	pezo

Bereiding

Laat de butternut in de oven bij 180°C garen gedurende +/- 35 minuten, lepel het gare vruchtvlees uit de butternut meng met de gemalen Parmezaan kaas- 200 gram- en pureer dit in de blender. Laat afkoelen en meng dit nadien met 6 eidooiers (voor 1 kg vruchtvlees) en 200 ml room. Klop 3 eiwitten op tot stevig schuim en spatel deze onder de mousse farce.

Beboter ovenvormpjes en bestrooi ze met bloem ,vul nu de vormpjes op tot +/- 1 cm onder de rand,veeg de rand proper ,dek de vorm af met aluminiumfolie en zet deze in de braadslee. Vul de braadslee met heet water tot 1 centimeter onder de rand van de potjes . Zet deze in een voorverwarmde oven van 175 °C en gaar de mousse in ca. 30 minuten in de oven.

Bereidt een coulis van melk en room en parmezaan kaas, verwarm de melk met de room en laat de Parmezaan in deze oplossing smelten , zorg ervoor dat de coulis niet te dik is. Je controleert de gaarheid van de mousses door met een naald te meten of het binnenin gestold is. Wanneer de mousse gaar is,haal je deze uit de kommetjes(zachtjes met een mes langs de randjes gaan- eventueel eventjes opwarmen met een brander) en stort op de coulis op een bord. Versier met fijngesnipperde bieslook rondom en wat Parmezaanschilders.

*Champignonsoep met geroosterde amandels

1 kg witte verse champignons	200 ml room	100 ml melk
kippenbouillon	amandelschilders	boter
2 uien en 1 wit van prei.	peper en zout	bloem
pompoenpitolie		

Hou enkele champignons apart voor de afwerking.(+/- 250 gram)

Snij de uien en prei grof. Borstel de champignons schoon(ze zijn super vers). Snij ze in kwartjes Fruit de stukjes ui en prei aan in de boter. Voeg er de gesneden champignons er aan toe. Bestrooi met bloem en laat eventjes opdrogen
Blus met de melk en de bouillon en breng aan de kook.

Zet het vuur lager en laat 20 minuten garen. Breng op smaak met peper en zout, mix de soep in een blender en voeg de room toe. Controleer de smaak en de dikte.

De resterende champignons verdeel je in schijfjes en bak eventjes aan in licht bruine boter, bewaar als garnituur.

Op een droge tefal pan grill je de amandelschilfers tot lichtbruin.

Serveer in een kopje met wat gebakken schijfjes champignons, gegrilde amandelschilfers en een druppeltje pompoenpit olie.

***Gebakken duivenborst, gekonfijte bil ,saus van Rodenbach Grand Cru,risotto van parelgerst , zilveruitjes,gerdoogd spek en pastinaakpuree.**

Duiven ontdaan van borstfilet ,vleugels en billen - karkas voor fond

2 pastinaken	zilveruitjes	sneetjes spek	parelgerst
2 Rodenbach GC	appelsiroop	wortels	ui
karkassen	bouquet garnie	aardappel	teentje look
nootmuskaat	peper en zout		

Pastinaakpuree

Schil de pastinaak en 1 aardappel en kook gaar in lichtgezouten melk met een 1 teentje look, laurier en een klontje boter; giet dan af en bewaar het kookvocht. Pureer met behulp van een roerzeef en maak er een smeuije puree van door wat kookvocht en boter bij te doen. Breng de puree op smaak met peper, zout, nootmuskaat. Houd dit warm. Dit kan ook in een thermomix klaargemaakt worden, het is zelfs beter. Let op we moeten er quenelles van kunnen maken !

Konfijten van de bil en de vleugels van duif

Maak eerst een fond van de karkassen met extra smaakmakers(wortel-spekzwoerd-ui-bouquet garnie-prei-champignonsresten) met kippenfond.

Laat +/- 2 kg boter in een warm waterbad smelten !

Bak de vleugels en billetjes in een braadpan waar ze mooi naast mekaar in kunnen liggen. Kruid ze met peper en zout. Als de billetjes en vleugels mooi gekleurd zijn doen we er geklaarde boter bij en enkele blaadjes laurier en wat sinaas zeste. Leg een deksel op de pan. (er dus voor zorgen dat we en pan gebruiken met deksel!!) en zet dit alles in de oven bij 150°C en laat zachtjes konfijten(+/- 1uur).Controleer op voldoende boter olie!

Na enige tijd alles controleren ,de pootjes omdraaien en zo verder ... na een uurtje zullen de billetjes wel gaar zijn. Je kan er natuurlijk eentje proeven maar als alles juist geteld is...

!!Borst van duif gebakken

De borstjes worden ook gekruid met peper en zout en gewoon snel gebakken in geklaarde boter op de velkant in pan. Regelmatig overgieten met bakboter .Een vijftal minuten is voldoende. Laat de borstjes daarna wel een tijdje rusten in een lauwe oven, indien mogelijk- 60°) of toch minstens op een warme plaats.

De saus van Rodenbach Grand Cru

De saus voor het vlees maken we door de vooraf gemaakte fond in te koken met de Rodenbach Grand Cru . Als je voldoende smaak en consistentie hebt dan kan je de smaak recht zetten met appelsiroop(denk eraan Rodenbach is licht zuur),kruid de saus af met peper en zout en enkele klontjes boter zodat je een mooi licht gebonden saus bekomt.

Risotto van parelgerst

De gerst is reeds 24 uur op voorhand geweekt voor de risotto heb je 1 deel gerst nodig en 4 delen vocht(bouillon).

Sjalotten – wortel –zout –peper – groentebouillon – beetje gehakte walnoten

Rooster de walnoten: In een droge koekenpan op matig vuur, rooster je de gehakte walnoten tot ze lichtbruin zijn. Zet ze opzij. Probeer zoveel mogelijk van het bittere bruine velletje te verwijderen van de noten.

Schil de zoete aardappels en stoom ze gaar in de stomer en verdeel in stukjes en wentel deze stukjes door de gesmolten boter.Bewaar.

Stoof de sjalot glazig in een pan in geklaarde boter ,voeg de geweekte gerstkorrels toe zodat ze bedekt worden met de boterolie. Voeg de warme groentebouillon toe en roer eventjes,laat zachtjes garen onder deksel,na enige tijd voeg je opnieuw $\frac{1}{4}$ van de bouillon toe (reken +/- 15 à 20 minuten). Het totale gaarproces duurt +/- 35/40 minuten. Op het einde voeg je steeds opnieuw warme bouillon toe tot volledige gaarheid. Op het eind voeg je ook de versneden noten en de wortelstukjes toe. Bewaar en laat eventjes rusten onder deksel , zorg er wel voor dat de risotto niet verder gaart in de pan tijdens de service. De risotto moet vrij consistent zijn,mag dus niet echt uit elkaar vallen.

Zilveruitjes

Blancheer de zilveruitjes in kokend water(30sec),pel de uitjes en zet ze opnieuw op in kippenbouillon en rodenbach met suiker en boter tot ze glanzend en gaar zijn. Bewaar.

Gedroogde sneetjes spek

Laat de sneetjes spek in de oven drogen op Si- matjes of tussen boter papier bij 130°C,dep goed het vet af en bewaar.

Service

In het midden van het bord vullen we een rondje met risotto van gerst,tegen deze gerst leggen we de vleugel en de bil,aan de zijkant de pastinaakzalf en de zilveruitjes ,in de risotto steken we een krokant speksneetje , de borst van de duif verdelen we in enkele sneetjes en presenteren we voor de risotto , de saus laten we aflopen van de borstjes.

Dame Blanche van 't Klein Veldeke

Vanille ijs is voorzien, we serveren in een diep bord. We maken zelf de chocolade saus en de slagroom(40%) in een sifon.

Chocoladesaus:250 g pure chocolade (70% cacao)- 200 ml room -50 ml melk -1 klontje koude boter

Laat de chocolade smelten in de melk en de room tot je een gebonden saus bekomt, werk af met een klontje boter om te glanzen. Vergeet het koekje niet ! en de slagroom

Slagroom : maak een siroop met 50 gram water en 50 gram suiker door duit samen te laten koken , laat afkoelen.

Giet in de sifon 25 ml van deze oplossing en vul aan met de room tot de rand,draai er een kogel op,goed schudden en klaar is kees.