

Kookclub 12 november 2015

Tomaat-botarga-basilicum

Mousse van Parma ham op toast

Gevulde konijnenrug, pesto van broccoli, risotto met porcini, buternut

Citroentaart – gemarineerde ananas – amandels – ricotta

Koffie uit Papua-Nieuw Guinea met Italiaanse koekjes

Tomaat-botarga – basilicum

Kleine smaakvolle tomaatjes- basilicum – botarga (gedroogde kuit van tonijn)

Bereiding :

Konfijt de gehele tomaten in de oven bij 130°C, besprenkel royaal met olijfolie, wat suiker en pezo, laat gedurende +/- 1 uur konfijten en bewaar.

Versnijdt de tomaten midden door en deponeer in het glaasje, besprenkel nogmaals met olijfolie, meng er enkele blaadjes veldsla en verse basilicum onder en rasp de botarga over de bereiding, werk af met de basilicum blaadjes.

Mousse van parma ham op toast

Parma ham room toastbrood optie pesto

Draai de parma ham in de cutter tot mousse, samen met wat rooym en peper. Bewaar.

Rol deze mousse in de sneetjes Parma ham en bewaar.

Bak de toastjes af in de oven met olijfolie.

Leg de op de toastjes een rolletje met Parmaham.

Je zou ook de toastjes kunnen bestrijken met bvb pesto van rucola of basilicum en daarop het rolletje leggen.

Gevulde konijnenrug, broccoli en hazelnoten, risotto, porcini, geroosterde pompoen, marsalasaus

2 konijnenruggen (uitgebeend maar de rug + buikflappen in zijn geheel gelaten):

1 broccoli hazelnoten basilicum knoflook 1/2 citroen

Olijfolie zongedroogde tomaatjes 3 eieren

200 g fijngesneden pancetta of gezouten spek

Bereiding

Broccolipesto :

Verwarm de oven op 200 graden. Leg de gesneden broccoli op een bakplaat en besprenkel met een beetje olijfolie. Zet in de oven voor ong 10 minuten.

De hazelnoten roosteren in een pan. Laten afkoelen en eventueel bruine velletjes verwijderen.

Knoflook, hazelnoten en basilicum in een keukenmachine en laten draaien.

Broccoli laten afkoelen en mee cutteren. 2 à 3 eieren toevoegen en nogmaals laten draaien. Op smaak brengen met citroensap, peper en zout. Versnipper de zongedroogde tomaatjes en roer dit onder de pesto.

Konijnenrug

De oven op 160°C. Neem een ingeolied vel alufolie. Leg hierop de repen pancetta naast elkaar. Daarop de konijnenruggen openleggen en de vulling verdelen, rol de ruggen stevig op en wikkel het spek stevig rond de roulade. Wikkel de konijnenruggen in de alufolie. Leg de konijnenruggen in een ovenschotel en zet ze ongeveer 20 minuten in de voorverwarmde oven.

Laat ze vervolgens wat afkoelen. Verwijder de folie van de konijnenruggen, dep droog en kruid ze met peper en zout. Bak goudbruin in een flinke scheut olijfolie en boter .
Neem de konijnenruggen uit de pan.

Saus :

een scheut balsamicoazijn marsala
Kalfsfond of fond van konijnenkarkas 5-tal jeneverbessen
Pezo boter

Blus de braadpan met een scheutje balsamicoazijn en marsala, voeg kalfsfond of fond van konijn toe. Voeg een 5-tal geplette jeneverbessen toe. Laat inkoken.
Afwerken met boter en pezo

Risotto met porcini :

400 gram Arborio rijst 1 grote ui fijngesneden klein glaasje sherry
500 gram kastanjechampignons 40 gram gedroogde porcini (zet deze min. een uur vooraf te week in wat lauw water)
1200 ml groentebouillon (kan eventueel teveel zijn)
40 gram ongezouten boter scheutje droge witte wijn
Zwarte peper 60 gram gerapste Parmezaanse kaas
2 eetlepels fijngesneden peterselie, verse oregano of basilicum (of een mix ervan)

Bereiding

Week de gedroogde porcini een uur vooraf. Verwarm de bouillon. Zeef de porcini en voeg het water waarin ze geweekt hebben aan de bouillon toe. Snij de verse paddestoelen, de geweekte porcini en de ui fijn.

Fruit de ui glazig in boter. Voeg de rijst toe zodat hij overal glanzend is. Voeg sherry toe en roer door de rijst heen. Als de sherry zo goed als opgenomen is voeg je een lepel warme bouillon toe. Wanneer deze bijna opgenomen is, opnieuw een pollepel bouillon toevoegen en dit herhalen tot de risotto gaar is. Steeds zacht roeren.

Bak ondertussen de champignons met wat zwarte peper tot ze zacht en bruin zijn.

Voeg de paddenstoelen en Parmezaanse kaas toe, breng op smaak met zwarte peper en dek af met een deksel. Laat zo even rusten.

Butternut :

1 kleine butternut vloeibare honing verse tijm en oregano

Maak de butternutpompoeen schoon, verdeel in blokjes van 1 op 1 cm.

Besprenkel met olijfolie en een streepje vloeibare honing. Bestrooi met een snufje gedroogde tijm en oregano.

Leeg op een ovenschaal en rooster tot gaar in de oven.

Service :

Serveer wat risotto in een ring, bestrooi met wat groene kruiden. Snijd de konijnenruggen in dikke plakken en serveer op de risotto. Vergezel van wat blokjes pompoen. Nappeer met de saus. Bestrooi eventueel de pompoen met wat extra gehakte en geroosterde hazelnoten.

Citroentaart – gemarineerde ananas –geroosterde amandels en crème van ricotta

Deeg : 200 gram bloem 100 gram maïzena 100 gram suiker
150 gram roomboter 1-2 eierdooiers (geel) 1 heel ei (60 gram)
geraspte citroenschil van een ½ citroen 1 zakje vanillesuiker snuifje zout

Citroencrème : 4 eierdooiers (ca. 80 g) 175 gram suiker 400 ml melk
75 ml citroensap 40 gram maïzena geraspte schil van 1 citroen

Extra:

vlaaivorm van 22 to 24 cm doorsnede

poedersuiker

ananas

amandels

limoncello

Deeg :

Zeef de bloem en de maïzena in een kom en meng er de suiker en een snuffje zout doorheen. Snijd de (zachte) boter in blokjes en kneed het met je vingertoppen door de bloem heen tot het 'zanderig' is.

Maak er een bergje van met in het midden een kuiltje en schenk daarin de geklopte eieren door (dooiers+heel ei).

Meng de eieren voorzichtig met de bloem tot je een compact geheel krijgt. Ga vervolgens niet te lang door met kneden, anders wordt het deeg te zacht. Mocht het deeg te nat zijn, voeg dan wat extra bloem toe.

Laat minimaal een half uur in de koelkast rusten voor verder gebruik.

Beboter een vlaaivorm (lage rand) en bestuif met een beetje bloem

Bak het zanddeeg krokant blind met glasparels of bonen gedurende 30 minuten bij 180°C.

Citroencrème:

Doe de melk met de citroenschil in een steelpan en verwarm het tot het net niet kookt.

Klop ondertussen de eierdooiers met de suiker schuimig. Meng er de maïzena doorheen.

Zeef de melk boven het eimengsel (hierbij wordt de citroenschil opgevangen in de zeef) en meng goed. Doe het mengsel terug in de steelpan en verwarm al roerend met een garde op een heel laag pitje. Ga bij het roeren goed over de bodem!

Zodra de crème dikker is geworden (dit duurt 10 minuten) en het bijna kookt, voeg dan de citroensap toe en verwarm nog zo'n 2 minuten.

Giet de crème (ongeveer net zo stevig als kwark) in een glazen kom, bedek met plastic folie (zorg dat de folie in contact is met de crème) en laat afkoelen.

Taart:

Giet de afgekoelde crème (deze is nu nog iets dikker) in de taartvorm en bedek horizontaal en verticaal met de deegreepjes (zoals bij een vlaai). Haal overvloedig deeg wat over de randen komt weg.

Bestuif met wat poedersuiker en bak ca. 20 minuten in een voorverwarmde oven op 170° C.

Laat afkoelen en bestrooi met poedersuiker.

Gemarineerde ananas

Klop de kweeperen gelei los met de limoncello,voeg extra citroensap en wat suiker toe,meng dit alles met de in kleine blokjes gesneden ananas.

Rooster de amandels .

Ricotta crème

Laat de ricotta uitlekken in een puntzeef met papieren koffiefilter ,meng de uitgelekte ricotta met de opgeklopte room en voeg wat poedersuiker toe,bewaar.

Service :

Versnij de citroenaart in mooie punten ,dresser samen met wat ananas en bestrooi met de amandel, maak een quenelle van de crème en serveer naast de taart.