

## Kookclub 23 november

**Gratin van mossel met butternut, champignons en spek.  
Crème van zwarte pens met prei en Parmezaankrokantje**

**Roodbaars, schorseneer met Comtékaas, verse gnocchi, sabayon van savagnin**

**Hert, tatin van sjalot en pruim, rode kool, spruit en jus van Madeira**

**Advokaat van Marina, 2 x chocolade, speculoos.**

### Gratin van mossel met butternut, champignons en spek.

#### Nodig:

1 kg mosselen	1 flesje Omer	100 gram gerookt spek
2 uien	250 gram champignons	boter
250 gram butternutpompoen	1 teentje look	peterselie
koriander	1/2 citroen	gemalen peper
		room
		2 eidooiers

#### Bereiding:

Spoel de mosselen onder koud stromend water en verwijder kapotte schelpen.

Snij de ui fijn en de butternut in mooie kleine blokjes. Reinig de champignons

Bak het spek met een klontje boter aan in de wok en doe er even later ui, look, champignons en de pompoen bij.

Kruid met peper en bevochtig met de duvel. Stoom de mossels met wat Omer kort onder deksel in de wok.

Snij ondertussen peterselie, koriander fijn en voeg deze kruiden net voor het einde bij de mosselen, samen met enkele druppels citroensap.

Schud even.

Haal de mossels uit de schelp en zeef het kookvocht; zorg dat er geen zand in zit !

Kook het kookvocht op met de rest van de Omer, samen met wat room. Wanneer je een gewenste dikte hebt bekomen, voeg je al roerend twee eidooiers bij, en meng je de mosselbereiding met de saus. Deponeer in vuurvaste potjes, brandt dit alles af met de brander tot er een mooie kleuring ontstaat. Serveer onmiddellijk.

### Crème van zwarte pens met prei en Parmezaankrokantje

#### Nodig :

Zwart pens    room    boter    sjalot    kalfsfond    prei    Parmezaanse kaas    pezo  
Oud wit brood

#### Bereiding

Maak het koekje van parmezaan: leg hiervoor de geraspte Parmezaan op een siliconenmatje of bakpapier. Kruidt **lichtjes** met 4 kruidenpoeder(kruidnagel-kaneel-zwarte peper en nootmuskaat,zelf te maken) Laat bakken tot een goudbruin koekje in een voorverwarmde oven van 180°. Haal uit de oven en laat afkoelen en bewaar.

Smoor de versneden sjalot in een klontje boter. Voeg de ontvelde zwarte pens toe en bak, terwijl je ze los duwt met een vork. Deponeer alles in een cutter en draai de pens samen met de kalfsfond en de room tot een smeuije crème. Bewaar op kamertemperatuur.

Verdeel de prei in gelijke stukken van 1 cm lang, even lang en even dik. Smelt wat boter en deponeer de preistukken in de boter. Gaar ze met behulp van wat gevogeltfond in de boter tot ze **beetgaar** zijn. Kruid met pezo. Bewaar.

Snij van het wit brood enkele broodcroûtons in gelijke kleine stukken, bak in olie en boter en dep af op keukenpapier, kruid met wat zout. Bewaar.

### **Service :**

In een wit aperotje deponeren we de crème van zwarte pens, daarin de preistukjes en we werken af met de parmezaankoekjes aan de zijkant. Versier verder met enkele krokante croûtons.

## **Roodbaars, schorseneer , Comté,gnocchi, sabayon van savagnin**

### **Schorseneren in Comté en gefrituurd**

Hou een deel van de schorseneren apart en trek er lange slierten van, bewaar even in citroenwater; We zullen deze nadien drogen en frituren op 175°C.

Kook de gepelde schorseneren in gezouten water met een scheut melk. Giet na 6 minuten de schorseneren af en snij ze in stukken van 5 cm. Rol deze in geraspte Comté kaas en laat de stukken krokant worden in de oven op 180°.

**Gnocchi** : 300 g gegaarde Bintjes    70 g doppio zero- bloem (type "00") + wat extra  
25 g parmezaan kaas                    100 g boter                    2 eieren                    geklaarde boter

Kook de aardappelen in de schil in lichtgezouten water. Giet de aardappelen af en pel ze. Snijdt de aardappelen in stukken en laat ze even drogen in een kom op het vuur. Steek ze door een passe-vite(roerzeef) Breng op smaak met een snuifje zout.

Weeg de fijne bloem, schud de bloem over de aardappelpuree en meng.

Scheid de eieren en doe de dooiers in het 'pastadeeg'. Meng alles grondig.

Rasp de kaas fijn. Roer en laat de kaas wegsmelten in het warme deeg.

Spoel je handen en bewerk het gnocchideeg tot een stevige bol.

Bepoeder je werkoppervlak met een beetje bloem. Kneed het aardappeldeeg kort en rol (een deel ervan) tot een worst van 1,5 tot 2 centimeter dik. Verwerk de rest van het deeg op dezelfde manier. Neem een scherp mes en snij de worsten in 'deegkussentjes'. van 1 ½ cm en duw lichtjes met een vork in de kussentjes zodat er streepjes in komen. Bewaar eventjes onder een vochtige doek.

Breng water aan de kook in een hoge kookpot met zout.

Kook de gnocchi in het water tot ze komen bovendrijven. Schep ze uit het water met een schuimspaan op een bord waarop een schone keukenhanddoek ligt. Bewaar.

**Service** : bak de gnocchi goudbruin in **geklaarde** boter (eventueel met een paar blaadjes salie erbij). Kruiden met peper en zout

### **Roodbaars :**

Kijk na op graten en verdeel de filets in stukken van +/- 80 gram per persoon.  
Maak inkepingen in het vel van de rode poot zodat de vis niet opkrult tijdens het bakken  
Kruid de vis langs beide kanten met peper en zout.

Doe een flinke klont boter en olie in een tefalpan.

Bak de roodbaars op de velkant in de olie. Duw de vis eventueel plat met een spatel mocht die toch wat opkrullen. De vis moet nog niet helemaal gaar zijn.

Leg de vis op de niet-gebakken kant in een ovenschaal. Houd even apart en voor de service garen we de vis af in de voorverwarme oven (150°C).

**Kappertjes** : Ontzout de kappertjes in melk gedurende min 4 uur.

Spoel af en droog ze, rol ze even in de gesmolten boter.

### **Sabayon van savagnin wijn**

8 eierdooiers 4 dl wijn 100 gram geklaarde boter nootmuskaat

Klop de eierdooiers op met de wijn. Verwarm(max 80°C) en voeg al kloppend geklaarde boter toe als je ziet dat de bereiding begint te pakken. Kruidt met peper, zout en nootmuskaat.

**Service**: Op een warm bord leggen we drie stukken schorseneer met comté in het midden met daarbovenop de gebakken roodbaars. We verdelen enkele gnocchi over het bord en sauzen met de sabayon. We werken af met de gefrituurde schorseneren en enkel kappertjes.

### **Filet van hert, pistachenootjes,tatin van sjalot en pruim, rolletje van rode kool , spruitjes, jus van Madeira**

#### **Rode koolrolletjes**

Blancheer de koolbladeren voor tot ze soepel zijn in gezouten water en snij erg dikke nerven weg. Droog de bladeren goed af en versnij zodanig dat je ze strak kan oprollen zonder teveel bladeren aan toe tevoegen.

De rest van de fijngesneden rode kool stoven we aan in boter samen met een ui en enkele kruiden. (denk eraan ze moeten er nadien terug uit : jeneverbes,kruidnagel, steranijs,sinaasappelzeste,) We voegen ook wat rozijnen toe..

We laten dit even meebakken en blussen dan met gevogeltesfond en laten dit +/- 30 minuten indampen tot het geheel gaar en zacht is. We kruiden alles af met balsamicocrème en een likje framboosazijn,tot er een mooie balans is tussen zoet en zuur Laat afkoelen.

Nu vormen we strakke rolletjes met de geblancheerde bladeren en plaatsen die in een ovenschaal. Bedek met enkele klontjes boter en wat fond en gaar een 10-tal minuten in de oven voor de service.

Haal de rolletjes er uit en versnij in cilinders van +/- 4 cm hoogtenaargelang de lengte van het rolletje -het moet kunnen recht staan.

**Gewokte spruitjes met jenever** : 300 gram spruitjes pezo jenever

Kuis en spoel de spruitjes. Snij de voetjes af en maak de blaadjes los.

**Kort** wokken in wat hete olie, kruiden met peper en zout. Blus met een glaasje jenever (opgepast, van het vuur weg).

### **Tatin van sjalot en pruim**

Lange sjalotten	gedroogde pruimen	bladerdeeg	suiker rode wijn	CS azijn
Rode wijn	madeira	kaneel	laurier	

Verwarm de oven voor op 200°C. Pel de sjalotten en halveer ze. Breng derode wijn met de wijn, suiker,kaneel , kruidnagel en laurier aan de kook.

Laat de pruimen weken in een deel van het warme vocht.

Voeg de sjalotten toe en laat het koken tot het vocht een siroopachtige dikte heeft (bijna karamel) Verfris met de CS azijn en laat nog even inkoken tot vloeibare karamel.

Rol het bladerdeeg uit tot een lap die ca. 3 centimeter groter is dan de rechthoekige bakplaat (24x16 cm). Schenk de karamel in de ovenschaal, voeg de gebraiseerde sjalotten (met de bolle kant naar onder) in de caramel en de geweekte pruimen zodat er op elk stuk taart pruim en sjalot aanwezig is en dek het af met het deeg.

Laat de tarte tatin in 25 minuten gaar en goudbruin worden in de oven(200°C).

Stort de taart wanneer hij nog warm is omgekeerd op een platte schaal, laat even afkoelen en verdeel de taart in 12 stukken van 4 x 8 cm.

Het tweede bladerdeeg wordt blind gebakken tussen twee platen zodat we een krokant deksel bekomen. Bewaar en versnij in gelijke stukken van 4 x 8 cm.

### **Filet van hert en de ribbetjes en de jus van Madeira**

Hertenfilet en ribbetjes	Madeira wijn	pezo	boter	boter	vleesfond
--------------------------	--------------	------	-------	-------	-----------

Bak het vlees rondom goudbruin in boter, kruid met peper en zout en laat op een bakplaat 10 à 12 minuten garen in de oven bij 110C . Haal het eruit en laat 10 minuten rusten onder aluminiumfolie. Laat wat wortel,ui ,knolselder en laurier meebakken,mogelijks ook de ribben en de afsijdse van de filet.

Blus de aanbaksels met de vleesfon en de Madeira en voeg twee takken rozemarijn toe. Kook los en en laat even smaak nemen ,zeef , kruid met pezo en voeg nog een klontje boter toe voor de service.

Versnij de hertenfilet in mooie medaillons voor de service(24 stuks)

**Pistachenootjes** ; eventjes grillen op een drge pan en even met een mes erdoor. Bewaar.

### **Service**

Plaats de tarte tatin in het midden van een lang warm bord. Plaats schuin tegen de taart de twee filetstukjes lichtjes bestrooid met de nootjes,, plaats op de tarte een deksel van de krokante bladerdeeg (8 x 4 cm) en werk verder af met de gewokte spuitjes en één rechtstaand rodekoolrolletje. Overgiet het vlees lichtjes met de jus van Madeira.....



**Saus van advocaat** : 3 dl room      1.5 dl advocaat      suiker  
Roer de advocaat door de room en breng op smaak met suiker

**Crumble van speculoos**

75 gram speculoos    40 gram bloerm      25 gram boter

Verkruimel de speculoos en kneed dan alle ingrediënten voor de crumble  
Voorzie de bakplaat van bakpapier en verdeel de crumble over de bakplaat 10 min afbakken  
in de oven op 180° en nadien de crumble laten afkoelen

**Service :**

Op een bord trekken we twee strepen ,eentje met de zwarte chocolade saus en eentje met de  
advocaatsaus,niet naast elkaar maar uit elkaar.

In het midden leggen we 3 geglazuurde profiterolles en we versieren met crumble.