

Kookclub 25 november

Crème en krokant van pecorino met cherry-peer tomaatjes gemarineerd in geuze en crumble van ui

Tapiocacracker met rode biet, kortgebakken Sint Jacobsvrucht, erwtenpuree met munt
Gebakken schorseneren met gierst risotto

Fazantfilet, rösti van zoete aardappel, savooikool, knolselder, kweepeergelei

Crème en krokant van pecorino met cherry-peer tomaatjes gemarineerd in geuze en crumble van ui

Nodig : kaas, melk, gelatine, kolselder puree, maka thee, pecorino, geuze, appelazijn, tijm, laurier, kleine tomaatjes, uien , jona gold appel, chilipeper, geuze, suiker

Bereiding :

- Rasp 200 g kaas en verwarm met 300 g melk. Voeg 2 blaadjes gelatine toe. Laat opstijven en draai glad tot een crème.
- Vermeng 100 gr knolselderpuree met een koffielepel maca. Strijk uit op een bakmatje en bestrooi met 50 gr geraspte pecorino. Droog in de oven op 120°.
- Meng 200 g geuze met wat appelazijn , tijm, laurier en breng aan de kook. Laat afkoelen en laat de gepelde tomaatjes marineren
- Snij enkele uien in reepjes en frituur krokant. Maak er nadien een crumble van.
- Stoof 200 gr ui, 125 gr Jonagold appel, 1 teentje knoflook , een kwart chilipepertje, 70 gr geuze pecheresse en 10 gr suiker gaar. Draai glad tot een crème

Service :

Maak een quenelle van de uiencrème en een quenelle van de kaascrème en dresseer op een klein bordje of kommetje. Leg er een cherry-peertomaatje op. Daarnaast wat crumble van ui. Leg er een krokantje van de kaas bij en versier met wat kruiden.

Tapiocacracker met rode biet, kortgebakken Sint Jacobsvrucht, erwtenpuree met munt

Nodig :

200 g tapioca, rode bietpoeder, 1 sint jacobsvrucht/persoon, 250 g diepvrieserwten, eventueel scheutje room, munt, pezo

Bereiding :

Tapiocacrackers :

Breng 1,5 liter gezouten water aan de kook en doe dan de tapiocaparels in het kokend water. Gaar ze tot ze transparant zijn. Spoel na het koken de parels goed af onder koud water zodat het grootste deel van het zetmeel eraf is.

Laat rusten en meng er voorzichtig rode bietpoeder onder.

Strijk de tapioca uit op een bakmatje en laat in de oven gedurende ca. 2 uur (of langer!) drogen op 90° C, met de deur open.

Breek in stukken en frituur enkele seconden op 200° C. Breng op smaak met wat zout.

Erwtenpuree met munt :

Kook de diepvrieserwten in gezouten water goed gaar. Giet in een zeef en koel af onder koud water. Pureer samen met de blaadjes munt van een 5-tal takjes. Bewaar de topjes van de munt voor de decoratie. Proef en voeg eventueel munt toe tot een evenwichtige smaak. Kruid met peper en zout en voeg eventueel een klein scheutje room toe tot een smeug zalfje. Duw door een zeef, doe dit in een spuitzakje en bewaar koel tot de service.

Service :

Bak de schoongemaakte Sint-Jacobsvruchten, kruid goed af met peper en zout. Dep even droog op keukenpapier. Leg een cracker op een bordje, spuit de erwtenpuree en leg daar de gebakken Sint-Jacobsvrucht tegen. Decoreer met een topje munt. Serveer onmiddellijk.

Gebakken schorseneren met gierst risotto, gepocheerd ei

Nodig :

Een bussel schorseneren, citroensap, 1 ei per persoon, azijn, 30 gr gierst/persoon, 1/2 ui/persoon, boter, groentebouillon, witbier, 1 eetlepel zure room/persoon, pompoenpitolie, kervelpuiksels, peper, zeezout

Bereiding :

Schil de schorseneren en snij schuin in blokjes van +/- 4 cm lang. Leg in koud water met citroensap.

Snipper de ui en stoof de ui glazig. Voeg de gierst toe en stoof kort mee. Blus met het witbier en voeg de groentebouillon toe. Laat verder sudderen op een laag vuur tot bijna alle bouillon is opgenomen. Voeg tot slot de zure room toe om een romige risotto te bekomen.

Breek de eieren in tassen. Breng een ruime pan water aan de kook en voeg er een scheut azijn aan toe. Roer met een garde in het water zodat het kolkt en laat er voorzichtig 1 voor 1 de eieren in glijden. Werk snel het eiwit rond de dooier met behulp van een lepel en pocheer de eieren in 3 minuten gaar. Haal de gepocheerde eieren uit het water met een schuimspaan en leg ze in koud water.

Neem van het vuur en kruid met peper en zeezout. Bak de schorseneren beetgaar en goudbruin in een scheutje olijfolie en kruid met peper en zout. Warm de gepocheerde eieren 1 minuut op in heet, gezouten water.

Service :

Verdeel de gierstrisotto over de diepe borden, schik er de gebakken schorseneren op en leg er telkens een gepocheerd ei bij. Werk af met enkele plukjes kervel en druppel er wat pompoenpitolie rond (**niet vergeten, wel voorzichtig want is overheersend druppels !**).

Fazantfilet, rösti van zoete aardappel, savooikool, knolselder, kweepeergelei

Fazantfilet

Nodig :

Fazantfilet, boter, olijfolie, takjes tijm, pezo

Bereiding :

Kuis de filets op (evt. afval voor sausbereiding) en laat op kamertemperatuur komen. Kort voor de service : bak in boter en olijfolie en een paar takjes tijm, kruid met peper en zout.

Rösti van zoete aardappel en geitekaas

Nodig :

900 g zoete aardappels, 100 g boter, 2 eieren, 35 g bloem en 30 gram maïzena wit , 150 g geitenkaas (type chavroux), zout, versgemalen peper, olijfolie

Bereiding :

Verwarm de oven voor op 160 °C. Schil en rasp de aardappels in een kom. Smelt de boter. Meng de aardappels met de boter, ei en bloem/maïzena en verkruimel de geitenkaas erdoor. Breng op smaak met zout en peper. Verhit olie in een antikleefpan en bak rösti's in porties (ringen gebruiken) goudbruin. Leg ze op een bakplaat met bakpapier. Net voor de service bak je ze in ongeveer 15 minuten gaar in de oven.

Cannelloni van savooikool

Nodig :

Savooikool, gerookt spek in zeer fijne blokjes, 1 ui, 2 teentjes look, boter of smout

Bereiding :

Verwijder de buitenste bladeren van de savooikool (1/2 blad per persoon). De rest van de kool versnijden in zeer fijne reepjes.

Kook de buitenste bladeren van de kool in water met wat bicarbonaat (ongeveer 3 min.). Leg de bladeren op een propere handdoek en vouw open en droog . Bak de spekblokjes krokant. Haal uit de pan en bewaar het vet in de pan. Pel en snipper de ui en knoflook en stoof aan in het spekvet. Voeg de reepjes savooikool toe en laat verder garen. Voeg de gebakken spekblokjes toe. Breng op smaak met peper, zout en muskaatnoot. Leg een portie van deze vulling op een savooiblad en rol stevig op. Snijdt hiervan mooie cannelloni (2 uit 1 blad). Borstel in met watgesmolten boter (of smout). Kruid met pezo

Leg in een ovenschaal.

Kroketje van knolselder

Nodig :

1 knolselder, takjes tijm, laurier, olijfolie, bloem, eieren, verse tijmblaadjes, paneermeel, arachideolie om te frituren

Was en schrob de knolselder. Snij de knolselder in schijven van ongeveer 1,5 cm. Wrijf deze boven en onder in met olijfolie. Leg een schijf op een dubbel vel aluminiumfolie, daarop een paar takjes tijm en laurier en verpak de knolselderschijven. Laat garen in een oven op 180° (ong 45 min). De knolselder mag niet te gaar worden.

Haal uit de oven en laat de schijven knolselder afkoelen. Snij met een uitsteekvorm kleine ronde schijfjes. Dep de schijfjes eventueel droog met wat keukenpapier. Paneer ze achtereenvolgens in bloem, losgeklopt ei, paneermeel gemengd met wat verse tijmblaadjes.

Bij de service : bak goudbruin in de arachideolie. Bestrooi met wat zout.

Gel van kweepeer

Nodig :

½ pot kweepeergelei, ½ citroen, kaneel

Bereiding :

Smelt ½ pot kweepeergelei, voeg sap van ½ citroen en 1 mespunt kaneel toe. Laat terug opstijven tot een gelei en doe in spuitzakje.

Beukenzwam

Nodig :

5-tal beukenzwammen/persoon, boter, 2 knoflookteentjes, pezo

Bereiding :

Maak de beukenzwammen schoon. Bak in boter met daarin 2 ongepelde en gekneusde knoflookteentjes en kruid met peper van de molen en zout.

Rode wijnsaus

Nodig :

Fazantafval, 200g spek, 500 ml bruine wildfond, rode wijn, tijm, rozemarijn, lookteentje, afval van de beukenzwammen, wat gedroogde paddenstoelen, bruine maïzena, merlot-azijn, pezo

Bereiding :

Bak de fazantafval bruin in een tefalpan met hete olijfolie samen met het spek, bevochtig nadien met de rode wijn. Laat kort inkoken en vul aan met ca. 500 ml bruine wildfond. Voeg tijm, rozemarijn, 1/2 grof gesneden lookteentje, het afval van de beukenzwammen en de gedroogde paddenstoelen bij en laat inkoken.

Zeef de saus, bind indien nodig bij met maïzena en smaak af met peper en zout en merlot-azijn.

Service :

Dresseer de gebakken fazantfilet op een rösti. Leg 2 halve cannelloni van savooikool en 2 knolselderkroketjes erbij (in lijn) en decoreer met 2 dotjes kweepeergelei. Leg de beukenzwammetjes er rond en nappeer met de saus.
