

## Kookclub 22/10/2009

*\*Cappuccino van roquette met aardappelcroûtons*

*\*Gevulde aardappel met gerookte paling.*

*\*Tutjespap met kwartelei en handgepelde garnaal*

*\*Op het vel gebakken pladijs met citroenboter, gepaneerde Coeur de Boeuf tomaat ,kappertjes en ansjoviscreme ,lookcroûtons.*

*\*Reefilet, karamel van jeneverbessen,ragout van oesterzwammen en kastanjechampignons,gebakken vijg,polenta gegrild met Bleu d’Auvergne*

*\*Mascarponecrème ,bloedsinaascompote ,baklava van pistache,siroop met granaatappel*

### \*Cappuccino van roquette met aardappelcroûtons

Boter	1 ui
1 teen knoflook versnipperd	room
400 gr kruimige aardappelen-Bintje	6 dl groentebouillon
100 gram jonge spinazie of diepvries	100 gram roquette vlootje
enkele blaadjes roquette	

#### crouton:

200 gram aardappelen	1 el olijfolie
1/4 theelepel paprika	1/4 theelepel komijn
zout en peper	

#### Bereiding

Snipper de ui en look fijn. Schil de aardappelen en snij ze in blokjes. Doe alles koud in een pot met wat boter en zet aan,stoof de ui, knoflook en aardappelen vijf minuten zonder kleuren. Voeg de bouillon toe(kip of groenten) en kook alles gaar(20 minuten)  
Neem de pan van het vuur, voeg de spinazie en roquette toe en mix ,steek door een chinois.  
Voeg de room toe. Kruid met zout en peper en hou de soep warm.

#### Croûtons

Schil de aardappelen voor de crouton en snij ze in kleine blokjes. Meng de blokjes met de olijfolie, specerijen, zout en peper. Bak de aardappelblokjes op middelhoog vuur tot ze mooi gekleurd en krokant zijn.  
Laat de soep vlak voor het opdienen schuimen met de staafmixer (voeg wat melk toe) en dien ze warm of koud op met enkele blaadjes roquette en de crouton

### \*Gevulde aardappel met gerookte paling

4 kleine aardappels + extra puree van enkele aardappels	
50 g gerookte palingfilet	1 sjalot
peper en zout	3 el fijngehakte bieslook
paneermeel	boter

Kook 4 kleine aardappels gaar, of snij 2 middelgrote aardappels doormidden als ze gaar zijn. Haal het aardappelkruim uit de patat, vermeng dit kruim met de fijne stukjes gesneden gerookte paling en de extra puree, bieslook en een versnippert sjalotje, werk een beetje op met gesmolten boter

Kruid met peper en zout, werk af met bieslook. Doe deze massa in de uitgeholde aardappels of ½ aardappels. Bestrooi met vers paneermeel, beleg met klontjes boter en gratineer, serveer met een stukje gerookte paling

### **\*Tutjespap met kwartelei en handgepelde garnaal**

Aardappelen voor puree te maken – Bintjes  
1 liter karnemelk  
1 eierdooier  
20 gram garnalen

4 kwarteleieren  
Zout & muskaatnoot  
1 eetlepel boter

Schil de aardappelen en laat ze koken.

Plet ze zoals je zou doen om puree te maken.

Kruiden met zout en een beetje nootmuskaat.

Voeg er dan al roerend met een houten lepel karnemelk bij zodanig dat men het niet meer kan eten met een vork, maar dat men een lepel nodig heeft – doe er dan de eierdooier bij en roer stevig door elkaar, een klontje boter maakt het smeùiger.

De tutjespap is klaar.

Pocheer de kwarteleieren in licht gezouten water en wat azijn (toevoegen als het water reeds op pocheertemperatuur is) en maak een draaibeweging in het water.

Serveer de tutjespap met de garnalen en het eitje, versier met bieslook, vergeet niet een beetje “fleur de sel” op de eitjes.

### **\*Op het vel gebakken pladijs met citroenboter, gepaneerde Coeur de Boeuf tomaat, Kappertjes en ansjoviscreme, lookcroùtons.**

2 pladijzen of 8 gesneden filets  
Boter

lookpoeder  
Citroen

Coeur de Boeuf tomaten 2 stuks

Panko broodkruim *Japans broodkruim is veel grover van structuur dan gewoon paneermeel. Je krijgt dan ook een veel krokanter resultaat. Het wordt ook Panko genoemd en je vindt het in vrijwel ieder warenhuis.*

zaadjes van venkel-anijs  
gedroogde oregano-basilicum

bloem  
2 eieren

1 dl olijfolie

room

geklaarde boter

peper en zout

citroen ook gekonfijte citroen, verder citroenmelisse-tijm

ansjovisfilets in blik

kappertjes

waterkers

#### **Bereiding**

Begin met de citroenboter !

Meng de boter op een zacht vuurtje met de schil van citroen, eventueel citroenmelisse of citroentijm, laat eventjes infuseren en giet dan door een zeef (of niet), laat opstijven in de koelkast tot een stevige boter, rol dan in folie en maak er later mooie rondelletjes van, zoals kruidenboter

### Crème van ansjovis

- ansjovisfilets ,laten ontzilten in melk
- mixen samen met boter en dikke room(50 gram boter + room)
- je kan enkele kappertjes toevoegen
- werk indien niet vloeibaar genoeg op met wat olijfolie.

Meng de oregano, het lookpoeder en het anijszaad door het broodkruim.  
Snijd de tomaten in duimdikke plakken.  
Klop de eieren los met de olijfolie.  
Kruid het mengsel met peper en zout.  
Haal de tomaten erdoor en vervolgens door het broodkruim.

Fileer de pladijs en behoud het vel aan de filet ,portioneer naar eigen goeddunken  
Droog de visfilets, haal ze lichtjes door bloem en klop er het overtollige af.  
Kruid met peper en zout.

Bak de tomaten op een laag vuurtje in geklaarde boter. Zo krijg je een mooie goudbruine korst, zonder vervelende zwarte spikkels. Geklaarde boter kan beter hoge temperaturen verdragen.  
Bak de lookcroûtons in olijfolie met boter op een zacht vuur,parfumeer eerst de olie met look.

Laat voor de pladijs boter warmen tot die mooi bruin is ook gekwartierd.  
Bak een minuut op één kant(velkant) op hoog vuur en draai het dan lager.  
Draai nog een minuut later de filets en laat ze mooi gaar bakken.

Serveer de gepaneerde tomaat,daarbovenop de warme filet een mooi rondje citroenboter,naast een streepje crème d'anchois en wat kappertjes en enkele crouton,versier met waterkers

### **\*Reefilet, karamel van jeneverbessen, oesterzwammen en kastanjechampignons,gebakken vijg.,polenta gegrild met Bleu d'Auvergne**

4 reetournedos van 150 g elk	2 eetlepels olie
10 jeneverbessen	10 peperkorrels
1 sjalot, fijngesneden	2 eetlepels honing
1 dl balsamico azijn	4 dl fond bruin of wild
100 g boter	8 vijgen
150 gram polenta fijn (maïsmeeel)	Bleu d'Auvergne
Jeneverbessen	
Kippenbouillon	Gerookt spek sneetjes
Oesterzwammen-kastanjechampignons	Rode kool

Maak eerste de polenta,voor 150 gram polenta nemen we ongeveer 250 à 300 ml kippenbouillon (normaliter staat het op de verpakking), we doen geleidelijk de polenta in deze hete vloeistof onder voortdurend roeren, de massa wordt dikker en dikker ,op het einde (15 minuten) doen we de verbrokkelde Bleu d'Auvergne onder de polenta (tot deze gesmolten is) en enkele lepels olijfolie,kruiden met peper.

Nu storten we deze massa in een ingeoliede schaal zodat deze kan opstijven(koel in de koelkast),na een tijdje is deze massa vrij stevig en kan men er mooie porties van snijden in gelijk welke vorm.(driehoeken?)

Deze porties leggen we dan eventjes op een zeer hete grill om een mooi ruitjes patroon te verkrijgen .

De reemedaillons worden eerst goed toegeschroeid aan weerskanten en dan verder afgebakken op slechts 80°.in de oven. Het vlees blijft zijn rosékleur behouden. Er mag absoluut geen bloed meer uitvloeien. Als het gaar is, uithalen en een poos warm houden onder alufolie tot het opgediend wordt. De sappen binnenin zullen wat verstijven, maar het vlees blijft lekker sappig en rosé.

Meng in dezelfde pan de honing, jeneverbessen, de geplette peperkorrels en de fijngesneden sjalot. Als de honing begint te kleuren, deglaceren met de azijn en volledig laten inkoken. Voeg er vervolgens de wildfond aan toe en laat tot de helft inkoken. Giet door een zeef Wanneer de saus is gereduceerd, het vijgensap toevoegen en opnieuw tot de helft laten inkoken. Giet de saus door een zeef en voeg al kloppend de resterende boter toe.

Maak een kruisvormige inkeping aan de bovenzijde van de vijgen en rooster ze met wat boter gedurende 20 minuten in een voorverwarmde oven op 180°C. Het vijgensap dat in de braadschotel loopt mag daarna aan de saus worden toegevoegd.

Zet een suikersiroop op,1/2 liter water en ½ kg suiker ,laat hierin wat rozijnen weken Ontdoe de rode kool van de minder mooie bladeren,hoe enkele mooie bladeren apart,snij deze ragfijn in sliertjes,zodra dit klaar is giet je de hete suikersiroop over de rode koolbladeren,samen met de rozijnen.Als je deze sla serveert draai eventjes door de aceto balsamico ,leg dit slaatje op het bord en daarbovenop de reefilet.

Reinig de paddestoelen.Bak ze aan op een zeer hete pan in geklaarde boter ,versnipper er een sjalotje en wat look over en laat eventjes bakken op 't eind,peper en zout. .

Serveer de reemedailon met de vijf en een stukje polenta,werk af met wat paddesteolen.Versier met wat peterselie of een takje tijm....enkele roze peperkorrels kan ook.

### **\*Mascarponecrème ,bloedsinaascompote ,baklava van pistache**

#### Sinaascompote

3 bloedsinaasappelen

1 potje confituur van sinaasappel

Trek de zeste van de sinaasappels.en blancheer tweemaal in koud water. **S**chil alle sinaasappels dik met een mes, zodat er geen witte schil meer aan het vruchtvlees hangt. Snij het vruchtvlees in grote stukken en verwijder ook de dikke witte velranden in het midden. Verwarm de sinaasappelmarmelade in een grote pan laat eventjes inkoken ,voeg de partjes bloedsinaas toe en wat druppels grenadine tot de gewenste dikte en kleur!  
Laat opstijven in de frigo.

#### Voor de baklava koekjes

25 g pistachenoten

25 g amandelen of gemengde noten

fijngemalen zaadjes van 4 kardemompeulen

2 eetlepels acaciahoning

1 el suiker

1 eidooier

25 g gesmolten boter

6 blaadjes filodeeg van 25 x 15 cm

Maal de noten fijn en doe ze in een kom. Voeg de kardemon en honing toe en meng goed.

Neem 2 blaadjes filodeeg en bestrijk elk blaadje met gesmolten boter. Leg de blaadjes op elkaar en verdeel een achtste van de vulling over de korte kant van het deeg. Rol het deeg over de vulling en 'plak' het dicht met boter. Snij het koekje los en herhaal met de rest van de vulling en het deeg. Leg de koekjes op een ingevette bakplaat en bestrijk ze met het ei. Bestrooi met suiker en bak 15 minuten

### Mascarpone crème

3 eieren  
250 gram mascarpone  
suiker

Klop de drie dooiers met 100 gr suiker tot wit, spatel de mascarpone eronder, klop de eiwitten tot schuim (beetje suiker op het einde), spatel eronder, verdeel de crème in potjes en laat opstijven

Nu kan je eerst de compote in hetzelfde potje laten opstijven en daar bovenop de crème, nadien afwerken met een baklavakoekje of driehoekje, versieren met wat munt en honing over de koekjes aangelengd met wat wat grenadine.

Of je kunt een granaatappel de pitjes uithalen, deze mooi opwerken met wat water of drank (bv eau-de-vie de framboise of kirsch), tot je een licht stroperige oplossing krijgt met pitjes in en die verdeel je dan over de stijve mascarponecrème en daarbovenop dan een koekje.....