

Kookclub 17 oktober :

Hapjes met olijfolie
Sole Normande
Tiramisu

Hapjes met olijfolie zie begeleitend document.
Normandische Tongfilets anders bekeken

Ik heb er even de “Repertoire de la cuisine” van Escoffier bijgehaald, nog steeds de bijbel van de klassieke koks. Daarin staat te lezen : “Sole Normande” - gepocheerde tong of tongfilets met “garniture normande”.

Dan kijken we bij bij “garniture normande” :

Mosselen en oesters van de baard ontdaan (!) , gecanneleerde champignonkoppen, rivierkreeftenstaartjes en “goujons” van tong of bij gebrek: “éperlans”. Het gerecht afwerken met een “N” gesneden uit broodkruim en schijfjes truffel !!!

Een beetje uitleg zal hier wel bij nodig zijn denk ik...

Die mosselen en oesters van de baard ontdaan wordt op dit moment bijna door niemand meer begrepen, vrees ik toch !.... Dit wil zeggen dat het taaie randje van de gekookte oester of mossel er af moet ! Het is een luxe gerecht. We bereiden de mossels en de oester op verschillende wijzen.

Gecanneleerde champignonkoppen zijn dus de hoedjes, de kopjes die spiraalvormig ingesneden worden, een handigheidje dat ik spijtig genoeg zelf nooit onder de knie gekregen heb. Zeer decoratief en mooi maar veel werk natuurlijk dag doen we dus niet.

Rivierkreeftenstaartjes, dat is duidelijk, die zijn tegenwoordig zelfs in de Aldi te koop: ingevoerd uit China... (de Procamberus Clarkii een waardeloze rivierkreeft. De echte Europese rivierkreeft is beschermd en mag niet meer gevestigd worden). We gebruiken Noordzee garnaal.

Dan de “goujons of goujonettes van tong”....

Dit zijn lange reepjes tongfilet die gepaneerd en gefruït worden. Ze worden gerold tot ze rolronde van vorm zijn.... Bij gebrek er aan, “des éperlans”....? Spiering, kleine zeevisjes die nu af en toe wel eens, tijdens de zomermaanden aangevoerd worden. Op te eten met kop, oren en poten en alles er nog aan. We hebben ze ooit eens geserveerd. We gebruiken nu paling.

Die “N” uit broodkruim duidt dus op “Normande”, wij gebruiken andere versiering maar uit bladerdeeg.

De gebruikte saus is gewoon een witte wijnsaus...en niet onbelangrijk wij maken twee verschillende sauzen.

Als aardappel bereiding wordt er meestal Pommes Duchesses gegeven ,wij zorgen voor een andere variatie.

Het gerecht zelf is verdwenen van onze menukaarten, toch in zijn oorspronkelijk versie, vermoedelijk omdat de bereiding veel te bewerkelijk is en het gerecht te veel ingrediënten vereist...

Ik probeer een opsomming te geven van alle bereidingen per soort en op het eind worden die dan samen gebracht in één gerecht.

Aan de slag !

***Tongen fileren en pocheren in visfumet**

We hebben dus tongen waarbij enkel het vel verwijderd is , fileren doen we zelf, je kan de techniek bekijken in dit filmpje

<http://www.youtube.com/watch?v=ykgGPyHI1o8>

Wanneer we uiteindelijk de filets hebben ,kuisen we die volledig op , dwz geen enkel graatje mag er nog aanhangen ,alle minder mooie deeltjes worden verwijderd.

Van de graten en de reststukken maken we een visfumet op volgende wijze :

Ontdoe alvast de graten van de ogen .

We boteren een kookpot in en legen onderaan wat groenten(prei- witte selder en ui en een schijfje citroen,ook afsnijdsels van witte champignons) dan leggen we de graten ,dan opnieuw groenten en dan graten tot alles in de pot zit. We maken de pot warm en laten alles eventjes zweten , dan blussen we met witte wijn en water en laten dit +/- 25 minuten pruttelen.

We zeven de fumet door een chinois en bewaren de fumet.

De visfilets geven we met de platte kant van ons keukenmes een tik en we plooiën de filets in twee met de velkant naar binnen en we bewaren ze in de koelkast.

De tongen worden gepocheerd in deze visfumet,gedurende maximaal 3 minuten ,die we ook nodig hebben voor de witte wijn saus te maken voor het gerecht.

***Mossels en oesters**

We garen de mossels op de klassieke wijze,ui en selder aanstoven, mossels goed kruiden met peper en laten opkomen ,blussen met wat witte wijn.

De :mossels uit de schelp halen de baard afdoen ! Bewaren.

De oesters uit de schelp halen en bewaren in het oestervocht,let op stukjes schelp, dit oestervocht met wat witte wijn opzetten tot pocheer temperatuur, de oesters 30 seconden pocheren in dit vocht (eventueel wat witte wijn toevoegen) en bewaren .We bewaren alle kookvocht en pocheervocht.

***Garnalen**

De garnalen worden gepeld met de hand, van de koppen maken we een garnalen fumet, We zeven dit alles en bewaren de fumet, deze koken we in tot er veel smaak in zit. Hiermee maken we dan garnalen botersaus

Garnalen fumet

500 g garnalenkoppen	scheutje olie	ui	wortelen	witte selder
champignons	cognac	witte wijn	gevogeltesfond	
visfumet	tomatenpuree	sinaasappel en	citroenschil	
steranijs	gember	laurier		

Bereiding :

Verwarm de olie en bak de garnalenkoppen krachtig aan. Doe er de in mirepoix versneden wortelen, uien, selder en champignons bij en voeg vervolgens alle kruiden en specerijen toe, evenals de sinaasappel- en citroenschil. Stoof alles goed aan en roer er dan de tomatenpuree door. Laat even meestoven. Flambeer het geheel met cognac en blus met witte wijn. Laat de witte wijn bijna volledig verdampen. Bevochtig met de visfumet en de gevogeltesfond. Laat het geheel zachtjes inkoken. Zeef de jus.

Garnalenboter

1/2 dl droge witte wijn	4 sjalotten, gesnipperd
175 g koude boter, in blokjes	1 ½ dl garnalen fumet

Bereiding

Kook de wijn, de garnalen fumet en sjalotten samen in tot een kwart van hun volume. Zet het vuur lager en klop er de koude boter onder tot een gebonden saus ontstaat. Breng op smaak met peper en zout, mss wat cayennepeper. Hou warm voor de service.

Champignons en aardappels

Versnijdt de witte champignons in mooie gelijke plakjes en stoof rustig aan met wat citroensap en water in boter en bewaar.

Deze plakjes leggen we bij de tongfilets.

De andere champignons die versnijden we in zeer kleine stukjes en daar maken we een duxelle van :

-sjalot en ui fijn snipperen en aanstoven zonder te kleuren in boter.

-de fijn gehakte champignons bijvoegen , eventjes aan stoven

-bevochtigen met witte wijn en wat visfumet

-stoven tot bijna alle vocht is verdwenen , op het einde room toevoegen om een binding te krijgen. De vulling is liefst wit !

-afsmaken met peper,zout en mss wat citroensap.,bewaren in de koelkast.

De aardappels op de mandoline zeer fijn snijden zodat je er een rolletje van kan maken met een diameter van 2.5 cm en een hoogte van 4 cm : we moeten dus de aardappelschijfjes kunnen oprollen ,eerst eventjes blancheren in kokend gezouten water gedurende 30 seconden. Deze aardappelschijfjes vullen we op met de duxelle bereiding tot we een rolletje bekomen, we draaien dit stevig aan in plastic folie ,zodat we deze kunnen pocheren of garen in de oven

De rest van de aardappels verwerken we tot Pommes Duchesse, dat kent nu iedereen maar voor degene die het niet weten :

Aardappels - boter - eidooier - nootmuskaat - pezo
Verhouding : 1/2 kg aardappels – 2 eidooiers – 20 gram boter en 1 eiwit.

We koken de aardappels gaar en steken deze door een roerzeef(passé-vite), we voegen boter eidooiers en kruiding toe. We zorgen er voor dat er veel smaak in zit en we spuiten ,leuke roosjes op een boterpapier(20 roosjes),bestrijken met losgeklopte eidooier en wat water en die we dan afbakken in de oven bij 200°C gedurende 12 minuten. Als je de aardappels nog in de koeling zet dan leggen we er een boterpapier bovenop.

***Paling**

De paling degorgeren gedurende enige tijd in gezouten koud water. Alle vinnen verwijderen en alle onreinheden ook.

De paling verdelen in gelijke stukken van +/- 5 cm.

Deze stukken pocheren in een beetje visfumet en witte wijn ,let op die gebruiken we nadien niet meer. Bewaar de stukken paling.

***Bladerdeeg**

We rollen het bladerdeeg uit en steken er vormpjes uit,sterren en halve maantjes.

Die bestrijken we lichtjes met losgeklopte eidooier met wat water en bakken die af in de oven bij 180°C gedurende 15 minuten.

***Witte wijn saus**

Stoof de sjalotten glazig in wat boter. Blus met de visfumet,het mosselvocht,het champignonvocht en met de witte wijn, laat inkoken tot de helft. Voeg room toe en laat verder inkoken. Breng op smaak met versgemalen witte peper en zeezout. Passeer door een zeef en laat het sausje nog even doorkoken. Hou warm.

***Citroen**

We snijden de citroen à vijf en halen de billettjes er uit en bewaren voor de service.

Résumé :

Wat hebben we :

- Garnalensaus en handgepelde garnalen (10 gram p/pers)
- Witte wijnsaus - deze saus branden we af met een brander tijdens de service zodat een wat gegrild effect ontstaat
- stukjes gepocheerde paling – 2 stukjes
- tongfilets gepocheerd – 2 filets
- champignons gestoofd –per persoon 4 stukjes
- aardappelroosjes – 1 roosje
- aardappelrolletjes – 1 rolletje
- mossels ontbaard – 4 à 5 stuks
- oesters gepocheerd – 1 oester
- bladerdeeg vormpjes – 2 vormpjes
- citroenstukjes

Nu werken we dit af op een lang bord in een rechte lijnen we volgen hierbij de aanwijzingen van Karel !

***Tiramisu van Janien**