

Kookclub 23 oktober 2014

*Zalm –Bouchot mossel- venkel –sinaas

*Everzwijn – chocolade -schorseneer –gratin – appel – koffie – kastanje

*Kweepeer –mascarpone - caramel

*Koffie

Mousse van zalm ,Bouchot mossels, venkel en sinaas

Mousse van zalm

500 grm zalmfilet opgekuist,zonder vel zonder graten

2 eiwitten - 350 g room- cayennepeper – dille versnipperd

Vormpjes diameter 6 cm

Bereiding :

De zalmfilet zeer fijn cutteren, zout toevoegen, nog even verder cutteren en dan de eiwitten toevoegen en later de room toevoegen. spatel de versnipperde dille onder de massa,ook een snuifje cayennepeper. De kruiding extra controleren.

Boter de vormpjes in, plaats een stukje Al-folie in de vormpjes ,de vormpjes vullen met de zalm mousse tot op 1.5 cm van de rand met behulp van een spuitzak. De randjes mooi afkuisen.

Gaar maken in bain marie, bij lage temperatuur (160°C). Mogelijks de bovenzijde afdekken met Al-folie .Ongeveer 15 minuten garen. Let op dit wordt gedaan voor de service omdat de mousse minimaal lauw wordt geserveerd !

Bouchot mossels

Ui – witte selder –resten van de venkel –sinaaszeste - tijm –witte wijn -pezo

Bereiding

Spoel de mossels enkel malen in ruim zuiver water,controleer op onreinheden.

Stoof de fijngesneden stukken ui ,selder en de resten van de venkel aan in wat boter of olie,deponeer de mossels in de pan en blus met witte wijn en kruidt goed af met witte peper uit de molen ! Laat +/- 2 à 3 minuten stoven en neem de mossels uit de pot ,decorticeer de mossels (haal uit de schelp en ontdoe van de baard) maar bewaar zeker het kookvocht,want dat is het belangrijkste. Zeef het vocht en bewaar. Bewaar natuurlijk ook de mossels.

Venkel

Maak de venkel proper,let vooral op de buitenste delen ,versnijdt de venkel in fijne julienne en stoom gedurende 8 minuten in de stomer,bewaar.

Sinaasappel

Haal de zeste van de sinaasappels en blancheer telkens minimaal 3 x in koud water,een deel van de stukke,n schil ook voor de mosselbereiding , de rest van de sinaasappel wordt à vif versneden en bewaard.

Meng de venkelsliertjes en de fijne sinaas sliertjes met elkaar,kruidt met pezo en waar.

Het kookvocht van de mossels koken we eventjes in (voegen wat pastis toe) en binden lichtjes met koude boter, warm voor de service dus.

Service

Wanneer de mousse gegaard is halen we deze uit de oven en uit de vormpjes, de Bouchot mossels houden we klaar.

In een warm diep bord leggen we wat van het venkel/sinaas mengsel daarbovenop de zalmousse,rondom de mosseltjes en dat alles omgeven we met het mosselkookvocht en we versieren met en takje dille en wat snippers geblancheerde sinaasazeste.

Stoofpotje van everzwijn, schosener met koffie,Gratin Lyonnais,crème van kastanje, peperkoek crumbel van appel met peperkoek , saus met chocolade.

Stoofpotje van everzwijn

Marineren :

Ik ben van oordeel dat everzwijn niet hoeft gemarineerd te worden ,zeker en vast niet als het een jong beestje betreft,het zou eventueel kunnen bij een oude beer en/of zeug !

Everzwijnvlees uit de nek en borst schorseneren koffie kastanjes aardaoels (bij voorkeur Nicola of Charlotte) appel peperkoek chocolade rode wijn
Varkenszwoerd kruiden(jeneverbes-kruidnagel-sinaasschil)
mirepoix(wortel-selder-ui-laurier-tijm) look –wildfond

Bereiding

Snijdt de selder,ui en de wortelen in grove stukken en stoof aan in de pan.

Dep de stukken everzwijn goed droog met keukenpapier. Kruidt de stukken met pezo. Neem een pot met dikke bodem, smelt wat boter en olie en schroei de stukjes rondom rond toe,bestrooi met wat bloem voor de binding . Voeg bij de groenten,ook het lookteentje en het kruidenbosje. Stoof goed aan maar laat niet verbranden !

Doe alles in twee afzonderlijke potten (3 kg vlees dat heeft wat ruimte nodig...) en blus afzonderlijk met de wildfond en de rode wijn. Plaats het varkenszwoerd bovenop het geheel en laat het geheel met deksel zachtjes sudderen,op het einde van de stooftijd deksel verwijderen

Als het vlees een optimale gaarheid heeft bereikt halen we alle stukken uit de stoofpotten en schillen deze in een vuurvaste schotel, de saus zeven we en koken we mogelijks in en werken we verder af met chocolade ,boter en mss wat Porto (of wat konfituur van veenbessen)en cognac ,controleer de binding en voeg wat extra boter toe !

Schorseneren met siroop van koffie

verse schorseneren melk koffie suiker nootmuskaat boter Aceto Balsamico kalfsfond

Schil de schorseneren(bewaar in water met citroensap) en gaar ze in melk met nootmuskaat. Glaceer ze met boter en brand ze met een gasbrandertje.

Laat ondertussen de koffie + kalfsfond met wat balsamico azijn en suiker inkoken tot een dikke siroop.

Crème van kastanje

Gaar de kastanjes in een kruidige kippenbouillon ,pureer ze dan met melk en een beetje boter tot een gladde massa. Breng op smaak en breng wat frisheid met chardonnay azijn. Breng verder op smaak met peper en zout. Voeg er vocht aan toe indien de puree te vast lijkt en trek recht met wat notenolie. Zorg dat er quenelles van de crème gemaakt kunnen worden !

Crumbel van appel met peperkoek

4 appels – 100 gram peperkoek 120 gram boter 70 gram bloem -zout

Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd in kleine blokjes (brunoise). Stoof lichtjes aan in boter, breng op smaak met vanillesuiker en Calvados(laat de alcohol uitdampen)

Verdeel het fruit over een vuurvaste kom.

Mix in de keukenrobot de peperkoek en bloem samen met wat boter en een snuifje zout

Verdeel het kruim over de potjes. Plaats ca. 10 min. in de oven op 180°C. Bewaar, we steken de crumbel uit met een ring.

Gratin Lyonnais

Uien aardappels Nicola room kippenbouillon look nootmuskaat
Gruyère kaas geraspt

Bereiding

Versnijdt de uien in gelijke rondjes en stoof deze aan in de boter ,zorg ervoor dat ze niet kleuren maar eerder zacht worden. Bewaar !

Schil de aardappels en snij ze in schijfjes met de **mandolinne**,niet meer spoelen maar deponeer ze onmiddellijk in een ingeboterde vuurvaste vorm,onderaan een laag aardappels dakpansgewijs , dan een laag uien- kaas , dan opnieuw aardappels ,een beetje versnipperde look ertussen en wat geraspte Gruyère kaas,opnieuw wat uien en eindigen met aardappels,kruidt telkens met nootmuskaat dit overgieten we met ½ room en ½ kippenbouillon ,dit laten we minimum 50 minuten garen in een oven van 180°C. Bewaar, we steken de aardappels uit met een ring.

Kastanjechampignons

Snij er bovenaan een sneetje vanaf zodat de champignon kunnen rechtop staan,bak ze in geklaarde boter of wat mycrio aan tot ze gaar zijn, bewaar.

Service

Op een lang warm bord, zetten we eerst twee rondjes, één met appelcrumbel en het andere met aardappel gratin, daartussen dressereren we enkele stukjes everzwijn zacht gestoofd zo veel mogelijk van gelijke grootte, op het vlees saus we verdelen twee champignons kruislings op het bord, een quenelle kastanjerroom (anders in een spuitzak), we werken af met enkele recht gesneden schorseneren over druppelt met wat koffiesiroop.

Tarte Tatin van kweeper met mascarponecrème

kweeperen suiker boter mascarpone vanillestok eieren room
specerijen : kaneel - kardemon –venkelzaadjes - steranijs- zeste van citroen en citroensap
witte wijn

Bereiding

Rol het bladerdeeg alvast open en bewaar.

We schillen de kweeperen en verdelen ze in gelijke stukken, laat ons zegen 8 lange stukken uit één peer. We maken een siroop met witte wijn, kardemon, citroen zeste, steranijs venkel en ½ stok kaneel + citroensap, laar dit infuseren in witte wijn met suiker, daarin pocheren we de kweeper stukken gedurende +/- 10 minuten, we laten ze ven afkoelen in de siroop; we nemen ze eruit en laten deze stukken uitlekken.

In de bakvorm maken we een karamel met suiker en boter, we plaatsen de stukken kweeper in de karamel, leg de kweeper parten met de bolle kant naar beneden en vul de vorm op met kleine stukken naast elkaar zodat de bakvorm goed gevuld is.

We rollen het bladerdeeg over de kweeperen en vouw, stukje voor stukje de plak deeg naar binnen, een beetje om de kweeperen heen, drukken aan de kanten. Prik eventjes in het deeg. Bak de tarte tatin in 20 tot 30 minuten goudbruin in een voorverwarmde oven (gewone oven 230 graden en in een hete lucht oven op **210 graden**). Laat de taart minimaal 5 minuten afkoelen. Haal uit de bakvorm met behulp van een taartrooster en een bord, verdeel in 8 stukken of kleiner..

Crème van mascarpone

3 eieren 100 gr kristalsuiker 120 gr room 200 gr [mascarpone](#) 1 vanillestok
oranjebloesemwater

Crème: Scheidt de eieren. Voeg de ½ van de suiker bij het eiwit en klop op tot een luchtige massa. De room half opkloppen,

Klop de eidooiers met ½ van het suiker tot ruban(wit), meng met de mascarpone en het zaad van de vanillestok toevoegen, ook twee soeplepels oranje bloesemwater toevoegen.

Het geheel goed doormengen.

Voeg het opgeklopt eiwit toe in twee keer en meng rustig tot een luchtige massa, bewaar in een spuitzak in de koelkast.

Servic:

Op ene rond bord een stuk van de Tarte Tatin, met de spuitzak spuiten we rondom de taart enkele toefjes mascarpone crème. We serveren hier ook een ijsgekoeld kweeperenlikeurtje bij in een borrelglasje ! Schol !