

Kookclub 20 oktober 2022

Dip van artisjok met ansjovis

Noordzee vis bouillabaisse

Pulled Smoked Rabbit, spruitenstoemp, pastinaak en pickels

Crumble van kweepeer

Dip van artisjok met ansjovis

Nodig :

1 ½ blik artisjokhartes (ca. 400 gram), uitgelekt, enkele groene ontpitte olijven, 80 ml olijfolie
kappertjes, schoongespoeld en fijngehakt, 1 eetlepel versgeperst citroensap
2 teentjes knoflook uit de knijper, pezo, 1 blikje ansjovis op olie, 1 citroen, olijfolie

Bereiding :

Haal de artisjok uit de bokaal, spoel na met water en laat ze even in citroenwater liggen, spoel af en droog

Hetzelfde met de kappertjes, haal uit de bokaal en laat ze even degorgeren in citroenwater bij de artisjok.

Hetzelfde met de ansjovisfilets, haal uit het blikje en dep droog tussen keukenpapier.

Check ook de olijven, laat even degorgeren in water om het overtollige zout te verwijderen.

Mix alles in de keukenrobot tot een gladde massa, voeg olijfolie en wat citroensap toe tot gewenst smaak en dikte, er kan ook wat extra zure room bij gevoegd worden.

Service : In aparte kommetjes en we versieren de dip met extra versneden groene ontpitte olijven en wat extra olijfolie, we serveren er de gebruikelijke koekjes bij.

Noordzeevis bouillabaisse met rouille en croûtons

Vissen die we proberen te gebruiken, alles is afhankelijk van de aanvoer op dat moment
pieterman-rode poon- schelvis – omdat garnaal de vis van het jaar is, ook wat garnaal.....

Graten voor de fumet, citroen, uien, witte selder, witte wijn en hondshaai

Boter bloem voor de roux room

Groenten voor de bouillabaisse : venkel, ui, wortel, wit van prei

Bereiding :

Start met de **visfumet**: beboter een grote pot, Was de graten en verwijder de ogen van de vissen, verwijder onreinheden, droog af en plaats onderaan in de beboterde pot, versnijdt ui en witte selder, plaats op de visgraten en ook wat onderaan, ook laurier en wat tijm, ook resten van venkel en wit van prei mag erbij.

Voeg enkele citroenschijfjes toe.

Warm de pot op en als de groenten reuk afgeven blussen we met witte wijn en water tot alles onder staat, we brengen de temperatuur tot +/- 95°C en laten dit +/- 25 minuten pocheren.

Giet alles door een puntzeef en bewaar voor de bouillabaisse.

Versnijdt de overige groenten, ui, venkel, witte selder, wortel en wit van 1 prei in fijne julienne.

Verwarm de olijfolie in een kookpot. Bak de groenten en look in de olijfolie eventjes kort.

Gaar de in julienne gesneden extra groenten in ene beetje visfumet en bewaar.

De groenten mogen niet plat zijn, wel krokant! Bewaar.

Spoel alle stukken vis grondig onder koud water. Leg de vis in de fumet en gaar volgens de dikte van het stuk (dikkere stukken eerst en op het einde pas de dunne : deze hebben minder tijd nodig om gaar te worden).

Pocheer de vissen bij 95°C, haal uit de fumet en voeg deze toe aan de rest.

Bewaar de stukken vis voor de service, hou elke vis apart.

Gaar de hondshaai in de fumet ,haal er de graten uit en pureer het vislees door de soep, zodat je een licht gebonden fumet krijgt, pas de structuur aan.

Croûtons :

Versnijd het brood in gelijke stukken, vierkantjes(1.5 op 1.5 cm) en bak deze in olijfolie en wat boter, goudbruin en krokant, klein beetje zout na het bakken, bewaar

Maak de rouille :

Nodig :

week oud wit brood in melk. saffraan, 1 rood pepertje, ½ koffielepel tomaten puree, 200 ml olijfolie, 100 ml arachide olie, 3 tot 4 looktenen gepeld en versnipperd, pezo ,3 eidooiers. sap van 1 citroen en evenveel water.

Bereiding :

We gaan te werk als voor een mayonaise enkel met dit verschil we voegen uitgeknepen brood toe!

We starten in een hoge ronde pot met 3 eidooiers, het uitgeknepen brood, saffraan, een versneden rood versneden pepertje, likje tomatenpuree, beetje water, sap van 1 citroen, pezo , we zetten alles onder met olijfolie en arachideolie(2/3 verhouding) en we starten met de soepmixer onderaan en komen langzaam naar boven.

Je kan ook alles reeds wat verpulveren en tijdens het mixen de oliën toevoegen .

Bewaar in de koelkast in een spuitzak.

Bouillabaisse ;

We maken een roux, ½ boter en ½ bloem laten smelten op een zacht vuur, mengen en even laten "bakken", voeg een ½ lepeltje tomatenpuree toe en laat ook meebakken, we voegen de visfumet toe, reken ongeveer op maximum 15 pollepels fumet (500 ml) ,maw deze kan ingekookt worden en we reken op 1 pollepel per persoon.

Als er binding is dan laten we de bouillabaisse eventjes doorkoken ,proeven , voegen pezo, toe eventueel wat saffraan en/of wat pastis, bewaar de warme soep voor de service onmiddellijk.

De gepocheerde stukje vis bewaren mise en place in de oven van 75/80 graden, hetzelfde met de groenten die mogen gemengd worden (ui, selder, venkel, wortel en wit van prei)

Ook de croutons mogen opgewarmd worden , de rouille doen we in een spuitzak en we voorzien wat gemalen kaas.

Service : In de grote ronde warme borden met brede rand, op de rand deponeren we de 3 soorten vissen ,elk 1 stukje, telkens ertussen spuiten we met de spuitzak een toefje rouille. Ook de croutons plaatsen we op de brede rand, daarom dat de croutons niet te groot mogen zijn. in het bord wat groenten en op de groenten de hete soep, we werken af met enkele kervelpluksels en de gemalen kaas.

Pulled Smoked Rabbit, spruitenstoemp, schoseneer en pickels

Nodig : 8 konijnen schouders(gemiddeld 175 gram per stuk),
500 gram spruiten en 700 gram aardappels Bintjes,
Boter, 3 schorseneren vers, pickels , room , frituurolie
Rookbakje en sous vide stick

Bereiding :

We garen de schouders sous vide (Hilde) ,ingepakt per 2 garen we 8 schouders gedurende 6 uur op 75 graden, we voegen ook wat kruiden toe, laurier, tijm, salie gekneusde,jeneverbes, beetje kippenfond, trekken dat vacuum en garen .

Nadien halen we al het vlees van de beenderen ,we bewaren de beenderen en daar maken we dan nog een extra fond van met wat extra groenten, laurier, enz ,die gebruiken we dan later voor de saus. Het afgehaalde vlees bewaren want dit wordt gerookt.

Roken kan ook eerst gedaan worden , we maken ene rook pot met een wok, onderaan rookhout, daar op Al folie met enkel gaten in geprikt en we roken om te starten de ½ van het afgehaalde (pulled) vlees, min gedurende 12 minuten ,daarna herhalen we de bereiding.

Saus

Maak de fond van de resten van de konijnenschouders met extra groenten(selder-wortel-ui) wat extra specerij en kruiden (jeneverbes-kruidnagel –pezo-tijm-laurier), laat even opkoken en zeef, kook in en werk dit af voor de saus met pickels , op het eind zetten we de mixer in en werken extra af met wat klontjes boter.

Spruitjesstoemp

Nodig 500 gram spruiten en 500 gram geschilde Bintjes .
Ijswater, pezo, carbonaat zout , boter ,nootmuskaat

Bereiding ;

Kuis de spruiten ,kijk na op vieze blaadjes en vuile stukjes, spoel goed in water .

We blancheren de spruitjes in gezouten water met extra carbonaatzout gedurende 2 minuten , koel onmiddellijk af in ijswater en bewaar.

Kook de aardappelen gaar in gezouten water.

Giet af en stamp fijn met wat boter. Kruid met peper, zout en nootmuskaat en voeg de spruiten toe, halveer de spruiten indien mogelijk. Bewaar.

Pastinaak

Schil de pastinaak, trek met een dunschiller er fijne repen van, droog, en frituur op 175° graden in de friteuse ,bestrooi lichtjes met zout, bewaar.

Service;

Op warme ronde borden werken we de spruitjes stoemp af in een ring in bet midden van het bord, bovenop de stoemp het gerookte konijnenvlees ,rondom de rand de gemixte saus met Pickels en bovenop het vlees afwerken met de schorseneren frituur.

Crumble van kweeper

Nodig :

100 gr bloem

100 gr koude gezouten boter

100 g rietsuiker

2 kweeperen kardemon citroen en sap suiker honing

Zure room witte wijn droog

Bereiding :

Verwarm de oven voor op 200 graden.

Snijd de kweeper, en verdeel in kleine stukjes(grote brunoise) en stoof ze tot ze beetbaar zijn in een pan met de lepels honing kardemon, citroenzeste en citroensap en wat witte wijn.

Wrijf voor het crumblemengsel de bloem en boter met je vingers door elkaar tot het mengsel de substantie van fijn broodkruim heeft. Roer de suiker erdoor.

Vet een grote vuurvaste schotel goed in met boter.

Doe de stukjes kweeper in de ovenschaal.

Doe de crumbel bovenop de schotel en zet in de oven bij 200 graden

Na een minuut of 15 of tot de crumble goudbruin is, haal je de schaal uit de oven.

Serveer met wat extra zure room, opgewerkt met honing en kardemon op een dessertbordje.