

Kookclub 13/09/2012

***Carpaccio van handgekweekte eendenborst,schapekaas uit de Pyreneeën, confit van piquillos,vinaigrette met granaatappel.**

***Ravioli met oester en krab,salieboter**

***Couscous Royale anders: Lamskroontje - stoofpot van de nek - merguez in courgette, saus van geroosterde rode paprika,risotto van bulghur,mousseline van kikkererwten en crème van aubergine,slingertje van wortel.**

***Koffiecrème met in vanille en tonka gepocheerde peer op cake met siroop van crème catalan ,crumble van chocoladeboon en amandel.**

***Carpaccio van handgekweekte eendenborst,schapekaas uit de Pyreneeën,confit van piquillos,vinaigrette met granaatappel**

Eendenborsten ambachtelijk gekweekt
Schapekaas uit de Pyreneeën(+Parmezaan)
Witte balsamico azijn
Zaadjes van venkel,koriander en séchuan peper

graanaatappel
Confit de piquillos
olijfolie van zeer goede kwaliteit
toastbrood

Bereiding :

We roosteren de zaadjes eventjes op een tefal pan tot de aroma's vrij komen. We vermalen de zaadjes of pletten ze in een vijzel.

We wrijven de eendenborsten goed in met de zaadjes en fleur du sel en laten ze eventjes rusten, daarna bakken we ze aan in zeer hete anti-kleefpan met een likje olijfolie. We bakken maximaal 1 minuut zodat de velkant zeer krokant is, we keren eventjes om en dan stoppen en laten rusten. Inpakken in plastic-folie en bewaren in de diepvriezer.

Voor het versnijden gebruiken we een vleessnijmachine,we snijden de borsten in flinterdunne sneetjes vlees met het vet natuurlijk.

We maken een lichte vinaigrette van de witte balsamico en olijfolie,wat peper en zout(verhouding +/- 3 delen olie en 1 deel azijn- proeven). We strijken deze "vinaigrette op de lege borden en daar draperen we de sneetjes magret bovenop. Zorg ervoor dat er niet teveel vinaigrette aanwezig is.

We halen de granaatappels uit en bewaren de bolletjes ,verwijder alle vliesjes.

Versnij de kaas met een dunschiller zodat je leuke sneetjes bekomt. Verdun mss met wat oude Parmezaan kaas.

De confit is aangekocht,probeer een ½ quenelle van de confit te maken per bord.

Laat wat boter smelten,bestrijk de toasten met de gesmolten boter en toast het brood in de oven, versnij in driehoekjes en laat roosteren bij +/-120°C

Versier op het laatst de carpaccio met de bolletjes granaatappel,enkele schaafsels kaas en een piepklein bolletje confit,over druppel royaal met olijfolie. Serveer met een toast.

*Ravioli met oester en krab,salieboter naar Wour Bru

bieslook	500 gr boter
ei -losgeklopt	sjalot
veel salie	vers pastadeeg gemaakt
verse oesters	gekookte krabbenpoten

Bereiding

Ontdoe de krabbenpoten van de harde delen, bewaar het zachte krabvlees.
Rol het pastadeeg uit met een beetje bloem en haal door een pasta-machientje.

Haal de oesters uit ,dep ze eventjes droog op keukenpapier , snijd ze in stukjes en meng ze met de krab en de fijngesneden sjalot. Dit moet allemaal zo droog mogelijk zijn!

Breng wat losgeklopt ei aan op de pasta vellen om te lijmen Verdeel de vulling op de pasta vellen
Leg een ander pastavelletje erop en sluit. Zorg dat er geen luchtbelllen inzitten.,duw de lucht eruit met de hand en druk de zijkanten aan met een vork.. Snij de overtollige pasta weg. Kook de ravioli in gezouten water en dep af op keukenpapier voor de service.

Laat de boter smelten en voeg de fijngesneden salie(veel) toe.

Serveer de ravioli met de salieboter in een diep bord en werk af met een beetje fijngesneden bieslook.

*Couscous Royale anders: Lamskroontje-stoofpot van de nek-merguez in courgette, saus van geroosterde rode paprika,risotto van bulghur,mousseline van kikkererwten en crème van aubergine,slingertje van wortel

Lamskroontje : portioneer het kroontje zodanig dat er +/- 20 leuke opgekuiste lamskoteletjes zijn met een dikte van +/- 2 cm . Opgekuist weliswaar wil zeggen alle resten van het beentje zijn geschraapt en het vlees mooi opgeduwd.

Stoofpotje

Lamsschouder	tijm-laurier-look
Wortel	ui
Tomatenspuree	lamsfond+ blanke fond
Gekonfijte citroen	

Voor het stoofpotje , versnijden we de lamsschouder in gelijke vierkante stukjes van +/- 2x2x2, we kruiden de stukken zeer goed met peper en zout en we bakken deze aan in olijfolie en een beetje boter, we bakken ook de versneden groenten,de gekonfijte citroen en de kruiden aan in dezelfde pan. Blus met de lamsfond en blanke fond en laat zachtjes sudderen gedurende +/-1 uur. Als het vlees boterzacht is,gieten we het stoofvocht af door een chinois,we duwen even uit en bewaren het kookvocht. De stukjes vlees houden we apart.

Rooster 3 rode pepers in de oven bij 200°C zoals we het normaal doen (20 minuten , dan plastic zak , dichtdoen en nadien de schil verwijderen en bewaren –ook de pitten eruit halen).

Voor de saus giet je het kookvocht in de blender samen met de stukken geroosterde peper en zeef opnieuw door een chinois, bewaar voor de service. Werk af met olijfolie en kruiding.

Merguez in courgette

300 gram lamsgehakt + 300 gram varkensgehakt en we mengen dat
Venkelzaadjes-korianderzaadjes-cayennepeper- komijnzaadjes-mosterdzaadjes
Courgetten in rondjes van 3 à 4 cm hoog, uitgehaald met een parisiennelepel.

2 eidooiers
raz el hanout

panko broodkruim
harissa

Rooster de kruiden en zaadjes in een tefalpan op het vuur en verpulver ze in de vijzel of het molentje.

Meng de twee soorten gehakt en voeg 2 eidooiers toe en de kruiden ,ook wat cayennepeper, raz el hanout en harissa , mss wat paneermeel en zorg ervoor dat de bereiding vrij pittig is .

Stoom de courgette rondjes in de stomer +/- 5 minuten tot ze nog stevig zijn, denk eraan ze moeten nadien nog in de oven bij 170°C. Koel ze af in koud water en kruidt ze met peper en zout, bewaar.

Pankomengsel : broodkruim + peterselie + olijfolie + boter

Vul de courgetten op met het gehaktmengsel en bestrooi met het panko mengsel .

Bak dit af in de oven bij 180°C gedurende +/-12 minuten

Aubergine crème

2 aubergines scheut olijfolie snuifje citroentijm 2 eetlepels honing

Schil de aubergines en snijd in stukken. Verhit een flinke scheut olijfolie en bak de aubergines aan , voeg de tijm(zonder stengels) toe en voeg regelmatig olijfolie toe. Voeg de honing toe.

Laat de gare aubergines uitlekken en pureer tot een gladde crème in de blender.

Bewaar in een spuitflesje.

Wortelslingertjes

Schil de wortels met een dunschiller of mandoline , versnij de wortels in gelijke dunne repen zodat je gelijke plooibare slingers bekomt , breed +/- 3 cm.

Pocheer deze even in kippenbouillon(1 minuut) en bewaar. De kippenbouillon gebruiken we voor de risotto van bulghur.

Risotto van bulghur

300 gram bulghur

Kippenbouillon

witte droge wijn

sjalot

boter

Hak de sjalot fijn en stooft ze aan in de olijfolie. Voeg er de bulghur aan toe en blus het geheel met een beetje witte droge wijn, verder gaar je de bulghur met warme kippenbouillon (zie boven)

Bereid de bulghur zoals een risotto: voeg om de 2 à 3 minuten warme bouillon toe tot de bulghur mals is. Voeg op het einde olijfolie en wat boter toe zodat hij smeugig wordt. Dit gebeurt voor de service, reken op +/- 20 minuten, laat even rusten.

Mousseline van kikkererwten

250 gram kikkererwten

Room 40%

kippenbouillon

stukje gerookt spek – look-laurier

Spoel de kikkererwten na indien je een blik gebruikt, doe wat olijfolie en stooft het stukje spek, lookteentje, laurier en de kikkererwten eventjes aan, overgiet met kippenbouillon tot de hoogte van de kikkererwten, laat eventjes garen, verwijder het stukje spek als de erwten gaar zijn en giet alles in een blender, meng de massa zeer fijn, steek alles door een brede zeef, meng het afgekoelde mengsel met room tot je een half lopende massa verkrijgt.

*Bak de lamskroontjes afzonderlijk snel aan tot ze nog rosé zijn, reken +/- 2.5 minuut, laat ze even rusten voor de service.

Gekonfijte citroen

Snij middendoor. Verwijder het vruchtvlees van de citroenen en versnij de schil in zeer fijne julienne. Bewaar

Service

Indien mogelijk op lange borden, we starten met de courgette aan de zijkant, daarnaast het lamskroontje reststaand en dan het stoofpotje (indien mogelijk steken we de stukjes op en stokje), op het stoofpotje laten we wat rode paprikasaus afvallen, we versieren verder met de wortelslingertjes. In de wortelslingertjes (zijkant) spuiten we de aubergine crème (2x). Aan de zijkant leggen we een streep van de risotto en daarnaast een streep van de kikkererwten mousseline, versier met nog enkele frisse blaadjes koriander groen en wat julienne van gekonfijte citroen.

***Koffiecrème met gepocheerde peer op biscuit met siroop van crème catalan ,crumble van chocoladeboon en amandel.**

Koffiecrème

½ l melk	30 g gemalen koffie	1 kaneelstokje	4 eierdooiers
100 g suiker	30 g boter	1 dl slagroom	

3 tonkabonen ,verpulveren in molentje met wat suiker

Breng de melk aan de kook met de koffie, kaneel en tonkabonen.. Haal van het vuur, dek af en laat 20 min. trekken. Klop de eierdooiers en suiker op tot een bleek en dik mengsel (en ruban). Zeef de koffiemelk en giet al roerend op de eieren. Laat dit mengsel op een laag vuur indikken (zonder te koken) tot de crème de achterkant van een houten lepel bedekt,maximum dus 85°C.

Zeef en voeg de boter toe. Roer tot de boter smelt en laat afkoelen. Klop de slagroom op en spatel onder de koffiecrème. Zet koel weg.

Gepocheerde peer

Witte wijn	suiker	vanillestok	kurkuma
Citroen	peren geschild	vanillesuiker	

Maak een siroop met 500 ml witte wijn + 300 gram witte suiker + 300 gam water + de zaadjes van 1 vanillestok + kurkuma zodat de siroop geel kleurt. Voeg ook de zeste van de gespoelde citroen toe. Laat dit alles opkoken en laat rusten. Voeg nog wat citroensap toe .

Schil de peren en verdeel ze in 4 gelijke stukken ,pocheer deze stukken in de gezeefde siroop en bewaar,zorg dat de peren niet te slap zijn ,beetgaar is niet echt het juiste woord en zorg dat ze niet verkleuren bij het bewaren.

Maak opnieuw een siroop met 200 ml water en 200 gram suiker, ,voeg +/- 100 ml likeur de crema catalan toe en laat 1 minuutje doorkoken

De biscuit is normaal gebakken, verwarm de biscuit lichtjes, eventjes in de oven, steek er enkele gaten in met een saté stokje. Verdeel de biscuit in stukjes van 7 cm op 3cm op 2 cm breed.

Besprenkel de stukjes en overgiet de biscuit met de siroop van de crema catalan en laat eventjes intrekken.

Crumble van amandel en chocoladebonen

100 g zachte boter	100 g amandelpoeder	100 suiker
1 g zout	90 g bloem	15 gram chocoladeboon verpulverd

fondant chocolade

Maal de chocoladebonen in het molentje samen met wat suiker

Verwarm de oven op 150°C, kneed de crumble ingrediënten tot deeg. Rol uit op een bakmatje en bak 10 min. Verkruimel en bewaar voor de service.

Versnij de gepocheerde peren in dunne stevige maantjes(reken +/- 3 per persoon)

Service :In een diep bord zetten we de bedruppelde biscuit aan de ene zijde, tegen de biscuit draperen we 3 maantjes gepocheerde peer en daartegenover vormen we een serieuze quenelle met twee soeplepels ,zorg ervoor dat de massa zeer glad is, warm de lepel wat op met je hand zodat de quenelle makkelijk loskomt. Bestrooi met wat crumble en rasp er wat fondant chocolade over met de rasp.