

Kookclub 18 september 2014

- Bouillon van gebrande ui met seizoengroenten
- Brochette van pladijsfilet en Ganda ham , gegrilde groenten mousseline saus
- Paling op Sentse wijze
- Taart en koffie

Bouillon van gebrande ui met seizoengroenten

Ingredienten :

aardappelen	grote gele uien	raapjes	oesterzwam	pezo	wortel
kippenbouillon	sojasaus	bloemkool	lente-ui	tijm	ham

Werkwijze

De ui in (fijne) brunoise snijden en deze in een weinig boter laten karameliseren tot deze bruin kleuren ,voeg de tijm toe . Blussen met de kippenbouillon en laten infuseren ,na 20 minuten door een chinois gieten en bewaren.

Bloemkoolroosjes apart stomen, kruiden met pezo en de mooiste bloemetjes bijhouden.

De oesterzwammen versnijden en aanbakken in boter ,kruiden met pezo

Aardappelen schillen en in stukjes snijden. (voor een mooie presentatie eventueel cilinders of staafjes uitsteken).

De wortel schillen en in schijfjes snijden, de raapjes in fijne halve maantjes snijden.

Blancheer de verschillende groenten naar eigen gaartijd in weinig gezouten water of stoom ze in de stomer. De aardappelstaafjes , wortels en de raapjes eventjes in de gesmolten boter smaak geven ,kruidt met pezo.

Schik de verschillende groenten in een soepbord, voeg de gezeefde bouillon van ui aan tafel toe,uitgieten vanuit een warme (koffie)kan en werk af met in fijne julienne gesneden stukjes gekookte ham en wat versneden lente ui !

Brochette van pladijsfilet, kokkels en Ganda ham,groenten en saus met Noilly-Prat

Ingredienten :

Witte selder	wortel	venkel	uien	kokkels 1/2 kg
Pladijsfilet	Noily-Prat	Ganda ham	rode peper	selderstengels

Bereiding

Om jullie te dienen zijn er pladijsfilets gekocht , deze geven we een tik met de platte kant van ons mes ,we spreiden een sneetje Ganda ham open en we leggen een ander sneetje op de filet en rollen de gekruide pladijsfilets op met de velkant naar binnen,kruiden met peper en zout. Zodra we een rolletje hebben steken we dit op een brochette(2 rolletjes per brochette)

Groenten

De groenten ,we kuisen de venkel, de wortel schillen , de uien versnijden en de rode peper schillen , de groenten snijden we allemaal zeer grof, de uien in 4 , de venkel hetzelfde, de peper in 4 de wortels in 4à5 stukken, we overgieten alles in een schaal met olijfolie ,voegen wat tijm,peterseliestengels en andere kruiden toe en laten dit gedurende +/- 40 minuten konfijten in de oven bij 130°C. We halen de groenten uit de olie en laten deze uitlekken en afkoelen,nadien versnijden we de groenten in lange eetbare stukken,bewaar.

Kokkels

Spoel de kokkels voldoende in ruim water

We stoven klontje boter aan ,voegen wat ui en de selder toe,peper , de kokkels erop en blussen met Noilly-Prat zoals je mossels klaarmaakt. Let op dit gaat snel.

Haal de schelpen uit en bewaar en zeef het sap en bewaar. Hou de schelpen voor decoratie.

De saus

Reduceer het kookvocht van de kokkels samen met de Noilly-Prat en wat extra citroensap mogelijks wat visfumet ,voeg wat room toe en werk af met boterklontjes. Voor de service warmen we de saus op en voegen de kokkels toe als de saus zonder vuur is.

Kruidt zeker met pezo.

Brochettes

Brochettes worden gegrild : strijk ze in met olijfolie en gril ze op een zeer hete grillplaat, Zodra er streepjes op staan bewaar ze in een bakplaat, we bakken ze af in de oven bij 130°C.

Service

We mengen de versneden groenten en plaatsen deze in het midden van het bord,op de groenten , we deponeren een brochette op de groenten en we lepelen de saus rondom de brochette ,zorg dat er wat kokkels in de saus zitten en versier met enkel schelpjes en wat versneden peterselie.

Paling op Sentse wijze

Ingrediënten

gekuiste paling (alle vinnen verwijderd en gedegorgeerd gedurende 2 uur in gezouten water zodat deze mooi wit wordt) waterkers

Augustijn Grand Cru

garnalenfumet

room

tijm

Jonge prei

sjalot

grijze handgepelde garnalen

tomaat ontveld en in brunoise

Corne de Gattes aardappels

Werkwijze

Paling wordt gedegorgeerd, dwz in water met zout laten trekken om alle bloedresten en onreinheden er zoveel mogelijk uit te krijgen, nadien deppen we de paling droog, verwijderen alle vinnen op de rug en aan de buik, controleren op onreinheden. Snij de paling in gelijke stukken en kruid met zeezout en peper. Zet de paling aan in de boter met sjalot en laat eventjes braiseren, blus met het bier en de garnalenfumet en laat braiseren gedurende +/- 8) 10 minuten naargelang de dikte. Haal de paling uit het braisseervocht en hou apart. Laat het kookvocht verdampen tot je een mooie consistentie hebt, voeg de room toe en laat de saus inkoken. Werk de saus eventueel af met enkele druppels bier en een snuifje cayennepeper. Voeg nadien opnieuw de stukken paling toe voor de service.

Garnalenfumet

In een grote pot doen we wat olie en we bakken de garnaal koppen stevig aan in deze olie, we voegen wat tomatenpuree, selder, ui, laurier, peterselie toe en bakken dit ook aan. We blussen met cognac en flamberen, nadien blussen we met witte wijn en visfumet, we laten dit +/- 30 minuten pruttelen en zeven dan alles door een puntzeef. We bewaren natuurlijk de garnaalfumet.

Jonge prei

Was de prei grondig en hou enkel het witte gedeelte over. Snij de prei in kleine gelijke stukjes. Stoof de prei gaar in een beetje hoeveboter. Het groen versnijden we in julienne en wordt gefrituurd op 180°C.

Corne de gattes, Rattes de Touquet of krieltjes

Aardappels in koud water zetten en na half uurtje met borstel schoon schrobben droogmaken met een doek. Stoom de aardappels met de schil gaar.

Voor de service rollen we de aardappels door geklaarde boter met wat hazelnootolie voor de service zodat we ze warm kunnen serveren, kruidt met zout. Je kan ze even in de oven warm houden.

Service

Werk de saus af met geconcasseerde tomaatblokjes. Schik de prei in een bord. Leg de paling bovenop de prei en giet er wat saus over. Bestrooi rijkelijk met garnaaltjes en gefrituurde prei, werk af met de aardappel (s) en wat tijm blaadjes. Een leuk toefje waterkers mag niet ontbreken.