

Kookclub 16 september 2021

-Pannenkoek van courgette, tapenade van puntpaprika en spiegelei
-Panna Cotta van gerookte zalm

-Salade van boontjes, artisjok met gerookte kwartel, framboos
-Rog op 2 wijzen, bloemkoolstructuren, schuim en saus van dashi ,frguala sarda

Pannekoek van courgette ,tapenade van puntpaprika en spiegelei van kwartel

Nodig : 300 gram courgette - 5 eetlepels bloem _ 2 eieren –
pezo -- versneden peterselie - olie - tijm en andere kruiden

Bereiding

Rasp de courgette op een grove rasp

Meng de geraspte courgette met wat zout en knijp ze uit in een propere keukenhanddoek na een ½ uur.

Klop 1 à 2 eidooiers los en meng dan de bloem er door-probeer zo weinig mogelijk eieren en bloem te gebruiken

Kruidt naar smaak met pezo. Meng goed. Verwarm de olie en bak de pannenkoek in een ronde vorm van +/- 6 cm diameter in de tefal pan op een laag vuur, druk goed aan !

Keer om als de onderkant begint te bruinen. Warm op in de oven, voor de service bij 130°C, het geheel wordt lauw geserveerd.

Tapenade van puntpaprika

Nodig : 2 puntpaprika's, ½ rode paprika ,beetje geitenkaas of andere smeùge kaas,
Olijfolie

Bereiding : Rooster de paprika's in de oven(20 min bij 200°) , ontdoe van de schil en de zaadjes en de harde stukken en cutter ze samen met de kaas en wat olijfolie in de cutter ,kruidt met pezo ,bewaar, je moet een ietwat lopende consistentie hebben.

Kwartelei : bakken op een poffertjes pan

Service:

Zorg ervoor dat alle pannenkoeken gelijkmatig van vorm zijn ,bestrijk met de tapenade en leg het spiegeleitje op de pannenkoeken, zorg er wel voor dat alles in één lijn is maw onderaan de grootste diameter en het spiegelei mag of moet soms aangepast worden aan de afmeting, we verwijderen dan wat eiwit . Werk af met een blaadje roomse kervel.

Panna Cotta van gerookte zalm, coulis van kleine pimpernel ,tartaar

Nodig :

125 ml room + 125 ml melk , 125 g gerookte zalm en 75 gram verse zalm,
2 citroenen , 4 gelatineblaadjes van 2 gram , pezo , merikswortelpasta, cayennepeper

Bereiding :

Week de gelatineblaadjes in koud water.

Verwarm de melk en een deel vd room , de rest van de room sla je lobbijg of half stijf.

Voeg de gelatine uitgeknepen bij de warme vloeistof van 70°C en laat deze afkoelen, ondertussen hebben de zalm in fijne snipper verdeeld en gecutterd met wat zout en lichtjes besprenkelt met citroensap .

Als de bereiding met melk en room lobbijg wordt spatelen we de zalm en de opgeklopte room en de merikswortelpast (koffielepel) onder de bereiding Giet de zalm bereiding in de gepaste vormpjes en laat opstijven.

Voor de service ,haal de bereiding uit de vormpjes dmv warm water,deoneer op een bordje..

Coulis van kleine pimernel : *De bladeren van pimpernel zijn vers het lekkerst, maar ze kunnen ook gedroogd worden. Pimpernel heeft een sterke komkommersmaak. Het past goed in salades, in soepen, vis- en slasaus en verkoelende drankjes.*

Nodig kleine pimpernel – peterselie of spinazie –kippenbouillon –
citroensap – olijfolie – citroensap en pezo

Bereiding :

Blancheer de kleine pimpernel en eventueel peterselie(spinazie) en de in kokend gezouten water met bicarbonaat zout gedurende 1 minuut ,haal uit en verfris onmiddellijk

Draai in de keukenrobot de kruiden tot moes en leng aan met kippenbouillon enkel soeplempels en wat citroensap, kruidt met pezo. Cutter tot een lopende coulisvoeg pezo enb mss wat olijfolie toe, de coulis mag niet waterig aanvoelen noch water uitlopen .

Tartaar van de rest

Veersnij de rest van de verse en gerookte zalm in kleine stukjes, meng met groen kruiden ,citroensap en wat olijfolie, kruidt met wat merikswortelpasta en pezo, bewaar

Service :

Vorm een spiegel mpet de coulis van kleine pimpernel.

Ontvorm de potjes net voor het opdienen en plaats ze op een bordje met een spiegel van coulis

Versier met een quenelle van de tartaar,een stukje citroen à vif.

Een blaadje kleine pimpernel mag niet ontbreken.

Salade van gerookte kwartel, gekonfijte bil, groene boontjes, artisjok en framboos

Nodig : groene boontjes 300 gram,, artisjok , ui, frambozen(optioneel) , frissée salade
Groen kruiden (lavas oa), kwartel gescheiden billen en borsten , rookoven , 1 ½ kg boter en laurier en tijm, pezo

Bereiding :

We verdelen de kwartels en houden de billen apart die gaan we konfijten
Maak de billetjes wat proper ,verwijder het bovenste stukje bot en overtollig vel, enz

Klaar de boter ,reken 1 ½ kg en voeg aromaten toe zoals tijm, laurier, peterseliestelen, toe.
Als dit wat getrokken heeft, voeg dan de kwartelbilletjes (even gepekeld in water met 7 % zout) toe. Deze moeten ongeveer een 1 ½ uur opstaan om boterzacht te worden, in de oven bij 90°C .

De boter mag absoluut niet meer koken maar heel zachtjes konfijten.

Bewaar de billetjes voor de service, ook de boter ,zeef ze en bewaar in een recipient.

Gerookte kwartel

De borsten van de kwartel worden gerookt in een rookoven gedurende 7 minuten op het karkas ,kruidt de karkassen met pezo en rook ,bewaar voor de service garen we de kwartels in de oven bij 120° C gedurende 8 minuten ,check ,we halen het vlees van de karkas ,zoveel mogelijk de filet bewaren , de rest van aanhangend vlees (vleugels oa) worden ook gebruikt in de salade .

Blancheer de boontjes gedurende 1 minuut in gezouten water met bicarbonaatzout, koel onmiddellijk af en versnijdt de boontjes in kleine stukjes ,doe deze alvast in een grote kom.
De artisjok bodems worden versneden en worden gegrild op de grill met olijfolie (normzal is dit reeds gebeurdà.

We versnijden de groene kruiden zoals lavas(Franse selder enkel blaadjes,wat blaadjes dragon en nog wat we vinden ,meng onder de boontjes en ook een lepel van de vinaigrette.

Was de frissee salade en verdeel de blaadjes .

Dressing : nodig 1 eidooier , 15 eetlepels olie, 5 eetlepels frambozenazijn, 1 eetlepels honing en 1 eetlepel mosterd

Doe alles in de mixer en mix tot een half lopende vinaigrette.

Service :

Meng alles onder elkaar de boontjes gesneden en het vlees van de kwartel, hou min 1 stuk over voor bovenop. We kruiden de frissée salade lichtjes met wat olijfolie en pezo en deze dressereren we onderaan ,daarbovenop in een ring de boontjes, op de boontjes enkele artisjok stukjes, we eindigen met een stuk van de kwartelfilet.

Rondom het torentje dressereren we de vinaigrette ,enkele puntjes of wat meer, indien de frambozen voorradig zijn ook enkele framboosjes.

Rog op 2 wijzen, bloemkoolstructruten,schuim en saus van dashi ,fregula sarda

Rog gebakken 1.2 kg rog, boter, pezo

Snij uit de filets 12 mooie rechthoekige stukken rog van ongeveer 70 gram per stuk, Kruidt met pezo en bak in bruisende boter(overlepel tijdens het bakken de rog met gesmolten boter) tot de rog mooi bruin is gebakken.
Bewaar voor de service.

Rog gefrituurd afsnijdsels, pezo, bloem, ei, paneermeel of panko verkruimeld, olie, mosterd

De afsnijdsels van de rog pareren we zoveel mogelijk op gelijke lengte en dikte
We wentelen alles in de bloem en kruiden met pezo (bvb in een plastic zak ,dan in het losgeklopt ei(met wat mosterd en eventueel kruiden) en tenslotte in het paneermeel (dit noemt paneren à l'anglaise).
Bewaar eventjes en frituur de rog op 175°C in de hete olie, bestrooi lichtjes met zout en bewaar

Bloemkool

Verdeel de bloemkool ,behoud de roosjes en verdeel ze voor de gebrande bloemkool , de rest van de bloemkool ,het binnenste en ook de nerven zonder groen aan, bereiden we in de thermomix tot een zalf met wat kippenbouillon en boter en wat room.Bewaar.

Gebrande bloemkool

Leg de bloemkoolroosjes in een ovenschaal en besprenkel deze met enkele druppels olijfolie. Brand ze met behulp van een gasbrander (crème brûlée brander) tot ze licht gebrand zijn. Kruid met peper en zout. (Je kan ze ook gedurende 5 minuten in de oven plaatsen, let er dan wel op dat de oven op grillstand staat, maar dat hebben we niet).

We maken eerst en vooral zelf een visfumet op de klassieke manier, graten even degorgeren, ogen en kieuwen verwijderen ,pot inwrijven met boter,ui,laurier ,tijn ,peterseliestokken en selder toevoegen en de graten ,pot aanzetten en eventjes laten opwarmen ,blussen met witte wijn en water en max 25 minuten zacht laten pocheren, zeven en bewaren ,mogelijks even inkoken .

Sausen en schuim : dashi , melk, visfumet, boter,witte wijn, pezo

Blanke boter :

2 dl witte wijn, 0.5 dl azijn, visfumet,1 zakje dashi, 1 sjalot fijn gesneden, 300 gram boter ,2 lepels room

Laat het sjalot versneden eventjes fruiten in boter,

Blus met witte wijn, wat azijn en visfumet, voeg dashipoeder en breng aan de kook.

Laat reduceren tot de helft en voeg een lepel room toe. En laat nog even inkoken.

Roer er vervolgens een flink klontje koude boter(200 gram?) door.

Schuim van dashi

Melk en dashi ; Los de dashi bouillon op in de melk en laat opkoken tot 90°C ,schuim op met de staafmixer en lepel het schuim onmiddellijk op de vis

Fregula Sarda : 120 gram fregula sarda , 200 ml groentebouillon warm, ui,citroensap

Rooster 120 gram fregula 1 minuutje in een verwarmde braadpan. Voeg daarna olijfolie, gesnipperde ui en bak mee totdat de ui glazig is.

Voeg een glas droge witte wijn toe.

Voeg al roerend warme groentebouillon toe.

Doe dit net als bij de bereiding van risotto. Steeds een scheutje toevoegen, blijven roeren totdat de bouillon is opgenomen en dan het volgende scheutje toevoegen. De totale kooktijd is circa 15 minuten.

Voor het opdienen afsmaken met citroensap en pezo.

Service :

Op een warm bord trekken we sowieso een streep bloemkoolzalf , daarin leggen we enkel gebrande roosje van bloemkool.

Een lepel fregula sarda, daar bovenop leggen we de krokant gebakken rog vleugel filet indien mogelijk de fregula in een rondje of streep , naast de krokant gebakken vleugel deponeren we rondom wat gefrituurde rog ,de blanke botersaus komt rondom de buitenste ring aan rog , het schuim bovenop de gebakken rog werk af met wat groene kruiden die er zijn .