



Culinair Gilde Zeeland

Nieuwsflits

oktober 2009

Van de bestuurstafel: **dringende oproep voor chefs en leden:**

Het komt voor dat er gekookt wordt met een klein aantal leden. De redenen hiervoor kunnen divers zijn. Normaliter wordt er voor 12 personen ingrediënten klaargezet. Daarom doet het bestuur de dringende oproep:

1. Chefs: Meldt bij afwijkende groeps grootte dit altijd bij Sjaak de Fouw. Email: sjdefouw@zeelandnet.nl Dan wordt de hoeveelheid vis, vlees en overige ingrediënten aangepast.

Soms krijg je als chef te laat te door dat leden niet aanwezig kunnen zijn. Dan geldt:

2. Chefs en leden: Neem nooit "niet gebruikt" en ingekocht vlees en vis mee naar huis. Leg dit koel weg voor de volgende groep en meldt dit via een briefje op de tap!!

Dank voor de medewerking

Deze maand onder meer op het menu Coquilles Saint Jacques en courtbouillon



De **coquille** behoort tot de familie der grote kamschelpachtigen. Van deze schelp heeft SHELL haar symbool gemaakt omdat de oprichter van Shell, het Londense handelshuis Samuel & Co, een handelaar was in Japanse sierschelpen.

De coquilles komt aan vele kusten voor. Canada, Engeland, Schotland en Frankrijk zijn de belangrijkste producenten.

De vangstmethode is sterk bepalend voor de kwaliteit.

- Gesleepte Coquilles houdt in dat deze met een sleepnet, de zogenaamde 'korren' de bodem wordt afgezocht naar deze schelpdieren. Het grote nadeel is dat de schelpdieren kunnen beschadigen en het schelpdier zit vaak vol met zand en is dus gastronomisch gezien niet prettig.
- De beste methode is gedoken Coquilles. Duikers gaan te water en rapen de Coquilles van de bodem. Dit is zeer arbeidsintensief maar het loont de moeite. Coquilles die op deze manier zijn gevangen zijn niet beschadigd en er zit geen zand of slip in de schelpdieren. Maar deze zijn uiteraard veel duurder.

De coquille dankt zijn naam aan een priester die de schelpdieren at terwijl hij op pelgrimstocht was naar Santiago de Compostela in Noordwest Spanje.

Coquille wordt nog steeds gezien als het symbool voor schoonheid uit de zee. Er zijn zeer veel bereidingswijzen en de coquille is een zeer gewaardeerd product op de kaart van menig restaurant.

Het vetgehalte bedraagt 5%. Het eiwitgehalte is 18%.

Courtbouillon.

Courtbouillon is een "kookvocht" met aromaten en wordt vooral gebruikt voor het pochieren en garen van vis, stukken vis, schaal- en schelpdieren. De bouillon zorgt ervoor dat de smaken van de producten fijner worden van smaak maar zorgt ook voor een sappiger structuur.



De courtbouillon kan hergebruikt worden ... maar gebruik hem niet als basis voor soepen of sauzen, want daar is de bouillon te zuur voor.

Je kunt de courtbouillon in porties verdelen en invriezen. De bouillon is dan minimaal 1 maand houdbaar.

Leuk is het om de receptuur door te nemen. We zien dan qua hoeveelheden een verschillend gebruik. De wijze van bereiding en het doel blijven wel hetzelfde. De keus is aan u. Zelf kies ik altijd voor de voortreffelijke bouillons van Gordon Ramsay. Ik pas de hoeveelheden wel wat aan.

Onderstaand twee voorbeelden van goede courtbouillon. Succes.

Lia

Basis volgens Spermalie

250 gram ui
250 gram wortel
250 gram selderij

2 dl witte wijn
1 citroen
5 liter water
Peper / zout

1 takje tijm, 3 takjes peterselie en 1 blaadje laurier

Bereiding:

Reinig de groenten. En hak in grove stukken.

Doe de groenten, kruidenboeket, grof gemalen peper en zout in een grote (hoge) pan. Voeg het water toe. Laat aan de kook komen en 15 minuten zachtjes sudderen.

*) Voeg de witte wijn toe en de citroen in stukjes. Zeef na nog 15 minuten sudderen.

*) De citroen en witte wijn worden later toegevoegd omdat de groenten minder smaak afgeven na het toevoegen van een zuur. Ook worden ze minder snel gaar.

Basis volgens Gordon Ramsay

3 uien grof gesneden
4 winterwortels grof gesneden
2 stengels bleekselderij grof gesneden
4 preien grof gesneden
3 sjalotten fijn gesneden
1 venkelknol grof gesneden
6 tenen look ongepeld

4 dl droge witte wijn
2 citroenen in plakjes
2 ½ liter water
peper / zout
4 steranijs

1 takje van tijm, dragon, basilicum, peterselie

Bereiding:

Doe prei, selderij, ui, sjalot, venkel, look en kruiden in een ruime (hoge) pan. Voeg 2 ½ liter water toe en breng aan de kook. Voeg peperkorrel, zout, plakjes citroen en steranijs toe. Schenk de witte wijn erbij en laat nog 30 minuten tegen de kook aan trekken.

Schenk de bouillon door een vochtig gemaakte (kaas)doek.

De bouillon is nu klaar voor gebruik.

Om grote vissen in zijn geheel te garen moet de bouillon *lauw* zijn. Anders springt het vel en verlies je veel smaak. Ook het uitserveren is minder fraai.

Kleine vissen (bijv. forel) of stukken vis (bijvoorbeeld zalmotten) worden gegaard in een *kokende* bouillon. De poriën van de huid sluiten zich en de smaak en voedingsstoffen blijven in de vis bewaard.

Schaal- en schelpdieren worden in een *kokende* bouillon gegaard.

Met dank aan Spermalie en Gordon Ramsay.

Lia Septer, 29 september 2009