

OKTOBER 2012

SALADE VAN KRAB, TOMAAT, SAUSJE VAN KROPSLA OP APPEL

^

ZEEBAARS GEMARINEERD EN GEROOKT, ATJAR, VONGOLE EN GELEI VAN
BLEEKSELDERIJ

^

PITTIGE VISSOEP MET VENKELPUREE

^

EENDENBORST, TRUFFELJUS, UIENZALF EN GROENTEN:

^

VIER BEREIDINGEN VAN SINAASAPPEL

^

donderdag 22 november '12 om 19.30 uur
Algemene Ledenvergadering in de Cuisine

AMUSE: SALADE VAN KRAB, TOMAAT, SAUSJE VAN KROPSLA OP APPEL

6		Granny Smith appels	10	El	Mayonaise
1		Citroen (sap ervan)	6		Hardgekookte eieren
12		Mooie (tros)tomaten	1		Kropsla
22		Takjes bieslook	20	MI	Goede olijfolie
400	Gr	Krabbenvlees	2		Sjalotje

Mice en place:

Granny Smith:

- Wat de appels en snijd hiervan dunne ronde plakjes (zeker niet te dik). Schil de appel NIET!
- Leg de appelschijven tot gebruik in water met citroensap.
- De cirkel van de appel moet groter zijn

Tomaat:

- Snijd het steeltje van de tomaat uit en maak met een mesje een kruis in de onderkant van de tomaat.
- Dompel de tomaten 10 seconden in kokend water (afhankelijk van de rijpheid van de tomaat mogelijk iets langer) en laat onmiddellijk schrikken in ijswater.
- Verwijder de velletjes, snijd de tomaat in kwarten en verwijder de zaadjes en zaadlijsten.
- Snijd het vruchtvlies en brunoise en vermeng met een fijngesnipperd sjalotje en *een deel van* de fijngesneden bieslook. (Houd 12 lange sprieten achter voor de garnering. Breng op smaak met peper en zout. Zet afgedekt weg tot gebruik.

Mayonaise:

- Maak een mooie mayonaise, voldoende voor 10 eetlepels. De mayonaise moet extra dik zijn i.v.m. de menging met het krabvlees.

Eieren:

- Kook de eieren, pel ze en maak ze fijn.

Saus van kropsla:

- Reinig de sla en laat deze in lichtgezouten kokend water tot puree koken.
- Laat schrikken in ijswater en daarna uitlekken.
- Mix tot een glad mengsel onder eventueel toevoeging van iets (kook)vocht.
- Wrijf de sla door een fijne zeef en mix deze puree met de olijfolie, welke je in gedeelten toevoegt tot een mooie emulsie is bereikt.
- Breng op smaak met peper en zout en zet afgedekt weg tot gebruik.

Vorbereiding tot het uitserveren:

- Zet borden, appel, eieren, tomatenmengsel, vulring en saus van kropsla klaar;
- Meng het krabbenvlees met de mayonaise en een deel van de gehakte eieren;

Uitserveren:

- Plaats drie schijven appel op een bord.
- Maak in een ring een "opbouw" van tomaat, krab-mayonaise-eimengsel.
- Plaats dit torentje op elke schijf pomelmoes en verwijder de ringen.
- Strooi wat zeer fijngesnipperde ui en de laatste eibrunoise op elk torentje en werk af met zeer fijn gesneden bieslook.
- Les over de drie torentjes een stengel bieslook.
- Maak met de saus van kropsla mooie druppels en/of anders versiering op het bord.

Wijnadvies: H. Lun of Sancerre

ZEEBAARS GEMARINEERD EN GEROOKT, ATJAR, VONGOLE EN
GELEI VAN BLEEKSELDERIJ

3		Zeebaarzen			Atjar van courgettes:
		Marinade vis:	3		Courgettes
		Zeezout, peper, suiker	2		Sjalotjes
250	MI	Droge witte wijn	200	MI	Azijn
1		Citroen (sap ervan)	120	Gr	Suiker
5		Sprietten bieslook			Bleekselderij:
2		Takjes peterselie	1		Bleekselderij
3	El	Pijnboompitten	250	MI	Witte wijn
		Vinaigrette:	5	Bl	gelatine
45	MI	Witte wijnazijn	3	El	pijnboompitten
135	MI	Goede olijfolie	200	Gr	Jonge postelein /veldsla
		Peper en zout	60	St	Vongole farraci
		Mosterd, honing	3		Grote tomaten met veel (dik) vruchtvlees

Mice en place:

Bleekselderij: (Start hiermee)

- Ontdoe de bleekselderij van de harde nerven. Snijd in dunne plakjes. Kook bijna gaar in 250 ml. witte wijn. Pureer de bleekselderij met het kookvocht. Zeef de massa door een zeef.
- Breng op smaak met wat bouillon en andere kruiden (citroensap, peper en zout). 250 ml. is de benodigde hoeveelheid.
- Verwarm de massa en voeg gelatine toe (vooraf 5 minuten weken in ruim koud water).
- Laat – als de gelatine is opgelost – de massa bekoelen onder voortdurend roeren.

- Zodra de massa voldoende lobbij is: uitgieten in een platte schaal en afgedekt in de koelkast plaatsen tot gebruik. *Bij te snel uitgieten zal de bleekselderij “uitzakken”.*

Zeebaars:

- de zeebaars schubben, schoonmaken, fileren en prepareren voor gebruik. Het vel nog niet verwijderen.

Marinade:

- Maak een marinade van zeezout, suiker, de witte wijn, wat citroensap en wat bieslook en peterselie plus een gedeelte van de gebruikte en gekneusde pijnboompitjes. Verwarm de marinade licht en leg hierin de filets van zeebaars. Zet afgedekt weg in de koelkast en laat zo lang mogelijk marinieren.

Courgette:

- Maak een atjar van de courgette. Was hiervoor de courgette goed. Droog af. Trek spaghetti van de courgette. Zorg dat het middengedeelte met zaadjes niet wordt gebruikt.

Maak de marinade:

- Kook hiervoor de azijn met de suiker en het fijn gesneden sjalotje. Voeg de courgette toe en laat zo lang mogelijk bekoelen en marinieren. Zet afgedekt weg op koele plaats.

Veldsla of jonge postelein:

- Was en droog de veldsla. Ontdoe van ongerechtigheden. Zet afgedekt in de koelkast weg.

Vongole farraci:

- Leg de vongole farraci zo lang mogelijk in gezouten water om de schelpen zich te laten ontdoen van eventueel zand. Ververs het water regelmatig.
- Roerbak de vongole in een wok tot de schelpen opengaan. Haal ze uit de schelp en zet afgedekt weg tot gebruik op koele plaats.

Vinaigrette:

- Maak een vinaigrette van goede olijfolie, azijn en/of citroensap, peper, zout, eventueel mosterd en honing. Zet afgedekt weg tot gebruik op koele plaats.

Pijnboompitten:

- Rooster de pijnboompitten en zet weg tot gebruik.

Tomaat:

- Ontvel de tomaat, haal de zaadlijsten en zaadjes eruit en snij er mooie brunoise van. Laat deze marineren in een gedeelte van de vinaigrette.

Vorbereiding tot uitserveren:

- Zet de rookoven klaar.
- Zeebaars: haal de zeebaars uit de marinade / dep droog en rook de vis op zeer laag vuur. De rooktijd is afhankelijk van de dikte van de filets. Reken op circa 7 minuten. Snij elke filet met een elektrisch mes in 8 gelijke delen.
- Courgette atjar: laat de courgette uitlekken.
- Veldsla: Zet de veldsla klaar en meng er wat vinaigrette door.
- Snijd de bleekselderijgelei in mooie gelijke blokjes of cilinders.
- Zet de vongole farraci klaar. Zet de tomaten en de pijnboompitten klaar.

Opmaak bord en uitserveren:

- Neem een vierkant bord en drapeer hierop:
- De stukjes zeebaars – de courgette atjar – de vongole farraci met veldsla – de gebruikte pijnboompitten – de blokjes bleekselderij en stukjes tomaat. Garneer met druppeltjes olie en/of vinaigrette.

Wijnadvies: St. Véran (zuurtjes, bloemetjes) of Oda Chardonnay (vol en romig)

PITTIGE VISSOEP MET VENKELPUREE

6	El	olijfolie			Venkelpuree:
2		Ui	2		Venkelknollen
2		Kleine venkelknol	400	gr	Grote aardappel
4		Stengels bleekselder	150	ml	Room
		Peper en zout			
4	DI	Droge witte wijn			Peper en zout
750	Gr	Pruimtomaten			
10		Korianderstengels			Mul & Coquilles
Snuf		Saffraandraadjes	12		Filets van 50 gram
1		Steranijs	12		Coquilles St. Jacques
Snuf		Cayennepeper			
750	Gr	Rode mulfilet			Afwerking:
1	L	Water			venkelgroen
Wat		Citroensap			

Soep:

- Verhit de olijfolie in een grote pan.
- Voeg de gesneden groenten (bewaar het venkelgroen voor garnering!) toe met peper en zout en roerbak 4 – 6 minuten op hoog vuur, tot alles zacht wordt.
- Voeg de witte wijn toe en roer goed om te deglaceren.
- Laat de wijn inkoken tot de pan bijna droog is.
- Voeg de in stukken gesneden tomaten, de korianderstengels, de specerijen en de rode mul toe. Schenk er zoveel water op dat alles net onder staat en breng het geheel aan de kook en laat in 20 minuten gaar worden.
- Puteer de soep in een blender of meteen staafmixer en zeef in een grove zeef boven een schone pan.

- Breng de soep op smaak, peper en zout en met een weinig cayennepeper en citroensap.
- Laat de soep eventueel inkoken als de soep naar believen wat dikker moet zijn. *Voeg dan peper en zout en citroensap later toe.*

Venkelpuree:

- Zet de venkel, schoongemaakt en in stukjes 2x2 cm, samen met de geschilde en in stukken gesneden aardappel, op met 150 – 200 ml. room en gaar alles voorzichtig onder gesloten deksel (8-10 minuten).
- Giet zo nodig af en pureer en zet afgedekt weg tot gebruik.

Mulfilets:

- Verwijder de eventuele graten uit de mulfilets.
- Verhit wat olijfolie in een koekenpan.
- Bestrooi de filets met peper en zout en bak ze eerst met het vel omhoog 15 tot 30 sec tot de vis lichtbruin is.
- Draai de filets om en bak de andere zijde 1-1½ min. (afhankelijk van de dikte van de filets knapperig bruin. Haal uit de pan en houd warm.

Coquilles St. Jacques:

- Doe een klontje boter in de pan.
- Bestrooi de Coquilles St. Jacques met peper en zout en bak ze aan alle kanten bruin in 1 ½ - 2 minuten. U kunt ook Mycryo gebruiken.

Uitserveren soep:

- Verwarm de soep en maak schuimig met een staafmixer.
- Leg in het midden van het bord, wat opgewarmde venkelpuree, een Coquilles St. Jacques en leg hierop de mulfilets.
- Garneer met venkelgroen.

EENDENBORST, TRUFFELJUS, UIENZALF EN GROENTEN

6	Eendenborsten (canette)				Saus
	Uienzalf:	3			Sjalotten
3	Aardappelen (groot)				Boter
4	Uien (groot)	24			Peperkorrels
500	MI Melk	90	MI		Madeira
		600	MI		Eendenfond
		120	Gr		Truffelboter
					Groenten:
		3			Wortelen (geel)
		36			Spruitjes
		36			Anijschampignons
		6			Rode bieten

Mice en place:

Uienzalf:

- Schil de uien en de aardappel en zet op met de melk en zout tot ze gaar zijn en maak er een gladde zalf van. Eerst door roerzeef dan door de blender

Groenten:

- Kook de bieten schoongewassen en ongeschild gaar in gezouten water. Snijd ze in dikke plakken en steek ze uit met een grote uitsteek vorm en dan nogmaals met een kleine uitsteekvorm.
- Kook de radijzen beetgaar.
- Schil de wortelen en snij hem in dikke plakken.
- Reinig de spruitjes
- Kook de spruitjes en de plakken wortel beetgaar in kokend water.
- Maak de anijschampignons zo nodig schoon.

Saus:

- Versnipper de sjalotten en zet ze even aan in een pan met de peperkorrels en eventueel met de afsnijdsels van de borsten.
- Blus af met de Madeira en laat inkoken,
- Voeg de eenden fond toe.
- Kook in tot de helft en zeef het door een fijne zeef.

Voorbereiding tot uitserveren:

- Eend: Zo nodig wat overtollig vel verwijderen en zo nodig kruislings insnijden. Braad de eendenborsten op de vel kant in een droge pan, gaar ze verder in de oven en laat 5 minuten rusten.
- Bak de anijs champignons in boter.
- Verwarm de groenten
- Monteer de jus met de truffelboter.

Uitserveren:

- Dresseer de eendenborst op het bord,
- spuit een cirkel van de uien zalf met behulp van een spuitfles op het bord, vul ook de holle rode biet met de uienzalf.
- Garneer er de groenten omheen en
- werk het geheel af met truffelboterjus.
- Let op! Alle groenten en zalf op smaak maken met peper en zout.

Wijnadvies: Catell del Remei (robuust) of Géronia Biferno (zalvend)

VIER BEREIDINGEN VAN SINAASAPPEL

Ingrediënten:

		Bouillon			Tempura
75	Gr	Suiker	145	Gr	Bloem
75	Gr	Water	53	Gr	Maizena
300	Gr	Vers sinaasappelsap	9	Gr	Bakpoeder
3	El	Sinaasappelzestes	190	MI	KOUD water
2		Schijfjes citroen			Sorbetijs
7	Bl	Munt	250	Gr	Suiker
3	TI	Fijn gesneden citroengras	250	MI	Water
¼		Kaneelstokje	400	Gr	Vers sinaasappelsap
1		Steranijs	1		Limoen (sap ervan)
5		kruidnagels	100	Gr	Witte wijn
		Stelen van koriander	90	MI	Cointreau
		Sabayon	8	Bl	Munt
8		Eidooiers	4	TI	Fijngesneden citroengras
90	Gr	Vers sinaasappelsap			Verder
135	Gr	Witte wijn	36		sinaasappelpartjes
		Een weinig Grand Manier			
110	Gr	Suiker			Garnering
		Biscuitdeeg			korianderoranjbloese
150	Gr	Bloem			m of bloemetje (oranje)
150	Gr	Suiker			
5	Gr	Vanillesuiker			
5		Eidooiers			
5		Eiwitten			
0,5	TI	zout			
0,5	El	sinaasappelszestes			

Mice en place:

Pers ten eerste 18 perssinaasappels uit om aan ongeveer 850 gr sinaasappelsap te komen. Gebruik hiervoor de Magimix.

Snij van de schil van de 2 à 3 gewone sinaasappels de zestes met een zesteur. Bewaar deze voor de bouillon.

Schil de sinaasappel zo dik dat de schil helemaal is verwijderd en snijd 36 mooie sinaasappelpartjes tussen de velletjes uit. Leg de partjes tussen keukenpapier en zet weg tot gebruik.

Bouillon:

- Laat het suikerwater met alle verse kruiden en specerijen infuseren; niet laten koken! Voeg na ½ uur de sinaasappelsap toe. Na weer ½ uur trekken passeren door een zeef. Laat vervolgens nog wat sinaasappelzestes mee infuseren en zeef nogmaals. Laat inkoken tot een mooie dik vloeibare bouillon. Laat bekoelen en zet afgedekt weg tot gebruik

Sabayon:

- Meng de wijn met de suiker en het sinaasappelsap. Voeg de eidooiers toe en klop au-bain-marie goed luchtig op een matig vuur. Blijf stevig kloppen tot een temperatuur van 85° C is bereikt. Voeg vervolgens nog wat grand manier toe.
- Laat de sabayon onmiddellijk afkoelen in een koude kom onder regelmatig roeren.
- Zet afgedekt weg tot gebruik

Tempura:

- Meng met garde de bloem, maizena en bakpoeder met het koude water en zet afgedekt weg in de koelkast. In de keuken is ook kant en klaar tempurameel aanwezig, wat gebruikt kan worden.

Sinaasappelsorbet:

- Breng de suiker met het water aan de kook en laat iets inkoken. Pers de limoen uit. Pers ook de sinaasappels uit. Voeg het sap van de citroen, de sinaasappels, de witte wijn en de cointreau toe aan het suikerwater.

- Laat koken tot de alcohol is verdampt. Voeg de fijngesneden munt en het citroengras toe en laat even trekken.
- Zeef, laat de massa bekoelen en maak er in de ijsmachine sorbetijs van. Zet weer afgedekt in de vriezer.

Biscuitdeeg:

- De eiwitten met 120 gr suiker (eerst een beetje daarna de rest) stijf kloppen. Zorg voor een vetvrije kom. Overscheppen in een grote kom.
- De dooiers met 30 gr suiker, de vanillesuiker, het zout en de citroenrasp schuimig kloppen.
- Beide massa's met schuimspaan voorzichtig mengen.
- De bloem zeven op een papier en voorzichtig door het mengsel scheppen.
- Een kleine vierkante bakplaat voorzien van bakpapier en het beslag er mooi glad strijken.
- In ongeveer 15 minuten afbakken in een oven van 200 graden, met boven en onder warmte en geen circulatie.
- Direct na het bakken de plaat op een met suiker bestrooide theedoek omkeren en het biscuit laten afkoelen.

Vorbereitung voor het uitserveren:

- Verhit in een pannetje wat olie.
- Haal de 36 sinaasappelpartjes door het tempurabeslag en bak ze in de olie licht bruin. Leg weg op keukenpapier, maar houd wel warm!
- Zet alle ingrediënten klaar.
- Maak eventueel al bolletjes ijs en leg tot gebruik terug in de vriezer.
- Breng de sabayon over in een spuitzak.

Uitserveren:

- Dresseer de sinaasappeltempura op de borden.
- Plaats "dopjes" sabayon naar de sinaasappeltempura
- Snij kleine rondjes uit het biscuitdeeg van ongeveer 6 cm doorsnede

- Leg een bolletje / bolletjes sorbetijs op het biscuitdeeg tussen de tempura
- Werk af met verse koriander, munt en indien aanwezig oranjebloesem of ander (oranje) bloemetje.
- Dresseer de bouillon tussen de verschillende onderdelen van het gerecht en garneer verder met zestes sinaasappel.

Wijnadvies: Beaume de Venise