

MAART 2011

o)(o

OEUF POCHÉ BÉNÉDICTINE MET ZWARTE TRUFFEL

*

OOSTERSE SALADE MET RUNDERRIBSTUK OP LAGE TEMPERATUUR
GEGAARD

*

ZEEBAARS MET SLAATJE VAN BRUSSELS LOF KROKANTJE VAN
PARMEZAAN EN JUS VAN CITROENGRAS MET SAFRAAN

*

KALFSWANG OP EEN MATRAS VAN SPEK- EN AARDAPPELSTOEMP,
SUPREME VAN PIEPKUIKEN, CRUMBLE VAN HAZELNOOT EN EEN
SABAYON

*

IJSSOUFFLÉ MET BAILEYS GESERVEERD IN EEN CHOCOLADEDROPPEL

Noteer alvast in uw agenda:

Donderdagavond 31 maart 2011

Algemene Ledenvergadering!

Meulwegje 3, Heinkenszand

OEUF POCHÉ BÉNÉDICTINE MET ZWARTE TRUFFEL

12		kakelverse eieren	gastrique:
1	kg	wilde spinazie	2 sjalotten
12	sn	toast	1 dl witte wijn
2		zwarte truffels	1 dl azijn
			1 t knoflook
			pezo

Hollandaisesaus:

250	gr	geklaarde boter
100	gr	eigeel (5 stuks)

Pocheer de eieren .

Neem hiervoor een kleine steelpan voor de helft gevuld met water en een scheut azijn.

Breng aan de kook .Vanaf nu mag het water niet meer koken. Houd wel tegen de kook aan.

Draai met een vork zeer snel in het midden van de pan tot er een "draaikolk" ontstaat. Breek nu een ei voorzichtig in de draaikolk.

Voorzichtig het wit rond de dooier scheppen en laat ongeveer 2 min. in het warme water. Neem het met een schuimspaan uit het water.

Rooster de sneetjes brood (toast).

Bak de wilde spinazie kort voor het opdienen met knoflook en wat peper en zout.

Fruit voor de gastrique de fijngesneden sjalot en de knoflook, zonder te kleuren. Voeg de witte wijn , de azijn en de pezo toe en laat inkoken tot er ongeveer twee eetlepels over zijn.

Klop voor de Hollandaisesaus het eigeel met de gastrique in een pannetje en voeg langzaam de gesmolten boter toe. Als de saus te dik is ,afslappen met water.

Eventueel nog wat zout en peper toevoegen.

Maak een opstapeling in deze volgorde in het midden van het bord: toast, de gebakken spinazie, het gepocheerde eitje, hollandaisesaus, lamellen zwarte truffel.

Wijnadvies: Croix belle of Les Herbeux Bourgogne

OOSTERSE SALADE MET RUNDERRIBSTUK OP LAGE TEMPERATUUR
GEGAARD

800	gram	ossenhaas
1	bos	koriander
3	st	rode chilipepers
1	st	kleine komkommer
1	st	rode paprika
2	st	ovale sjalotten
	enkele	muntblaadjes
1	dl	yuzusap
1	krop	ijsbergsla
1	krop	notensla
		daikonkers
		Vissaus
		mirin
		suiker
		peper en zout
		sesamolie
		piment d'espelette
		zeezout

Snijd 2 chilipepers, komkommer, paprika en sjalotten in julienne en week ze in koud water met de korianderpluksels.

Ciseleer de ijsbergsla en was alle slasoorten zorgvuldig.

Wrijf het vlees in met sesamolie, piment d'espelette(**pas op, niet te veel!**) en peper en trek vacuüm in een kookzak.

Maak een vinaigrette met het sap van de yuzu, 1 fijngehakte chilipeper, koriander, vissaus en redelijk wat mirin. Alles goed losroeren.

Het vlees in water van 60° C. , naar gelang van de dikte, 12 minuten garen en vervolgens in een hete anti aanbakpan saignant bakken en in dunne plakken snijden. Kruiden met wat zeezout.

Presentatie

Leg de plakken vlees in een waaiervorm op een lauwwarm bord en dresseer de salade bovenaan het bord. Overgiet de salade met de vinaigrette.

Dit is een koud-warm bereiding.

Wijnadvies: Tiefenbrunner

ZEEBAARS MET SLAATJE VAN BRUSSELS LOF KROKANTJE VAN
PARMEZAAN EN JUS VAN CITROENGRAS MET SAFRAAN

12	st	zeebaars filets à 60 gram	300	gr	witlof
3	st	citroengras	2	st	Granny Smith
4	dl	witte wijn	1	st	citroen
4	dl	visfond			
2	dl	room saffraan			
120	gr	parmezaanse kaas			
150	gr	rode paprika			
150	gr	groene paprika			

Zeebaars:

Verdeel de filets in 12 porties, controleer op graten.

Saus:

Plet de stengels citroengras zachtjes en kook ze in met witte wijn en bouillon tot de helft van het vocht over is. Zeef, voeg room en saffraan toe en kook nogmaals in tot de helft. Breng op smaak met peper en zout. Bind de saus zonodig met wat xantana of blanke roux (bus).

paprika:

Blaker de paprika's met een verbrande of zet ze in een ovenschaal in een zeer hete oven. Bij gebruik van de oven, de paprika's 5 minuten in een plastic zak plaatsen. Verwijder de schil en de zaadlijsten, snijd ze in stukjes en pureer apart in een blender of met de staafmixer. Breng op smaak met peper en zout. Bind met wat arrowroot of xantana

Witlofsalade:

Snijd de witlof fijn, maak de appel schoon en snijd in kleine blokjes

Breng op smaak met wat citroenrasp, citroensap, olijfolie, poedersuiker, peper en zout.

Parmezaan:

Maak twaalf rondjes van de parmezaan op een silipatmatje en bak goudbruine koekjes in een oven van 180°C.

Uitserveren:

Bak de zeebaars op de velzijde krokant in zo weinig mogelijk olie en 30 seconde aan de andere kant, kruid met peper en zout.

Warm de paprikasausjes even op in de magnetron

Maak met een ring op een rechthoekig bord een cilinder van witlofsalade, plaats een koekje van parmezaan op de salade

Klop de saus met 50 gram koude boter in blokjes, schuimig in een maatbeker met een staafmixer (bamix).

Plaats de zeebaars op het bord en napeer rondom met wat saus.

Garneer het bord met een streep groene en een streep rode paprika

Garneer met wat groene kruiden.

Wijnadvies: Viré Clessé of Pouilly Fumée

KALFSWANG OP EEN MATRAS VAN SPEK- EN AARDAPPELSTOEMP,
SUPREME VAN PIEPKUIKEN, CRUMBLE VAN HAZELNOOT EN EEN
SABAYON

Ingrediënten

1.500	gram	kalfswang	<u>Kuikens</u>	
5	dl	kalfsfond	6 of 7	st
50	gram	pijnboompitten		piepkuikens
		wat laurierblaadjes		peper, zout boter

Stoemp

400	gram	andijvie	<u>Saus</u>	
300	gram	gerookt spek	6	st
1.200	gram	Roseval aardappelen	3	dl
		Peper, zout en Nootmuskaat Room & boter		eidooiers zoete witte wijn peper, zout

Karamel

150	gram	gemalen hazelnoten
75	gram	suiker

Vorbereitung

Kalfswang

Van de kalfswang het meeste vet afsnijden en het vlees in stukjes van 4x4 cm (ongeveer) snijden. Bestrooien met peper en zout. Boter in een braadpan laten smelten tot het schuim wegtrekt. Het vlees erin aanbraden tot het rondom mooi bruin is. Daarna afblussen met de fond. De laurierblaadjes toevoegen en gedurende 15-20 minuten op een hoog vuur zonder deksel laten koken (het mag bubbelen). Daarna ca ¾ - 1 uur zachtjes laten pruttel met het deksel half op de pan tot het vlees helemaal zacht is. **(let op: eventueel water of fond toevoegen als het teveel is verdamp / de fond mag al wel goed ingekookt zijn.)** Snijd de kalfswang in dunne plakjes en verwijder (zo nodig) nog vetdeeltjes.

Stoemp

Maak een slappe puree van de Rosevalaardappelen. Snijd het spek in kleine blokjes en bak ze gaar. Zet afgedekt weg. Andijvie: was de andijvie, sla droog en snijd in smalle reepjes. Zet tot gebruik afgedekt weg.

Kuikens

Kruid de kuikens met peper en zout en bak rondom bruin in de boter. Gaar ze daarna 9 minuten in de oven op 180° C. Haal ze uit de oven en snijd de filets en boutjes van het karkas. Gaar de boutjes nog gedurende een ½ - 1 uurtje verder op 120°C.

Karamel

Karameliseer de suiker en voeg de grof gehakte hazelnoten toe. Laat afkoelen en cutter in de keukenmachine.

Vorbereitung voor presentatie:

Saus: Klop de wijn en de eidooiers au-bain-marie tot een sabayon. Breng op smaak met peper en zout. Houd warm.

Kalfswang: Meng de gesneden kalfswang met de bouillon, licht geroosterde pijnboompitjes en kruid (indien nodig) met peper en zout.

Stoemp: Warm de aardappelpuree en spekjes apart op. Meng de rauwe andijvie door de aardappelpuree en voeg dan de gebakken spekjes toe. Breng zn. op smaak met peper & zout.

Kuiken: Verwarm de kuikenfilet en pootjes. Trancheer de filets.

Presentatie

Zet de warme kalfswangtaartjes in een ring van 7 cm op de (langwerpige) borden. Werk af met een takje peterselie.

Zet naast de kalfswang en rechthoekige vorm en lepel er de stoemp in. Drapeer wat kuikenfilet op de stoemp.

Leg er naast de stoemp een kuikenboutje. Strooi wat crumble op de borden en trek een streep van de saus op het bord.

Wijnadvies: Torre del Falasco, Tohu Pinot noir of Macon

IJSSOUFFLÉ MET BAILEYS GESERVEERD IN EEN CHOCOLADEDRUPPEL
MET KARAMEL EN MARSHMALLOW

Soufflé:

4		eierdooiers
240	gr	griessuiker
4		eiwitten
5	dl	room
100	gr	pure chocoladepastilles
2	dl	Baileys
2	bl	gelatine

Chocoladedruppel

250	gr	couverture (puur)
		poedersuiker
		cacaopoeder
40	gr	glasnoedels

12 plastic strips

Karamel

50	gr	kristalsuiker
30	gr	glucosestroop
1	dl	room
10	gr	boter

Marshmallows

6	bl	gelatine
15	cl	water
375	gr	suiker (fijn)
¼	el	glucose
70	gr	eiwit
		Scheutje Baileys
		Cacaopoeder
		geraspte kokos

Karamel

75 gram fijne kristalsuiker
45 gram glucosestroop
20 cl room
20 gram boter in klontjes
10 gram fijn gemaakte hazelnoot

Chocoladedruppel:

Doe 100 gr chocolade in een mengkom en zet de kom in een warmwaterbad.

Verwarm de chocolade tot 45°.

Haal de mengkom uit het warmwaterbad en meng de resterende chocolade eronder tot de temperatuur 32° C bedraagt.

Leg de chocolade op een plastic strip, strijk ze uit met een paletmes en zet de uiteinden aan elkaar met een grote paperclip zodat je een druppelvorm krijgt.

Let op dat de stippen goed vlak staan zodat er geen kiertje tussen werkblad en strip zit. Er kan dan geen vulling uitlekken.

(Andere werkwijze: haal de strips voorzichtig door de chocolade, zorg daarbij dat de chocolade maar aan één zijde van de strip terecht komt. Laat wat uitdruipen vouw in traanvorm en zet vast met de paperclip)

Laat de druppels uitharden op een koele plaats (ca. 12°C).

Het kan ook in de koelkast, maar dan verliest de chocolade zijn glans.

Ijssoufflé

Week de gelatineblaadjes in koud water. *(Bij bereiding thuis kan deze bewerking achterwege worden gelaten omdat dan meer tijd is om de parfait te vriezen.)*

Doe de eierdooiers en 100 gr suiker in een mengkom en plaats de kom in een warmwaterbad.

Klop het mengsel met een garde op tot 75°C.

Neem de mengkom uit het warmwaterbad en klop het mengsel koud tot het weer op kamertemperatuur is.

Smelt de chocolade au bain Marie tot ca 37°C.

Klop de eiwitten stijf met 100 gr suiker.

Doe de room en 40 gr suiker in een mengkom en klop half op.

Spatel eerst de eiwitten en daarna de opgeklopte room onder het mengsel.

Voeg de Baileys en de gesmolten chocolade toe.

Giet het mengsel in de chocoladedruppel.

Zet de soufflé zolang mogelijk in de diepvriezer (-18°C). *(thuis 5 uur)*

Bestrooi de soufflé net voor het opdienen met wat cacaopoeder.

Voeg naar smaak gekonfijt fruit, klein gesneden stukjes nougat toe.

Karamel

Laat de suiker en glucose in een koekenpan met dikke bodem karameliseren.

Warm de room iets op en giet ze al roerend met een garde bij de karamel. Meng de klontjes boter er met de garde onder en laat een paar minuten inkoken (blijven roeren!)

Laat de massa enigszins afkoelen

Rooster de hazelnoten in een droge pan, maal ze fijn in de keukenmachine

Roer de gemalen hazelnoot door de enigszins afgekoelde massa

Maak bolletjes ter grootte van een kleine knikker van de massa en leg ze in de vriezer

Doop de “knikkers” in de chocolade van de “druppel”

Marshmallows

Week de gelatine in koud water

Doe het water, de suiker en de glucose in een steelpan en laat koken tot 121°C. Meet de temperatuur met een thermometer (witte met uitklapbare steel).

Doe de eiwitten in een ontvette kom en klop ze met de machine (kitchen-aid) tot schuim.

Giet langzaam en al kloppend (laagste stand) de warme stroop bij de eiwitten. Voeg één voor één de uitgeknepen blaadjes gelatine toe. Laat verder kloppen en voeg de Baileys en wat cacaopoeder toe.

Leg bakpapier in een klein bakblik en bestrijk met wat arachideolie. Da afmeting moet zo zijn dat de massa ca twee cm hoog komt te staan.

Strooi kokos over het bakpapier. Giet de massa in het bakblik en strijk zonodig glad met een paletmes. Bestrooi ook de bovenkant met geraspte kokos.

Laat afkoelen in de koelkast. Snijd blokjes van ca 2 bij 2 bij 2 cm van de afgekoelde massa. Bestrooi de snijkanten met geraspte kokos.

Afwerking

Frituur de glasnoedels (3 seconden), laat ze goed uitlekken en bestrooi ze ruim met poedersuiker.

Haal de druppels uit de vriezer en verwijder voorzichtig de plastic strips.

Plaats de druppels op een bord.

Bestrooi ze met wat cacaopoeder en werk ze af met de gefrituurde glasnoedels en strooi er nogmaals wat poedersuiker over..

Leg twee marshmallows op het bord en leg er een karameldruppel of -bolletje bij.