

Maart 2014

Geitenkaas croutons

Zwaardvis met kappertjessaus

Velouté van amandel

Konijnenbout met roquefortsaus

Cranberryparfait met chocolade en cranberry coupe

Geitenkaas Croutons

Ingrediënten

180 g geitenkaas (rol)
1 Pain rustique
70 g Taggiasche olijven zonder pit
½ bos bieslook
olijfolie

Bereidingswijze

Oven voorverwarmen op 250°C.

Borden in warmhoudkast plaatsen.

De kaas in 10 plakken à 22 gr snijden.

Snijd 4 dikke plakken van het brood ± 2 cm dikte.

Het brood in de grill roosteren, klep NIET aandrukken, geef het de tijd, dan met een rond vormpje van ongeveer 4 cm doorsnee 10 rondjes uitsteken. (of salamander grill gebruiken)

De helft van de olijven halveren, uit 4 olijven dunne ronde plakjes snijden, (10 nodig voor garnituur, zie foto). Rest van de olijven in kleine stukjes hakken.

De brood rondjes in hete olijfolie kort braden, even op papier laten uitlekken en dan op een bakplaat bekleed met bakpapier plaatsen.

Eerst halve olijven erop verdelen (3-4 halve per broodje), dan de geitenkaasplakjes erop, licht aandrukken.

In de voorverwarmde oven 5-10 minuten gratineren tot kaas begint bruin te worden, regelmatig controleren.

De bieslook wassen en de 20 stelen halveren en zelfde lengte, de rest heel fijn snipperen.

Presentatie

Op een bordje: 2 sprietjes bieslook door een olijvenring steken, daarnaast de croutons met daarop nog wat olijvenstrooisel en bieslook strooisel.



Zwaardvis met kappertjessaus

Ingrediënten

Zwaardvis:

750 g zwaardvis
1 citroen
2 el kappertjes
2 kleine komkommer
zout en peper
2 winterwortels
40 g olijfolie
boter
1 bos peterselie
120 ml droge witte wijn
150 ml olijfolie
8 ansjovisfilet

Visfond:

2 kg visgraten
1 ui
1 winterwortel (klein)
1 prei (klein)
2 tenen knoflook
2 stengels bleekselderij

Caponata:

60 ml olijfolie
2 aubergines
2 rode uien
2 selderijstengels
10 taggiasche olijven
10 appelkappers met steel
25 g pistachenootjes
10 blaadjes munt
60 ml azijn
60 ml Marsala
2 el tomatenpuree
60 ml water
Enkele blaadjes van de
bleekselderij en peterselie

Bereidingswijze

Zwaardvis:

Maak visfond.

De zwaardvis schoon maken en met citroensap van 1 citroen besprenkelen.

Maak van de komkommer kleine balletjes, blancheer deze.

De resten van de komkommer garen in de visfond.

De wortels in blokjes snijden.

De boter in een pan verhitten en de wortel erin stoven. Krap met water bedekken en kook gaar.

Pureer de wortel, wrijf door een bolzeef en monteer met wat olijfolie.

Visfond en witte wijn tot 1/3 laten inkoken. De saus van het vuur nemen en de overige citroensap in de saus persen.

Houd wat peterselie ter garnering apart en blender de komkommer, peterselie, ansjovis en kappertjes. Voeg zoveel ingekookte visfond toe dat er een mooie gladde saus ontstaat. De saus monteren met 120 ml olijfolie.

De overige olijfolie in een grote pan, gebruik bakpapier, verhitten en de zwaardvis 5 tot 6 minuten garen

Caponata:

Schil de aubergines en in kleine blokjes snijden. De zwarte olijven fijn hakken.

De rode uien snipperen en de selderijstengel in kleine blokjes snijden, reserveer als mogelijk de blaadjes van de selderij.

Bak de aubergineblokjes krokant in de olijfolie. Kruid met peper en zout, doe de ui en selderij erbij en stoof kort aan.

Blus met azijn en masala en doe de rest van de ingrediënten erbij.

Laat 10 minuten sudderen op een zacht vuur.

Hak de pistachenootjes fijn.

Presentatie

Maak een streep wortelpuree. Dresseer enkele komkommerballetjes

Schep de caponata in een dresseerring. Leg er een kappertje op, bestrooi met pistache en werk af met munt, selderij en peterselie.

De visfilets op borden verdelen en met de saus serveren.



Velouté van amandel

Ingrediënten

70 g boter
100 g amandelen
2 liter kippenbouillon
60 g bloem
Zout
peper
50 g amandelschaafsel
1 bos peterselie
3 st eidooier
300 ml room

Bereidingswijze

Smelt 20 g boter in een pan en bak hierin de amandelen lichtbruin.
Voeg 1 liter kippebouillon toe en laat de amandelen afgedekt op laag vuur 15 minuten trekken. Pureer de amandelen met de bouillon met staafmixer of keukenmachine.
Passeer de bouillon.
Vul aan tot je 2 liter hebt.
Smelt de rest van de boter. Roer de bloem erdoor en laat dit 1 minuut zachtjes pruttelen.
Voeg steeds een beetje van bouillon toe onder goed roeren tot de bouillon op is.
Breng dit nu aan de kook. Laat de soep 5 minuten doorkoken.
Rooster het amandelschaafsel in een droge koekenpan lichtbruin.
Passeer de soep.
Houd de soep tegen de kook en voeg de Liason (eidooier/room) al roerend toe.
Hak de peterselie.

Presentatie

Serveer in een diep bord.
Strooi er de geschaafde amandelen en wat gehakte peterselie over.



konijnenbout met roquefortsaus

Ingrediënten

Konijnenbout:

10 tamme konijnen bouten

zout en peper

125 g boter

olijfolie

10 salieblaadjes

5 teentjes knoflook

600 ml slagroom

500 ml witte Port

375 ml kippenbouillon

3 verse peren

500 g Roquefort

Tagliatelle:

400 g rimacinato bloem

4 eieren

5 g zout

Broccoli souffle:

1250 g broccoli

375 g ricotta

125 g Parmezaanse kaas

25 g dille

2,5 citroen

8 eieren

Bereidingswijze

Konijnenbout:

Konijnenboutjes inwrijven met zout en peper.

In een braadpan boter met olijfolie verhitten en de boutjes hierin in ca. 10 minuten rondom bruin bakken.

Knoflookteentje pellen en heel fijn snipperen.

Salie en knoflook toevoegen en ongeveer 2 minuten meebakken.

De witte port toevoegen, kippenbouillon toevoegen.

Aan de kook brengen. Met deksel op de pan de konijnenboutjes ongeveer 1 uur zachtjes gaar laten stoven.

Schil de peren, halveer en verwijder het klokhuis.

Snijd de gehalveerde peren in plakjes.

Konijnenbouten uit de pan nemen en op een schaal leggen. Afdekken en warm houden.

Stoofvocht boven een maatbeker zeven. In de pan 200 ml stoofvocht terug doen en hierbij de slagroom doen.

Laten inkoken op hoog vuur in ca. 5 minuten, tot een mooie dikke saus is verkregen.

Intussen roquefort fijnprakken, door de saus roeren en al roerende laten smelten.

Stukjes peer toevoegen en 1 minuut mee verwarmen.

[i.p.v. de boutjes in de braadpan te bereiden, deze voorbereiden met de sous-vide. Zie hiervoor de extra omschrijving]

Tagliatelle:

Maak een kuiltje in de bloem en verdeel 5 g zout, meng de eieren erdoor.

Kneed goed door en rol het deeg tot een balletje, wikkel het in plasticfolie en laat 10 minuten rusten in de koelkast.

Gebruik de pastamachine (begin bij een hoge stand en haal het deeg tot stand 3 er steeds weer door) tot het deeg flinterdun is, maak er tagliatelle van (is een apart hulpstuk op deze machine).

Rol de reepjes terug af en kook beetgaar in ruim gezouten kokend water met olijfolie.

Broccoli souffle:

Snij de broccoli in zeer kleine roosjes.

Verwarm de oven voor op 180° C

Breng gezouten water aan de kook en kook de broccoliroosjes niet langer dan 3 minuten. Giet ze af, en laat goed drogen.

Mix de broccoli met de ricotta en de fijn geraspte Parmezaanse kaas.

Kruid met dille, geraspte citroenschil, peper en zout.

Splits de eieren.

Meng de eierdooiers met de broccoli en de klop de eiwitten schuimig.

Spatel de eiwitten voorzichtig door het broccolimengsel en schep alles in 10 ingevette ramequins.

Bak de soufflé 20 tot 25 minuten in de oven.

Presentatie

Maak een nestje van de tagliatelle.

Leg een konijnbout op de tagliatelle, met de poot omhoog en schenk
saus over de konijnenbout.

Serveer met de soufflé uit het bakje.



Cranberryparfait met chocolade en cranberry coupe

Ingrediënten

Cranberryparfait:

3 eidooiers
75 g witte basterdsuiker
2 zakje vanillesuiker
110 ml zoete dessertwijn
190 ml slagroom
75 g gedroogde
cranberry's
+ extra voor garnering
75 g pure chocolade
(70% cacao)
1 blaadje munt pp
chocolade voor de
garnering

Cake:

200 g suiker
200 g boter (zacht)
1 zakje vanillesuiker
4 eieren
200 g zelfrijzend bakmeel

Cranberry coupe:

500 g verse cranberry's
250 g suiker
125 ml rode port
250 g mascarpone
eventueel koffieroom
13 g kaneelpoeder
40 ml sinaasappellikeur
2 dunne plakjes cake pp
(voor de garnering)
chocoladeversiering
kaneel
poedersuiker

Bereidingswijze

Cranberryparfait:

Hak de pure chocolade in stukjes.

Breng in een pan een laag water aan de kook. Klop in een kom de eidooiers met de suiker, vanillesuiker en wijn met de handmixer schuimig.

Hang de kom boven het kokende water en blijf kloppen tot het mengsel een dikschuimige vla wordt. Laat de vla wat afkoelen.

Klop de slagroom stijf en spatel de vla, cranberry's en chocolade er luchtig door. Schenk dit in de vorm of in glazen. Laat de parfait in glazen in de diepvries bevriezen.

Cake:

Verwarm de oven voor op 165 C.

Klop de suiker, zachte boter en vanillesuiker met een mixer tot een glad geheel. Voeg 1 voor 1 de eieren toe en mix steeds goed door.

Voeg beetje voor beetje het meel toe en blijf mixen. Mix nu het beslag met de mixer op de hoogste stand in ongeveer 3 minuten tot een lichtgeel, glad beslag.

Vet een cakevorm in en bestuif met bloem. Giet het beslag in de cakevorm.

Bak de cake in het midden van de voorverwarmde oven in ongeveer 60 minuten goudbruin en gaar. Steek een sateprikker in het midden van de cake om te testen op gaarheid. Komt de prikker er schoon uit, dan is de cake klaar.

Laat 10 minuten in de vorm afkoelen, stort de cake op een schaal en laat verder afkoelen.

Cranberry coupe:

Kook de cranberry's in een pan met dikke bodem met de suiker en de rode wijn of port 10-15 minuten. Roer goed door en laat de compote daarna afkoelen.

Meng kaneel poeder en likeur door de mascarpone. Klop dit mengsel tot een crème. Voeg eventueel een scheutje koffieroom toe als de crème te stijf is.

Ieder glas krijgt 2 rondjes cake, de rondjes volgen de maat van het glas, dus het onderste rondje is kleiner dan het 2e rondje.

Schep een laagje cranberrycompote in een dessertcoupe. Leg daarop een plakje cake met daarop een laagje mascarponecrème en weer een laagje cranberry's. Vervolgens weer een plak cake met daarop de rest van de mascarponecrème.

Zet de coupes in de koelkast.

Presentatie

Garneer de parfait glazen met een chocolaatje, gedroogde cranberry's en een blaadje munt.

Garneer de cranberriecoupes voor het serveren met chocolade, kaneel en poedersuiker.

