



Kookclub Barendrecht

CUISINE CULINAIRE

2022

MENU MAART

Zeebaars op biscuit

Atlantis Albarino Rias Baixas

Tarte Tatin van knolselderij

Atlantis Albarino Rias Baixas

Tomaten consommé met griesmeelgnocchi

Zwijnshaas met aardappeldonut en groenten

Vite Colte San Nicolao Barbera D'asti

**Gegrilde perziken, Vanillesaus
Ravioli van mango**

MENU MAART



Zeebaars op biscuit

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
<u>Biscuit</u> 60 g roomboter 6 eieren 150 g bloem 100 g suiker fleur de sel	<u>Biscuit</u> Laat de roomboter smelten in de magnetron. Klop de eieren luchtig, (met behulp van mixer) voeg daarna handmatig de bloem, (2 x zeven) suiker en een beetje Fleur de Sel toe. Als laatste de gesmolten boter door het beslag mengen. Stort het beslag uit op een bakpapier op een bakplaat 50x30 cm en bak dit ongeveer 10 minuten in een voorverwarmde oven van 180°C. Controleer de gaarheid met behulp van een saté prikker. (Let op er moeten 24 rechthoeken uitgestoken worden 8 x 4 cm.)
<u>Tartaar</u> 3 zeebaars 15 takjes bieslook olijfolie limoensap fleur de sel peper	<u>Tartaar</u> Fileer de zeebaars, verwijder het vel (vel bewaren voor garnering). Snijd een fijne tartaar van de zeebaarsfilets. Breng op smaak met peper, fleur de sel, olijfolie, limoensap en verse bieslook. 30 minuten voor serveren limoensap toevoegen. Vel van de vis drogen in een koekenpan met bakpapier. Als er geen hoeveelheden staan naar smaak toevoegen
<u>Dressing</u> 250 g mascarpone 30 g water 8 blaadjes basilicum 10 takjes bieslook 1 limoen fleur de sel olijfolie peper	<u>Dressing</u> Meng de mascarpone met de fijngesneden bieslook en basilicum sap van een limoen, water, olijfolie en peper en zout. Doe het in een spuitzak en koel deze even in de koelkast Als er geen hoeveelheden staan naar smaak toevoegen
<u>Tomaten garnering</u> 3 tomaten 1 teentje knoflook 1 sjalotje 10 blaadjes basilicum fleur de sel olijfolie peper	<u>Tomaten garnering</u> Plisseer de tomaat (velletje, de zaadjes en zaadlijsten verwijderen), snij in brunoise. Pel en snipper de sjalot en knoflook ragfijn. Fruit deze glazig in olijfolie in circa 2 minuten, pas op niet verbranden. Meng de overige ingrediënten en breng op smaak met peper en fleur de sel. Als er geen hoeveelheden staan naar smaak toevoegen
<u>Olijven tapenade</u> 125 g groene pitloze olijven 10 g olijfolie 3 g aceto balsamico 5 slagen zwarte peper	<u>Olijven tapenade</u> Draai in de Magic Bullet tot een grove tapende.

MENU MAART



Eindbewerking

Eindbewerking en presentatie

Steek het biscuitbaksel uit in kleine 24 rechthoekjes (8 x 4 cm) 2 per persoon smeer op een rechthoekje mascarpone, leg de andere helft erop en schep hierop een flinke lepel van de tartaar.

Spuit gelijke bolletjes als garnering van de overgebleven mascarpone dressing op de tartaar van zeebaars, garneer met de zwarte olijvenringen en het gedroogde vel van de vis.

Tomaatdressing op het bord in een kleine steekring dresseren.


Vervolgens de olijven tapenade in een kleine quenelle op het bord als afwerking.



MENU MAART



Tarte Tatin van knolselderij

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
<u>Knolselderij</u> 1 kleine knolselderij	<u>Knolselderij</u> Snij de knolselderij op stand 3 op de snijmachine in plakken. Stand er cirkels uit. De diameter van de knolseldercirkels moet 4 cm zijn. Blancheer de knolselder één minuut in gezouten, kokend water. Spoel onmiddellijk af in ijskoud water en dep droog.
<u>Tarte</u> 100 boter 2 teentjes knoflook 4 takjes tijm 15 g truffel tapende 75 g verse geitenkaas peper en zout 12 plakjes bladerdeeg 1 ei	<u>Tarte</u> Verwarm de middelste oven voor op 210°C. Meng de boter met de tijm, geperste knoflook, peper, zout en de truffel. Verdeel de boter over 12 tartelettevormpjes diameter 10 cm. Schik de schijfjes knolselderij trapsgewijs in de vormpjes. Leg erbovenop de plakjes kaas. Steek cirkels uit het bladerdeeg, dezelfde diameter als de ovenschaaltjes. Bestrijk met losgeklopt ei. Bak de tarte tatin gedurende 12 / 15 minuten in een oven van 210 graden goudbruin.
<u>Decoratie</u> 125 g zeekraal 25 g pijnboompitten	<u>Decoratie</u> Controleer de zeekraal op harde stukjes en vuil. Spoel hem even af onder de kraan met kokendheet water gedurende 1 minuut. Stoof de zeekraal in een beetje boter en breng op smaak met peper en zout Rooster de pijnboompitjes.
<u>Eindbewerking</u> 75 g verse geitenkaas peper en zout	<u>Eindbewerking en presentatie</u> Neem de schaaltes uit de oven. Draai om en neem de vorm eraf. Decoreer met de geitenkaas zeekraal en pijnboompitjes. 

Tomaten consommé met griesmeelgnocchi

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
<p>Kippenbouillon 1200 g soepkip of kipdelen 500 g gesneden wups (wortel, ui, prei, selderij) 1 laurierblad 4 peperkorrels 2 takjes tijm 2 kruidnagels</p> <p>Voor 1,4 l*</p>	<p>Kippenbouillon Snijd de kip indelen en gebruik 1 of 2 snelkookpannen. Breng de kip met 1,8 l koud water aan de kook. Draai het vuur laag en schuim af met een schuimspaan. Zet de "wups" met wat olie aan in een grote pan, voeg dit vervolgens aan het water met de kip in de snelkookpan(nen)toe. Laat de bouillon ca. 1 uur trekken. <i>Ga verder met de gnocchi deze moet nl. opstijven.</i></p> <p>Verwijder na het trekken de kip, zeef de bouillon en passeer het met een natgemaakte <i>passeerdoek (houdt ca. 0,4 l* apart, om later de gnocchi in te verwarmen)</i> en koel de rest snel af (<i>pan in ijswater</i>)</p>
<p>Griesmeelgnocchi 50 g boter, vloeibaar 1 ei 100 g griesmeel 50 g Pecorino kaas, geraspt 1 el aardappelzetmeel nootmuskaat peper en zout</p>	<p>Griesmeelgnocchi Klop het ei los. Maak de boter net vloeibaar (het mag niet warm worden) en klop het met een handmixer. Voeg, tijdens het kloppen van de boter, beetje bij beetje het losgeklopte ei toe tot er een homogene massa ontstaat. Roer de kaas erdoor, daarna het griesmeel en voeg peper, zout en nootmuskaat naar smaak toe. Schep de massa in een spuitzak. Neem een platte schaal of bakplaat, leg er bakpapier op en spuit er rechte (duimdikke) banen van de griesmeelgnocchi op, snijd die in gelijke stukjes van ca. 2 cm, drie p.p.. Druk er met de achterkant van een vork streepjes in en laat ze zo lang mogelijk in de koelkast opstijven. Breng een pan water met wat zout aan de kook. Meng 1 eetlepel aardappelzetmeel met 2 eetlepels water en roer het los. Schenk dit mengsel al roerend in de pan met water en breng weer aan de kook; het kookwater wordt dikker. Voeg op deze manier zoveel zetmeel toe tot het uiteindelijk de consistentie krijgt. <i>(Vergelijk het met dunne behangplaksel).</i> Kook de gnocchi in dit 'dikke water' in enkele minuten gaar. Schep ze voorzichtig uit het vocht en koel ze in ijswater.</p>
<p>Basis voor consommé zonnebloemolie 4 pruimtomaten fijngesneden 2 sjalotjes, fijngesneden 1 takje tijm 1 takje rozemarijn 4 el tomatenpuree 400 g gepelde tomaten (blik) 1,4l kippenbouillon * zie boven 90 g eiwit</p>	<p>Basis voor consommé Verhit de olie in een ruime pan en bak de tomaten, sjalotjes, tijm en rozemarijn een paar minuten. Voeg de tomatenpuree toe en bak kort mee. Voeg de tomaten en de koude bouillon toe en roer even door. Klop het eiwit los met de staafmixer, dan lukt clarifiëren heel goed. Voeg het eiwit toe en breng heel langzaam tot net aan de kook. <i>Het eiwit zorgt ervoor dat de bouillon helder wordt; dit proces heet clarifiëren.</i> Als de eiwitten in kleine vlokjes boven komen drijven, moet je niet meer roeren. Laat 10 min. op heel laag vuur staan, laat niet koken. Haal de pan van het vuur, zet het apart en laat rusten. De eiwit-koek zakt naar beneden. Schenk vervolgens de bouillon voorzichtig door een zeef met daarin een natte passeerdoek. Laat de massa er langzaam doorheen druppelen. Dit kan even duren. <i>Je kunt het enigszins versnellen door de doek te draaien waardoor je de bouillon eruit perst.</i></p>

MENU MAART



Eindbewerking

24 blaadjes basilicum

Eindbewerking en presentatie

Warm de gnocchi op in *bouillon (zie boven).

Presentatie:

Verdeel de gnocchi over de kommen schenk de tomatenconsommé er over en garneer met blaadjes basilicum.



MENU MAART



Zwijnshaas met aardappeldonut en groenten

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
Zwijnshaas 1200 g zwijnshaas peper en zout tjijm	Zwijnshaas Maak het vlees schoon en bewaar de parures (afsnijdsels). Bind het vlees op, kruid met peper, zout en tjijm en wikkel in plasticfolie en leg tot gebruik direct in de warmhoudkast.
Saus 50 g sjalot boter 5 laurierblaadjes 5 jeneverbessen 2 dl rode wijn 5 dl wildfond peper en zout	Saus Snipper de sjalotten. Bak de parures van het vlees in boter bruin. Voeg sjalotten toe en bak even mee. Voeg laurier en jeneverbessen toe en blus af met rode wijn. Breng aan de kook en laat tot de helft reduceren. Voeg wildfond toe en breng aan de kook. Reduceer tot 4 dl. Zeef de saus en breng nog op smaak met peper en zout
Aardappel-donut 240 g aardappel 120 g boter 6 g zout 3 eieren 0,6 dl melk 3 g poedergist 120 g bloem	Aardappel-donut: Schil de aardappels, kook ze gaar, giet ze af en kook goed droog. Druk vervolgens door een zeef. Roer de boter, het zout en de eieren door de gepureerde aardappel. Verwarm de melk tot lauw en los de gist op. Roer dit mengsel vervolgens ook door de puree. Voeg nu de bloem toe en roer deze door de massa tot een glad deeg ontstaat. Vul hiermee de 12 ingevette 'grote' donut-bakvormen tot de helft en zet deze op een plaat met bodemwater. Bak af in een oven van 170°C gedurende 15 minuten. Zet op de werkbank tot gebruik
Uiencompote 150 g rode ui 0,3 dl rode port 150 g bosbessenjam	Uiencompote Snijd ui in stukjes en bak aan in boter, voeg port en jam toe en laat op een laag vuur 1 uur afgedekt garen. Breng op smaak. Let op dat ze niet aanbakken, voeg zo nodig water toe. Bewaar in warmhoudkast
Spruitenpuree 250 g spruiten 200 g aardappel beetje melk	Spruitenpuree Kook de spruiten en de aardappels gaar. Maak hier een puree van. Druk door een bolzeef. Breng op smaak met peper en zout en een beetje melk. Bewaar in warmhoudkast.
Wortel 400 g winterpeen	Wortel Maak wortel schoon en snij op machine 36 schuine plakjes 4 mm dikte. Kook beetgaar in water. Spoel koud af en bewaar tot gebruik.

MENU MAART



Eindbewerking

Eindbewerking en presentatie

Bak het vlees op de inductie bakplaat (300°C) in olie rondom bruin
Leg in oven (ong. 15 minuten) van 170°C tot kerntemperatuur van 58°C. Trancheer in 12 plakken.

Leg wortel in een koekenpan met wat olie, honing, tijm en een ½ kopje water. Laat zachtjes doorkoken totdat het water is verdampt en de wortels geglaceerd zijn.

Haal donuts uit vormpjes en verwarm 3 minuten in oven van 170°C. Verwarm de saus en voeg bosbessenjam toe.

Plaats de donut en vul met wat uiencompote. Leg het stukje vlees ertegenaan. Leg een quenelle van spruit en 3 wortelstukjes erbij. Garneer met saus.




Gegrilde perziken, Vanillesaus Ravioli van mango

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
<p>Perziken 12 halve rijpe perziken 20 g suiker 12 laurierblaadjes 10 blaadjes Basilicum zwarte peper boter</p>	<p>Perziken <i>Als het verse perziken zijn leg deze heel kort in kokend water en verwijder het vel.</i> Leg de halve perziken op een velletje alufolie en snij deze in. In de inkepingen laurierblaadjes. Bedek deze met, suiker, basilicum fijn gesnipperd en peper uit de molen en een klein klontje boter per perzik. Vouw velletjes dicht. Plaats in oven 20 minuten, 180°C. Open folie en nog enkele minuten laten "bruinen".</p>
<p>Vanillesaus 1 el vanille extract 2 eierdooiers 250 g melk 50 g suiker 2 el room</p>	<p>Vanillesaus Verwarm de melk met het vanille extract en de suiker. Even kort laten koken. Haal van het vuur. Voeg de eierdooiers toe en blijf kloppen. Wel verwarmen, maar NIET laten koken anders gaat het schiften. Verwarmen tot max 82°C. Tot slot de room toevoegen.</p>
<p>Pastadeeg 200 g grano duro 200 g bloem type 00 4 eieren 1 eierdooier 20 g olijfolie 2 g zout</p>	<p>Pastadeeg Het deeg mengen m.b.v. een keukenmachine. Alle ingrediënten in de kom en met een deeghaak 1 min draaien, totdat er een rol ontstaat. Wikkel het deeg in plasticfolie en leg minimaal 30 minuten in de koeling.</p> <p>Uitrollen met de pastamachine Verdeel het deeg in 4 porties bewaar koel en maak van iedere portie rechthoeken. Zet de rollers op stand 5 en haal het deeg er door. Vouw het deeg in drieën, draai het een kwartslag en haal het opnieuw door de machine. Als het deeg vochtig of plakkerig aanvoelt, bestuif het dan elke keer dat je het door de machine haalt met bloem. Doe dit ca 6 keer, tot het deeg soepel en elastisch is. Vouw het deeg daarna niet meer. Zet de roller steeds een tandje lager, haal het deeg erdoor, tot stand 0 Leg de plakken op de werkbank, leg er hoopjes vulling op, maak het deeg wat nat. Leg daarover de volgende plak deeg en druk deze aan. Maak de ravioli met een uitsteker. De ravioli zo snel mogelijk in de vriezer op een met bloem bestoven blad!!! Gekoelde /bevroren ravioli is juist heel goed te koken en het voorkomt barsten.</p> <p>In kokend water enkele minuten pochieren.</p>

MENU MAART



<p><u>Vulling</u> 1 mango 1 el bloem suiker water mint likeur</p>	<p><u>Vulling</u> Pureer de mango met de bloem en breng op smaak met een beetje suiker en mint likeur.</p>
<p><u>Aardbeien ijs</u> 200 g aardbeien coulis 125ml room 150 ml volle melk 2 eidooiers 60 g suiker 1 tl vanille extract</p>	<p><u>Aardbeien ijs</u> Breng de room en melk samen aan de kook. Klop in de tussentijd de eidooiers met de suiker, vanille op tot dik schuim. Als de melk en room koken, haal je het van het vuur en giet al kloppend een flinke scheut in het dooierschuim. Giet daarna het mengsel terug in de hete melk terwijl je blijft roeren. Verwarm rustig door maar laat niet koken. Dan bestaat de kans dat het mengsel gaat schiften. Haal de pan van het vuur en laat het afkoelen Meng de aardbeienpuree door het roommengsel. Laat het dan een klein uurtje draaien in de ijsmachine.</p>
<p><u>Eindbewerking</u></p>	<p><u>Eindbewerking en presentatie</u> Leg de perzik op een spiegeltje van de vanillesaus, leg de ravioli ertegenaan en leg tenslotte een bolletje aardbeienijs er netjes bij</p> <p>Foto klopt niet met recept aardbeiensaus vervangen door aardbeienijs.</p> 

Wijnbeschrijving

De wijnen worden geleverd door De Wijnkelder uit Barendrecht.



Atlantis Albarino Rias Baixas

Gemaakt van 100% Albarino-druiven. De wijngaarden bevinden zich in Codado de Tea, aan de rechteroever van de rivier de Mino, tussen 100 en 250 meter boven de zeespiegel, op hellingen met een gemiddeld stijgingspercentage van 10%. De grond is zanderig met een granieten ondergrond. Het oogsten gebeurt handmatig. De druiven worden zacht geperst met een pneumatische pers. Gecontroleerde gisting in vaten bij lage temperatuur om een krachtig en fris aromatisch profiel te verkrijgen.



Vite Colte San Nicolao Barbera D'astis

De Barbera druiven van deze bijzondere wijn zijn afkomstig van de wijngaarden in het hart van de Asti, in het gebied van Agliano naar Rocchetta Tanaro. San Nicolao Barbera d'Asti Terredavino krijgt een lange gisting en veroudering op fles, dit geeft deze heerlijke wijn een zeer diepe kleur.

De kleur is diep robijnrood. In de neus is deze Barbera d'Asti rijk, weelderig en uitnodigend, met een geur van pruimen en kersen, fijn gekruid. In de mond heeft deze wijn een medium tot volle body, verrassend zacht voor Barbera, lang en lekker. De wijn is onweerstaanbaar nu, maar kan ook een paar jaar bewaard worden.

Wijn/spijs Deze Barbera is heerlijk in combinatie met rood vlees, pastagerechten en harde kazen.