



Kookclub Barendrecht

CUISINE CULINAIRE

2022

MENU MEI

**Zalmbonbon - gemarineerde coquille met een
tapenade van romanesco**

FÜRST LÖWENSTEIN CF SYLVANER

**Doperwtensoep met limoncello, saffraanschuim &
parmezaankoekje**

Kalfstartaar met een pannacotta van gruyère

FÜRST LÖWENSTEIN CF SYLVANER

**Kabeljauw-asperges - garnalenkroketjes –
aardappel poffertjes**

WEINGUT EICHINGER KAMPTALGRUNER VELTLINER STRASS

**Lemoncurd op een merengue van citroen
met pecannotenijs**

MENU MEI



Zalmbonbon - gemarineerde coquille met een tapenade van romanesco

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
Zalmbonbon 400 g gerookte zalm (lange plakken) 200 g Holl. garnalen 1 st sjalot 2 el kappertjes 2 el mayonaise 1 tl mosterd 1 tl limoensap 1 tl gembersiroop	Zalmbonbon Snipper de sjalot heel fijn en hak de kappertjes grof. Doe de garnalen, sjalot en kappertjes in een kom. Klop de mayonaise, mosterd, limoen en gembersiroop door elkaar en voeg dit toe aan de garnalen. Bekleed de binnenkant van kleine bakjes (ca. 50cc, bijvoorbeeld een muffinvorm) met vershoudfolie. Bekleed de folie met een plakje gerookte zalm, laat voldoende overlappen. Schep het garnalenmengsel in de bakjes en druk met een lepel goed aan. Vouw de bovenkant dicht met de overlappende zalm. Draai de vershoudfolie strak dicht en zet de bakjes in de koeling.
Cocktailmousse 1,5 dl slagroom 1 tl suiker 2 el mayonaise 1 el ketchup 1 tl kerriepoeder 1 tl paprikapoeder 1 el sherry 1 el whisky peper en zout	Cocktailmousse Klop de slagroom met de suiker lobbige. Voeg de mayonaise, ketchup, kerrie- en paprikapoeder samen en roer goed door. Spatel de slagroom door het mengsel en voeg de sherry en whisky toe. Roer nogmaals goed door en breng op smaak met een beetje peper en zout. Zet de cocktailsaus koel weg tot gebruik.
Paprika 1/4 rode paprika	Paprika Snijd de paprika brunoise (5x5 mm) voor garnering.
Dressing 1 dl olijfolie peper en zout 1 tl mosterd 1 tl gembersiroop cayennepeper	Dressing Maak wat dressing voor de garnering van sla. Gebruik olijfolie, peper, zout, mosterd, gembersiroop, een snufje cayennepeper en proef af.
Coquille 12 Sint Jakobsschelpen	Coquille Snijd de coquilles in hele dunne plakjes met een vlijmscherp mes.
Vinaigrette 50 g garnaaltjes 1 dl soja olie 30 g bieslook 2 el sushi azijn peper & grof zeezout	Vinaigrette Snijd de bieslook grof en stop dit in de blender. Giet hier vervolgens de soja olie, sushi azijn en peper & grof zeezout bij en blend dit tot een gladde groene vinaigrette. Trek de vinaigrette door een fijne bolzeef zodat de bieslook achterblijft.

MENU MEI

<p>Romanesco</p> <p>1 romanesco 20 g bieslook 1 sjalot 1/2 citroen 2 el mayonaise 2 el geraspte Parmezaanse</p>	<p>Romanesco</p> <p>Snijd van de romanesco de roosjes en maal de roosjes vervolgens fijn in de blender, de basis voor de tapenade. Pel en snipper een sjalotje fijn. Snijd de bieslook fijn. Meng dit met de fijngemalen romanesco en 2 eetlepels geraspte Parmezaanse kaas. Voeg het sap van een halve citroen toe aan 2 eetlepels mayonaise en meng dit goed met elkaar. Meng vervolgens de mayonaise door de tapenade van bloemkool en breng op smaak met peper en zout (<i>wees niet te zuinig met peper en zout</i>).</p>
<p>Eindbewerking</p> <p>50 g zwarte haringkaviaar blaadjes groene sla 1 limoen peper & grof zeezout</p>	<p>Eindbewerking en presentatie</p> <p>Spread de coquilles uit op een plank en besprenkel met de vinaigrette. Laat ca. 10 minuten marineren (a la ceviche). Leg een paar blaadjes sla op het bord, besprenkel dit met wat dressing en leg er wat paprika-brunoise op. Schenk een beetje cocktailmousse op de sla en plaats er een bonbon op met de dichte zijde naar boven (haal de bonbon uit de bakjes en verwijder de folie). Leg boven op de bonbon een klein beetje haring kaviaar. Strooi verder wat paprikapoeder op het witte bordje. Leg de dingesneden coquille dakpansgewijs in een cirkel. Leg in het midden van de coquilles (met een stekertje van 2,5 cm) de tapenade en haal het stekertje voorzichtig weg. Bestrooi de gemarineerde coquille met wat zeezout en peper, rasp er een klein beetje limoenschil overheen en knijp er wat limoensap over uit.</p> <div data-bbox="667 1240 1214 1592" data-label="Image"> </div>



MENU MEI

Doperwtensoep met limoncello, saffraanschuim & parmezaankoekje

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
<p>Soep 5 el olijfolie 2 uien 3 teentjes knoflook 2 l groentebouillon 1,5 kg doperwten (diepvries) 30 blaadjes munt 2 limoenen peper & zout</p>	<p>Soep Snipper de uien en snijd de knoflook in plakjes. Rasp de limoenen en pers deze uit. Snijdt de munt fijn. Verhit de olijfolie en fruit de ui en de knoflook glazig. Voeg de groentebouillon toe en breng aan de kook. Doe de doperwten erbij en laat 5 minuten meekoken. Haal de soep van het vuur. Voeg de munt en limoenrasp toe, <i>laat iets achter voor garnering</i>. Pureer de soep tot een gladde massa. Wrijf de soep door een zeef, voeg daarna de limoensap toe. Breng op smaak met peper en zout.</p>
<p>Parmezaankoekje 200 g Parmezaan</p>	<p>Parmezaankoekje Verwarm de oven voor op 180°C. Rasp de Parmezaan fijn. Leg de geraspte Parmezaan in (minimaal) 12 langwerpige repen op een bakplaat met bakpapier. Zorg dat de rasp gelijkmatig is verdeeld. Zet ongeveer 7 tot 8 minuten in de oven totdat ze goudbruin en knapperig zijn. Laat afkoelen.</p>
<p>Saffraanschuim 3 dl volle melk 4 a 5 stampertjes saffraan peper & zout</p>	<p>Saffraanschuim Breng de melk met de saffraan aan de kook. Haal de pan van het vuur en laat de saffraan 10 minuten trekken. Zeef de melk. Breng op smaak met peper en zout.</p>
<p>Eindbewerking munt en limoenrasp 1 dl Limoncello</p>	<p>Eindbewerking en presentatie Zet de pan met melk weer op het vuur en breng deze weer aan de kook. Zet het vuur zacht en schuim de melk op met een staafmixer. Houdt daarbij de pan schuin. Schenk de soep in kleine diepe borden, giet er een scheutje Limoncello in. Scheep een lepel saffraanschuim op de soep en garneer met munt en limoenrasp. Serveer met een Parmezaankoekje.</p>



MENU MEI

Kalfstartaar met een pannacotta van gruyère

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
<u>Tartaar</u> 600 g kalfslende 60 g gruyère 100 g zoet-zure augurken olijfolie bieslook peterselie mosterd peper & zeezout	<u>Tartaar</u> Snijd het kalfsvlees in fijne brunoise. Rasp de Gruyère. Werk de tartaar naar smaak op met de resterende ingrediënten.
<u>Pannacotta van gruyère</u> 60ml volle melk 40 gruyère 4 g blad gelatine 60 g eiwit 100 ml slagroom (witte) peper & zout zonnebloemolie 12 silicone vormpjes	<u>Pannacotta van gruyère</u> Rasp de gruyère Kook de melk met gruyère en laat smelten. Meng hierin de geweekte en uitgeknepen gelatine. Klop het eiwit op en spatel dit door het kaasmengsel. Kruid naar smaak met peper en zout. Spatel er als laatste de opgeklopte slagroom door. Stort het mengsel uit in de met zonnebloemolie ingevette silicone vormpjes. Laat de vormpjes daarna 1 uur opstijven in de diepvries, haal ze daarna uit de vorm en zet deze op een ingevet blad. Hierna bewaren in de koeling.
<u>Tomaten</u> 3 gele kersttomaten 12 rode kersttomaten 0,5 dl sushi azijn 0,5 dl witte balsamico azijn 50 g poedersuiker een scheutje zoetstof peper & zout	<u>Tomaten</u> Snijd de rode kersttomaten kruiselings in en leg deze kort in kokend water – koel ze hierna snel af in koud water en ontvel ze. Maak een zoetzure marinade van sushi-azijn, balsamico azijn, poedersuiker en peper en zout. Marineer de rode tomaatjes hier 1 uur in, bewaar voor garnering. Snijd de gele tomaatjes in 4 partjes en bewaar voor de garnering.
<u>Mayonaise</u> 1 eierdooier (op kamertemperatuur) 10 g mosterd 5 ml witte wijnazijn 5 ml citroensap 250 ml zonnebloemolie witte peper & zout	<u>Mayonaise</u> Doe de eidooier in een schone kom. Voeg de mosterd, azijn, citroen en zout en peper naar smaak toe. Klop dit met de garde tot een homogeen mengsel. Voeg nu beetje bij beetje de olie toe en klop met de garde tot de olie helemaal is opgenomen en er een mooie mayonaise substantie ontstaat. Schep de zelfgemaakte mayonaise in een spuitzak en bewaar deze in de koelkast tot gebruik.
<u>Uienringen-Appelkappertjes</u> 2 grote uien 12 appelkappers 2 eiwitten bloem panko	<u>Uienringen-Appelkappertjes</u> Snijd de ui in ringen. Paneer de uienringen en appelkappers: haal ze eerst door de bloem, daarna door het eiwit en tot slot door de panko. Frituur ze krokant op 170°C.

MENU MEI

Eindbewerking

rucola sla

Eindbewerking en presentatie

Verdeel de opgewerkte tartaar in een ring en druk dit licht aan. Leg de pannacotta op de tartaar. Decoreer daarna het tartaartje met de gemarineerde tomaat. Spuit een toefje mayonaise op het bord en zet de gefrituurde uienring en appelkapper hierin vast. Maak het geheel af met een partje gele tomaat en rucola sla.



MENU MEI



Kabeljauw - asperges - garnalenkroketjes - aardappel poffertjes

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
<p><u>Garnalenkroketjes</u> 1,5 sjalotje 10 g bieslook 75 g boter 90 g bloem 75 ml witte wijn 300 ml visbouillon peper & zout 125 g Hollandse garnalen 2 eiwitten bloem panko 6 g blad gelatine</p>	<p><u>Garnalenkroketjes</u> Pel en snipper de sjalotten. Hak de bieslook. Smelt de boter en fruit de sjalotten circa 2 minuten. Voeg in één keer de bloem al roerend toe en laat de bloem gaar worden. Blus af met de witte wijn. Schenk de visbouillon hierbij (eventueel uit een potje, maar lekkerder is getrokken van garnalenpulp) en roer tot een gladde dik gebonden saus en laat deze ca. 10 minuten zachtjes koken. Roer de garnalen en de bieslook door de saus en neem de pan van het vuur en voeg de in koud water geweekte gelatine toen. Schenk de ragout uit op een met koud water omgespoelde bakplaat of ruime ovenschaal en laat afkoelen en in minimaal 2 uur opstijven in de koelkast. Vorm van de stevige ragout met behulp van de kroketpers kroketjes van 6 x 3 cm. Klop de eiwitten los in een schaal en strooi bloem en panko in twee schalen. Haal de kroketjes eerst door de bloem, vervolgens door het losgeklopte eiwit en tenslotte door het panko. Verhit de olie tot 180°C en bak de kroketjes vlak voor het uitserveren in ca. 5 minuten in twee porties goudbruin en gaar.</p>
<p><u>Aardappelpoffertjes</u> 1/2 kg kruimige aardappels 3 eieren 150 g kruidenroomkaas 100 ml zure room 1 el bloem</p>	<p><u>Aardappelpoffertjes</u> Schil de aardappels, snijd ze in gelijke stukken en kook ze gaar. Giet de aardappels af en stoom ze goed droog. Laat ze circa 5 minuten afkoelen en pureer ze met de handmixer. Voeg de eieren, kruidenroomkaas, zure room en bloem toe en pureer met de mixer tot een glad beslag. Breng op smaak met een beetje zeezout en versgemalen peper. Mocht het beslag te dun zijn, voeg dan extra bloem toe. Verhit een eetlepel olijfolie in een poffertjespan (antiaanbakpan), schep een klein beetje beslag in de pan en bak op laag vuur poffertjes. Als de onderkant bruin is omkeren en de andere kant bakken. Houd de poffertjes warm in de warmhoudkast.</p>
<p><u>Asperges</u> 24 witte asperges</p>	<p><u>Asperges</u> Schil de asperges en kook ze beetgaar. Houd ze warm in het kookvocht.</p>

MENU MEI

<p>Hollandaise saus 3 eierdooiers 2 el azijn 4 el witte wijn 250 g boter peper en zout</p>	<p>Hollandaise saus Klop de eierdooiers met de azijn en de witte wijn au bain-marie in 5-10 minuten luchtig. Voeg heel langzaam (druppel voor druppel!) 250 g gesmolten boter toe aan het eidooiermengsel. Zorg ervoor dat de boter en het eidooiermengsel ongeveer dezelfde temperatuur zijn, om schiften te voorkomen. Breng de Hollandaisesaus op smaak met peper en zout. Serveer de saus direct, opnieuw opwarmen is niet mogelijk omdat het ei dan zal gaan stollen.</p> <p>Eerste hulp bij schiften Is de saus toch gaan schiften? Je zou de saus nog kunnen redden door er een klein scheutje warm water aan toe te voegen. Even goed kloppen... Probleem opgelost! Toch niet helemaal gelukt zoals je wilt? Geef niet op, het blijft een moeilijk klusje. Met een beetje oefenen en een beetje geluk, lukt het de volgende keer wel.</p>
<p>Kabeljauw 12 stukken kabeljauw 50 g per stuk</p>	<p>Kabeljauw Leg een vel bakpapier in de koekenpan en bak hier op de stukken kabeljauw.</p>
<p>Groentes 150 g Zeekraal 200 g diepvries doperwten 12 kleine tomaatjes met kroontje</p>	<p>Groentes Blancheer de zeekraal en maak de doperwten warm. Geef een kruis in het tomaatje en blancheer deze, zolang dat het velletje van de tomaat omkrult.</p>
<p>Eindbewerking</p>	<p>Eindbewerking en presentatie Leg de 2 asperges kruiselings op een voorverwarmd bord, schep een beetje Hollandaise saus over de asperges. Rangschik de zeekraal en doperwten rond de asperges. Leg op elk bord 2 aardappelpoffers, 1 garnalenkroketje, de kabeljauw en 1 tomaatje.</p> <div data-bbox="563 1608 1007 1910" data-label="Image"> </div>

Lemoncurd op een merengue van citroen met pecannotenijs

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
<p>Citroenmerengue 6 eiwitten 125 g suiker 125 g poedersuiker rasp van grote citroen</p>	<p>Citroenmerengue Bekleed een bakplaat met bakpapier. Verwarm de oven voor op 90°C. Klop de eiwitten. Voeg tijdens het kloppen geleidelijk de suiker, de poedersuiker en de citroenrasp toe. Klop de eiwitten stijf zodat je pieken kunt maken die blijven staan. Neem een spuitzak met rond glad spuitmondje (opening van ongeveer 1 cm doorsnede) en vul deze met merengue. Spuit eerst een klein cirkeltje van ongeveer 3 tot 4 cm, op de buitenste rand spuit je nog 2 lagen merengue om zo een bakje te vormen. Maak op deze manier 12 schuimbakjes. Bak de schuimpjes in 1,5 uur op 90°C.</p>
<p>Lemoncurd 3 grote citroenen 200 g fijne kristalsuiker 125 g roomboter 2 eieren</p>	<p>Lemoncurd Rasp de schil van de citroenen en pers de citroenen uit. Verwarm de citroenrasp, suiker en roomboter au bain-marie in een kom. Laat de ingrediënten in de kom smelten en roer rustig door tot een gladde massa en alle suiker goed is opgelost. Als de boter is gesmolten het citroensap toevoegen. Zodra dit is opgelost twee geklopte eieren toevoegen. Blijf rustig roeren in de kom terwijl de lemoncurd steeds wat dikker wordt. Als de lemoncurd de dikte van yoghurt heeft is hij goed. Giet de lemoncurd vervolgens in een schaal en laat afkoelen. Houd er rekening mee dat de lemoncurd bij het afkoelen ook nog dikker wordt.</p>
<p>Pecannoten 125 g pecannoten</p>	<p>Pecannoten Hak de pecannoten in kleine stukjes. Verdeel in 2 porties. De ene helft wordt aan het ijs toegevoegd. De andere helft is voor de decoratie op het bord.</p>
<p>Ijs 2 eierdooiers 75 g lichtbruine basterdsuiker 470 ml slagroom een paar druppels vanille extract</p>	<p>Ijs Klop de eierdooiers, de basterdsuiker en 350 ml slagroom tot een dik mengsel. Klop vervolgens de rest van de slagroom en het vanille extract erdoor. Doe het mengsel in de ijsmachine en draai er ijs van. Voeg de verkruimelde pecannoten toe aan het ijs voordat het ijs hard wordt in de machine. Neem een bakplaat en dek deze af met keukenpapier. Maak met de ijsschep bollen en leg deze op de plaat. Dek vervolgens de bakplaat en ijsbollen af met plasticfolie en zet de plaat in de vriezer. Haal het ijs eruit 15 minuten voordat het geserveerd wordt.</p>

MENU MEI

<p>Sinaasappelpartjes 4 handsinaasappels</p>	<p>Sinaasappelpartjes Schil de sinaasappelen en verdeel in partjes. Plisseer de partjes. Deze worden gebruikt voor de decoratie op het bord.</p>
<p>Eindbewerking 12 blaadjes munt</p>	<p>Eindbewerking en presentatie Leg de merenguebakjes aan de rand van het bord. Vul ze met de lemoncurd. Leg daarom heen een paar sinaasappelpartjes zodat een bloem ontstaat en decoreer met een blaadje munt. Maak daar schuin tegenover een rondje van de pecannoten. Leg hier een bolletje ijs op. Leg op het bolletje nog wat pecannoten. Maak tussen deze onderdelen een streep, schuin over het bord van pecannoten.</p> 

Wijnbeschrijving

De wijnen worden geleverd door De Wijnkelder uit Barendrecht.



FÜRST LÖWENSTEIN CF SYLVANER

Algemene informatie

Gemaakt van 100% Silvaner. Na het plukken worden de druiven opgeslagen in roestvrijstalen tanks en ondergaan ze de fermentatie bij een gecontroleerde temperatuur. Vervolgens slaan ze de wijn op in roestvrijstalen tanks.

Proefnotitie

Een heldere, frisse en bloemige geur met een volle body. Veel vers fruit met minerale tonen.

Wijn / spijs

Ideaal met vis en gerechten zoals salades en asperges.



WEINGUT EICHINGER KAMPTALGRÜNER VELTLINER STRASS

Algemene informatie

Deze wijn bestaat voor 100% uit Grüner Veltliner. De druiven worden handmatig geoogst en zijn afkomstig van verschillende wijngaarden. De vergisting vindt op lage temperatuur in roestvrijstalen tanks plaats. Hierna rust de wijn gedurende 4 maanden 'sur lie'.

Proefnotitie

De geur is fris en fruitig. Een wijn met opwekkende zuren, gevuld met fruit en een hint van peper. De verschillende wijngaarden met dus ook verschillende bodemsoorten zorgen dat deze wijn een prachtige reflectie is van het Strass terroir.

Wijn / spijs

Past erg goed bij de Aziatische keuken. Denk bijvoorbeeld aan een frisse curry. Kruidigheid gemixt met frisheid. Precies waar deze wijn voor staat.