



Kookclub Barendrecht

CUISINE CULINAIRE

2022

MENU NOVEMBER

Mini Steak Tartaar | Komkommer Gazpacho

Wijn voorgerecht I

**Knolselderij-rucolasoep | bladerdeegring |
uienzaad**

Wijn voorgerecht II

Zeetong | bleekselderij | garnaal

Wijn voorgerecht II

**Hert | balsamicoknoflooksaus | courgette | bieten |
pommes fondant**

Wijn hoofdgerecht

**Soep van Korenwijn | spongecake amandel |
appelstroop | appelcompote | parels | appelgel**

MENU NOVEMBER



Mini Steak Tartaar | Komkommer Gazpacho

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p><u>Komkommer gazpacho</u> 1 komkommer 1 avocado 1 teen knoflook 100 g crème fraîche 10 g dille 1/2 citroen 250 ml groentebouillon van: 75 g wortel ½ bleekselderijstengel ½ ui ½ prei 200 g gerookte zalm, in stukjes gesneden</p>	<p><u>Komkommer gazpacho</u> Mix in een blender de komkommers, avocado's, knoflook, groentebouillon, crème fraîche en de dille. Breng op smaak met peper en zout en citroensap. Maak van 400 g water met de groente een groentebouillon. Breng op smaak met zout en peper, zeef de massa. Gebruik 250 ml voor door de gazpacho. Doe dit in amuseglasjes en maak af met een lepeltje gerookte zalm. en laat afkoelen. Zet in koelkast.</p>
<p><u>Tartaar</u> 1 stuk diamant haas van 500 g 40 g eierdooiers 20 g grove mosterd 4 ansjovis 20 ml olijfolie 6 dr worcestersaus 6 dr tabasco 2 sjalotjes 15 g peterselie 40 g kappertjes 60 g cornichons</p>	<p><u>Tartaar</u> Snijd het vlees in grove brunoise. De steak tartaar moet nog een beetje bite houden. Houd het vlees in een glazen kom liefst op ijs (in een tweede kom) koel. Klop de dooiers in een kom met een vork los met de mosterd. Voeg naar smaak worcestersaus, tabasco, zout en eventueel peper toe. Klop druppelsgewijs olijfolie door het dooiermengsel. Snijd de sjalot, peterselie, kappertjes, ansjovis en augurkjes zeer fijn. Schep alles door het dooiermengsel</p>
<p><u>Limoen mayonaise</u> 1 el witte wijnazijn 20 ml limoensap 1 tl Dijon mosterd ½ tl zout 2 eidooiers 200 ml zonnebloem- of maisolie 1 el gesneden peterselie</p>	<p><u>Limoen mayonaise</u> Ontvet de kan en de staafmixer met citroen. Alle ingrediënten met uitzondering van de olie en peterselie in smalle hoge kom plaatsen. Roer met een vork door elkaar, en voeg een eetlepel zonnebloemolie toe. Staafmixer onderin starten en hou deze onderin. Giet de zonnebloemolie in een dun straaltje erbij terwijl je de staafmixer blijft bewegen, totdat de emulsie dik en romig is. Meng er de peterselie en citroen door. Koud wegzetten in een spuitzak. .</p>
<p><u>Kwarteleitjes</u> 10 kwarteleitjes</p>	<p><u>Kwarteleitjes</u> Kook in een pannetje water en voeg toe 1 el azijn. Breek een kwartelei in een kommetje. Laat het eitje erin glijden en kook ca 1 min. De dooier moet zacht blijven.</p>

MENU NOVEMBER



Neem met een schuimspaan het eitje uit het water en leg het in een bakje met lauw warm water. Vlak voor het serveren het eiwit bijknippen, bestrooien met een beetje zeezout.

Eindbewerking

Eindbewerking en presentatie

Schep vlak voor serveren de fijngehakte biefstuk door de dressing. Tabasco, zout of versgemalen peper naar smaak toevoegen. Schep de steak tartaar in een ring van 6 cm op borden en leg op iedere tartaar een eitje.

Spuit dopjes limoenmayonaise rondom de tartaar. Zet de glaasjes op het bord



MENU NOVEMBER



Knolselderij-rucolasoep | bladerdeegring | nigellazaad

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p><u>Snel Korstdeeg</u> 200 g boter 250 g patentbloem 100 ml koud water 5 g zout</p>	<p><u>Snel Korstdeeg</u> Begin direct met het korstdeeg. Meng het zout door de bloem, zeef de bloem. Bewerk de boter en snijd die in blokjes van 1x1x1 centimeter. Meng in een bloembekken de boterblokjes door de bloem. Meng het water door het mengsel van boter en bloem, totdat een deegbal ontstaat waarbij de boter blokjes heel blijven. Het deeg is nu klaar om te toeren. Rol het deeg uit tot een rechte plak van een halve centimeter dikte. Vouw de deegplak in de lengte in drieën en draai hem een kwartslag. Rol de deegplak weer uit tot een rechte plak en vouw hem in drieën dit is een toer. Verpak het korstdeeg in plastic. Na een rustperiode van minimaal dertig minuten in de koeling volgt de tweede toer. Een tweede rustperiode van een half uur in de koeling en dan de derde en laatste toer. Na deze toer volgt een laatste rustpauze van een half uur in de koeling.</p>
<p><u>Knolselderijsoep</u> 1 knolselderij 1 ui 100 g boter 4 takjes verse tijm 2 blaadjes laurier 1500 ml kippenbouillon (fles) 500 ml kookroom 4 druppels truffelolie Zetmeel</p>	<p><u>Knolselderijsoep</u> Maak kippenbouillon met de geconcentreerde bouillon. Schil de knolselderij en weeg 800 g af. Reserveer de rest voor de presentatie. Snij de knolselderij en snipper de ui. Verwarm de boter en fruit de ui en knolselderij hierin tot ze zacht zijn. Voeg de tijm en laurier toe en fruit even mee. Voeg de kippenbouillon toe en breng aan de kook. Schenk de kookroom erin en meng het goed door. Haal de laurier en tijm uit de soep en pureer de soep met een staafmixer, proef – de soep mag niet te flauw zijn. Bind eventueel af met wat zetmeel. Zeef de soep door een grove zeef.</p>
<p><u>Rucolasoep</u> 85 g rucola 750 ml knolselderijsoep</p>	<p><u>Rucolasoep</u> Breng een flinke pan water aan de kook en zet een bak met ijswater klaar. Blancheer de rucola 10 seconden en leg direct in ijswater. Knijp de rucola flink uit en snijd fijn met een mes. Voeg de 500 ml knolselderijsoep toe en daarna glad draaien met hulp van een staafmixer</p>

MENU NOVEMBER



Bladerdeegringen

Bladerdeeg (zie boven
verwerken voor 10 personen)

1 ei
garam masala
nigellazaad
Grof zeezout

Bladerdeegringen

Splits het ei en klop het eigeel los. Leg het bladerdeeg op een bakplaat met bakpapier en steek de ringen uit met 2 verschillende maten stekers. Smeer de ringen in met losgeklopt eigeel en bestrooi naar smaak met de garam masala, nigellazaad en enkele korrels grof zout.

Leg de ringen op een bakplaat en bak in circa 10 minuten af in een oven van 185°C.

Eindbewerking

Eindbewerking en presentatie

Snij de overgebleven knolselderij brunoise en blancheer deze in gezouten water. Leg de knolselderij in de borden. Giet beide soepen ieder in een glazen kan. Giet vervolgens gelijktijdig de soepen met een draaiende beweging in een bord, zodat een ying yang vorm ontstaat.. Zie link:

<https://www.youtube.com/shorts/mM7AudN6uNk>



MENU NOVEMBER



Zeetong | bleekselderij | garnaal

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p><u>Zeetong</u> 3 st zeetong 200 g zalm 1 st eiwit 100 ml room 20 g peterselie ijsblokjes 250 g Kadayif direct uit de vriezer halen eiwit</p>	<p><u>Zeetong</u> Fileer de zeetong zodanig dat beide filets nog aan elkaar blijven zitten. Maak een farce van de zalm, eiwit en room, breng op smaak met iets zout en fijn gemalen witte peper. Hak de peterselie en blancheer deze kort in licht gezouten water. Meng deze door de zalmfarce. Leg een visfilet op een stuk slagersfolie, met de velkant naar boven. Spuit over de gehele lengte een beetje farce. Rol stevig op tot een toffee. Pocheer deze in licht gezouten water van 90/95°C, ongeveer 3 minuten. Koel direct terug in ijswater. Zodra het is afgekoeld uitnemen en verwijder het folie. Neem de Kadayif en leg een portie ter grootte van het visrolletje klaar. Smeer het visrolletje in met het eiwit en rol de Kadayif om het visrolletje. Bewaar koel tot uit serveren.</p>
<p><u>Bleekselderij</u> 2 bos bleekselderij 300 ml witte wijn 300 ml kippenbouillon 1 st limoen 1 st vanillepeul 10 g Vadouvan kruiden 25 g suiker 2 st limoenblad</p>	<p><u>Bleekselderij</u> Maak de bleekselderij schoon, verwijder de draden en snijd in gelijkmatige stukken van ongeveer 6 cm. Bewaar enkele groene blaadjes voor garnering en bewaar deze op ijswater. Maak van de overige ingrediënten een bouillon en laat 15 minuten trekken. Voeg de bleekselderij toe en verwarm 10 minuten op laag vuur tot beetgaar. Laat de bleekselderij afkoelen in het eigen vocht.</p>
<p><u>Sabayon</u> 500 ml visfond 200 g Holl. garnalen 100 g eidooiers Zout peper</p>	<p><u>Sabayon</u> Maak een visfond, let op verhouding op de fles, Bewaar de garnalen voor garnering, Laat de visbouillon enige tijd infuseren en reduceren. Passeer de visbouillon door een passeerdoek. Klop au bain-marie de eidooiers tot 80°C en schenk al kloppend scheutje voor scheutje de visfond hierbij en stop pas met kloppen zodra een schuimige sabayon is verkregen. Voeg zo nodig wat zout en/of gemalen witte peper toe en zeef nogmaals. Bewaar warm tot uitserveren.</p>

MENU NOVEMBER



Eindbewerking

frituurolie

Eindbewerking en presentatie

Frituur de Visrolletjes op 160°C.

Dresseer de bleekselderij in een rechthoek op het bord.

Haaks hier op de gefrituurde vis.

Lepel er een flinke lepel sabayon overheen.

Garneer met enkele gepelde Hollandse garnalen en een enkel blaadje selderij.



MENU NOVEMBER



Hert | balsamicoknoflooksaus | courgette | bieten | pommes fondant

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<u>Rode biet</u> 2 st rode biet klein, ongekookt 2 el rode wijnazijn 1/2 el suiker	<u>Rode biet</u> Was de bieten zorgvuldig. Doe zoveel water in een pannetje zodat de bieten net onder water staan. Voeg rode wijnazijn en suiker toe. Kook de bieten gaar afhankelijk van de grootte in 30 à 45 min. Giet de bieten af, maar bewaar het kookvocht. Schil de bieten en doe de schillen bij het kookvocht. Kook in tot het bijna een siroop is. Zeef daarna het vocht. Snijd de biet in 20 partjes en doe deze bij de gezeefde siroop.
<u>Gele biet</u> 2 st gele biet klein, ongekookt 2 el witte wijnazijn 1/2 el suiker	<u>Gele biet</u> Was de bieten zorgvuldig. Doe zoveel water in een pannetje zodat de bieten net onder water staan. Voeg witte wijnazijn en suiker toe. Kook de bieten gaar afhankelijk van de grootte in 30 à 45 min. Giet de bieten af, maar bewaar het kookvocht. Schil de bieten en doe de schillen bij het kookvocht. Kook in tot het bijna een siroop is. Zeef daarna het vocht. Snijd de biet in 20 partjes en doe deze bij de gezeefde siroop.
<u>Balsamicoknoflooksaus</u> 90 g sjalot 3 tenen knoflook Zonnebloemolie 2 el balsamicoazijn donker 5 dl wildfond 150 g Shimejii beukenzwammen vers 0,25 el verse tijm	<u>Balsamicoknoflooksaus</u> Maak sjalot en knoflook schoon en snipper beide. Fruit in de olie en blus af met balsamicoazijn. Voeg 5 dl fond toe en laat inkoken tot 1 dl. Zeef de saus, druk goed uit en voeg de trompette de mort en gehakte tijmblaadjes toe. Breng weer aan de kook en haal direct van het vuur. Bewaar tot afwerking.
<u>Pommes fondant</u> 400 g Roseval aardappelen 2 tenen knoflook Zonnebloemolie 2 dl wildfond Peper en zout	<u>Pommes fondant</u> Schil de aardappelen en verdeel in 10 gelijke delen. Schil de knoflook en kneus deze. Bak de aardappelen in olie goud bruin, voeg op het laatst de knoflook toe en blus af met 2 dl fond. Gaar verder en laat het fond verdampen. Voeg peper en zout toe en bewaar op de werkbank.
<u>Courgette</u> 1 st courgette	<u>Courgette</u> Haal met een pommes parisienne boor (Ø 22 mm) 30 bolletjes uit de courgette. Zet afgedekt weg.
<u>Hert</u> 800 g hertenfilet Zonnebloemolie Peper en zout	<u>Hert</u> Begin hieraan 45 minuten voor het uitserveren! Bak het hert stevig aan in hete olie. Kruid met peper en zout. Gaar het hert in een oven van 90°C tot kerntemperatuur 52-56°C (afhankelijk van de gewenste gaarheid). Dit duurt ong. 15 minuten. Laat 15 min rusten in de warmtekast in folie op een kunststof plank.

MENU NOVEMBER



Eindbewerking

Boter
Peper en zout

Eindbewerking en presentatie

Bak de courgette in boter gaar en kruid met peper en zout.
Verwarm de bieten, ieder soort apart, en breng op smaak.
Verwarm de pommestoes.
Verwarm de saus.

Snijd van het hert de uiteinden, snijd daarna in de lengte doormidden en verdeel in 10 porties.

Leg op het midden van het bord in een lijn gele biet, rode biet, aardappel, rode biet en gele biet. Leg hier 3 bolletjes courgette tussen. Leg het vlees er tegen en garneer wat saus naast het vlees.



MENU NOVEMBER



Soep van Korenwijn | spongecake amandel & appelstroop | appelcompote | parels | appelgel

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<u>Soep van Korenwijn</u> 500 ml melk 125 g suiker 10 st jeneverbessen 125 ml Korenwijn 100 g eidooiers	<u>Soep van Korenwijn</u> Kook 450 ml melk met 100 g suiker en de jeneverbessen (licht gekneusd) in een steelpan en laat ze even trekken (zoals bij thee). Kook ondertussen de Korenwijn in tot ongeveer 50 ml. Vermeng de eidooier, de rest van de suiker en de melk met elkaar. Breng het pannetje met melk weer aan de kook, bind hem met het eidooiermengsel (niet meer laten koken) en voeg de ingekookte Korenwijn toe. Zeven en laat de massa zo snel mogelijk afkoelen. Zet apart tot gebruik.
<u>Spongecake</u> 150 g eiwit 80 g amandelpoeder 80 g poedersuiker 30 g appelstroop 30 g bloem 60 g eidooier 7 kartonnen koffiebekers Magnetron	<u>Spongecake</u> Draai alle ingrediënten in een blender tot een zeer gladde massa. Zeef de massa in een fijne zeef en giet vervolgens in een halve liter sifon. Doe er drie slagroompatronen op. Spuit de massa in een kartonnen koffiebekertje, waar je vooraf een gat in de bodem geprikt hebt. Vul de bekertjes maximaal tot de helft. Plaats (2 min.) in de magnetron op vol vermogen. Laat op z'n kop afkoelen.
<u>Gel van appel</u> 480 g appelsap 20 g sushi azijn 10 g Gelificant 55 g suiker 4 gr gelatine ½ kaneelstokje	<u>Gel van appel</u> Meet in een kookpan het appelsap af en voeg de Gelificant, kaneel en suiker toe. Zet de pan op het vuur en laat ongeveer 2 minuten doorkoken. Laat de gelatine ondertussen weken in koud water. Voeg de gelatine en sushi azijn toe. Zeef het mengsel in een bak en zet in de koelkast om op te stijven. Doe de gelei, wanneer het hard is, in een sauspan verwarm al roerend, tot 30°C en roer het tot gel. Vul een spuitzak en reserveer koel.
<u>Gepocheerde appel</u> 4 Jonagold appels 75 g suiker ½ kaneelstokje 100 ml water 8 g Gelificant	<u>Gepocheerde appel</u> Doe suiker, water en kaneelstokje in een pan. Zet de pan op het vuur en laat de massa 5 minuten inkoken. Schil de appels. Boor de appels uit met de kleinste en met de grootste parisienneboor (zorg voor 40 grote bolletjes en een veelvoud aan kleine bolletjes). Reserveer restant appel voor de compote. Pocheer de appelbolletjes gaar in het suikerwater. Zeef de appelbolletjes en vang het suikerwater op. Laat de appelbolletjes afkoelen in de koeling. Meng de Gelificant met het vocht en kook even door. Laat vervolgens het vocht afkoelen. Zodra het is opgestijfd, maak met de kleinste parisienneboor, kleine parels.

MENU NOVEMBER

<p><u>Appelcompote</u></p> <p>Appel vruchtvlees van vorige appels 75 g suiker 1 kaneelstokje 200 ml water</p>	<p><u>Appelcompote</u></p> <p>Verwijder van het restant van de appels het klokhuis. Voeg in een kookpan het appelvruchtvlees, suiker, water en opengesneden kaneelstokje bij. Zet de pan op het vuur en laat de appelcompote gaar koken. Laat de compote grof, aangezien het geen moesappels zijn, met een pollepel tijdens het koken de appels 'pletten'. Verwijder het kaneelstokje. Laat de massa afkoelen in de koeling</p>
<p><u>Appeltuile</u></p> <p>150 g Roomboter 150 g suiker 150 g bloem 120 g Appelsap 1 g zout</p>	<p><u>Appeltuile</u></p> <p>Smelt de boter. Meng alle ingrediënten en mix tot een beslag. Zet koud weg om op te stijven. Smeer dun uit een siliconenmatje. Afbakken in heteluchtoven op 145°C tot het tuillebeslag goudbruin is. Neem een steker (± 3 cm) en steek 20 rondjes uit de koek. Haal alles uit de koeling en laat wat op temperatuur komen</p>
<p><u>Eindbewerking</u></p> <p>Ghoa cress Vene cress 30 ml korenwijn</p>	<p><u>Eindbewerking en presentatie</u></p> <p>Neem diepe borden. Spuit een cirkel van de appelgel op het bord. Plaats op de randen van de appelgel 4 appelbolletjes. Plaats daartussen stukjes spongecake.</p> <p>Garneer op en buiten de rand parels en kleine appelbolletjes. Garneer op de rand de 2 soorten cress. Steek 2 tuilles op de rand. Plaats buiten de rand 3 schepjes appelcompote. Schuim de soep met Korenwijn op met een staafmixer en voeg nog een scheutje korenwijn toe. Scheep binnen de ring de soep van korenwijn met schuim.</p> <div data-bbox="628 1151 1310 1608" data-label="Image"> </div>

Wijnbeschrijving

De wijnen worden geleverd door De Wijnkelder uit Barendrecht.



Casa Ermelinda Flor De La Mar Chardonnay Barrel Aged

Algemene informatie

Druivenras/vinificatie

De wijngaarden liggen in Fernando Pó, een uitzonderlijk goed gebied in de Palmela regio. De vergisting vindt plaats in roestvrijstaal bij een gecontroleerde temperatuur. De wijn bestaat voor 100% uit Chardonnay.

Proefnotitie

Een wijn met een strogele kleur en diepe fruitaroma's. Hints van tropisch fruit en honing maken deze wijn af.

Wijn/spijs

Past perfect bij zeevruchten en zalm

MENU NOVEMBER



Casa Ermelinda Sand Stone Castelao

Algemene informatie

Druivenrassen/Vinificatie

Deze wijn is gemaakt van 90% Castelao en 10% Shiraz druiven. De fermentatie vindt plaats in roestvrijstalen vaten met gecontroleerde temperatuur en uitgebreide maceratie. Vervolgens wordt hij 4 maanden gerijpt op Frans eiken.

Proefnotitie

Een robijnkleurige wijn die geconcentreerd is, rijk aan tannines van goede kwaliteit en zeer complex. Met aroma's die doen denken aan rijp rood fruit past het goed bij het hout dat het wat elegantie geeft. Hij heeft een aanhoudende en langdurige afdronk.

Wijn/spijs

Serveer Sand Stone Castelao met gegrild vlees, heerlijke vlees van licht gevogelte, wild en pittige stevige kazen.