



# Kookclub Barendrecht

## CUISINE CULINAIRE

**2023**

## Menu april

### **Parelhoenmousse met pruimencompote**

*Casa Ermelinda Freitas Flor de la Mar Reserva Branco*

### **\*Coquille-zeewolf met beurre blanc**

*Casa Ermelinda Freitas Flor de la Mar Reserva Branco*

### **Gebakken camembert met rode bietsalade, gedroogde tomaat en pesto**

*Casa Ermelinda Freitas Flor de la Mar Reserva Branco*

### **Ziltig verpakte lamshaas, zeevruchten, zeegroenten en mousseline**

*Casa Ermelinda Freitas Flor de la Mar Reserva Tinto*

### **Bramenparfait met rood fruit**

**\*Deze gang komt te vervallen bij dag-brigade**

# MENU april



## Parelhoenmousse met pruimencompote

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p><b>Parelhoen</b></p> <p>1 parelhoenbout ±(650g) 20 ml port 10 ml cognac 150 ml gevogelte bouillon 4 g gelatine peper zout 100 ml room 35%</p>	<p><b>Parelhoen</b></p> <p>Bestrooi de parelhoen met zout en peper. Verwarm de boter in een braadpan en bak hierin de bouten rondom bruin. Plaats het deksel schuin en braad het geheel gedurende 35 minuten. Voeg zonodig een scheutje vocht toe en keer de bouten regelmatig.</p> <p>Haal het vlees van de karkassen en maal het fijn in de blender, samen met de port, cognac en 75 ml gevogeltebouillon. Warm de rest van de bouillon op en smelt hierin de geweekte gelatineblaadjes. Voeg dit toe aan de gemalen parelhoen en laat opstijven.</p> <p>Klop ondertussen de room half stijf en meng deze door de parelhoenmassa. Breng op smaak met zout en peper uit de molen. Laat minstens nog 1 uur opstijven.</p>
<p><b>Pruimencompote</b></p> <p>5 verse pruimen 1 sinaasappel 60 g basterd suiker 30 ml sinaasappelsap 1 pruimenpit</p>	<p><b>Pruimencompote</b></p> <p>Snij de pruimen doormidden en vervolgens in kleine stukjes. Bewaar 1 pit. Snij de sinaasappelschil, zonder het wit, in fijne reepjes. Doe de schil, suiker, pruimen, de pit en het water in een pan en gaar de pruimen 15 minuten op een laag vuurtje. Laat vervolgens afkoelen. Haal de pit eruit.</p>
<p><b>Ontbijtkoek</b></p> <p>50 g ontbijtkoek</p>	<p><b>Ontbijtkoek</b></p> <p>Verwarm de oven op 200°C</p> <p>Snij de ontbijtkoek in zeer dunne reepjes.</p> <p>Bak ze in de oven zonder bakpapier in 4 - 5 minuten, tot ze krokant zijn.</p> <p>Laat afkoelen op de plaat.</p>
<p><b>Eindbewerking</b></p> <p>20 g pistachenoten 10 takjes verse kervel</p>	<p><b>Eindbewerking en presentatie</b></p> <p>Maak met behulp van 2 kleine eetlepels quenelles van de parelhoenmousse en schik deze in een kommetje met pruimencompote. Werk af met grof gehakte pistachenoortjes, een takje kervel en 2 reepjes ontbijtkoek.</p>

# MENU april



# MENU april



## Coquille-zeewolf met beurre blanc

<b>Ingrediënten 10 personen:</b>	<b>Bereidingswijze:</b>
<b>Coquilles</b> 10 coquilles (1 p.p.) 500 g zeewolf 20 plakjes pancetta cocktailprikkers	<b>Coquilles</b> Halveer de coquilles. Snij van de zeewolf stukjes van gelijke grootte als de coquille. Leg op elkaar en wikkel er een plakje pancetta om. Zet eventueel vast met een prikker.  <b><u>Straks per persoon een tweetal op het bord.</u></b>
<b>Beurre Blanc:</b> 2 sjalotjes 2 blaadjes laurier 50 ml witte wijn 200 ml Martini Dry 300 ml room 150 m ijskoude boter in blokjes peper zout	<b>Beurre Blanc</b> Snipper de sjalot fijn. Kook de sjalotjes met Martini Dry, wijn, en laurier in tot de helft. Zeef het. Voeg de room toe en laat het inkoken tot ongeveer de helft. Haal de pan van het vuur en klop met een garde 1 voor 1 de blokjes koude boter door de saus. Breng op smaak.
<b>Zeekraal</b> 200 g zeekraal	<b>Zeekraal</b> Was de zeekraal en verwijder eventuele harde stukjes. Stoom dit maximaal 2 minuten in een pan.
<b>Eindbewerking</b> 10 borden in warmhoudkast Verse dille	<b>Eindbewerking en presentatie</b> Verwarm oven voor op 200 graden. De zeewolfpakketjes 4-5 min in de oven. Blijf er bij staan! Verwarm de zeekraal in een klontje boter. Leg 2 zeewolfpakketjes op het bord. Drapeer de zeekraal en saus er omheen. Voeg op ieder een klein beetje dille toe.

# MENU april



# MENU april



## Gebakken camembert met rode bietsalade, gedroogde tomaat en pesto

<b>Ingrediënten 10 personen:</b>	<b>Bereidingswijze:</b>
<b><u>Gedroogde tomaat</u></b> 500 g Cherry tomaatjes grof zeezout olijfolie	<b><u>Gedroogde tomaat</u></b> Verwarm de oven op 120°C. Bedek een bakplaat met bakpapier. Snij de tomaatjes doormidden. Leg ze met de snijkant naar boven. Bestrooi met grof zeezout. Zet ze in de oven voor ± 60 minuten. Kijk daarna of ze gedroogd zijn. Zo niet, dan nog 2x 30 minuten. Haal ze uit de oven, leg ze op een bord en schenk er olijfolie over. Laat staan tot gebruik.
<b><u>Rode biet</u></b> 250 g rode bieten (rauw) 120 g honing 20. g olijfolie ½ krop krulandijvie 100 g veldsla	<b><u>Rode biet</u></b> Schil de biet en snij ze in fijne julienne. Kook ze beetgaar in <u>niet</u> gezout water. Giet ze af, <u>bewaar het kookvocht</u> . Zet de biet, afgedekt, op de werkbank tot gebruik. Breng het kookvocht aan de kook en laat het inkoken tot het iets dikker wordt. Voeg de honing toe tot er een mooie saus ontstaat. Breng op smaak met zout, peper en olijfolie. Dek af en zet op de werkbank tot gebruik. Was de veldsla en andijvie, dep goed droog. Knip takjes van de krop andijvie. Zet afgedekt in de koeling.
<b><u>Pesto</u></b> 75 g ongezouten pinda's 75 g gemalen Parmezaanse kaas 40 g basilicum blaadjes 150 ml olijfolie 1 teen knoflook	<b><u>Pesto</u></b> Doe de pinda's, knoflook en kaas in een blender en maal fijn. Voeg de basilicum, olijfolie, zout en peper toe en blend tot een pesto. Zet afgedekt weg op de werkbank.
<b><u>Camembert</u></b> 3 camemberts à 240 g (niet te rijp) panko naar gebruik 2 eieren	<b><u>Camembert</u></b> Klop de eieren los. Snij elke camembert in 8 puntjes. Wentel ze eerst door het losgeklopte ei, en dan door de panko. Dit herhaal je nog een keer. Zet het tot gebruik in de koelkast. Doe een laag zonnebloemolie in een koekenpan en bak per portie de camembert mooi bruin en krokant. Laat uitlekken op keukenpapier.

# MENU april



## Eindbewerking

## Eindbewerking en presentatie

Maak een mooie garnituur van de sla. Leg er 2 puntjes camembert schuin op. Lepel de pesto en het rode bietensausje er rond op. Werk af met de gedroogde tomaatjes en bieten julienne.



# MENU april



## Ziltig verpakte lamshaas, zeevruchten, zeegroenten en mousseline

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p><b><u>Verpakte lamshaas</u></b> 10 lamshaasjes 10 vellen of rol filodeeg 150 g roomboter 1 pot Hollandse algenpoeder</p>	<p><b><u>Verpakte lamshaas</u></b> Laat het vlees op kamertemperatuur komen. Lamshaasje 1 p.p., snij deze in tweeën en verwijder de vliezen.. Bestrooi met peper en zout. Bak de lamshaas in zeer hete olie met boter, zeer kort om en om. Haal het vlees eruit en koel terug. Snijd filodeeg op maat van het vlees, 1 vel per half lamshaasje. Smelt boter samen met 2 gram algenpoeder. Smeer elk velletje filodeeg in met de algenboter. Bewaar de boter. Leg het (afgekoelde) vlees op een velletje en vouw dicht, zoals een loempia. (2 loempia's p.p.) Bestrijk ook de bovenkant met algenboter en plaats terug in de koeling. Bak de pakketjes af in een oven van 180°C in ca. 8 minuten. Let op dat het filodeeg niet donker wordt.</p>
<p><b><u>Mousseline</u></b> 500 g kruimige aardappels 125 ml melk 125 ml room 200 g roomboter 4 blaadjes foelie</p>	<p><b><u>Mousseline</u></b> Schil de aardappels, snij in vieren en kook ze met wat zout gaar, giet af en laat goed droog stomen. Verwarm de melk met de room laat de foelie er in trekken, laat de boter er in smelten. Wrijf de aardappels door een zeef, of draai door de fijnste plaat van de draaizeef. Giet in gedeeltes het melk/room/boter mengsel op de puree en roer het er zachtjes doorheen – niet kloppen of mixen – totdat er een zalvige, bijna vloeibare puree ontstaat. (De ene aardappelsoort neemt meer vocht op dan de andere). Houd warm!</p>
<p><b><u>Zeegroenten</u></b> 350 g zeegroenten: zeekraal lamsoren 150 g garnalen</p>	<p><b><u>Zeegroenten</u></b> Blancheer de zeekraal en warm ze apart op in de boter. Was de lamsoren goed en laat ze uitlekken in een vergiet. Smelt wat boter in een pan en leg de lamsoren er in. Smoor de lamsoren met een deksel schuin op de pan in circa 5 minuten gaar. Zorg dat er voldoende vocht in de pan blijft en schep een keer om dus niet roerbakken.  Verwarm de garnalen in 0,5 liter visbouillon, handwarm.</p>



# MENU april

## Eindbewerking

## Eindbewerking en presentatie

Leg de 2 loempia's in het midden, druppel de algenboter hierom heen. Maak een mooie gladde quenelle van de mousseline en plaats op het bord. Rangschik de groenten en de garnalen eromheen.



# MENU april



## Bramenparfait met rood fruit

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p><b><u>Bramenparfait</u></b> 400 g slagroom 50 g eiwit 100 g suiker 38 ml. Water 200 g eidooier 150 g suiker 50 ml. water 50 g bramencoulis</p>	<p><b><u>Bramenparfait.</u></b> Sla de slagroom tot yoghurt dikte met de mixer, in een grote bekken en bewaar deze in de koelkast. <u>Italiaans schuim:</u> Plaats het eiwit in de mengkom van de planeetmenger. Kook de 100 gram suiker en 38 milliliter water tot een siroop van 118°C. Begin met het opkloppen van het eiwit de suikersiroop 114°C is. Schenk de suikersiroop snel bij het eiwit en mix op medium snelheid tot deze koel is. Bewaar in een bekken op kamertemperatuur. <u>Pâte à bombe</u> (eidooiermengsel): Sla de eidooiers op tot deze luchtig zijn en twee keer het originele volume hebben. Kook de 150 gram suiker en 50 milliliter water tot een siroop van 118°C. Schenk de suikersiroop snel bij het opgeslagen eidooier en blijf mixen tot de pâte à bombe afgekoeld is tot lichaamstemperatuur. Meng de bramencoulis door de pâte à bombe en vervolgens door het Italiaans schuim. Meng als laatste door de slagroom. Pas op dat je niet te lang mengt, want dan sla je de lucht uit de slagroom. Schenk in de vooraf nat gemaakte mal van 8 x3 cm en vries deze afgedekt met folie in de <b><u>Schock vriezer</u></b> in. Let op haal deze op tijd eruit voor het uitserveren.</p>
<p><b><u>Gepocheerd rood fruit</u></b> 450 g roodfruit (diepvries) 200 g suiker 90 ml water</p>	<p><b><u>Gepocheerd rood fruit</u></b> Breng de suiker en het water aan de kook tot 110 graden Voeg het rode fruit toe en meng voorzichtig, haal van het vuur en laat afkoelen</p>
<p><b><u>Honingraat</u></b> 130 g gouden siroop 180 g suiker 4 g baking soda</p>	<p><b><u>Honingraat</u></b> Breng de siroop en de suiker aan de kook. Sudder tot het goudbruin is. Mix dan het baking soda erdoor. Smeer het uit op bakpapier en breek het in kleine stukjes als het koud geworden is.</p>
<p><b><u>Appelspons</u></b> 6 goudrenetten 50 g boter 100 g honing 360 g eiwit 150 g poedersuiker 250 g amandelmeel</p>	<p><b><u>Appelspons</u></b> Verwarm de oven voor op 150 graden. Schil de appels verwijder het klokhuis en snij in plakjes. Doe voor de biscuit de boter, honing en appel in een pan en kook tot ze zacht zijn. Klop de eiwitten tot pieken, voeg de poedersuiker toe en klop opnieuw tot de suiker is opgenomen. Spatel eerst het amandelmeel door het appelmengsel en daarna het opgeklopte eiwit. Giet het mengsel daarna in een ingevette bakvorm. Bak het 15 minuten, laat afkoelen en vries deze in.</p>
<p><b><u>Yoghurtsaus</u></b> 200 g boerenyoghurt 50 g suiker</p>	<p><b><u>Yoghurtsaus</u></b> Mix de yoghurt en de suiker samen.</p>

# MENU april



## Eindbewerking

## Eindbewerking en presentatie

Gebruik een plat bord.

Dresseer de yoghurtsaus rond op het bord. Snij de appelspons in blokjes en plaats dit aan de buitenkant van de sausring. Plaats het gepocheerde fruit en de honingraat stukjes tussen en sponsblokjes buiten de ring.

De parfait uit de vormpjes halen en in het midden neerleggen.

## Wijnbeschrijving

De wijnen worden geleverd door De Wijnkelder uit Barendrecht.



### Casa Ermelinda Freitas Flor de la Mar Reserva Branco

#### Algemene informatie

Druivenrassen/vinificatie Blend van 40% Chardonnay, 30% Arinto en 30% Viognier  
Vinificatie in temperatuur geregelde RVS tanks gevolgd door 4 maanden houtlagering op eiken.

#### Proefnotitie

Proefnotitie Flor de la Mar Reserva Branco heeft een licht groene kleur, in de geur aroma's van tropisch fruit, citrus en houttonen. De smaak is zacht, licht tropisch met aantrekkelijke houttonen met een lange romige afdronk.

#### Wijn / spijs

Wijn/Spijs Prima begeleider van een rijk visgerecht, schaal en schelpdieren, gegrild vlees- en groente, zachte volle kazen.



### Casa Ermelinda Freitas Flor de la Mar Reserva Tinto

#### Algemene informatie

Druivenrassen/vinificatie Blend van 75% Castelão, 10% Touriga Nacional, 10% Trincadeira en 10% Cabernet Sauvignon, afkomstig van de wijngaarden in Fernando Pó met een gemiddelde leeftijd van 50 jaar.  
Vinificatie in temperatuur geregelde RVS tanks gevolgd door 12 maanden houtlagering op Frans en minimal 8 maanden flesrijping.

#### Proefnotitie

Proefnotitie Flor de la Mar Reserva Tinto heeft een mooie donker paars/rode kleur, in de geur prachtig verbonden aroma's van rijp rood fruit, hout en specerijen. De smaak is rijk, vol en stevig met zacht geïntegreerde tannines, zachte houttonen en kruidigheid, gevolgd door een lange rijke afdronk.

#### Wijn / spijs

Wijn/Spijs Wijn is een prima begeleider van rijke vleesgerechten, stoofvlees, wild en stevige rijke harde kazen.

# MENU april

