



# Kookclub Barendrecht

## CUISINE CULINAIRE

**2023**

## **Menu Januari**

**Rode poontartaar met cremeux**

*Wijn voorgerecht I*

**Visterrine dillesaus**

*Wijn voorgerecht II*

**Gepofte knolselderij, Chinatasaus, puree van  
walnoot, brandnetelkaas en selderij-chips**

*Wijn voorgerecht III*

**Kwartel, polentafriet & gesmoorde venkel**

*Wijn hoofdgerecht*

**Avocadoijs met sinaasappel- Amaretto sabayon**



# MENU JANUARI

## Rode poontartaar met cremeux

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p><b>Tartaar rode poon</b></p> <p>4 rode ponen =ca. 1750 g (40 g visvlees p.p.) 100 g zeekraal 2 sjalot, gesnipperd 10 g mierikswortel (potje) 5 g bieslook, fijngesneden 5 ml citroensap 5 ml olijfolie</p>	<p><b>Tartaar rode poon</b></p> <p>Fileer de ponen (pas op de rugvin) Verwijder het vel van de rode poon en verwijder graatjes met een pincet. Gebruik graten en koppen van 2 rode ponen voor de cremeux en draag de overige 2 over aan het recept visterrine. Snij de vis brunoise. Breng op smaak met peper, zout, olijfolie, citroensap, sjalot, mierikswortel en bieslook. Blancheer de zeekraal 2 min en snij fijn. Verwerk de helft door de tartaar.</p>
<p><b>Cremeux</b></p> <p>200 ml room 35% 150 ml visbouillon 1 sjalot 1 teentje knoflook 1 stengel citroengras 2 blaadjes laurier 5 takjes tijm 6 g gelatine 350 g doperwten</p>	<p><b>Cremeux</b></p> <p>Laat de room trekken met de graten sjalot, knoflook, citroengras, laurier en tijm max 20 min. Week de gelatine in koud water. Zeef de bouillon. Gebruik 160 ml van de bouillon. Laat de bouillon weer tegen het kookpunt komen en los de gelatine erin op.</p> <p>Kook de doperwten net gaar en laat onmiddellijk schrikken in ijswater, giet af. Cutter de erwten en meng ze door de roombouillon, passeer door een fijne zeef en breng op smaak met zout en peper. Laat het goed afkoelen en doe in spuitzak. Laat opstijven in de koelkast.</p>
<p><b>Koraal tuiles - Lace tuiles</b></p> <p>60 g zonnebloem olie 50 g water 15 g patentbloem Kleurstof groen* Zeezout</p> <p>*Met de achterkant van de vork een druppel kleurstof toevoegen.</p>	<p><b>Koraal tuiles - Lace tuiles</b></p> <p>Meng de olie, het water en de bloem in een kom goed door elkaar met een garde totdat je geen klontjes meer hebt.</p> <p>Voeg optioneel beetje bij beetje de kleurstof toe totdat je de juiste kleur hebt. Hou er rekening mee dat de kleur van het uiteindelijke koekje nog ietsje feller wordt, dus je hebt niet extreem veel kleurstof nodig.</p> <p>Verhit een koekenpan op hoog vuur, stand 7. Zorg ervoor dat de koekenpan echt een goed gelijke bodem heeft, en dus niet helemaal is kromgetrokken.</p> <p>Roer de mix nogmaals goed door met de garde. Schenk een lepel van de mix in de koekenpan en laat dit net zolang bakken totdat het niet meer bubbelt. Let op: dit gaat best wel een beetje spetteren. Schep voorzichtig met een paletmes uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier. Bestrooi gelijk met zeezout.</p> <p>Herhaal deze stappen totdat je beslag op is. Meng telkens je beslag weer even goed voordat je een nieuwe lepel in de koekenpan schenkt. Water en olie mengen niet, dus als het mengsel even staat gaat het weer scheiden. Voor een stevige koraal met relatief kleine gaatjes moet het echt goed gemengd zijn. Hoe minder goed je mengt, hoe grover de gaten zullen zijn. Dit is ook erg mooi, maar ook wat instabieler.</p>

# MENU JANUARI

## Eindbewerking

Enkele radijsjes  
Witte wijnazijn  
Zeekraal  
1 grote en 1 kleine  
uitsteekring

## Eindbewerking en presentatie

Maak enkele radijsjes schoon, snij ze in plakjes, marineer ze enkele minuten in de witte wijnazijn. Leg de grote uitsteekring op het bord. Leg de kleine ring er in, tegen de rand aan. Vul de overgebleven ruimte met de poontartaar. Vul de ruimte van de kleine ring met de cremeux. Schik de radijsjes eromheen, garneer met de andere helft van de zeekraal. Serveer met dopjes cremeux en het kantkoekje.



# MENU JANUARI



## Visterrine-dillesaus

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p><b>Visterrine</b> 250 g gerookte zalm 250 g kabeljauwfilet 1 g agar agar 50 ml crème fraîche 2 stuks eieren, losgeklopt 1 tl citroenrasp 100 g garnalen (140 g diepvries) zout en peper</p>	<p><b>Visterrine</b> Bekleed de cake/terrinevorm met de plakjes gerookte zalm en laat aan beide kanten overhangen. Laat de zalm zo lang mogelijk in de koeling. Mix de kabeljauw met de crème fraîche en 2 eieren tot een fijn gehakt. Los de agar agar op in 3 el warme witte wijn en voeg toe. Roer zout, (witte) peper en de citroenrasp er doorheen. Scheep een laagje kabeljauw in de vorm en daarna een plakje gerookte zalm. Herhaal deze lagen en als laatste de gepelde garnalen. Bedek met de overhangende zalm. Dek de terrine af met een stukje bakpapier.  Verwarm de oven voor op 160°C. Zet een ovenschaal in de oven en giet een laagje kokend water in de schaal. Zet de terrinevorm in de ovenschaal. Bak de terrine in de oven (au bain-marie) met een kerntemperatuur van 50 graden in circa 50 minuten gaar. Prik met een satéprikker. Nog niet gaar? 10 min extra. Neem de terrine uit de oven en laat zoveel mogelijk afkoelen.</p>
<p><b>Visfond</b> 2 karkassen rode poon 20 g uien 20 g bleekselderij 40 g prei (alleen het witte deel) 30 ml droge witte wijn 1 gekneusde peperkorrels 1 laurierblad 1 takjes dille 1 takje tijm Olie</p>	<p><b>Visfond</b> Spoel 2 karkassen van de rode poon. Zie gerecht 1. Pel de uien en hak fijn. Spoel de bleekselderij en de prei schoon, snijd zeer fijn. Verhit de olie en laat hierin de groenten zachtjes fruiten, laat vervolgens de kassen mee fruiten. Voeg de laurier en peperkorrels toe en blus af met de witte wijn. Vul af met koud water (ca 600 ml) tot alles onder staat, breng het geheel aan de kook en schuim af. Voeg de dille en tijm toe. Laat de bouillon 20 minuten trekken, schep steeds het schuim af. Passeer de bouillon door een zeef. <b>Let op: er moet 300 ml overblijven voor de dillesaus</b></p>
<p><b>Dillesaus</b> 25 g boter 25 g bloem gezeefd 200 ml visfond van rode poon 1 tl citroensap  150 ml kookroom 10 g dille, grof gehakt zout en peper</p>	<p><b>Dillesaus</b> Maak een roux van boter en bloem. Smelt de boter in een steelpan en voeg de bloem toe. Verwarmen totdat er een deegbal ontstaat. Deze in beweging houden totdat hij glazig wordt, dan is het gaar. Neem de pan van de warmtebron en voeg de bouillon en de room (kamertemperatuur) gecontroleerd toe. Zet de pan terug op de warmtebron en breng deze aan de kook. Let op: blijven roeren. Nadat de juiste sausdikte is ontstaan, de dille toevoegen en op smaak brengen met peper en zout.</p>

# MENU JANUARI

## **Eindbewerking en presentatie**

Verwarm de saus en roer 2 eetlepels dille erdoor.  
Stort de terrine uit de vorm en verdeel de rest van de dille over de terrine. Snij de terrine aan met een elektrisch mes.  
Serveer de saus erbij.



## Gepofte knolselderij, chinatasaus, puree van walnoot, brandnetelkaas en selderij-chips

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p><b><u>Knolselderij</u></b>                      1,5 kg knolselderij*                      20 g knoflook 4 teentjes                      30 g Boter                      2 el zeezout                      Peper                      6 takjes tijm                      3 blaadjes laurier                      25 g boter</p> <p>* Houd 200 gram apart voor de chips van knolselderij</p>	<p><b><u>Knolselderij</u></b>                      Verwijder de schil, de wortels en andere oneffenheden van de knol. Neem een stuk aluminiumfolie, waarin de knolselderij verpakt moet worden en leg de knol hierop. Pureer de knoflookteentjes, vermeng met roomboter en wrijf de knol in met dit mengsel. Kruid met zeezout, peper, tijm, laurierblaadjes en leg een stukje roomboter boven op de knol.                      Pak het geheel goed in met aluminiumfolie, zodat er geen stoom kan vrijkomen. Plaats de knol in een ovenschaal en zet deze in oven van 200°C. Bak de knol in 2 uur boterzacht (na 1 uur knol omdraaien). Controleer de gaarheid met een satéprikker.                      Haal de folie van de knolselderij. Snijd de gare knolselderij in schijven van 1 cm. Steek uit iedere schijf circa 4-5 cirkels met een ring. Bewaar de afsnijdsels voor de saus. Bewaar de parten afgedekt in de warmhoudkast.</p>
<p><b><u>Walnotenboter</u></b>                      8 g walnoot                      1 tl appelstroop                      75 g boter                      Peper en zout</p>	<p><b><u>Walnotenboter</u></b>                      Leg de noten 8 minuten in een oven van 175°C, schud na 4 minuten even om. Hak de walnoot zo fijn mogelijk. Prak de walnoten samen met de appelstroop door de boter, breng op smaak met peper en zout. Laat de smaken goed intrekken door het nog een uurtje op de werkbank te laten staan.</p>
<p><b><u>Brandnetelkaas</u></b>                      100 g brandnetelkaas</p>	<p><b><u>Brandnetelkaas</u></b>                      Haal de kaas uit de koeling en rasp de kaas met grove rasp en bewaar tot gebruik in koeling. Haal 30 min voor gebruik uit de koeling.</p>
<p><b><u>Chips</u></b>                      200 g apart gehouden knolselderij                      75 g bloem</p>	<p><b><u>Chips</u></b>                      Maak knolselderij schoon verwijder de schil. Snij de knol op snijmachine stand 1 in flinterdunne plakjes van 1mm. Doe de plakjes met de bloem in een kom en hussel dit goed door elkaar. De plakjes moeten aan beide zijde met bloem bekleed zijn. Doe over in een zeef en verwijder de overtollige bloem.                      Frituur de knolselderij schijfjes in 2 à 3 min op 170°C mooi goudbruin. Bewaar de chips in een kom bekleed met keukenpapier.</p>
<p><b><u>Chinatasaus</u></b>                      2 dl groentebouillon                      100 g sjalot                      boter                      zonnebloemolie                      2 tl paprikapoeder gerookt                      1,5 dl Sambai azijn                      peper en zout</p>	<p><b><u>Chinatasaus</u></b>                      Verwarm de gepureerde afsnijdsels van de knolselderij in de groentebouillon. Laat even trekken. Snipper de sjalotten.                      Stoof de sjalot in een beetje boter op lage temperatuur en laat karamelliseren. Voeg een beetje olie toe, leg de paprikapoeder hierin en verhit op lage temperatuur (<i>myoteren zie onder</i>). Voeg de groentebouillon (met de knol) toe, zorg dat dit minimaal 2 dl is. Voeg als laatste Sambai azijn toe. Laat 5 min op klein vuur trekken. Verwarm de Chinatasaus en bind deze licht met koude boter. Zeef de saus en breng op smaak en bewaar tot gebruik.</p>

# MENU JANUARI



## Myoteren

*Myoteren is het op laag vuur verhitten van specerijen met heel weinig olie of boter in een pan zonder deksel. Het myoteren heeft tot doel de smaak te verhogen en de structuur van specerijen te verbeteren waardoor ze beter oplossen.*

## Eindbewerking

### Eindbewerking en presentatie

Besmeer de stukjes knolselderij dun met walnoten-roomboter. Maak een spiegel met de saus. Leg 3 stukjes knolselderij in de saus. Verdeel de Chinatasaus rondom de knolselderij parten. Bestrooi de knol met geraspte brandnetelkaas. Versier dit gerecht met enkele krokant gebakken knolselderij-chips. Garneer met een blaadje bladpeterselie.



# MENU JANUARI




## Kwartel, polentafriet & gesmoorde venkel

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p><b><u>Kwartel</u></b> 6 kwartels 28 plakjes zeer dingesneden ontbijtspek peper en zout</p> <p><b><u>Bouillon:</u></b> 1 wortel 1 ui 4 kruidnagels 3 laurierblaadjes 3 stukjes foelie 1 tak platte peterselie 1 takje salie 1 takje rozemarijn 1 dl Pinot Blanc ½ ltr gevogelte fond 200 gr koude boter peper en zout</p>	<p><b><u>Kwartel</u></b> <i>Let op: karkassen bewaren. Deze worden gebruikt voor de bouillon waarin de polenta wordt gegaard.</i> Wrik(niet breken) het voetje los van het onderbeen, stroop het los en snijd het dan weg. Snijd de vleugeltjes eraf leg de kwartel op zijn rug met de pootjes naar je toe en maak het vlees met de punt van een scherp uitbeenmes aan weerszijde langs de borstkast los. Begin vanaf het midden en werk dan naar je toe. Draai de kwartel een halve slag en schrap het vlees aan de voorzijde los. Maak een helft verder los van het wensbotje en borstkast. Snijd dan deze over de hele lengte langs de ruggengraat los van de rest. Dijbeen en borstje worden nu door het vel bijeengehouden. Schrap het bovenbeen botje schoon en breek het eruit. Het onderbeenbotje is nog intact. Leg het vlees plat op de velkant. Zet het beentje rechtop, vouw het losse vlees van het beentje netjes naar binnen en druk het beentje dan als prikker door het borstsvlees en vervolgens het borstvel. Omwikkel het hammetje met een plakje spek en gebruik het uitstekende botje als prikker. Wikkel het tweede plakje er 90 graden gedraaid omheen. Doe hetzelfde met de andere hammetjes. Plaats de hammetjes op een bakmatje in een ovenschaal. Zet de ovenschaal 5-10 minuten in een voorverwarmde oven van 180 graden. Zet daarna de temperatuur op 100-120 graden met een kerntemperatuur van 70 graden. <a href="https://www.youtube.com/watch?v=viCE1VTEfu4">https://www.youtube.com/watch?v=viCE1VTEfu4</a></p> <p><b><u>Bouillon:</u></b> Bak de karkassen flink aan in een sauspan, voeg de overige klein gehakte groente en ingrediënten toe, en blus af met een glas witte wijn. Voeg minimaal een liter water toe en trek hiervan in ca 30 min een bouillon.</p> <p><b>In deze bouillon wordt de polenta gekookt.</b></p>
<p><b><u>Polentafriet</u></b> 400 g polenta 2 l water 1 tl Zout 5 takjes rozemarijn 100 g katenspek</p>	<p><b><u>Polentafriet</u></b> Zet een grote pan op met 2 liter water en breng deze aan de kook. Haal van het vuur en voeg de polenta en het zout toe en haal de staafmixer er goed doorheen. Laat ± 30 minuten koken op stand 1 en roer af en toe. Bak de spek uit en hak zeer fijn. Roer de gehakte spek door de gegaarde polenta. Stort daarna de polenta uit in een laag van 2 cm hoog in een braadslee met antiaanbaklaag of gebruik bakpapier en zet 1 uur in de koeling. Snij de rozemarijn fijn en hou apart.</p> <p>Verwarm de oven voor op 80 graden. Haal de polenta uit de koeling. Snij eerst de randen eraf en snij er vervolgens frieten van 2 cm dik en 10 cm lang. Bestrooi de frieten met peper en fijngesneden rozemarijn. Leg ze op een bakplaat en</p>



# MENU JANUARI



	zet ze in de oven totdat ze krokant zijn. Controleer dit regelmatig. . Houd ze warm in de oven tot opdienen.
<b><u>Venkel</u></b> 4 venkelknollen Zout/ peper Roomboter Olijfolie	<b><u>Venkel</u></b> Halveer de venkel en haal de harde kern eruit. Snij het groen van de venkel fijn en strooi deze er overheen. Snij het witte gedeelte in dunne plakjes. Doe de roomboter en olijfolie in een koekenpan en smoor de venkel gaar. Minstens 1 uur garen. Bestrooi met zout en peper.
<b><u>Eindbewerking</u></b>	<b><u>Eindbewerking en presentatie</u></b> Dresseer het bord met de venkel, de polentafrietjes en de kwartel en serveer meteen. 

# MENU JANUARI



## Avocado ijs met sinaasappel-Amaretto sabayon

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p><b>Avocado ijs</b> 6 avocado's 200 ml glucose-fructosesiroop 2 limoenen=alleen het sap 300 ml slagroom 35% vet</p>	<p><b>Avocado ijs – bewaar de schillen</b> Halveer de avocado's en haal de pitten en het vruchtvlees eruit. De schil van de halve avocado bewaren. Deze gebruiken we voor de vulling met avocado ijs.</p> <p>Doe het vruchtvlees in een blender met de glucosestroop en het limoensap en blender dit tot een egale massa. Klop de slagroom lobbijg en schep het avocadomengsel erdoor. Schep dit in de schillen, strijk glad en zet in de vriezer.</p>
<p><b>Chocolade pitten</b> 400 g witte chocolade 200g donkere chocolade 150 g slagroom 35% vet 50 g mascarpone 12 kleine prikkers</p>	<p><b>Chocolade pitten</b> Verwarm de witte chocolade au bain-marie, stand inductieplaat 4. Blijf erbij. Klop de slagroom lobbijg. Roer de mascarpone los, Voeg de mascarpone en de slagroom samen en klop dit mengsel stevig. Strijk het mengsel glad op een bakplaat voorzien van bakpapier en zet in de koeling. Laat opstijven.</p> <p>Verhit de donkere chocolade au bain-marie. Haal het witte chocolademengsel uit de koeling en maak er balletjes van ter grootte van een avocadopit. Doe er een prikker in en haal door de gesmolten donkere chocolade. Leg deze op een bord.</p>
<p><b>Sabayon</b> 30 g eigeel 2 sinaasappels= alleen het sap 50 g rietsuiker 1 tl citroensap 3 el Amaretto 1 blaadje gelatine</p>	<p><b>Sinaasappel- Amaretto sabayon</b> Week 1 blaadje gelatine in koud water. Klop in een sauspan met dikke bodem de eigelen los met de suiker tot een gebonden saus. Overgiet met het citroensap, het sinaasappelsap en de Amaretto. Klop de sabayon au bain-marie met een garde schuimig. Voeg het uitgeknepen gelatineblaadje uit en voeg toe. Gebruik de kleine kidde met 2 patronen en zet koud weg.</p>

# MENU JANUARI

## Eindbewerking

## Eindbewerking en presentatie

Haal het avocado ijs uit de vriezer. Haal er een rondje uit ter grootte van de pit. En plaats de chocolade pitten in de ijsjes. Spuit de sabayon met de kidde naast het avocado ijs en serveer.





## Wijnbeschrijving

De wijnen worden geleverd door De Wijnkelder uit Barendrecht.

### X lekkere wijn wit

**Algemene informatie**

Xxxxx

**Proefnotitie**

Xxxxx

**Wijn / spijs**

Xxxxx

### X lekkere wijn rood

**Algemene informatie**

Xxxxx

**Proefnotitie**

Xxxxx

**Wijn / spijs**

Xxxxx

# MENU JANUARI

