



Kookclub Barendrecht

CUISINE CULINAIRE

2024

MENU JANUARI

Hartig taartje met mousse van rode biet

Tramin Cuvée Bianco T

Scotch Egg

Tramin Cuvée Bianco T

**Snoekbaars filet, farce van paprika en oesterzwam,
Noilly prat saus. gestoofde spinazie**

Tramin Cuvée Bianco T

**Hertfilet met zuurkool, pastinaak crème en rode
port saus**

Tramin Cuvée Rosso T

Variatie van peer, chocolade en amandel crème

Hartig taartje met mousse van rode biet

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p>Bietenmousse 450 g rode biet 15 ml wijnazijn, zout 1 st sinaasappel 30 ml gerookte olijfolie 10 st takje oregano 200 g feta (bewaar 40 gr voor garnering)</p>	<p>Bietenmousse (begin hier als eerste mee) Borstel de bieten en kook de ongeschilde rode bieten in water met azijn en een snufje zout in 45 min gaar. Snijd de bieten in 2 of 3 stukken en koel terug op ijswater in de koeling. Rasp de sinaasappel. Pel de schil van de biet. Doe 300 gram biet, de gerookte olie, sinaasappelrasp, blaadjes van de oregano en 160 gram feta in de blender. Mix alles tot een fijne emulsie en breng op smaak met zout. Snijd de rest van de bieten in fijne brunoise en meng door de bietenmousse. Doe de mousse in een spuitzak met de grootste spuitmond. Laat in de koeling opstijven.</p>
<p>Bakjes van brickdeeg 4 st vel brickdeeg boter, gezouten Siliconen muffinvorm 65 mm doorsnee.</p>	<p>Bakjes van brickdeeg Besmeer het brickdeeg met gesmolten boter en knip 20 plakjes van 10x10 cm. Bekleed iedere muffinvorm met 2 plakjes brickdeeg (kruislings op elkaar). Zorg dat het deeg op de bodem van het muffinvormpje goed vlak is, anders blijft het taartje straks niet staan. Vouw de punten van het deeg goed naar buiten. Bak in 4 min in een oven van 200°C gaar (blijf erbij: check de goudbruine kleuring).</p>
<p>Ingemaakte biet 1 st gele biet rauw 40 g mirin 80 ml sushiazijn 1,5 tl grove mosterd</p>	<p>Ingemaakte biet Schil de biet en schaaf op een mandoline in dunne plakjes. Meng de plakjes met de mirin, sushiazijn en mosterd. Laat 30 min marinieren.</p>

MENU JANUARI

Eindbewerking

Garnering:
citroentijm
shiso purper
10 st zwarte olijf, z pit

Eindbewerking en presentatie

Snijd de olijven door de helft.
Vul de deegbakjes met de bieten-fetamousse. Vouw de ingelegde plakjes biet tot een kegeltje of rolletje en steek er 1 in ieder bakje mousse. Verdeel wat blokjes feta, citroentijm en stukjes olijf over de mousse. Garneer het gerecht met cress en het bord met wat citroentijm.





MENU JANUARI

Scotch Egg

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p>Scotch egg 10 kwarteleieren 50 g chorizo 350 g saucijzen 13 g tijmblaadjes 50 g mosterd 40 g bieslook peper & zout</p>	<p>Scotch egg Breng water aan de kook. Zet een schaal met ijswater klaar. Doe de kwarteleitjes in de pan en kook de eieren 2,5 minuut. Koel ze snel terug in ijswater en reserveer. Snij de ontvelde chorizo in kleine stukjes en bak deze kort. Doe het worstvlees met 2 eetlepels koud water in een keukenmachine en maal kort. Doe het mengsel in een kom en voeg tijm, mosterd, chorizo en bieslook toe. Meng alles en maak 10 kleine ballen. Pel de eieren als ze voldoende zijn afgekoeld. Leg het portie worstvlees tussen 2 vellen plasticfolie. Druk het vlees tot een kleine, platte cirkel en verwijder de folie. Leg op een cirkel een ei en wikkel het vlees eromheen. Leg de eieren 20 min in de koelkast.</p>
<p>Rösti nestje 1 kg aardappels (bintjes) 40 g witte ui 75 g boter 2 eieren peper & zout</p>	<p>Rösti nestje Schil de aardappelen en snij met een mandoline dunne schijven in de lengte (van ongeveer 1 millimeter dikte). Snij de schijven in fijne julienneslierten. Bak de gesnipperde ui in een grote pan. Voeg de aardappel slierten toe en vermeng deze ingrediënten. Breng op smaak met zout en peper. Klop 2 eieren los en voeg dit bij het aardappel/ui mengsel. Verwarm de oven op 180°C. Schep vervolgens een eetlepel van het mengsel in muffinvormpje en druk het rösti mengsel met de bolle kant van de lepel langs de kanten en de bodem aan, zodat een nestje ontstaat. Leg de muffinvormpjes op een bakplaat. En stop deze vervolgens in de oven. Bak de nestjes in ca. 25 minuten gaar. Haal ze uit de oven, laat afkoelen en haal ze dan voorzichtig uit de vormpjes.</p>
<p>Pittige mayonaise 34 g eierdooier 15 g Dijonmosterd 15 ml citroensap 200 ml plantaardige olie 15 ml citroensap 15 ml citroensap gerookte paprikapoeder mespuntje cayenne peper (witte)peper & zout</p>	<p>Pittige mayonaise Zorg dat de ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Meng de eierdooiers met de mosterd en het citroensap. Voeg onder voortdurend kloppen met de garde de olie druppelsgewijs toe. Breng op smaak met zout, peper, gerookte paprikapoeder en een mespuntje cayenne peper.</p>

MENU JANUARI

<p><u>Groene asperges</u> 20 groene asperges</p>	<p><u>Groene asperges</u> Kook de groene asperges kort in water.</p>
<p><u>Scotch egg (vervolg)</u> 125 ml volle melk 2 grote eieren 70 g Panko 200 g bloem Peper & zout</p>	<p><u>Scotch egg (vervolg)</u> Doe bloem in een schaal en kruid met peper en zout. Klop de eieren met de melk in een 2e kom en doe de panko in een 3e. Rol de eieren door de bloem zodat ze goed en regelmatig bedekt zijn. Doopt de eieren in het geklopte ei en daarna door de panko. Verhit de frituur tot 180°C en frituur de eieren 1 ½ minuut.</p>
<p><u>Eindbewerking</u></p>	<p><u>Eindbewerking en presentatie</u> Plaats de rösti rondjes in het midden van het bord. Doe het gefrituurde ei erop. Dresseer de asperges en dotjes mayonaise op het bord.</p> <div data-bbox="660 947 1209 1357" data-label="Image"> </div>

MENU JANUARI



Snoekbaars filet, farce van paprika en oesterzwam, Noilly prat saus. gestoofde spinazie

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
Farce 1 rode paprika 125 g oesterzwam 1 teentje knoflook 125 ml room 20 ml olijfolie 15 kappertjes 9 g peterselie 50 ml witte wijn 4 el pango meel	Farce Schil en hak de paprika en de oesterzwam fijn. Snipper de knoflook. Fruit knoflook, paprika en oesterzwam in de olijfolie. Blus af met de witte wijn en laat iets verdampen. Voeg de room toe en laat verder inkoken tot 60 procent. Voeg de kappertjes en de gehakte peterselie toe. Meng zoveel pango meel door de massa tot deze stevig, maar niet te vast wordt.
Saus 80 g sjalotjes 15 ml olijfolie 100 ml room 150 ml Noilly Prat 150 ml witte wijn 350 ml visfond 1 tl. witte wijnazijn 100 ml crème fraîche 50 g koude boter Peper, & zout	Saus Snipper de sjalotjes. Fruit de sjalotjes in de olijfolie. Blus af met de witte wijn, azijn en de visfond en laat even doorkoken. Voeg de Noilly Prat en dan de room toe en laat dit tot 150 ml inkoken. Pureer tot een gladde saus en passeer door een zeef. Monteer de saus met crème fraîche en koude boter. Breng deze op smaak.
Spinazie 300 g Belgische spinazie Boter Peper & zout	Spinazie Was en droog de spinazie. Stoof de spinazie even in de boter en snijd de spinazie fijn. Breng daarna op smaak.
Vis 800g snoekbaarsfilets 10 g mosterd Boter Zout & peper	Vis Verdeel de Leg 10 snoekbaarsfilets op een met boter ingevette bakplaat, kruid de vis. Smeer daar een beetje van de farce op. Besmeer de bovenkant met wat mosterd en strooi daarop wat pankomeel. Verwarm de oven voor op 175°C. Zet de bakplaat in de oven en laat 10 minuten garen.

MENU JANUARI

Eindbewerking

Eindbewerking en presentatie

Op warm bord een bedje van spinazie, daarop het snoekbaarspakketje drapeer de saus er omheen.




MENU JANUARI



Hertfilet met zuurkool, pastinaak crème en rode port saus

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<u>Hertenfilet</u> 800 g hertenfilet boter of olie zout & peper	<u>Hertenfilet</u> Haal de hertenfilet minimaal 20 minuten voor het bakken uit de koeling om deze alvast op temperatuur te laten komen. Dit is belangrijk omdat zo het garen gelijkmatiger zal gaan. Ontvries de hertenfilet en bewaar de afsnijdsels voor de saus. Verwarm de oven voor op 120°C Laat een bakpan goed warm worden en verwarm hier wat olie in. Kruid de filet ruim met peper en zout en schroei deze dicht in de olie zodat er een mooi gekarameliseerde korst op het vlees komt. Na het aanbraden de filet uit de pan halen en in een braadslede leggen. Gaar de filet tot een kern temperatuur van 46°C. Gebruik hiervoor eventueel een thermometer om het garen goed te controleren. Laat het vlees 10 minuten laten rusten in aluminiumfolie op de snijplank voordat je deze trancheert.
<u>Pastinaak fondant</u> 750 g pastinaak 300 ml. gevogelteaouillon 50 g boter	<u>Pastinaak fondant</u> Schil de pastinaak en snijd in plakken van 1 cm, 3 per persoon, bewaar de dunne uiteinden voor de puree. Gaar verder in de pan tot ze gaar zijn en mooi geglaceerd. Bewaar links onder in de warmhoudkast. Zorg dat er nog bouillon in de pan zit, dit wordt opgezogen door de fondants.
<u>Rode portsaus</u> 90 g sjalot, gesnipperd 100 g champignon 40 g boter 100 g cranberry 2 takjes tijm 1 tenen knoflook 375 g rode port 0,5 sinaasappel, schil 500 ml kalfsfond 40 g boter naar behoefte zout en peper	<u>Rode portsaus</u> Snipper de sjalot, snijd de champignon in dunne plakjes. Smelt 40 gram boter in een ruime pan tot bruisend. Bak eerst de afsnijdsels van de hertenfilet, voeg dan de sjalot, champignon, cranberry, tijm en knoflook toe. Fruit licht aan. Blus af met de rode port. Voeg de sinaasappelschil toe. Laat één derde inkoken. Voeg de kalfsfond toe. Laat inkoken totdat de juiste consistentie is bereikt. Zeef door een fijne puntzeef. Breng op smaak met zout en peper. Monteer op met de overige boter. Bind eventueel met een beetje aangemaakte aardappelzetmeel.
<u>Pastinaak crème</u> 500 g pastinaak 100 g boter 100 g water 3 g zout 20 g witte chocolade 1 scheutje Ouzo citroenrasp zout	<u>Pastinaak crème</u> Schil de pastinaken en snijd in blokjes. Trek vacuüm met 100 gram boter, 100 gram water en 3 gram zout. Stoom de pastinaken 45 minuten op 100°C in de combisteamer, totdat ze gaar zijn. Draai het geheel glad met de witte chocolade en de Ouzo. Breng tot slot op smaak met citroenrasp en zout.

MENU JANUARI

<p>Aardappelpuree 1 kg aardappelen, kruimig 100 ml melk 100 g boter Peper en zout</p>	<p>Aardappelpuree Zet de aardappelen op met koud water en zout en kook ze goed gaar in 25 minuten. Druk door de pureeknijper en wrijf daarna door een fijne zeef. Breng de melk aan de kook. Meng in een pan de aardappels met de melk en de boter tot een smeùige puree en breng op smaak met peper en zout.</p>
<p>Zuurkool 500 g zuurkool 1 glas witte wijn 1 blaadje laurier 2 g jeneverbessen</p>	<p>Zuurkool Kook de zuurkool gaar in ongeveer 1 uur met de jeneverbessen, de laurier en de wijn.</p>
<p>Eindbewerking Fijn gehakte peterselie</p>	<p>Eindbewerking en presentatie Snijd de hertenfilet in mooie dunne plakjes en leg deze in het midden van het bord. Maak mooie quenelles van de aardappelpuree en de pastinaak crème en leg deze tegen het vlees aan met daartussen de zuurkool. Leg de pastinaak fondant erbij. Schep de saus in kleine kommetjes, plaats op het bord en bestrooi met de peterselie.</p> 

MENU JANUARI



Variatie van peer, chocolade en amandel crème

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<u>Peer</u> 1 kg Gieser wildeman 100 ml rode port 30 g suiker 15 ml citroensap 1 st pijpkaneeel 4 cm 5 dl water	<u>Peer</u> Schil de peren, verwijder het klokhuis en snijd in kwarten. Doe alle ingrediënten met de gesneden peer in een pan en laat het geheel ongeveer 2 uur sudderen op een laag vuur. Laat afkoelen in de koeling. De peren zijn nodig voor de vulling van de chocoladebol.
<u>Chocoladebol</u> 10 st ½-bol chocolade (Hanos art 33087446)	<u>Chocoladebol</u> Neem 500 gr van de afgekoelde peren en snijd deze in kleine stukjes van 5x5 mm en vul hiermee de ½-chocoladebollen. Bewaar koel op de tafel of in de wijnkast (dus niet in de koeling).
<u>IJs</u> 30 ml citroensap 30 ml Poire William peper 500 g perencoulis 35 g eiwit 30 g poedersuiker	<u>IJs</u> Roer het citroensap en de likeur door de koude perencoulis. Breng extra op smaak met wat peper. Draai er ijs van in de ijsmachine.. Klop het eiwit bijna stijf. Voeg dit bij het ijs in de machine net voordat het ijs stijf wordt en maak het ijs af.
<u>Crème</u> 4 g gelatine 200 g room 100 g amandelpoeder 25 g suiker 20 g vanillesuiker 200 g slagroom 30 g suiker	<u>Crème</u> Week de gelatine in koud water. Breng de room, de amandelpoeder, de suiker en de vanillesuiker aan de kook. Knijp de gelatine uit en los op de warme massa. Laat afkoelen. Klop de slagroom met de suiker stijf. Voeg dit later bij de afgekoelde crème. Doe de massa in een spuitzak met spuitmondje en bewaar in de koeling.
<u>Zandkoekje</u> 50 g boter 50 g suiker 150 g bloem 20 g eidooier 50 g olijfolie zout	<u>Zandkoekje</u> Kneed de boter en de suiker tot een gladde massa, voeg de bloem toe en vervolgens de eidooier met de olie. Blijf goed kneden en voeg een snufje zout toe. Vul een spuitzak met het deeg en laat het ongeveer 1 uur in de koeling rusten. Leg het deeg op een bakplaat, verwarm de oven tot 150°C graden en spuit 13 koekjes op een bakplaat. Bak de koekjes in ongeveer 45 minuten tot ze mooi bruin is.
<u>Chocolade</u> 75 g pure chocolade 3 g boter	<u>Chocolade</u> Smelt de chocolade met boter en een snufje zout in een bak in de warmhoudkast. Bestrijk de chocolade met de gebakken koekjes indien ze wat zijn afgekoeld.

MENU JANUARI

<p><u>Karamel</u> 45 g suiker 35 g boter 40 g glucose vloeibaar 50 ml melk 50 ml room</p>	<p><u>Karamel</u> Zet een pan met de suiker, boter, glucose en melk op matig vuur en roer tot alles is opgelost. Blijf roeren terwijl de karamel goed indikt en van kleur verandert, zodat deze niet kan vastplakken aan de bodem. Blijf roeren tot de massa 120°C heeft bereikt. Verwarm de room en voeg deze toe.</p> <p>Als alles gekaramelliseerd is, giet dan de massa uit in een schaal met bakpapier en laat afkoelen in de vriezer. Steek hierna 13 rondjes uit en leg deze op (of smeer deze, afhankelijk van de consistentie) op de zandkoekjes.</p>
<p><u>Perensaus</u> 200 g perensap 75 g suiker</p>	<p><u>Perensaus</u> Verwarm het perensap met de suiker tot de saus stroperig wordt.</p>
<p><u>Eindbewerking</u> 5 st Bastognekoekjes purple cress</p>	<p><u>Eindbewerking en presentatie</u> Spuit de crème op de peren in de ½-chocoladebol zodat de bol geheel gevuld is.</p> <p>Kruimel de gebroken Bastognekoek er overheen.</p> <p>Maak met de perensaus een ellips-vorm op het bord. Spuit een toefje crème in het midden van het bord en plaats daarop de ½-chocoladebol. Leg er een bolletje ijs bovenop. Garneer met purple cress en de overige peren en leg het chocolade caramel koekje bij het dessert.</p> <div data-bbox="774 1196 1283 1581" data-label="Image"> </div>

Wijnbeschrijving

De wijnen worden geleverd door De Wijnkelder uit Barendrecht.



Tramin Cuvée Bianco T

Algemene informatie

Deze wijn bestaat voornamelijk uit chardonnay, pinot blanc en sauvignon blanc. Direct na de oogst worden de druiven voor deze wijn zachtjes geperst. De eerste vergisting vindt plaats in roestvrijstalen tanks zonder malolactische vergisting.

Proefnotitie

Deze wijn is fris en aromatisch met tonen van witte bloemen en appel.

Wijn / spijs

Past perfect bij lichte voorgerechten, groentes en witvis.



Tramin Cuvée Rosso T

Algemene informatie

Deze wijn is voornamelijk gemaakt van pinot noir, schiava en merlot. De druiven worden ontdaan van hun steel en zachtjes geperst na de oogst. Daarna ondergaan ze de gisting in roestvrijstalen tanks bij gecontroleerde temperatuur. De oudering laat men plaatsvinden in stalen tanks.

Proefnotitie

Deze wijn combineert de lichtheid van de schiava met de verleidelijke fruitaroma's van de pinot noir en de merlot. Een lichte, rode wijn met tonen van veel rood fruit.

Wijn / spijs

Past perfect bij lichte vleesgerechten en gegrilde vis.