

Kookles 2 gevorderden 09-10-2018

Koolvisfilet* -beurre blanc vissaus- courgette-paprika-tomaatjes

--

Kalfswang met selderijpuree, tomaat met diverse bietjes en
gefrituurde wortel en prei

--

Amandelbavarois
perencompote en perenmousse



Koolvisfilet* -beurre blanc vissaus- courgette- paprika-tomaatjes

Ingrediënten: (12 personen)

Koolvisfilet

1 kg koolvis rugfilet (dik stuk)
zout/peper

Saus

1 st sjalotten
100 ml witte wijn
100 ml witte wijnazijn
1 theelepel peperkorrels
50 ml kookroom
50 gram koude boter
peper

Garnituur

1 st groene courgette
2 st rode paprika
olie
zout/peper

Tomaatjes

12 st cherrytomaatjes
2 teentjes knoflook
1 takje rozemarijn
3 takje tijm
peper/zout
olijfolie

Bereiding:

Koolvis

- Koolvis bestrooien met zout/peper en op de huid aanbakken op de bakplaat met wat olie. Slechts heel kort op de andere zijde bakken
- Langzaam verder garen in de oven op een kerntemperatuur van 60°C

Saus

- Sjalotten schoonmaken en snipperen
- Breng de wijn met de sjalot, azijn en peperkorrels aan de kook, kook tot de helft in en schenk door een zeef.
- Breng het gezeefde vocht met de room aan de kook.
- Voeg beetje bij beetje al roerend de boter toe en roer goed door.



- Laat de saus niet meer koken.
- Breng de saus op smaak met een beetje zout.

Garnituur

- Snijd de courgette in brunoise (3 mm)
- Paprika met dunschiller eerst schillen.
- Geschilde paprika in fijne brunoise (3 mm) snijden
- Courgette- en paprikabrunoise kort aanfruiten en op smaak brengen met zout en peper

Tomaatjes

- Snijd de tomaatjes doormidden en verdeel in een schaal
- Knoflook fijnwrijven - samenvoegen met fijngesneden rozemarijn/tijm
- Verdeel mengsel over de tomaatjes en besprenkel met olijfolie
- Pof de tomaatjes in de oven

Presentatie:

- Verdeel de courgette/paprikabrunoise midden op het bord en serveer de tomaatjes rond het garnituur
- Leg de Koolvis op de courgette/paprikabrunoise
- Nappeer de saus rondom de Koolvis

*De Koolvis is ook te vervangen door een andere stevige witvis



Kalfswang met selderijpuree, tomaat met diverse bietjes en gefrituurde wortel en prei

Ingrediënten: (4 personen)

Vlees:

1 kg. kalfswangen
2 stuks waspeen
1 steel prei
750 gram knolselderij
1-2 eetlepels tomatenpuree
½ ltr. rode wijn
2 eetlepels bloem
200 ml. runder- of kalfsbouillon
Olie
Laurier
Tijm
Zout en peper

Selderijpuree:

500 gram knolselderij
120 ml melk
60 ml room
1 jeneverbes
Gin (naar smaak)
Zout en peper

Groente:

2 rode bietjes
1 gele bietjes
scheutje (appel) azijn
1 chioggia bietje
300 gram beukenzwammen
2 sjalotjes
beetje bieslook

Garnering:

1 wortel
1 prei
2 tomaten

Bereiding:

Vlees:



- Snijd de waspeen en selderij brunoise.
- Snijd de prei in fijne ringen.
- Schil de selderij en snijd ze brunoise.
- Maak de kalfswang goed schoon. Verwijder zoveel mogelijk zenen en ongerechtigheden.
- Kruid de kalfswang met zout en peper. Bak het in de olie snel bruin en haal het vlees uit de pan.
- Bak in dezelfde pan de waspeen, knolselderij en prei tot ze lichtbruin zijn.
- Roer de tomatenpuree erdoor en bak het tot alles bruin is.
- Bestrooi het met bloem, giet de rode wijn en de bouillon erbij en laat het kort koken.
- Leg de kalfswang in de pan en voeg laurier en tijm toe. Laat het geheel, met de deksel op de pan 2 tot 3 uur langzaam garen.
- Haal het vlees uit de pan en snijd het in plakken (houd het vlees warm).

Selderijpuree:

- Schil de selderij en snijd brunoise.
- Kook de knolselderij in het melk-roommengsel met de jeneverbessen gaar.
- Zeef de massa en maak er puree van met een pureeknijper.
- Breng de puree op smaak met zout, peper en wat Gin.

Saus:

- Ontvel de tomaat (plisseren), snijd ze in vieren en verwijder de pitjes
- Zeef de saus door een fijne zeef. Reduceer de saus hierna nog een beetje.
- Breng de saus op smaak en voeg kort voor het serveren de tomaat toe (houd 1 partje per persoon apart voor de garnering).

Groente:

- Schil de Chioggia biet en snijd deze bietjes in dunne plakjes met een dunschiller. Marineer deze met de olijfolie, het zout en de sherryazijn.
- Kook de rode en gele bietjes gaar in water met zout en een beetje azijn.
- Als ze gaar zijn pel ze dan en snijd in grote blokjes (gebruik handschoenen)
- Maak de beukenzwammen schoon en bak de beukenzwammen in roomboter met een sjalotje en bieslook.

Gefrituurde wortel en prei

- Snijd de wortel en prei julienne.
- Frituur de wortel en de prei kort in een metalen frituurnestje of wokken.

Serveren:

- Napeer een spiegel van de saus op het bord.
- Leg daarop 2 à 3 plakjes vlees per persoon en een partje tomaat.
- Leg de selderijpuree ernaast

- Garneer met de bietjes, de beukenzwammen, 1 partje tomaat en een wortel-preinestje



Amandelbavarois

Ingrediënten: (18 grote ringen of 30 kleine ringen)

800 ml melk
300 gram amandelspijs
3 eidooier
3 eiwit
30 gram suiker
10 blaadjes gelatine
4 dl slagroom
scheutje amaretto

Bereiding:

- Week de gelatine in koud water.
- Voeg de amandelspijs aan de melk toe en breng alles langzaam aan de kook.
- Temper de warmtebron en laat het mengsel ongeveer 10 minuten trekken.
- Zeef daarna de melk. Laat de melk opnieuw net tegen de kook aan komen.
- Roer de eidooier glad en voeg 4 eetlepels gezeefde melk toe.
- Roer dit mengsel door de rest van de melk en laat het licht binden op een klein vuur.
- Neem de pan van het vuur en blijf 1 minuut roeren.
- Knijp de gelatine uit en los die in het hete melkmengsel op.
- Giet het mengsel in een bekken en zet het koud weg.
- Klop het eiwit stijf en voeg tijdens het kloppen de suiker toe.
- Klop de slagroom stijf; zet koud weg.
- Spatel als het melkmengsel lobbijg wordt, de slagroom er voorzichtig door.
- Spatel vervolgens de eiwitmassa er voorzichtig door.
- Vul metalen vormpjes (timbaaltjes) met het mengsel.
- Laat de bavarois in de koeling opstijven.

Perenmousse

Ingrediënten: (voor 10 personen in kleine ring of in rose halve rondjes)

0,3 ltr perencoulis
3 gelatineblaadjes
0,3 ltr Slagroom
50 gr Suiker
0,3 ltr. perenlikeur

Bereiding:

- Voeg de likeur bij de coulis.
- Verwarm de helft hiervan in een steelpan.
- Week de gelatineblaadjes in een klein beetje koud water
- Als de coulis aan de kook is neem je deze van het vuur (hij mag niet meer koken)
- Voeg de gewelde gelatine hier in op.(eerst uitknijpen)
- Voeg nu de warme coulis terug bij de koude coulis en zet het op ijs. Roer regelmatig door.
- Sla de slagroom stijf samen met de suiker.
- Als de coulis lobbijg wordt kan je de geslagen slagroom toevoegen tot een mousse.
- Stort de massa in een gewenste vorm/bak/vormpjes/enz.
- Laat opstijven in de koelkast.

Perencompote

Ingrediënten: (voor 10 pers.)

1½ dl water
100 gr suiker
1 kaneelstokje
2 kruidnagels
10 ml Poire Williams
350 gr Conferenceperen

Bereiding:

- Breng alle ingrediënten aan de kook, behalve de peren.
- Schil de peren, verwijder de klokhuisen en leg ze in het vocht.
- Laat alles 10 min sudderen. Koel ze af in de koeling en snijd de peren daarna in blokjes van ½ cm.
- Kook het vocht in, koel af en doe de blokjes bij het vocht.

• .