

Kookles 2 gevorderden 5-3-2018

Rillette van forel - compote van rode ui

courgettesoep(bereid door beginners)

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

--

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

--

Kersenbavarois - Moulleux au chocolat
en koffieparfait
(de parfait door beginners)



Rillette van forel - compote van rode ui

Ingrediënten: (18 personen)

Rillette

500 g gerookte forel

150 g ganzenvet

3 el crème fraîche

½ bosje bieslook

citroensap

peper / zout

Rode uiencompote

3 st rode uien

50 g boter

50 g rietsuiker

½ dl Balsamico azijn

2 blaadjes laurier

Krokantje

2 sneetjes brood

1 st ei

Maldonzout

Garnering

1 bk Brocco cress

Bereiding:

Rillette

- Pluk de forel.
- Laat ganzenvet smelten en weer afkoelen (moet vloeibaar blijven).
- Snijd de bieslook zeer fijn.
- Draai de forel in de Kitchenaid (met bisschop) los en voeg langzaam het ganzenvet toe.
- Breng op smaak met bieslook, crème fraîche, citroensap en zout en peper.
- Draai tot een mooie rillette.

Rode uiencompote

- Snipper de uien.
- Laat de suiker licht karamelliseren en voeg de boter toe.
- Voeg de uien en laurier toe en laat aanfruiten.
- Voeg de Balsamicoazijn toe en laat langzaam garen.
- Als de uien droog koken een scheutje port toevoegen

Krokantje

- Snijd het brood in vierkantjes van 3x3 cm (3 st pp).
- Klop het ei los en bestrijk het brood hiermee.
- Bak goudgeel af in de oven en bestrooi met een beetje Maldonzout.

PRESENTATIE

- Verdeel de rillette in een groot glas (whiskyglas) en steek de broodkrokantjes in het glas
- Plaats een quenelle uien compote erop.
- Garneer met cress.



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



Bavarois van kersen

Ingrediënten (18 personen)

5 blaadjes gelatine
½ l kersensap
½ dl rozensiroop van Monin
2 dl slagroom
1 dl eiwit
60 g poedersuiker

Bereiding:

- Week voor de bavarois de gelatine in koud water.
- Breng de siroop aan de kook en los hierin de gelatine op.
- Meng er het kersensap doorheen.
- Af laten koelen, af en toe roeren.
- Klop de slagroom op tot yoghurtdikte.
- Klop de eiwitten stijf met de poedersuiker.
- Spatel de room door het kersenmengsel en vervolgens de eiwitten.
- Vul vormpjes met de bavarois en laat opstijven in de koelkast.



Moulleux au chocolat

Chocolade taartje

Ingrediënten: (6 grote vormpjes of 12 kleinere)

125 gr. chocolade extra puur
150 gr. boter op kamertemperatuur
100 gr. witte basterdsuiker
4 eieren
75 gr. zelfrijzend bakmeel

Bereiding:

- Beboter de bakvormpjes.
- Verwarm de oven voor op 200°C.
- Smelt in een steelpan op laag vuur de boter met de chocolade. Roer tot een mooi glad geheel.
- Klop met een mixer de eieren met de basterdsuiker dik en romig
- Spatel er luchtig het bakmeel en daarna de chocoladeboter door.
- Verdeel het mengsel over de bakvormpjes en zet in de koelkast.
- LET OP PAS IN DE OVEN ZETTEN NET VOOR UITSERVEREN
- Bak in ongeveer 8 minuten in de oven. De bovenkant moet stevig aanvoelen maar de kern moet nog vloeibaar zijn.
- Laat de cakejes 1-2 minuten staan en stort dan heel voorzichtig op een bord.