

Kookclub 20 maart 2025

Zeekraal, blanke boter met corail

Licht gerookte kwartel, salade met witloof, nootjes, Gorgonzola, croutons, dressing van rood fruit

Risotto van langoustinnes, chorizo, venkel en groene asperges

Koffie crème taartje

Zeekraal, blanke boter met corail

Nodig: zeekraal, witte vis, boter, witte azijn, witte wijn, corail van St jacobs mossels, visfumet, pezo

Bereiding:

Breek eventuele verhoude of verharde delen aan de onderkant van de stengels af en spoel het even kort af onder de kraan om zand en andere onregelmatigheden te verwijderen.

Blancheer even de zeekraal, 1 minuut in ruim kokend water zonder zout is voldoende

Voor de service, voeg voor de smaak een klontje boter en eventueel een zeer fijn gesnipperd sjalotje toe en laat even opkomen in de pan.

Stoom de vis en kruidt et pezo nadien

Blanke boter: boter, sjamot, witte wijn, witte azijn, pezo, laurier, likje room, corail

Versnipper de sjalot en laat glazig worden in de boter, blus met witte wijn en azijn, voeg een blaadje laurier toe en laat inkoken tot minimum de helft, voeg een likje room toe en de in stukjes gesneden corail en mix het geheel en laat terug inkoken, werk af met boter klontje.

Service: In ene klein rond borje, presenteer onderaan wat zeekraal, daar bovenop ene klein stukje vis en werk af met de blanke boter saus beetje goen van venkel

Licht gerookte kwartel, salade met witloof, nootjes, Gorgonzola, croutons, dressing van rood fruit

Nodig : kwartel in twee verdeeld, witloof, nootjes gegrild, appel, rode bessen dressing, groene selder, gorgonzola, wit brood, pezo, citroen, olijfolie, boter

Bereiding:

Versnijdt het wit brood in gelijke blokjes en bak krokant in olie en boter, bestrooi lichtjes met zout na het bakken. Bewaar.

Kruidt en bak de kwartels aan in boter en laat eventjes garen, rook nadien de kwartels gedurende 4/5 minuten in een rookoven, laat rusten in Al folie.

Versnijdt het grondwitloof in de lengte, besprenkel met een beetje citroensap en kruidt met wat olie en pezo, bewaar.

Versnijdt de stengels groene selder in de lengte in een middelmatige julienne, besprenkel met olie en pezo, bewaar

Versnijdt de appel in middelmatige julienne, besprenkel met wat citroensap en pezo.

Meng alles voor de salade en dresseer op een groot bord. Werk af met stukjes gorgonzola
Maak de vinaigrette, rode bessen dressing met extra olijfolie en wat zachte mosterd, pezo en goed roeren .
Dresseer de vinaigrette rondom de salade, plaats de gerookte kwartel op de salade , eventueel verdelen Werk af let de croutons.

Risotto van langoustinnes,venkel en groene asperges

Nodig : risotto rijst 200 gram , witte wijn , fumet, sjalot, boter, cayenne peper, langoustinnes gepeld, venkel, groene asperges, Parmezaan kaas ; chorizo

Bereiding :

Schil de groene asperges onderaan, verwijder het houderige gedeelte en gaar in de stomer gedurende ¾ minuten, koel onmiddellijk af en bewaar.

Venkel: middenstuk verwijderen, snij de venkel in brede julienne, stoom ook de venkel gedurende +/- 5 minuten in de stomer, koel af en bewaar

Verwarm de fumet van langoustinnes,

Smelt de boter en voeg de in kleine blokje gensedden chorizo toe ,laat de olie goed uitlopen en voeg de versnipperde sjalot toe ,ook de 200 gram rijst, laat goed aanstoven, blus met een glas droge witte wijn en laat inkoken, blus dan opnieuw met de warme fumet en roer zachtjes tot al het vocht is opgenomen, voeg opnieuw vocht toe(+/- 650 ml) ,de rijst is ongeveer na 20 minuten gaar, kruidt met een snuifje cayennepeper en wat zout, voeg nog enkele klontjes boter toe . Meng de gepelde langoustinnes onder de risotto, bewaar eventueel mooie exemplaren voor de garnering.

Ondertussen laten we de asperges en de venkel even rollen in gesmolten boter, kruiden met pezo , de asperges verdelen in leuke stukken.

Service: een mooie scherp risotto met langoustinnes, schik in een mooie roset de venkel en de groene asperges boven op de rijst en eventueel nog een langoustinnes, werk af met enkel schilfers Parmezaan kaas en het groen van de venkel.

Koffie crème taarertje

Nodig : 500 ml melk, oploskoffie, tas suiker, tas zelfrijzende bloem, 4 eieren, boter

Bereiding:

Boter de taartvorm in met en bestroor lichtjes met bloem.

Mix alles goed samen uitgezonderd de boter,boter de glaasjes goed in met bloem en boter , bak af in de oven bij 180 graden gedurende 30 miuten

Service: afwerken met wat vers geklopte slagroom en brésilienne nootjes.(zelf maken)