

Kookclub 21 mei

Borst en boutje van kwartel, rabarber, bieten, rozemarijn
Makreel, couregetti citrus : kalamnasi, pomelo, limoen, yuzu,
paarse bloemkool, warmoes
Valse mochi van aardbei, framboos, mascarpone en ricotta

Borst en boutje van kwartel, rabarber, biet en rozemarijn

Nodig:

Kwartel: 10 borstjes en 20 boutjes;
rode bieten rozemarijn; knoflook, olijfolie, pezo, rabarber, boter
bloemsuiker
Crumble van rode biet :100 g snijdsels van rode biet
200 g oud brood, 20 ml olijfolie; 2 g zout
Rozemarijnsaus :
150 ml sinaasappelsap, rozemarijn, 150 ml kalfsfond, 20 ml sojasaus

Bereiding :

Rode biet

Was en schil de rode bieten, verdeel in stukken en smeer ze rijkelijk in met de olijfolie en het zout. Plaats ze in een ovenschaal, samen met de rozemarijntakjes en knoflookteentjes, afgedekt onder aluminiumfolie.

Laat garen in een oven op 180 °C.

Versnijdt in plakken en steek rondjes uit.

Pureer een deel van de snijdsels met resterend bakvocht.

Houd de overige snijdsels apart voor de crumble van rode biet.

Rabarber

Klaar de boter.

Was de rabarber en snijdt in gelijke staafjes.

Schik ze op een bakplaat en overgiet met de geklaarde boter. Bestrooi met de bloemsuiker.

Bak de rabarber kort in een oven op 180 °C, tot deze net niet zacht is.

Crumble van rode biet

Mix het oud wit brood met de snijdsels rode biet, het zout en de olijfolie.

Verdeel over een bakplaat en bak op 150 °C tot een krokante crumble.

Rozemarijnsaus

Laat het sinaasappelsap samen met de rozemarijn en kalfsfond inkoken.

Werk af met sojasaus naar smaak en bind lichtjes met boter.

Warmoes of snijbiet:

Trek de grote nerven uit de snijbiet bladeren, verklein de bladeren in fijne reepjes en stoof deze aan in boter, kruidt met pezo. Bewaar.

Kwartel :**Konfijt :**

Bestrooi de kwartelboutjes met pezo.

Smelt een paar eetlepels ganzenvet(of geklaarde boter) in een ruime pan en bak hierin de boutjes in twee delen rondom bruin.

Doe de boutjes over in een ovenschaal en voeg de rest van het ganzenvet toe.

Zet de schaal in een oven van 130°C tot het vet helemaal gesmolten is en de boutjes onderstaan. Druk er een paar takjes rozemarijn en 4-5 geplette teentjes knoflook tussen.

Dek de schaal af en konfijt de boutjes nog 1,5 uur in de oven tot het vlees makkelijk van het bot valt, controleer regelmatig.

Haal de boutjes uit het vet en laat goed uitlekken. Leg ze naast elkaar op een bakplaat met de velkant naar boven.

Rooster of brandt nog een paar minuten onder de grill, zodat de velletjes krokant worden.

Borstjes op vel:

Kruidt de borstjes op met pezo en mycrio.

Bak ze krachtig aan op de velkant in mycrio tot rosé. Bewaar voor de service.

Service:

Maak een quenelle van de snijbiet bereiding.

Dresseer de rabarberstaafjes op het bord. Schik er de filets en boutjes rondom.

Plaats de rondjes biet, de puree en de crumble van rode biet langs de kwartel.

Werk af met de rozemarijnsaus, blaadjes spinazie en rood witloof.(eventjes in olie met kruiding)

Makreel, couregetti citrus : kalamansi, pomelo, limoen, yuzu, paarse bloemkool

Nodig : 3 courgetten, pezo; look, paarse bloemkool, makreel, kalamansi, pomelo, yuzu, boter, limoen, eieren,10 makreelfilets , bunzenbrander, witte wijn

Bereiding :

Maak de courgetti. Gebruik een mandoline of spiraalsnijder om spaghetti te maken van de courgettes. Verhit een scheutje olijfolie in een pan om het vuur en bak er de courgetti kort in aan samen met de look. Kruid met peper, zout en verse tijm.

Makreel :

Verwijder de kop achter de vinnen en fileer de vis, beginnend bij de rug.

Verwijder voorzichtig de buik van de vis.

Leg de makreelfilets neer en dek ze af met keukenpapier.

Strooi grof zeezout over een bakplaat, leg de filets erop en bedek ze vervolgens met nog een laag grof zout.

Zet 20 minuten in de koelkast.

Haal de filets uit het zout.

Spoel ze af onder koud water en leg ze op keukenpapier.

Laat ze 15 minuten drogen op een koele plaats op een bakplaat.

Maak inkepingen in de filets aan de velkant.

Leg ze op een bakplaat en bestrijk ze met olijfolie. Schroei ze vervolgens met een brander om een knapperig korstje te creëren voor de service, hou eventueel warm in een oven bij 100 graden.

Bloemkool 1 bloemkool, olijfolie, pezo

Maak de bloemkool proper, verdeel in kleine roosjes en stoom deze gaar, koel onmiddellijk af en bestrijk met olijfolie en kruidt met pezo, bewaar

Citrussalade x 2 : kalamansi, limoen, pomelo, pindanoten gegrild, 1 avocado, ½ koolrabi
Dressing x 2 : 2 el vissaus, 1 el suiker, 0,5 el geperste look, 0,5 el Spaanse peper fijngehakt
0,5 limoensap, 0,25 ui, in dunne ringen

Bereiding ; we snijden alle citrusfruit à vif en verdeel de billetjes in quasi gelijke delen, de koolrabi trekken we in julienne, de avocado in blokjes.

Maak de dressing en respecteer de verhouding ,maak voldoende dressing maar wees voorzichtig om bij de salade te doen

Yuzu saus : 4 eidooiers, 4 eetlepels witte wijn, 4 eetlepels yuzu ,pezo ,200 gram boter

Klop de eidooiers los en voeg de wijn, en yuzu sap toe, klop reeds koud schuilmig en verwarl de oplossing tot 75 graden, voeg de geklaarde boter toe en kruidt met pezo.

Service :

Op mogelijks een warm bord, we rollen de courgetti op en plaatsen hiertegen de gebrande makreel, we werken af rondom met de citrus salade en de paarse bloemkool roosjes en de yuzu saus.

Valse mochi van aardbei, framboos , mascarpone en ricotta

Nodig : aardbeiten, framboos, gember, limoen, rijstpapier, kokospoeder, vanille, kokos
Potje voor het rijstpapier in te dresser en of een vorm.

Bereiding :

Spoel de aardbeien en verdeel ze in kleine stukejs, rasp een beetje verse gember erbij en wat bloedsuiker, ook de frambozen mogen erbij, meng alles voorzichtig en voeg wat zeste van limoen toe. Bewaar.

Meng de ricotta en de mascarpone met zeste van limoen, en wat bloedsuiker en vanille of vanillesuiker, zahtjes mengen , bewaar.

Week het rijstpapier in water en plaats het in een kom die lichtjes nat is gemaakt, plaats het rijstpapier in de kommetjes om ze makkelijk op te vullen, onderaan een beetje van het kaasmengsel, daar bovenop de rood fruit bereiding en eindigen lmet een beetje kaas, plooi het rijstpapier dicht en haal de bereiding uit de kommetjes.

Service; op een bordje en we werken af met kokosschilfers en bloedsuiker.