

Kookles 03/02/09

Contributed by Steven Baele
Thursday, 26 March 2009
Last Updated Thursday, 26 March 2009

Kookles 3 februari 2009 • De Ratatouilles •

Velouté van rivierkreeftjes

- 1 l visbouillon
- 1.5kg ongepelde rivierkreeftjes
- 1 ui
- 1 wortel
- 1 sjalotje
- 1 zure appel
- 2 plakken rauwe ham
- 25cl droge witte wijn
- 1 koffielepel citroensap
- 50 g boter
- 1/2 dl room
- olijfolie
- kruidenultje
- 1 stukje steranijs
- 1 plukje saffraandraadjes
- peper uit de molen-zout

Snij de ui de wortel en het sjalotje in fijne julienne. Stoof ze met het stukje steranijs 5 minuten in de boter. Blus met de witte wijn, leg er het kruidenultje bij en kruidt nu met peper en zout. Voeg de rivierkreeftjes toe en laat 7 minuten zachtjes koken. Haal de rivierkreeftjes uit de pan.

Breng de visbouillon aan de kook. Giet de bouillon bij de eerste bereiding en hou warm. Pel de rivierkreeftjes, stamp de schalen fijn en doe ze bij de bouillon. Laat 15 minuten sudderen tegen de kook aan. Roer regelmatig.

Schil de appel en snij in fijne staafjes, besprenkel met citroensap. Snij de ham in fijne reepjes, bak knapperig in de olijfolie en laat uitlekken op wat keukenpapier. Doe de bouillon door een fijne puntzeef. Voeg de saffraan en de room toe. Breng weer tot tegen de kook aan en verzorg de kruiding.

Zet heel kort de staafmixer in de soep. Verdeel de soep over borden of kommetjes en werk af met de kreeftjes, de appelstaafjes en de hamreepjes.

Risotto met gebakken snoekbaars

- 100 g snoekbaarsfilet met vel pp
- 2scampi pp
- 50 g risottorijst pp
- gevogeltefond
- schuimwijn
- 2 sjalotten gesnipperd
- 60 g boter
- 2 el olijfolie
- 2 el gehakte bladpeterselie
- peper en zout

Fruit de sjalotsnippers in 20 g boter, strooi er de rijst bij en roerbak tot de korrels glazig zijn. Blus met de schuimwijn en laat inkoken tot de alcohol verdampt is. Voeg nu een pollepel warme gevogelte bouillon bij, laat sudderen tot het vocht opgenomen is en vergeet niet te roeren, werk op deze manier tot alle fond opgenomen is in de bereiding en de rijst gaar is. Kruid de snoekbaars met peper en zout, bak eerst 3 minuten op de velkant in hete olijfolie. Keer voorzichtig om en bak nog eens 3 minuten op de andere zijde. Hou warm onder aluminiumfolie. Bak in dezelfde pan de scampi tot ze gaar zijn, kruid met peper uit de molen.

Meng wat boter onder de risotto en laat in een pannetje de rest van de boter smelten en voeg er de gehakte peterselie aan toe.

Schep een portie risotto op het bord schik daarop de warme snoekbaars, drop er de scampi's op, lepel er wat hete peterselieboter bij, serveer meteen.

Kalfslapje met sinaasappel

- Kalfslapje pp
- 1 dl kalfsfond
- 1/2 dl sinasappelsap(vers)
- 1 kl citroensap
- 2 afgestreken kl fijne suiker
- 2 kl ijskoude boter
- 1 el olijfolie
- citroenmelisse
- cayennepeper en zout

Boen de sinaasappels goed schoon met heet water, snij ze in fijne plakjes. Vang het sap op. braad de kalfslapjes op hevig vuur 2 - 3 minuten en hou ze warm. Doe wat boter in dezelfde pan en bak de sinaasappelschijfjes, bestrooi ze met fijne suiker, laat licht karameliseren, hou deze schijfjes warm.

Blus de pan met de kalfsfond. Schenk de saus in een steelpannetje samen met het sinasappelsap en het citroensap. Laat even inkoken, kruiden met een vleugje cayennepeper. Hier na de saus onteren met kleine vlokjes koude boter.

Leg de kalfslapjes op een bord schik er de sinaasappelschijfjes op, lepel er de saus over en werk af met de citroenmelisse.

Karamelmousse

- 2eierdooiers
- 20 g lichte room
- 150 g slagroom
- 80 g fijne suiker
- 2cl bruine rum
- 2blaadjes gelatine(3g)
- 2el grof gehakte walnoten of hazelnoten
- 1el fijne suiker
- 4 el karamelsaus
- 4 wafeltjes

Laat de gelatine weken in koud water, verwarm 70 g suiker in een pannetje op een zacht vuurtje, tot de suiker gesmolten is en lichtjes gekaramelliseerd. Schenk er de lichte room en de rum bij; Roer goed glad en neem het pannetje van het vuur. Knijp de gelatineblaadjes uit. Doe ze bij de warme karamel. Klop de eierdooiers los met de rest van de suiker. Meng met de lichtjes afgekoelde karamel. Klop stevig op. Klop de room op en spatel luchtig door het mengsel, vul de potjes op met de bereiding.

Rooster de noten in een pan met antibaklaag, zonder vetstof. Strooi er de suiker bij en laat op een zacht vuurtje staan tot de suiker lichtjes karamelliseert.

Stort de karamelmousse op een bordje, lepel er wat karamelsaus bij, leg er een koekje op en schep er wat nootjes bij.