



MASTERCLASS

RECEPTEN

ZONDAG 16 MAART 2014

J.wines Wine Studio Rotterdam

Amuse : Maquereau fumées, pommes et betteraves rouges avec vinaigrette citron

Ingrediënten:

25 gr gerookte makreel
25 gr appel
25 gr rode biet

1 el citroensap
3 el olijfolie
Paar steeltjes bieslook

Bereidingswijze:

1^e stap

Kleine blokjes snijden van de appel en van de rode biet. Een vinaigrette maken door 1 el citroensap en 3 el olijfolie te mengen. Op smaak brengen met peper en zout. De vinaigrette door de appel en de biet mengen.

2^e stap

Kleine stukjes van een gerookte makreel plukken, met de appel en biet mengen en mooi presenteren, bv. op een lepel. Eventueel garneren met wat snippertjes bieslook.

Coquilles Saint Jacques avec purée de Potimarron

Ingrediënten:

1 Coquille Saint Jacques p.p.

25 gr sjalotten
½ dl witte wijn
1 dl gevogelte bouillon
50 gr boter

300 gr Potimarron
1 dl room
Heel klein beetje gember
50 gr boter

Bereidingswijze:

1^e stap

De Coquille Saint Jacques smaakt het best tussen november en maart. Neem de schelp in een doek en houd die met de bolle kant naar onderen in de hand, de ronding naar je toe. Steek met



de andere hand een stevig, kort, scherp mes tussen de kier (deze zit dus altijd rechts van je) en snijd in een cirkelbeweging met de scherpe kant van het mes langs de binnenkant. Haal het witte vlees (de noot) en eventueel het oranje koraal (kuit) eruit.

Bereiding: Kleur de Coquille aan beide zijden in een anti-aanbakpan zonder boter of olie.

2^e stap

Botersaus maken door de fijngesneden sjalotten in boter op middelhoog vuur te fruiten. Sjalotten moeten glazig zijn (niet bruin laten worden). Wijn toevoegen tot de helft in laten koken dan gevogelte bouillon toevoegen en weer tot de helft laten inkoken. Wat klontjes koude boter erdoor en niet meer laten koken, want dan gaat het schiften en met peper en zout op smaak brengen. De aangegeven hoeveelheden geven botersaus voor 4 porties.

3^e stap

De potimarron is een type pompoen, iets kleiner en donkerder van schil. Wat fijner en zachter van smaak dan de gemiddelde gewone pompoen en daarom ideaal voor desserts, mousses, taarten en soep.

Bereiding puree: Schil de potimarron en verwijder de zaadjes, snij in gelijke stukken en leg ze op een bakplaat in de oven op 130 °C voor 45-55 minuten. Check iedere tien minuten of de stukjes gaar zijn. Pureer vervolgens de stukjes met een staafmixer of keukenmachine. Doe de puree met de room en een klein beetje gember in een pan en voeg wat koude klontjes boter toe, breng tenslotte op smaak met peper en zout.

Filet lapin à la moutarde et écrasé pommes de terre

Ingrediënten:

2 konijn filets
3 plakken Coburger ham
½ l gevogelte bouillon voor het blancheren

½ dl witte wijn
1 dl gevogelte bouillon
2 dl room
Moutarde Meaux

100 gr gekookte aardappelen
1 dl room
25 gr geraspte Parmezaanse kaas

Bereidingswijze:

1^e stap

De plakken Coburger ham in het midden van een stuk plastic folie leggen. Hierop de konijn filets plaatsen en op smaak brengen met peper en zout (voorzichtig met het zout, want de Coburger ham is al licht gezouten). Rol dit strak op als een worst, knop aan beide einden goed dicht en prik een paar kleine gaatjes in het plastic. Breng de gevogeltebouillon aan de kook en hou deze op ongeveer 90 °C. Blancheer de worstjes hierin gedurende 18-20 minuten.

2^e stap

Moutarde Meaux saus: ½ dl witte wijn tot de helft in laten koken vervolgens 1 dl gevogelte bouillon toevoegen en weer tot de helft laten inkoken. Voeg nu 2 dl room toe en laat inkoken tot de gewenste dikte. Vervolgens op smaak brengen met Moutarde Meaux, peper en zout.

3^e stap

Prak de gekookte aardappelen met 1 dl room en 25 gr fijn geraspte Parmezaanse kaas in een pan op laag vuur. Op smaak brengen met peper en zout.



Magret de Canard et Tutti Frutti avec sauce de Framboises

Ingrediënten:

1 (tamme) eendenborst à 250-300 gram per persoon

250 ml water

125 gr suiker

1 vanille stokje

Klein beetje kaneelpoeder

20 gr appel in blokjes

20 gr ananas in blokjes

20 gr pruimen in blokjes

20 gr abrikoos in blokjes

1 dl Frambozen coulis of pulp

1 dl Gevogelte bouillon

125 gr roomboter

Bereidingswijze:

1^e stap

De eendenborst aanbraden in een non-stick koekepan. Eerst op de vet zijde en daarna op de vlees zijde. Op smaak brengen met peper en zout en laten rusten. Het rusten bevordert het weer doorbloeden van het vlees, waardoor het vlees weer lekker mals wordt.

2^e stap

Doe in een pan 250 ml water, voeg hierbij de suiker, het vanille stokje en heel klein beetje kaneelpoeder en breng aan de kook. Voeg vervolgens de blokjes appel, ananas, pruimen en abrikozen toe en laat dit langzaam inkoken.

3^e stap

Breng de frambozen coulis in een pan aan de kook. Voeg vervolgens de gevogeltebouillon toe en breng het weer aan de kook. Wat klontjes koude boter erdoor (monteren) en met peper en zout op smaak brengen.

BASISRECEPT

Fond blanc de volaille (gevogelte bouillon)

Ingrediënten:

3 kilo karkassen van gevogelte

1 prei

½ bleekselderij

2 uien

½ bol knoflook

3 takjes thijm

2 laurier blaadjes

6 á 8 gekneusde peperkorrels

Water

Bereidingswijze:

Karkassen van gevogelte (bv. kip) in een pan doen en vullen met koud water tot de karkassen net onder water staan. Water aan de kook brengen. Schuim verwijderen als het water kookt. Overige ingrediënten schoonmaken en toevoegen. Dit alles weer aan de kook brengen en een half uur zachtjes laten trekken. Daarna passeren door een fijne zeef en laten afkoelen.

