



“Kookvereniging De Eenhoorn”

Hartige crispy met Oriëntaalse krab

Gekarameliseerde zalm met witte wijn vinaigrette

Hutsprot met jus

Pithivier met parelhoen

Paris Brest

Opm: De bereiding van de Pithivier vereist behoorlijk veel tijd.

Start daarom al tijdens de mise-en-place met de marinade zodat het voldoende tijd kan marinieren in de vacuumzak.

Menu februari 2025



Hartige crispy met Oriëntaalse krab

Ingrediënten 12/14 personen	Bereiden
1 pakje filodeeg boter 12/14 vormen	Filodeeg bakjes Leg het deeg bij de Mise-en-place uit de vriezer op de werkbank en laat ontdooien. Leg een vochtige theedoek over het deeg om uitdrogen te voorkomen. Spuut de vormpjes heel licht in met bakspray. Neem een vel filodeeg en bestrijk het met gesmolten boter. Snij er grote vierkantjes van en leg in de vormpjes. Bak af in een oven van 180°C. Ongeveer 7-9 minuten. Blijf erbij want ze mogen niet te donker worden.
100 g water 62 g olie 12 g bloem 2 zakjes Inktvis inkt Platte koekenpan met antibaklaag	Hartige kant -chip Meng de ingrediënten. Bak in een loeihete pan met antiaanbaklaag. Gebruik geen olie. Bak 2 stuks chips tegelijk. Roer even door het mengsel en schep 1 volle eetlepel per chip. Allereerst bruist het water eruit. Daarna begint er olie uit te lopen. Houd de pan iets schuin zodat de olie naar de zijkant loopt. Zodra de chip stevig wordt uitscheppen met een plaatmes en op keukenpapier leggen. Na elke portie bakken de pan met keukenpapier goed uitvegen en droogmaken.
40 g verse gember boter	Gember Rasp of snij de gember ragfijn. Fruit de gember in de boter en laat afkoelen.
175 g (king)krabvlees 340 g surimi krab 200g palmhart 25 g knoflook 17 g limoensap ½ bosje koriander Piment d 'espelette mayonaise thaise vissaus zout en peper	Krabvulling Trek de surimi uit elkaar en snij heel klein Snij het krabvlees klein. Het palmhart kleiner dan brunoise. Verwijder de pit uit de knoflook, blancheer de knoflook en snijd zeer fijn. Was de koriander en snij fijn. Vermeng de ingrediënten inclusief de gember. Breng op smaak met piment, mayonaise, een beetje vissaus, zout en peper.
Limon cress	Bord opmaak Leg de bakjes op een heel klein bordje. Vul met de krabvulling (± 60 gram pp). Leg er een blaadjes hartige kant-chip op en garneer met Limon cress.
Wijnsuggestie	Pinot Grigio delle Venezie 'Terre de Marca'.

Menu februari 2025



Gekarameliseerde zalm met witte wijn vinaigrette

Ingrediënten 12/14 personen	Bereiden
125 g droge witte wijn 125 g arachideolie 25 g witte wijnazijn 20 g mosterd 10 g bieslook 3 g zeezout peper uit de molen	Witte wijn dressing Vermeng alle ingrediënten in de blender. Gebruik voor zeezout het precisieweegschaaltje. Voeg peper toe naar smaak Houd de dressing lauwwarm.
20 g bieslook 10 g gehakte peterselie appel azijn 400 g verse zalm. 20 g sjalotten 20 g fijne kappertjes peper/zout	Zalm tartaar Vul een hoge beker met water en doe er een flinke scheut appelazijn in. Doe de bieslook en peterselie hierin en laat ± 10 min. Steriliseren. Op deze manier verwijder je alle bacteriën van de bieslook en peterselie Maak de zalm schoon, vel en bruin vet verwijderen. Draai de zalm door de vleesmolen van de KitchenAid, de middelplaat gebruiken. Snij de bieslook, peterselie, sjalotten en kappertjes fijn. Meng de kruiden kort door de zalm en breng op smaak.
1 kilo zalm moten met vel 80 gram pp honing vast (niet vloeibaar) ketjap manis	Zalmmoot Verwarm de oven op 180 °C Snij de zalm in moten van 80 gram. Leg de moten tegen elkaar op alu-folie op een rooster. Meng een schep honing met een schep ketjap. Smeer de zalmmoten hiermee in. Zet de moten 20-25 minuten in de oven. Controleer op gaar en haal ze eruit. Verwijder het vel na het bakken. Snij de zalm horizontaal door. Begin aan de dunne kant. Garneer met de zalmtartaar en dek af met de bovenste gekarameliseerde helft, als een sandwich.
Honny cress	Bordopmaak Dresseer de zalm, zonder vel, op het bord en dresseer de lauwwarme dressing er omheen. Decoreer met Honny cress.
Wijnsuggestie	Spätburgung Blanc de Noir Trocken, Weingut Manz

Menu februari 2025



Hutspot met jus

Ingrediënten 12/14 personen	Bereiden
250 g sprotfilets 250 g visfumet 250 g eieren 250 g room boter Alu bakjes	Hutspot Sprotfilets zijn gerookte sprotjes (een haringachtige kleine vis). Visfumet is een sterk geurende visbouillon. Pureer de ingrediënten in de blender en zeef de compositie. Beboter de alu-bakjes en vul met de bavaroise compositie. Gaar de bavaroise direct na het vullen, au bain-marie, in de oven op 150°C in ong. 35-40 min.
300 g winter wortel 300 g uien 200 g aardappel kruimig 30 g boter zout en peper	Hutspot Snij de wortel en ui in vrij grove stukjes. Kook de wortel en ui ong. 5 minuten in de hogedruk kookpan. Giet af en bewaar het kookvocht . Kook de aardappels apart tot gaar en giet af. Pureer de wortel, ui en 150 gr aardappel in de Magimix tot 'korrelig'. Breng op smaak met zout, peper en boter en evt. wat kookvocht.
boter rest van de aardappels kookvocht uit de drukpan zout en peper	Jus Meng de ingrediënten tot een jus in de blender en breng op smaak met zout en peper.
Mustardcress hete borden	Bord opmaak Gebruik hete borden. Stort de warme bavaroise naast een quenelle van hutspot. Tezamen ± 125 gram pp. Een Mustardcress er op. Nappeer de jus er omheen.
Wijnsuggestie	Les Favèdes Viognier Réserve, Cellier de Pic

Menu februari 2025



Pithivier met parelhoen

Ingrediënten 12/14 personen	Bereiden
1300 g parelhoen filet 200 g witte wijn 100 g witte portwijn sjalot en ui wortel en prei peterselie stelen bleekselderij knoflook 8 g zout/peper	Parelhoenvlees Maak een marinade van de wijn en groente. Maak de parelhoen filets schoon. Als er in de parelhoen nog een beentje zit, dit verwijderen. Bewaar het afsnijdsel voor de saus. Vermeng de marinade met het vlees en vacumeer het. Laat het vlees een half uur marineren.
1 groene kool.	Groene kool Haal de bladeren voorzichtig, heel, los van de kool. Minimaal 2 grote bladeren per pithivier. Dus 8 of 10 bladeren. Maak een grote pan water gereed. Vul met 3x volume water t.o.v. de bladeren. Voeg 40 gram zout toe per liter water en breng aan de kook. Blancheer de bladeren, in etappes, in kokend water. Spoel kort koud. Leg een theedoek op de werkbank, daarop de bladeren en een theedoek daaroverheen. Rol er stevig met een grote deegroller over zodat de bladeren droog worden.
250 g kastanjechampignons 20 g sjalotten 10 kippenhartjes olie zout, peper en nootmuskaat	Duxelles Hak de champignons in stukken. Snijd de sjalotten fijn. Zet aan in een koekenpan met wat boter. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Snij de hartjes een beetje bij. Sauteer ze kort op hoog vuur, met weinig olie in een koekenpan.
1 liter kippenfond	Schrikken Maak de bouillon warm tot max 80°C en laat 1 kg van het parelhoenvlees hierin gedurende 1 minuut "schrikken". Het andere deel van het vlees gaat in de 'farce'. Dep het vlees droog en zet koud weg.
50 g boter 50 g wortel 50 g ui 20 g sjalot Afsnijdsel van de parelhoen 30 g Armagnac 500 g rode wijn 500 gr bruine kippenfond Peper zout crème de cassis	Saus Zet het afsnijdsel in de boter aan met de groente en flambeer met de armagnac. Blus met de rode wijn en kook in tot $\frac{3}{4}$. Maak een fumet met de kippenfond door deze nog iets in te koken. Dit geeft een intensere smaak. Bind, indien, nodig beetje voor beetje met een roux tot de juiste dikte is bereikt. Een roux is: 50 gram boter smelten en daarna 50 gram bloem toevoegen. Roer constant met een garde 2-3 minuten. Breng op smaak met zout, peper en crème de cassis

Vervolg: volgende pagina

Menu februari 2025



200 g kippenlevers 50 g sjalot 100 g port 200 g spekvet 13,5 g peper en zout 100 g ei Parelhoenvlees (gemarineerd 300 gram)	Farce Maak de levers schoon en snij de sjalot brunoise. Zet de levers en sjalot aan met wat boter en deglaceer ze met de port. Laat koud worden. Snijd het spekvet in stukjes. Draai de levers, met de overgebleven 300 gram gemarineerd mager, rauw parelhoenvlees met het spekvet door de fijne plaat van de vleesmolen van de KitchenAid. Voeg het ei, het zout en de peper toe. Even voorzichtig mengen.
koolbladeren geblancheerd parelhoenvlees (gemarineerd 1000 gram) farce duxelles kippenhartjes gesauteerd vershoudfolie	Koolpakketjes Vermeng het parelhoenvlees (1 kilo) met de farce. Leg de koolbladeren op een brede laag vershoudfolie voor ze gevuld worden en zorg dat ze het juiste model krijgen. Leg de farce met het gemarineerde vlees op de koolbladeren om en om met de duxelles. Gebruik hiervoor een ring van 11 cm. Verdeel de kippenhartjes over de pakketjes. Dek af met een klein stukje koolblad. Maak er een stevig pakketje per blad van. Neem een pakketje in de hand en houd de bovenkant (staart) stevig met de andere hand vast. Draai het pakketje een aantal malen rond tot het heel stevig is. Zet in de koeling voor een ½ uur.
1 kg bladerdeeg vers 1 ei 2 eierdooiers Zout Suiker	Bladerdeeg Steek 4/5 rondjes van 13 cm en 4/5 rondjes van 17 cm uit het bladerdeeg. Leg een groene koolpakketje op elk 13 cm rondje en bevochtig de randen met water. Leg het 17 cm rondje erop. Modeleer het pakketje en druk de randen aan. Zorg dat alle lucht eruit is. Decoreer: maak spiraalvormige lijnen van boven naar beneden. Klop het ei en dooiers los met een snufje zout en suiker. Besmeer de pithivier ermee. Zet koel weg voor 10 minuten. Herhaal de procedure en zet nogmaals koel weg voor 10 min. Maak een opening in de bovenkant. (kan het vocht ontsnappen tijdens het bakken). Bak de pithivier in een oven van 200°C ong. 25 min. Laat 10 minuten rusten.
Tahoon cress	Bord opmaak Snij de pithivier in drieën. Serveer dus een derde deel van de pithivier per persoon Geef de saus eromheen. Decoreer met een Tahoon cressje.

Wijnsuggestie	Spätburgunder Markgräflerland, Weingut Martin Waßmer
----------------------	--

Menu februari 2025



Paris Brest

Ingrediënten 12/14 personen	Bereiden
125 g melk 125 g water 125 g boter mespunt zout 125 g bloem 250 g eieren 75 g amandelschaafsel Grote spuitzak Spuitmond	Soezenringen Kook de melk, water, boter en zout. Haal de pan van het vuur en roer de bloem erdoor. Zet de pan terug op het vuur en kook het mengsel 1 à 2 minuten door. Haal de pan van het vuur en roer de eieren er een voor een door. Vul een spuitzak (met een spuitmond glad of kartel naar wens) en spuit op een met bakpapier beklede bakplaat 2 grote ringen van ongeveer 18+ cm. Elke ring bestaat uit 3 lagen: 1x onder, 1x daarbinnen en dan 1x bovenop. Bestrooi ze met geschaafde amandelen. Schud daarna het overschot af. Bak in de oven op 200° C ong. 30 min. of tot bruin.
100 g hazelnoten 100 g suiker water	Praliné Bruneer de noten op een bakplaat in een 200°C oven tot bruin. Maak met de suiker en een beetje water karamel. Doe dit op een gaspitt, laagste stand. Niet in het pannetje roeren. Schenk uit op bakpapier en laat het afkoelen. Maal de noten en de afgekoelde karamel in de Thermomix tot poeder.
450 g melk 45 g suiker 1 vanille stokje 90 g eidooiers 45 g suiker 35 g maïzena	Crème Patissière Kook de melk, 50 g suiker en het vanillestokje. Klop de eidooiers, de suiker en de maïzena los tot een glad papje. Giet een beetje van de hete melk, al roerend, over het eidooiermengsel. Giet dit vervolgens terug bij de hete melk en kook nog 2 minuten al roerend zachtjes door. Zet met een folie afgedekt weg om af te koelen.
300 g boter crème patissière praliné spuitzak kartelspuitmondje grof	Crème Paris Brest Klop de boter, de crème patissière en de praline door elkaar. Doe in een spuitzak met een grof kartelspuitmondje.
poedersuiker Atsina cress	Bord opmaak Snij de soezenringen horizontaal doormidden. Vul de ringen royaal met crème Paris Brest. Plaats de bovenring erop en bestrooi met poedersuiker. Snij elke grote ring in zes of zeven stukjes. Decoreer met een mooi Atsina cressje.
Wijnsuggestie	Cream 'Iberia' Reservas Especiales

Menu februari 2025



Crispy met Oriëntaalse krab



Gekarameliseerde zalm



Hutsprot met jus



Pithivier met parelhoen



Paris Brest