

# 2000 september

Les Amis de Cuisine Den Haag · Herfst

---

**Lauwarme salade van gerookte eendenborst**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lollo rosso	0.5	krop
friséesla	0.5	krop
eikenbladsla	0.5	krop
magret de canard	900	gr.
port	5	dl
suiker	3	el
gelatine	7	blad
rode wijnazijn	0.25	dl
rode port	0.25	dl
olijfolie	1	dl
peper		
zout		
poedersuiker		
mini-veldsla	50	gr.
kervel	50	gr.
kumquats	7	st
bramen	15	st
frambozen	15	st
rode aalbessen	15	takjes
voorgebakken stokbrood	2	st

18.00 uur: Zet de blaadjes gelatine voor de portgelei in koud water te weken. Verwarm de 5 dl port met de suiker. Los de voorgeweekte en uitgeknepen gelatine hier in op en laat afkoelen. Giet de gelei op een metalen serveerschaal van zodanige grootte dat een laagje gelei ontstaat van ca. 3 mm. Laat volledig opstijven in de koeling. Was de slasoorten en slinger droog in de centrifuge. Scheur de slablaadjes in kleine stukken. 19.00 uur: Doe een kopje beukenmot in de rookpan en zet dit op een kleine pit op laag vuur. Leg de eendenborsten op het rooster boven de beukenmot en sluit de rookpan. Laat het vlees in circa 20 minuten rosé worden. Laat afkoelen, maar niet koud worden. Snij de eendenborst iets schuin op de draad in zo dun mogelijke plakjes. Roer voor de dressing rode wijnazijn, port, peper en zout door elkaar. Voeg in een dun straaltje al kloppend met de handgarde olijfolie toe. Breng op smaak met poedersuiker. Blancheer de kumquats in een beetje witte wijn en snij ze in plakjes. Snij de portgelei met een paletmes in kleine stukjes. 19.30 uur: Bak de stokbroden af. 20.00 uur **UITSERVEREN**: Meng de slasoorten en maak aan met een scheutje dressing. Leg in het midden van grote borden een bergje sla. Leg hier dakpansgewijs de plakjes eendenborst omheen. Plaats in het midden een plukje mini-veldsla en een takje kervel. Leg hierbij een braam, een framboos, een takje rode aalbessen en 3 plakjes kumquat. Leg met een theelepeltje enkele kleine hoopjes gehakte portgelei langs de rand van het bord. Zet het gesneden stokbrood in mandjes op tafel.

## Romige kervelsoep met zwezerik

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
runderbouillon	2.5	l
room	2.5	dl
roux	180	gr.
boter	80	gr.
bloem	100	gr.
kervel	125	gr.
zwezerik	500	gr.
casino witbrood	8	snee
sherry	0.5	dl
peper		
zout		
worcestersaus		

6.00 uur: Zet de zwezerik minstens een half uur in koud, licht gezouten water. Ververs het water na een half uur en laat opnieuw een half uur staan. Verwijder het grofste deel van de kervelstelen en bewaar deze voor de bouillon. Was de kervel grondig en slinger droog in de centrifuge. Zet apart. Maak de runderbouillon volgens voorschrift op de verpakking. Pocheer de zwezerik in 10 minuten gaar in een deel van de bouillon. Spoel de zwezerik onder de koude kraan af en laat in koud water verder afkoelen. Pel de zwezerik. Passeer de bouillon door een fijne zeef en doe terug bij de rest van de bouillon. Voeg de gewassen stelen bij de bouillon en laat een half uurtje trekken. Verwijder daarna de stelen. Smelt de boter voor de roux en roer de bloem er door. Laat de roux onder regelmatig roeren 10 minuten garen en licht kleuren. Voeg enkele opscheplepels bouillon bij de roux en roer door. Ga zo door tot roux en bouillon met elkaar vermengd zijn. Breng al roerend aan de kook en laat even doorpruttelen. Zet de soep op een warme plaats apart. 20.15 uur VLAK VOOR HET UITSERVEREN: Snij de korstjes van de sneden brood en snij het brood in vierkante blokjes. Bak deze in wat olijfolie tot croûtons. Snij de zwezerik in kleine, maar niet te dunne plakjes. Kruid licht met peper en zout, bebloem en bak krokant in wat boter. Hou van de kervel 45 kleine toefjes apart. Snij de rest van de kervel voorzichtig fijn. Warm de soep goed door. Voeg room toe en breng op smaak met sherry, peper, zout en worcestersaus. Voeg op het laatst de gesneden kervel toe en laat een minuutje mee trekken. 20.30 uur UITSERVEREN: Zorg dat de soep goed heet is. Leg op drie plaatsen op de rand van goed voorverwarmde borden een plukje kervel. Verdeel de garnituur over de borden. Zet de borden op tafel en schep aan tafel de hete soep voorzichtig op de borden.



## Zalmmootje in een aardappeltasje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zalmsfilet	1	kg
bildstar	1	kg
peper		
zout		
olijfolie		
visbouillon	6	dl
room	5	dl
nouilly prat	2	dl
witte wijn	2	dl
draadjes saffraan	12	st
koude boter		
worteltjes	500	gr.
sjalotjes	50	gr.
bouillon	0.5	dl
heeleei	150	gr.
boter	40	gr.
peultjes	45	st
suiker	2	tl

18.00 uur: Controleer de vis op graten en verwijder deze. Leg de filet met de velzijde naar onderen en met de brede kant naar de kant van de snijhand neer. Snij de filets aan de buikzijde recht bij, zodat de filets overal even breed zijn. Geef op ongeveer 1 cm van de vleesrand de eerste messnede, maar niet helemaal door en door. Geef 1 cm verder een tweede snede, maar nu wel helemaal door en door. Klap de twee helften open en u heeft een prachtig mootje zalm. Zet apart. Schil de worteltjes met een dunschiller. Neem er 100 gr vanaf en schaaft er in de Magimix fijne julienne van. Blancheer de julienne, giet af en zet apart. Snij de overige 650 gr klein. Pel en snipper de sjalotjes. Smoor wortelstukjes en sjalotknippers in een klontje boter. Voeg bouillon toe en laat in de gesloten pan goed gaar stoven. Pureer de gare wortel/sjalotmassa in de Magimix. Voeg eieren en room en draai kort tot een gladde massa. Stort de massa in een schaal. Voeg de worteljulienne toe en breng op smaak. 20.00 uur: Beboter 15 kleine tefal timbaaltjes en vul deze met de massa. Zet de timbaaltjes in een braadslee en vul deze met kokend water, zodat de timbaaltjes voor  $\frac{3}{4}$  onder staan. Plaats de braadslee in de voorverwarmde oven totdat de inhoud van de timbaaltjes volledig gestold is. Haal de timbaaltjes uit de oven en hou warm. Week de saffraan 10 min. in een scheutje witte wijn. Doe de geweekte saffraan in een sauspan, giet er de resterende witte wijn, Nouilly Prat en visbouillon bij. Breng aan de kook en laat tot een stroopje inkoken. Voeg de room toe en laat de saus opnieuw tot  $\frac{1}{3}$  inkoken. Warm de saus nog even door en monteer met koude boter. Breng op smaak. 20.30 uur: Haal de peultjes af en kook in lichtgezouten water bijtgaar. Hou warm. Schil de aardappelen en rasp in heel dunne julienne, spoel de julienne niet af. 20.45 uur **VLAKE VOOR HET UITSERVEREN**: Verhit olijfolie in 3 tefal koekenpannen. Leg op een spatel een bedje van aardappeljulienne, licht gekruid met peper en zout. Leg daarop een mootje zalm, eveneens licht gekruid en schuif het geheel voorzichtig in de hete olie. Bedek de zalm met een laagje aardappeljulienne. Bak de onderste laag in enkele minuten krokant en

keer het geheel dan voorzichtig tussen twee spatels om. Bak nu de andere kant krokant. De vis is dan precies goed. Smelt een klont boter in een pan, maar laat niet kleuren. Voeg 2 tl suiker toe. Doe de bijtgare peultjes in de pan en wals ze door de boter totdat ze goed doorgewarmd zijn. 21.00 uur UITSERVEREN: Stort de worteltimbaaltjes rechts van het midden op warme borden. Leg aan de voet 3 peultjes naar als staartveren. Plaats een zalmootje in het midden. Leg links van het midden een lepel saus.

**TUSSENGERECHT** Sorbet de miel et de lavende

---

### Sorbet van honing en lavendel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lavendelbloesem	1	el
gelatine	4	blad
water	6	dl
honing	100	gr.
suiker	150	gr.
gin	1	dl
citroen (het sap van)	1	st
mousserende witte wijn	1	fles
enkele druppels blauwe kleurstof		
lavendel	15	tak
eiwit	50	gr.
losse suiker		

18.00 uur: Klop eiwit iets op en haal er de rand van de champagneflutes door. Doop de randen in de losse suiker en zet de glazen in de vriezer. Week de gelatineblaadjes minstens 10 minuten in koud water. Breng water, honing, citroensap en suiker aan de kook en laat honing en suiker volledig oplossen. Voeg lavendelbloesem toe en laat 20 minuten met een deksel op de pan trekken. Passeer de oplossing door een fijne zeef en los er van het vuur af de uitgeknepen gelatineblaadjes in op. Doop de punt van een cocktailprikker in het potje blauwe kleurstof en roer vervolgens het beetje kleurstof door suikersubstantie. Roer de gin door de oplossing. Laat afkoelen en draai er in de sorbetière ijs van. LET GOED OP DE IJSMACHINE, ANDERS VRIEST DE INHOUD VAST. 21.30 uur UITSERVEREN: Schep twee of drie bolletjes ijs in de flutes, vul af met schuimwijn en garneer met een takje lavendel.

**Lamszadel met venkel, tomaat en saus van steranijs**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamszadel aan een stuk	3	kg
venkelknollen	5	st
vleestomaten	4	st
courgettes	2	st
knoflook	4	te
zwarte olijven zonder pit	100	gr.
gevogeltefond	4	dl
steranijs	30	gr.
boter		
olijfolie		
peper		
zout		
ijskoude boter	100	gr.
pastis (pernod of ricard)		

18.00 uur: Snij de 'stelen' met het groene loof van de venkelknollen. Snij dan de buitenste en de daarop volgende bladeren eraf en spoel ze schoon. Bewaar de venkelharten en stelen met loof. Snij de blaadjes in drieën tot 'bootjes'. Pocheer deze laatste ca. 10 minuten in water met wat zout en 30 gr steranijs. Haal de bootjes uit het vocht en zet apart. Passeer het vocht en zet eveneens apart. Dompel de tomaten korte tijd in kokend water, haal ze eruit en spoel af onder de koude kraan. Verwijder de velletjes, snij in vieren en verwijder de zaadjes. Maak van het pocheervocht van de venkelbladeren, aangevuld tot 5 dl, de gevogeltefond. Pocheer tomatenpartjes samen met twee ongepelde tenen knoflook en de buitenste venkelbladeren heel zachtjes in deze fond gedurende 15 à 20 minuten. Haal de tomatenpartjes uit de fond en zet apart. Passeer de fond en zet ook apart. 21.00 uur: Snij het vel van het lamszadel, maar laat het vet zitten. Zet het stuk of de stukken lamszadel in de braadslee om en om even aan in een mengsel van boter en olijfolie en braad vervolgens 20 minuten in de voorverwarmde oven. Haal het vlees uit de oven, geef er een slinger met de pepermolen overheen, verpak in twee lagen alufolie en laat op keukentemperatuur rusten. Hou daarbij rekening met het verwachte tijdstip van uitserveren. Was de courgettes en snij in blokjes. Snij ook de olijven en de venkelharten en brunoise. Stoof deze brunoise met twee gepelde en fijngehakte teentjes knoflook in een scheut olijfolie. Zet apart. Passeer de braadjus door een fijne zeef. Blus de braadslee af met de helft van de bewaarde gevogeltefond en kook even in. Voeg een scheutje pastis en monteer de saus met ijskoude vlokjes boter. Hou warm. 21.45 uur: Verwarm het restant gevogeltefond en giet op een bakplaat. Verdeel de brunoise over de venkelbootjes en dek af met een partje tomaat. Zet de bootjes op de schaal en warm het geheel even op in de oven op 150°C. Pak de lamsrug uit, snij het meeste vet eraf en snij de rugfilets uit. Trancheer de filets. 22.00 uur **UITSERVEREN**: Schik drie pakjes lamsfilet en drie venkelbootjes in stervorm op voorverwarmde borden. Leg in het midden een steranijs. Nappeer met de anijsjus.

**Geitenkaasbeignets**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
crottins de chavignolles	10	st
bloem	90	gr.
olie om te frituren		
elstar appels	4	st
walnoten	100	gr.
notenolie	0.2	dl
melk	0.9	dl
eidooier	30	gr.
eiwit	80	gr.
zout		
room	3	dl
calvados	0.2	dl
appelstroop	20	gr.
rode wijnazijn	0.25	dl
rode grenadine	0.25	dl
olijfolie	1	dl
granaatappel	1	st
peper		
raket	75	gr.
swiss chard	75	gr.
lollo biondo	0.5	krop

18.00 uur: Snij de crottins voorzichtig overlans twee maal door midden. Zorg ervoor dat de plakjes heel blijven. Dek de plakjes kaas af met folie en zet koel weg. Maak een glad beslag van melk, eidooier, bloem en een snufje zout. Kook de room voor de saus even in en breng op smaak met calvados en appelstroop. Snij de granaatappel in vieren en haal met een lepeltje de 'besjes' uit de schil. Roer peper, zout, rode wijnazijn en grenadine door elkaar. Giet al kloppend met een kleine garde in een dun straaltje de olijfolie erbij. Roer er de granaatappelbesjes door. 22.00 uur: Schil de appels, snij in vieren, verwijder klokhuis en snij de appelkwarten in reepjes. Hak de walnoten. Sla de eiwitten met een snufje zout stijf en spatel door het beslag. Haal de plakjes kaas door wat bloem in een schaalje en vervolgens voorzichtig door het beslag. Frituur ze goudgeel in olie op 175°C. Laat op keukenpapier uitlekken. Fruit appelreepjes en stukjes walnoot kort in de hete notenolie. 22.30 uur  
UITSERVEREN: Leg in het midden van dessertbordjes een bedje van raket, swiss chard en lollo biondo, besprenkel met vinaigrette. Leg een bergje van het appel-noten-mengsel op het slabedje en hierop twee beignets. Breng rondom met een theelepeltje enkele 'vlekjes' saus aan.