

# 2001 april

Les Amis de Cuisine Den Haag · Lente

**VOORGERECHT** Salade de mullet et sa vinaigrette de tapenade et de xérès

## Salade met rode mul en tapenade-sherrydressing

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
friséesla	1	krop
eikenbladsla	1	krop
kastanjechampignons	300	gr.
sojaolie	2	dl
schorseneren	400	gr.
zout		
rode mul (750 gr)	15	filets
gemalen peper		
notenolie	0.5	dl
citroensap	0.25	dl
ansjovisfilets	2	st
zongedroogde tomaten	3	st
knoflook	1	teen
olijven zonder pit	50	gr.
kappertjes	2	el
droge sherry	2	el
olijfolie	4	el
zout en peper		
plastic handschoenen		

18.00 uur Week de zongedroogde tomaten in water. Maak de sla schoon en laat deze "opstijven" in koud water. Droog de sla met behulp van een sladroger. Maak de schorseneren schoon (gebruik plastic handschoenen) en snij ze in de lengte in repen. Frituur de schorseneerrepes bij 180° C goudbruin in de friteuse. Zout de schorseneerrepes en laat goed uitlekken. Wrijf de ansjovisfilets samen met de gepelde knoflook heel fijn. Snij de zongedroogde tomaten in kleine stukjes. Hak de olijven fijn en meng ze met het ansjovis-knoflookmengsel, de kappertjes, de tomaten, de sherry, het citroensap, wat peper en 4 eetlepels olijfolie tot een tapenade. Maak op smaak met peper. Ontdoe de paddestoelen van een stukje steel en veeg ze schoon met een borsteltje. Snij ze in kwarten en bak deze in de sojaolie. Was de visfilets en droog ze. Haal ze heel even door wat bloem en schud ze af. Bak de gezouten filets in de sojaolie, beginnend met de huidzijde. 20.00 uur **UITSERVEREN:** Dresseer de soorten sla op de borden en nappeer de salade met het mengsel van de notenolie en het citroensap. Leg hierop de gebakken lauwwarme visfilets met de paddestoelen. Garneer met de schorseneren en de tapenade.

**Romige garnalensoep met kipquenelles**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	2.5	l
room	4	dl
schaaldierenfond	150	gr.
gezeefde tomaten	3	dl
eigeel	80	gr.
cognac	0.5	dl
hollandse garnalen	100	gr.
venkelreepjes (1 venkelknol)	100	gr.
kipgehakt	300	gr.
crème fraîche	2	dl
croissants (danerole 3 blikjes)	15	st
nori (zeewier)	5	vel
grof zeezout		
heelei	30	gr.
kervel	0.5	bos
peper en zout		

18.00 uur Maak een bouillon (2 liter) van de schaaldierenfond zoals op de verpakking staat beschreven. Pureer het kipgehakt, voeg crème fraîche toe en breng op smaak met peper en zout. Maak 15 lepelquenelles van ca. 20 gr en pocheer ze in de bouillon gedurende 10 minuten. Haal de quenelles uit de bouillon en zet apart. Voeg aan de bouillon de gezeefde tomaten toe en kook het geheel iets in. Breng de soep op smaak met de cognac, zout en/of peper en bind deze tot de gewenste dikte met een liaison van eigeel en room. De liaison maak je door de 80 gr eigeel en de 0.5 dl room glad te maken met wat hete bouillon en deze voorzichtig roerend aan de bouillon toe te voegen. Leg de nori 1 minuut in handwarm water en dep de vellen droog. Verdeel de nori in 15 driehoekjes (3 driehoekjes per vel). Rol de croissants met een stukje nori op en bestrijk ze met gepasteuriseerd ei. Bestrooi de croissants met zeezout en bak ze af in de oven. Snij de venkelknol in reepjes (julienne) en blancheer deze tot de reepjes beetgaar zijn. 20.30 uur **UITSERVEREN:** Verwarm de quenelles en leg deze met de reepjes venkel in warme diepe borden. Schep hier de warme soep op. Verdeel de garnalen over de borden en garneer met plukjes kervel. Serveer de zeewiercroissants er apart bij.

**Snoekbaars op hutspot met peterselieboter**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
snoekbaarsfilet met huid	750	gr.
roomboter	300	gr.
aardappelen (bildstar)	1.5	kg
melk	2	dl
boter	100	gr.
winterpeen	1	st
grote ui	1	st
citroensap		
peterselie	1	bos
italiaans ontbijtspek	15	plak
kervel	0.5	bos
bieslook	0.5	bos
zeezout		
bloem		

18.00 uur Schil de aardappelen en kook deze met wat zout gaar. Pureer de gare aardappelen met de pureeknijper. Verwarm de melk en roer deze met de boter door de gepureerde aardappelen tot een gladde puree. Neem 400 gr aardappelpuree voor dit gerecht en geef 400 gr aan de makers van de lamscarré (bewaar de rest, want je weet maar nooit!). Laat de puree afkoelen. Schil de winterpeen en snij in blokjes (brunoise). Blancheer de blokjes beetgaar. Pel de ui en snij eveneens in kleine stukjes. Blancheer ook deze even. Meng aardappelpuree, wortel- en uiblokjes en breng de hutspot op smaak. Bak de reepjes ontbijtspek krokant en dep ze droog. Hak van de hele bos peterselie 40 gr blaadjes en zet apart. Maak van een takje peterselie (van het halve bosje), een takje kervel en een paar sprieten bieslook een leuk boeketje (maximale lengte 4 cm). Bindt het boeketje met een spriet bieslook vast. Maak zo 15 boeketjes. Verdeel de snoekbaars in vijftien gelijke stukken. Kerf de huid van de filets in en bebloem de velzijde. 20.45 uur Laat de boter uitbruisen en bak de filets op hun velzijde krokant. Lepel er voortdurend bakboter over totdat de juiste gaarheid is bereikt. Draai ze op het laatst om en haal ze er direct uit. 21.00 uur **UITSERVEREN:** Verwarm de hutspot en maak met behulp van een ring (diameter 5 cm) een rondje hutspot midden op het bord. Leg er de gebakken snoekbaarsfilet op. Blus de boter met het citroensap en voeg de gesneden peterselie en de rest van de (gesneden) kervel toe. Plaats de reepjes ontbijtspek in het gerecht en garneer met de kruidenboeketjes.



## Lamscarré met gevulde courgette en een mandje met groenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamscarré (4x8 ribben)	4	st
peper en zout		
tijm	3	takjes
lamsfond	3	dl
rode port	0.5	dl
bleu de bresse	150	gr.
aardappelpuree van de makers van het snoekbaarsgerecht	400	gr.
kleine courgettes	2	st
vleestomaten	3	st
sjalotjes	2	st
knoflook	1	teen
oregano(vers), peper en zout		
eidooier	30	gr.
slagroom	25	gr.
grote nicola	10	st
roodlof	200	gr.
bloemkool	0.5	st
haricots verts	250	gr.
bospeentjes	200	gr.
minimais	15	st
boter	50	gr.
peper, zout		
plakjes mager rookspek	50	gr.

18.00 uur De carrés. Kruid de carrés met peper en zout en een beetje tijm en braad ze rondom snel bruin in boter en olie en laat ze op keukentemperatuur verpakt in alufolie rusten. De saus. Blus het braadvocht van de carrés af met lamsfond en rode port (aanbaksels goed losmaken) en laat inkoken tot 3 dl. Passeer deze door een zeef en smelt de in blokjes gesneden kaas in de saus. De gevulde courgettes. Maak de courgettes schoon (niet schillen) halveer ze in de lengterichting. Hol de halve courgettes uit met een lepel en hak het vruchtvlees fijn. Ontwel de vleestomaten, ontdoe ze van zaad en snij het vruchtvlees in blokjes. Pel en snipper de sjalotjes en knoflook. Fruit aan in een beetje olie. Voeg tomaten- en courgetteblokjes toe en breng met oregano, peper en zout op smaak. Vul hiermee de courgettes en spuit hierover een mooi deksel van aardappelpuree (van het snoekbaarsgerecht). Bestrijk met losgeklopte eidooier en room. De aardappelmandjes. Schil de aardappelen (niet wassen!!) en rasp ze. Bekleed de buitenste halve bol van de dubbele frituurzeef met de geraspte aardappel. Klap de zeef dicht en frituur 15 nestjes. Laat afkoelen. 21.00 uur Zet de courgettes op een bakplaat 15 à 20 minuten in oven. Maak de groenten schoon. Tourneer de bospeentjes in 30 stuks (klein!). Snij de bloemkool in kleine roosjes en blancheer de peen, de haricots en de bloemkool beetgaar. Stoof de groenten nog even in wat boter. Verpak de boontjes in een plakje mager gerookt spek en bak dit even voor de smaak, evenals de witlofblaadjes. Maak de groenten op smaak met peper en zout. Hou warm. Maak een mooie compositie van de groenten in het

mandje. Verwarm de saus. Plaats de ribstukken ca. 15 min. in de oven van 225° C, tot een kerntemperatuur van 60° C. 21.30 uur UITSERVEREN: Snij van de ribstukken koteletjes. Verdeel de vier courgettehalften nu elk in vier stukken. Maak spiegeltje van saus op voorverwarmde borden, leg hierin 2 koteletjes of zet ze rechtop en garneer af met het bakje groenten en de courgette.

**KAAS** Paupiette de brie en chou-cabus vert

## Brie in een jasje van groene kool met pruimen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zachte brie zonder korst	200	gr.
castello bleu	150	gr.
roomboter	75	gr.
gehakte walnoten	75	gr.
volle melk	1.5	dl
cognac	0.75	dl
gelatine	8	blad
eigeel	150	gr.
room	1	dl
groene kool (klein)	1	st
zwarte pruimen	375	gr.
rode wijnazijn	0.75	dl
rode port	2.25	dl
rode wijn	5	dl
honing	2	el

18.00 uur Verwarm de wijn, de port en de rode wijnazijn en kook deze in tot ongeveer 4,5 dl. Marineer de pruimen in deze compositie en zet het geheel weg voor de volgende avond. Maak er een goede marinade van. Bedenk daarbij dat je zelf graag lekkere gemarineerde pruimen wilt serveren in een uitstekende saus. Roer de boter met de brie en de Castello glad (eventueel voorzichtig wat verwarmen). Week de gelatine een kwartiertje in water. Klop het eigeel met wat zout au bain-marie schuimig tot een temperatuur van 65° C. Verhit de melk-cognac samen met het brie-botermengsel tot 50° C. Los de gelatine op in dit mengsel. Voeg nu de warme massa toe aan de geklopte dooiers. Spatel, als de massa koud is en begint te geleren, de geslagen slagroom erdoor en als laatste de gehakte walnoten. Blancheer de koolbladeren kort en schrik ze in koud water. Verwijder de nerf van de koolbladeren door deze net zo dun af te snijden als het koolblad zelf. Droog de bladeren op een doek en leg ze uit op plastic folie. Bestrijk de bladeren met de kaasmassa en rol ze op. Maak er een stevige rol van door de folie aan de einden dicht te draaien als een toffee (ca. 5 cm doorsnede). Laat de rol verder opstijven in de koudste koeling. 22.00 uur UITSERVEREN: Snij de kaasrol in tranches (één per persoon) en leg deze in het midden van het bord. Voeg naar smaak wat warme honing toe aan de saus. Leg er enkele gemarineerde pruimen omheen en nappeer de saus over de pruimen.



## Specerijen in filodeeg met port-vijgen compôte

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
filodeeg (11 vellen)	1	pak
boter	30	gr.
kaneelpoeder	15	gr.
amandelschaafsel	100	gr.
munt	1	bosje
melk	7.5	dl
room	3.5	dl
suiker	375	gr.
eigeel	180	gr.
korianderzaad*	15	gr.
pimentbessen*	10	gr.
kaneel*	15	gr.
geraspte nootmuskaat*	15	gr.
kruidnagelen	5	gr.
steranijs	3	st
laurierblad	3	st
kardemomkorrels	15	st
verse blauwe vijgen	8	st
rode port	4	dl
rode wijn	4	dl
vanillestokje	1	st
geleisuiker	100	gr.

18.00 uur Haal indien nodig het filodeeg uit de vriezer en laat dit ontdooien in de verpakking. Filodeeg droogt heel snel uit. Haal tijdens het werk met filodeeg er een vel vanaf en dek direct de overige vellen af met een vochtige doek. Het specerijenijs. Klop met een mixer eidooier en suiker tot het dik is en een lint vormt. Maal de van een \* voorziene kruiden fijn (indien nodig) of stamp ze fijn in de vijzel. Breng melk, room en de ingrediënten voor het ijs aan de kook en laat het mengsel even trekken. Giet de warme massa bij het suiker-dooiermengsel. Laat de massa op een laag vuur doorgaren onder voortdurend roeren. Zeef de compositie door een fijne zeef. Laat afkoelen en draai tot ijs in de ijsmachine. Rooster het amandelschaafsel licht in een tefalpan zonder boter. Hou goed in de gaten! De port-vijgencompôte. Kook, port, rode wijn, met vanillestokje en geleisuiker tot de helft in. Voeg geschilde en in partjes gesneden vijgen toe. Laat het geheel direct afkoelen. 21.30 uur Vorm met een ijsschep vijftien bollen ijs. Rol deze door het amandelschaafsel en laat ze opnieuw aanvriezen in de diepvries. 22.00 uur Laat de boter smelten en meng er kaneelpoeder door. Werk nu verder in het magazijn bij de koel- resp. ijskast. Halveer alle filovellen. Leg een halve plak filodeeg op de werkbank en verstevig het deeg in het midden met nog een kwart vel. Plak dit vast met wat boter-kaneelmengsel. Smeer het geheel in met wat van het boter-kaneelmengsel, leg er een bal ijs in en vouw het deeg luchtig dicht tot een buideltje of een roos. Besmeer de buitenkant van het buideltje eveneens met boterkaneelmengsel. Leg de roos direct in de koudste koelkast. Maak zo van 15 halve 15 rozen. Bak de filo-ijsbuideltjes in de oven gedurende 3 à 4 minuten. Let op:

de oven moet gloeiend heet zijn. Blijf erbij! 22.30 uur UITSERVEREN: Schep in het midden van het bord een royale hoeveelheid portvijgencompôte en plaats hierin de krokante filo-ijsbuideltjes of roosjes. Garneer met een takje munt.