

2002 mei

Les Amis de Cuisine Den Haag · Lente

VOORGerecht Scampi en bacon avec sauce rémoulade - Garnalen in ontbijtspek met remouladesaus

Scampi en bacon avec sauce rémoulade

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rauwe grote garnalen	30	
plakjes vers ontbijtspek	15	
blaadjes salie	15	
krop krulsla	1	
olijfolie		
arachideolie		
sneden casino wit	8	
eidooier	50	gr.
mosterd	2	tl
zout en peper		
wijnazijn	4	tl
mayonaise		
kleine blikjes gekookte artisjokbodems	2	
sjalotjes	2	
citroensap (naar smaak)		
dragon	1/4	bosje
kervel	1/4	bosje
peterselie	1/4	bosje
kappertjes	1	el
eieren	8	
tomaten	4	

De mayonaise: maak de mayonaise door in een schaal de eidooier, mosterd, zout en peper naar smaak tot een glad mengsel te roeren met de mixer. Mix er druppel voor druppel de olijfolie door tot het mengsel dikker wordt en de rest in een klein straaltje. Roer de azijn al roerend beetje bij beetje door het mengsel tot het volledig door de mayonaise is opgenomen. Kook de eieren hard. De remouladesaus: snij de voorgekookte artisjokbodems in kleine blokjes. Hierbij komt 1 el fijngesneden dragon, 1 el fijngesneden kervel en 1 el fijn gesneden peterselie. Voeg de mayonaise, een gehakte sjalot, naar smaak een beetje citroensap toe. Meng dit alles en voeg olijfolie toe tot er een mooie saus ontstaat. Prak 4 eieren fijn en roer deze door de remoulade, evenals de kappertjes. Pel de overige eieren en scheidt het wit van het geel. Snij het wit in heel kleine blokjes en prak het geel heel fijn. Hou wit en geel apart. Ontvel de tomaten en maak van de afgekoelde tomaten concassé. De garnalen: pel de garnalen (geef de pantsers aan de makers van gerecht 2) en haal het darmkanaal op de rugzijde eruit, leg er een half blaadje salie op en wikkel de garnaal in een half reepje vers spek. Bak 1 minuut in een mengsel van boter en arachideolie. De vinaigrette: maak een vinaigrette van 3 delen olijfolie, een deel arachideolie en een deel citroensap. Ontkorst de plakken casinobrood. Rooster deze goudbruin. Maak boterkrullen. UITSERVEREN: Leg in het midden van het bord een cirkeltje remouladesaus. Drapeer daarom heen wat fijn geplukte krulsla. Nappeer de vinaigrette over de sla. Leg op de saus schuin gesneden langoustines en wat flintertjes eiwit. Bepoeder de borden met het fijne eigeel. Decoreer verder met wat

tomatenconcassé. Serveer de schuin doorgesneden plakken casinobrood aan tafel erbij met de boterkrullen.

Terrine d'asperges et de gambas

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperges aal	9	
droge witte wijn	2	dl
stukjes foelie	2	
blaadjes gelatine	12	
gamba's	15	
zonnebloemolie	0.5	dl
wilde spinazie	300	gr.
room	2	dl
sprietjes bieslook	30	
uien	100	gr.
prei	100	gr.
gambapantser (ook van gerecht 1)		
knoflook	1	teen
olijfolie	0.5	dl
tomatenpuree	15	gr.
cognac	0.25	dl
visfond	2	dl
glazen terrine	1	

De terrine: schil de asperges. Maak een fond van de schillen, witte wijn, 4 deciliter water, foelie en zout. Laat 20 minuten trekken. Zeef het vocht en laat de asperges erin garen (ca. 20 minuten). Haal de asperges uit het vocht en laat uitlekken en bewaar ze in de koeling tussen theedoeken. Laat aspergevocht reduceren tot 2 deciliter. Week intussen de gelatine 10 minuten in ruim koud water. Knijp de gelatine goed uit en los op in de fond van het vuur af. Breng goed op smaak met zout en peper. Zet koel weg. Pel de gamba's (bewaar de pantser voor de saus). Je krijgt ook nog pantser van de makers van gerecht 1. Ontdoe de gamba's van het darmkanaal en snij ze in de lengte door. Bak ze in de olie. Laat ze uitlekken op keukenpapier en bestrooi ze met zout en peper. Blancheer de spinaziebladeren enkele seconden in ruim kokend water en spoel ze meteen koud. Laat uitlekken op een theedoek. Klop de room op en spatel door de aspergegelei. Spoel de terrinevorm om en bekleed met plasticfolie. Bekleed met spinazie, laat de bladen flink overhangen. Doe eerst wat aspergegelei in de vorm, dan 3 asperges, dan 10 halve gamba's enz. Vouw als de vorm gevuld is de bladen erover dicht en zet in de koudste koeling. De saus: maak uien en prei schoon, was de prei. Snij de ui brunoise en de prei in dunne ringen. Spoel de pantser goed schoon en hak deze fijn. Zet ze aan in wat olie. Maak de knoflook schoon en snij er dunne plakjes van en frituur die ook in de olie, voeg de tomatenpuree toe. Laat even mee fruiten. Voeg ui en prei toe en fruit weer. Flambeer met de cognac. Voeg wijn en fond toe en breng aan de kook. Laat alles 20 minuten trekken. Zeef het geheel en laat inkoken tot 1 deciliter. Laat afkoelen. Klop de room dik vloeibaar en roer er de ingekookte fond door. Breng op smaak met zout en peper. **UITSERVEREN:** Snijdt de terrine met een heet mes in plakken. Schep wat saus op een bord. Leg er een plak terrine in. Garneer met bieslook.

Crème de volaille froide aux îles flottantes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
soepkip van 1.5 kg	1	
water	2.5	l
wortels	3	
ui	1	
kruidnagels	4	
selderij	1	takje
bouquet garni	1	
knoflook	1	teen
slagroom	250	ml
bloem	30	gr.
boter	30	gr.
eiwit	300	gr.
waterkers	1	bosje
zout en peper		

Spoel de kip af en maak schoon voor zover nodig. Zet de kip met water, in grote stukken gesneden wortels, in vieren gesneden ui, kruidnagels, selderij en het bouquet garni, knoflook op laat dit een uur trekken. Neem de soepkip uit de bouillon, snij het vlees in reepjes en zet apart. Zeef de bouillon en proef of er nog wat aan moet worden toegevoegd. Maak een roux van de boter en de bloem en giet beetje bij beetje de bouillon erbij. Laat dit geheel 20 minuten zachtjes koken. Roer de slagroom er door en laat dit nog eens 10 minuten zachtjes koken. Laat de soep afkoelen. Rits de blaadjes van de waterkers. Was deze blaadjes en laat ze goed uitlekken. Scheid de eiwitten van het eigeel. Sla de eiwitten stijf in een ontvette schaal (met citroensap) en klop er tegelijkertijd wat zout door. Hierdoor wordt het eiwit nog wat stijver. Schep de waterkersblaadjes er voorzichtig door. Zet een pan met water op en laat dit koken. Maak met twee eetlepels een sneeuwei en kook deze ongeveer 1½ minuut. Keer het sneeuwei en kook dat nog eens 1½ minuut. Laat ze in een vergiet uitlekken. **UITSERVEREN:** Verdeel op de (niet verwarmde) borden de reepjes vlees en giet daar de koude (kamertemperatuur), goed op smaak gemaakte soep over. Leg op elk bord twee îles flottantes.

TUSSENGERECHT Rouget en croûte de fromage sur son lit d'épinards - Rode poon met een kaaskorstje op een bedje van spinazie met aardappel-kaaspuree en tomatenolie

Rouget en croûte de fromage sur son lit d'épinards

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode poonfilets met vel	8	
gedroogde tomaten	16	
olijfolie	1	dl
droge witte wijn	50	ml
zeezout		
sneden casino	5	
peterselie	1/4	bosje
geraspte parmezaanse kaas	200	gr.
wilde spinazie	1	kg
boter	2	el
slagroom	2	dl
rode uien	2	
aardappelmeel		
bintjes	1	kg
melk	250	ml
nootmuskaat		
goudse kaas	300	gr.

Schil de aardappelen en kook ze in water met wat zout gaar. Druk ze door de pureeknijper en roer met melk (let op de hoeveelheid, het moet een stevige puree worden) en 100 gr boter en nootmuskaat naar smaak tot die stevige puree. Rasp de kaas en roer door de puree. Schep de puree in een spuitzak met een geribbeld spuitmondje. Snij de tomaten eerst in kleine stukjes. Pureer de tomaten samen met 1 dl olijfolie met de staafmixer en zet opzij. Maak van de boterhammen zeer fijn broodkruim. Rooster eventueel de boterhammen licht tegen het kruimen. Was de spinazie en haal de grove stelen eraf. Pel de uien en snij ze in heel dunne ringen. Haal de ringen door wat aardappelmeel. Leg de vis in een ovenschaal met de velzijde naar boven. Schenk de wijn erover. Bestrooi de vis met peper en zeezout. Meng broodkruim met 1 el fijngesneden peterselie en 100 gr parmezaanse kaas en strooi dit mengsel over de vis. Sprenkel hierover 2 dl olijfolie. Spuit op een met bakpapier beklede bakplaat 30 mooie kleine torentjes en gratineer 15 minuten in een tot 250°C verwarmde oven. Zet de schaal met vis ongeveer 10 minuten boven in de oven van 220°C. Bak de spinazie in een ruime pan met boter met de slagroom, zout en peper en 100 gr parmezaanse kaas 2 tot 3 minuten op en hoog vuur tot de spinazie is geslonken. Frituur de uienringen krokant in de wok met hete olijfolie. **UITSERVEREN:** Leg op elk bord een bergje spinazie. Leg de vis erop (elke filet halveren). Leg hierop wat gefrituurde uienringen. Zet aan elke kant een torentje aardappelpuree. Sprenkel kleine druppeltjes tomatenolie eromheen.

HOOFDGERECHT Tournedos d'agneau au risotto et aux asperges - Lamstournedos met tomatenrisotto en asperges

Tournedos d'agneau au risotto et aux asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamszadels	2	
ui	1	
prei	1/2	
winterwortel	1/2	
takjes tijm		
peterselie	1/4	bosje
rozemarijn	1/4	bosje
knoflook	2	teen
stengels bleekselderij	2	
peperkorrels (geplet)	5	
fles rode wijn	1	
room	1	dl
eieren	2	
tijm	3	takjes
witte asperges	15	
sjalotjes	3	
tomaten	4	
gedroogde tomaten	50	gr.
risotto	300	gr.
witte wijn	2	dl
bouillon (bijvoorbeeld groenten-)	0.5	l
bindgaren		

Fileer de lamszadel. Haal eerst de haasjes eraf. Ontbeen voorzichtig (vanaf de andere kant) verder, zorg dat de filets aan elkaar blijven zitten. Laat ook de vetrand zitten. Voor de saus de botten aanzetten. Voeg fijngesneden groenten toe en een fles rode wijn. Laat 1 uur trekken. Zeef, reduceer, breng op smaak en monteer eventueel. Dit naar eigen inzicht. Maal de haasjes fijn in de Magimix. Voeg de eieren toe en roer goed door. Voeg beetje bij beetje de room toe so dat er een farce ontstaat. Hak de rozemarijn, knoflook en tijm fijn, vermeng met peper en zout en wrijf de filets ermee in. Bedek de binnenzijde met farce en rol beide tournedos in aluminiumfolie. Laat de rollen garen in de oven tot een kerntemperatuur van 50°C (ca. 30 minuten). Laat het vlees daarna ongeveer een kwartiertje rusten in de folie (op de warmhoudkast). Schil de asperges; bewaar ze in een natte doek. Zet de schillen op met royaal water, zout en een klontje boter en laat 20 minuten trekken. Zeef het vocht. Breng de asperges in het vocht aan de kook. Leg het deksel op de pan en laat van het vuur af in ongeveer 20 minuten garen. Begin met de risotto 20 minuten voor het serveren. Snipper de sjalotjes. Ontvel de tomaten en snij ze in vieren. Verwijder de zaadlijsten en snij de kwarten in stukjes. Snij ook de gedroogde tomaten in stukjes. Fruit de sjalot en beide soorten tomaat aan in wat olijfolie. Voeg de risottorijst toe en roer om. Blus af met witte wijn en roer tot de wijn is opgenomen. Voeg nu een scheut hete bouillon toe en roer door tot de bouillon is opgenomen. Voeg weer wat bouillon toe enz. tot de rijst beetgaar is. **UITSERVEREN:** Snij de rollade in plakjes. De farce zal losraken in de folie. Maak op het bord weer een cirkel van de tournedos

door de ruimte op te vullen met de farce. Serveer met een bolletje risotto en twee asperges. Nappeer de saus over het vlees.

DESSERT Nougat aux fruits confits et a la sauce d'oranges - Noga met gekonfijt fruit en sinaasappelsaus

Nougat aux fruits confits et a la sauce d'oranges

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eiwit	250	gr.
poedersuiker	250	gr.
room	5	dl
gemengd gekonfijt fruit (tutti frutti)	200	gr.
gemengde noten (ongezouten)	200	gr.
dom benedictine	1	dl
sinaasappels	2	
roze grapefruits	2	
frambozen of bramen	15	
mint	1/2	bosje
boter	15	gr.
honing	1	tl
scheutje mandarine napoleon		
geschaafde amandelen	50	gr.
kleine ringen	15	
suiker	50	gr.

De noga: snij het gekonfijte fruit in heel kleine blokjes. Hak de noten ook heel fijn. Klop de room stijf met 125 gr poedersuiker en zet deze in de koeling. Klop de eiwitten stijf in een ontvette schaal (met citroensap schoonmaken) en zeef er de andere 125 gr poedersuiker over. Meng dit voorzichtig door elkaar. Voeg er het gekonfijte fruit, de noten en de Dom Benedictine aan toe en meng dit voorzichtig, maar wel grondig met een spatel. Voeg nu de geslagen room eraan toe en spatel ook dit er voorzichtig door. Maak er ijs van. Let op: zorg ervoor dat het ijs nog redelijk smeerbaar is. Zet nu opeen blad belegd met plasticfolie 15 ringen en verdeel de noga over deze ringen. Zet in de vriezer. Snij de schillen van de 2 sinaasappels en de grapefruits en snij de partjes tussen de vliezen uit. Bruneer de amandelen in een tefalpan. De saus: Pers de 6 sinaasappels uit en kook het sap met de suiker en de honing tot de helft in. Voeg er de Mandarine Napoleon aan toe. Laat dit mengsel wat afkoelen en meng er roerend de in stukjes gesneden boter door. Laat verder afkoelen. Meng daarna de stijf geslagen room er doorheen. **UITSERVEREN:** Haal de noga uit de vorm en leg deze uit het midden van het bord. Nappeer wat saus aan de ene kant van de noga en leg wat schijfjes sinaasappel en grapefruit aan de andere kant. Decoreer met de framboos en een blaadje mint. Het is ook een leuk gezicht om de saus met behulp van een roomspruit en een vork wat verder te decoreren. Versier de noga met wat geschaafde amandelen.