

2004 januari

Les Amis de Cuisine Den Haag · Winter

AMUSE Drinkje vooraf voor 16 personen

Warm onthaal op een koude winterdag

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	150	gr.
water	1	dl
eidooier	250	gr.
honing	2	dl
rode wijn	2	flessen
blauwe curaçao	1	dl
citroenen	3	
kaneel		

Breng de 100 gr suiker en de 1 dl water aan de kook. Laat 3 minuten doorpruttelen. Laat afkoelen. Vermeng eidooier, honing en suikersiroop in een schaal en roer goed door elkaar. Giet wijn en Blue Curaçao in een pan en voeg eidooiermengsel erbij. Verwarm onder voortdurend roeren, zonder het mengsel aan de kook te laten komen!!! Snij de citroenen in 16 dunne schijfjes en snij de plakjes een kwart in. Schenk de drank in een wijnglas. Steek een citroenplakje op de rand van het glas en strooi wat kaneel over de inhoud.

Kalfslever met gebakken appel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfslever	1250	gr.
grote goudrenetten	5	
uien	7	
mager rookspek	16	plakken
ganzenvet	75	gr.
peper		
zout		
kalfsfond	3	dl
rode port	1	fles

Kook de port in tot ca. 3 dl. Voeg de kalfsfond toe. Was en droog de lever. Snij in 16 porties. Haal licht door de bloem en kruid met peper. Pel de uien en snij in ringen. Bak de plakken spek in een licht ingevette tefalpan krokant. Laat uitlekken op keukenpapier. Voeg geklaarde boter toe en bak hierin in ca. 1 minuut de leverplakken aan beide zijden krokant. Hou warm. Schil de appels, ontdoe van klokhuisen en snij in plakken. Bak appelplakken en uiringen in het braadvet van de lever. Leg in het midden van de borden uiringen. Leg hierop een plak lever, daarop een plak appel en daarop een plak spek. Lepel er wat saus omheen.

Hazensoep met madera

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
haze(voor)boutjes	1250	gr.
geklaarde boter	50	gr.
uien	2	
sjalotjes	5	
knoflook	2	tenen
gedroogde tijm	2	tl
laurierblaadjes	2	
gekneusde jeneverbessen	10	
gekneusde peperkorrels	10	
prei (het groen)	2	speren
peterselie	1	bosje
bladselderij	0.5	bosje
winterwortel	1	
wildbouillonpoeder	1	el
peper		
zout		
sherry	2	dl
water	3	l
madera	1	dl
wortel	200	gr.
het wit van de preien		
knolselderij	1	kleine
redstar	100	gr.
patentbloem	500	gr.
witte basterdsuiker	1	tl
karweizaad	1	el
gedroogde gist	2	zakjes
olijfolie	2	el
lauwwarm water	3	dl
broodkrullen		
paprikapoeder		

Controleer het vlees op mogelijke botsplinters en dep het vlees droog. Braad het vlees op hoog vuur in een braadpan aan in geklaarde boter. Maak uien en sjalotjes schoon, snij in vieren en voeg bij het vlees. Braad even mee. Doe alles over in een soeppan. Voeg 2,5 liter water toe, alsmede tijm, laurier, gekneusde jeneverbessen, de geplette peperkorrels en het wildbouillonpoeder. Snij het groen van de prei en de wortel klein en voeg toe. Deglaceer de braadpan met 2 dl sherry en een halve liter water en giet de déglace in de soeppan. Breng het geheel aan de kook en laat zo lang mogelijk garen en trekken. Kook de aardappelen in de schil in ca 20 minuten in ruim water gaar. Schil ze en pureer ze met de pureeknijper. Laat afkoelen.

Zeef de bloem in de kom van de KitchenAid, strooi de gist erin, voeg olie, karweizaad, aardappelpuree en 2 dl water toe. Zet de machine op lage stand om alles te mengen. Voeg dan pas suiker en zout toe, zet de machine op middenstand en voeg zoveel water toe dat een soepel, niet te nat deeg ontstaat. Laat het deeg ongeveer drie kwartier op een warme plaats rijzen. Kneed het deeg na de eerste rijs opnieuw enkele minuten krachtig door en vorm er een ronde bol van. Snij de bol kruislings in en laat \pm 30 minuten narijzen. Zet een bak met een laag kokend water op de ovensvloer en bak het brood af in ongeveer 35 minuten, of tot het brood gaar is. Test dit door er op te kloppen, een holle klank betekent een gaar brood. Haal het brood uit de oven en laat het op een rooster uitdampen. Trek met een kaasschaaf boterkrullen en verdeel deze over een paar soepkomschotels. Garneer met een toef peterselie en bestrooi met mild paprikapoeder. Maak voor het garnituur de wortel, het preiwit en knolselderij schoon, snij wortel en knolselderij in dunne plakken en daarna julienne, de prei in dunne ringen zet afgedekt weg tot nader gebruik. Haal de boutjes uit de bouillon en zet verpakt in alufolie apart. Passeer de bouillon door een fijne bolzeef en ontvet zo veel mogelijk met velletjes keukenpapier. Breng de gezeefde en (grotendeels) ontvette bouillon weer tegen de kook aan en breng op smaak met zout, peper en eventueel nog wat wildbouillonpoeder. Kook de groenten voor de garnituur, elk apart, al dente. Passeer door een zeef, laat uitlekken. Haal van de hazenboutjes het vlees af en snij in reepjes. Verdeel het vlees en de groentegarnituur over de borden en schep de bouillon erbij. Snij het brood en geef er de broodkrullen bij.

HOOFDGERECHT Choucroute garnie à l'alsacienne voor 16 personen

Elzasser zuurkool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
uien	2	
ganzenvet	100	gr.
riesling	1	fles
water	5	dl
tenen knoflook	2	ongepelde
gedroogde tijmblaadjes	0.5	tl
laurierblaadjes	2	
korianderzaad	1	tl
zwarte peperkorrels	1	tl
jeneverbessen	20	
kruidnagel	1	
pekelspek	400	gr.
gerookt buikspek aan een stuk	400	gr.
verse zuurkool	2	kg
redstar	2.5	kg
vleesgewicht varkensschouder aan een stuk, beentje los	3	kg
mosterd	2	el
winterpeen	1	
prei	1	
tijm	0.5	tl
runderbouillon	5	dl

Bind het vlees op als rollade, smeer in met mosterd. Pel de uien en snij in plakken. Schil de winterpenen met de dunschiller en snij in plakjes. Snij de prei op de grens van groen en wit doormidden. Snij het wit aan de bovenzijde een paar centimeter in en spoel goed onder de kraan. Was ook het groen grondig. Snij alles in ringen. Braad het vlees in het ganzenvet rondom aan. Doe het vlees over in een braadslee. Doe de groenten in de braadslee bij het vlees. Giet de hete bouillon erover en zet in de oven. Bedruip het vlees regelmatig. Braad het vlees tot een kerntemperatuur van 74° C. Steek de pen van de digitale vleesthermometer tot in het hart van het vlees. Stel in op de gevraagde kerntemperatuur. Hou bij de planning van het gerecht rekening met een braadtijd van rond 30 minuten per pond vlees, d.w.z. circa 3 uur. Neem het vlees uit de sleet en hou verpakt in alufolie warm. Passeer het braadvocht, deglaceer de braadslee en kook braadvocht en deglaceer eventueel iets in. Breng op smaak. Spoel de zuurkool in een zeef onder de lauwwarme kraan totdat het water helder ervan afdruipt (dat is nu eenmaal de praktijk in de Elzas) en laat uitlekken. Pel de uien en snij in dunne plakken. Zweet de uiplakken aan in het ganzenvet zonder ze te bruin te laten worden. Voeg 5 dl Riesling, water, ongepelde knoflook, tijm, laurierblaadjes, korianderzaad geplette jeneverbessen en peperkorrels en kruidnagels toe en breng aan de kook. Leg beide stukken spek in de pan en schep de zuurkool erop. Leg het deksel op de pan en laat alles minstens 90 minuten stoven. Controleer af en toe of er nog genoeg vocht is, giet zo nodig de rest van Riesling erbij. Schil de aardappelen, snij de grotere in tweeën of in vieren en leg ze het laatste kwartier à 20 minuten boven op de zuurkool en laat gaar stoven. Haal de stukken spek uit de

zuurkool en snij in plakken. Snij de rollade in plakken. Dresseer zuurkool en aardappelen op een warme serveerschaal. Leg hierop de plakken spek in twee rijtjes. Leg de plakken rollade rondom de zuurkool. Zet de saus in een saucière op tafel.

DESSERT Poires cuits et riz à la crème voor 16 personen

Stoofpeertjes met roomrijstebrij

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
stoofperen (giezer wildeman)	16	
water	1.5	l
rode wijn	1	fl
suiker	150	gr.
azijn	1	el
pijpkaneel	4	
citroen	1	
arrowroot	1.5	el
volle melk	1.5	l
dessertrijst	350	gr.
vanillesuiker	3	zakjes
slagroom	0.5	l

Snij van de onderkant van de stoofpeertjes een plakje, zodat ze rechtop blijven staan. Schil de peertjes en breng ze in een pan met het water, de rode wijn, suiker, azijn, pijpkaneel en geraspte schil van de goed schoon geboende citroen aan de kook. Laat op een laag vuur (evt. met vlamverdeler) tot vlak voor gebruik, gaar stoven. Haal de peertjes uit het stoofvocht en zeef de pijpkaneel en citroenrasp uit het vocht. Roer arrowroot met rode wijn tot een glad papje. Schenk dit al roerend bij het stoofnat en breng opnieuw aan de kook. Breng de melk met de rijst en citroenrasp aan de kook. Laat gaar worden in de op het pak aangegeven tijd. Roer af en toe door. Voeg van het vuur af suiker en vanillesuiker toe. Laat de rijstebrij wat afkoelen. Klop de slagroom stijf en spatel dit door de wat afgekoelde rijstebrij. Zet hierna in de koeling tot gebruik. Verdeel de peertjes over warme borden. Nappeer met het gebonden stoofvocht. Leg er met ijsportioneerlepel een bolletje rijstebrij bij.