

# 2004 september

Les Amis de Cuisine Den Haag · Herfst

---

**AMUSE** Amuse van gepocheerde oester met witte-wijnsaus

---

## Amuse d'une huitre pochée et sa sauce vin blanc

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
oesters	1	kist
citroen	1	
imitatiekaviaar	1	potje
zeewier		
room	1.5	dl
dille	0.25	tl
dragon	0.25	tl
lavas	0.25	tl
tijm	0.25	tl
witte wijn	1.5	dl
bladspinazie	400	gr.
eidooier	120	gr.
boter	120	gr.
heet water	1	el
cognac	1	el
zout		
peper		

Open de oesters, haal ze uit de schelp en zet ze in een schaal met het eigen vocht apart. Bewaar de onderhelften van de schelpen. Pers de citroen uit en zeef het sap. Klop de room stijf en zet in de koeling. Zet de spinazie in een bak met koud water. Breng in een sauspannetje witte wijn met het tuinkruidenmengsel aan de kook. Laat even doorkoken. Passeer en kook het vocht in tot een kwart. Laat intussen spinazie met aanhangend water en een beetje zout op een laag vuur slinken. Hak de spinazie en hou warm. Klop eidooier met 1,5 el citroensap au bain-marie op tot de massa begint te binden. Klop de boter in blokjes erdoor en vervolgens de eetlepel heet water. Haal de schaal uit de bain-marie en spatel de stijf geslagen room door de saus. Roer de ingekookte wijn erdoor. **VLAKE VOOR HET UITSERVEREN:** Plaats 15 onderschelpen op een bakplaat. Schep een bedje spinazie in de schelpen en leg daar een rauwe oester op. Lepel wat oestervoelt over de oesters en plaats gedurende 3 minuten in de oven. Maak de saus af met een scheutje cognac en breng op smaak met peper en zout. **UITSERVEREN:** Leg op kleine bordjes een bedje van zeewier. Leg hierop een gevulde schelp. Lepel wat saus over de oesters en garneer met een mespuntje kaviaar.



## Crème de panais et d'olives à l'Italienne

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde gist	1.5	zakje
lauwwarm water	3	dl
suiker	10	gr.
patentbloem	250	gr.
harde tarwebloem (grano duro)	250	gr.
zout	10	gr.
ontpitte olijven	75	gr.
verse rozemarijn	1	takje
grof zeezout	1	el
boter voor boterkrullen		
wortels	2	
prei	1	
knolselderij	1	kleine
tomaat	1	
uien	3	
peterselie	1	bosje
olie	1	el
tijm	1	takje
geplette witte peperkorrels	6	
geplette jeneverbessen	3	
laurierblad	1	
olijfolie	150	ml
preien, gewassen en fijngesneden	2	
pastinaak	500	gr.
knoflook, geperst	5	tenen
rozemarijn	1	takje
groentebouillon	2.5	l
tomatenblokjes (400 gr)	1	blik
slagroom	1	dl
ontpitte zwarte olijven, in plakjes	100	gr.
basilicum, grof gehakt	0.5	bosje
peper		
groene ontpitte olijven	100	gr.
zwarte ontpitte olijven	50	gr.
zongedroogde tomaten op olie	10	
scheutje olijfolie		

Focaccia. Doe bloem, tarwemeel, zout, gist en ca. 3 dl lauwwarm water in een kom en kneed 5 min. stevig door tot er een stevig, niet plakkend deeg ontstaat. Vorm een deegbol, bestuif met

bloem en kerf de bovenkant in. Laat het deeg afgedekt ca. 35 min. rijzen tot het in hoeveelheid verdubbeld is. Hak de olijven grof en de helft van de rozemarijnnaaldjes fijn en kneed alles stevig door het deeg. Vorm met de hand een plat, rond brood. Bestrooi het bakblik met wat bloem en leg het deeg erop. Duw hier en daar met de vinger holletjes in het deeg en laat nog 45 min. narijzen. Steek de rest van de rozemarijnnaaldjes in de gaatjes. Bak het brood in 15 tot 20 minuten af. Het brood is gaar als het holle klank geeft als je erop klopt.

Groentebouillon. Snij alle schoongemaakte groenten klein en was de peterselie. Verhit de olie in een pan en fruit alle gesneden groenten en de peterselie zachtjes op een matig vuur. Giet er dan 3 liter water bij en ook alle overige ingrediënten. Laat alles langzaam aan de kook komen en dan zo lang mogelijk trekken. Zeef de bouillon. Tapenade. Pureer olijven en tomaten samen in de keukenmachine met wat olie van de tomaten; eventueel nog een scheutje olijfolie toevoegen tot een smeüig geheel ontstaat. Zet tot gebruik weg (niet in de koelkast). Maak boterkrullen en zet die tot gebruik in de koelkast. Schil de pastinaak en snij in plakjes van 1 cm. Verhit de olie in een pan met een zware bodem en fruit de prei op laag vuur even aan. Voeg de pastinaak toe en draai het vuur iets hoger. Fruit tot de pastinaak wat zachter wordt en voeg dan de rozemarijn en de knoflook toe. Draai het vuur nu hoog en laat alles 1 minuut onder voorturend roeren bakken. Voeg bouillon en tomatenblokjes erbij, doe een deksel op de pan en laat koken tot de pastinaak zacht en gaar is (ca. 30 min.). Neem de rozemarijn uit de pan, en pureer de soep mbv staafmixer. Passeer de soep door een fijne zeef. Breng op smaak met peper en zout. **VLAK VOOR HET UITSERVEREN:** Warm de soep weer op, voeg de slagroom en olijven toe en laat nog 1 minuut koken. Zet de focaccia nog even een paar minuten in de hete oven. **UITSERVEREN:** Schep een lepeltje tapenade in elk bord, schep de soep erbij en strooi de basilicum erover. Geef er nog warme stukjes focaccia brood bij.

**Mulet rouge au tagliatelle et sa sauce noire**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rode mulfilet	1	standaardverpakking
tempurameel	300	gr.
zeekraal	250	gr.
visbouillonpoeder	6	dl
kurkuma (koenjit)	1	tl
inktvisinkt	2	zakjes
selderijzout	1	tl
olijfolie		
room	1	dl
eieren	2	st
bloem (grano duro)	400	gr.
zout	18	gr.
water	1.5	dl

De pasta. Doe de bloem, het zout, de olijfolie en het water in de mengkom van de Magimix met het plastic mes. Voeg de eieren toe. Laat de machine draaien tot zich een deegbal heeft gevormd. Zonodig wat bloem toevoegen. Stort de deegbal op de deegplank en kneed het deeg krachtig totdat er een mooi elastisch deeg ontstaat. Wikkel de bal in plasticfolie, leg het, tot het verwerken met de pastamachine, koel weg. Neem voor verwerking met de pastamachine een stuk deeg ter grootte van een citroen. Rol dit langwerpige tussen de handpalmen. Draai het rolletje deeg vervolgens op stand 8 tussen de rollen van de pastamachine door. Vouw het ontstane deeglapje dubbel en voer het weer tussen de rollen door. Herhaal dit een aantal keren totdat het soepel en elastisch is. Verstel de machine naar de volgende stand en voer het deeg, nu zonder te vouwen, steeds door, totdat stand 3 is bereikt. Draai er nu tagliatelle van. Als het deeg wat plakkerig wordt bestuif het dan met wat bloem. (Niet alle pasta wordt gebruikt, echter voor een goede vermenging is enig volume noodzakelijk). Hang de tagliatelle over een stok o.i.d. te drogen. De saus. Maak 6 dl. visbouillon en kook dit in tot de helft. Voeg wat room toe en breng op smaak met wat selderijzout. Breng met de inkt op kleur en monteer met wat koude boter. De rode mulfilets. Spoel de filets af onder de koude kraan en dep droog. Snij in 15 gelijke porties. Kruid de vis licht met zeezout en peper en wentel door de bloem. Maak een beslag van tempurameel, kurkuma, wat selderijzout, aangelengd met koud water. Zeekraal. Was de zeekraal en dep droog. Zet vlak voor het uitserveren even met olijfolie aan. Voeg voor het uit de pan halen twee draaien met de pepermolen toe. Haal de rode mulfiletjes door het beslag en bak ze krokant in olijfolie. Kook de tagliatelle 4 minuten in 2 liter kokend water met wat zout en een paar druppels olie. Spoel af met heet water, benevel met wat olijfolie en meng goed door. UITSERVEREN: Maak op warme borden een spiegel van de zwarte vissaus, daarnaast een bergje pasta waarop de doorgesneden rode mulfilet wordt gelegd. Garneer met wat beetgare zeekraal.

**Turbot aux tomates et au saumon fumé**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tarbotfilets (à 100 gr elk)	15	
plakjes gerookte zalm (à 20 gr elk)	15	
tomaten	6	
dijon mosterd	3	el
fijngemalen (oud) witbrood	400	gr.
zout en peper		
geschrapte krielaardappeltjes	1	kg
wilde spinazie	1.5	kg
sjalotjes	2	
citroensap		
witte wijn	4	l
noilly prat	2	dl
visfond	4	dl
room	4	dl
suiker	1	el
eidooier	120	gr.
boter	50	gr.

Het prepareren van de filets. Bestrooi visfilets met peper en zout en smeer ze in met wat mosterd. Leg hierop plakjes tomaat en een plakje zalm. Bewaar de rest van de tomaat voor de spinazie. Bestrijk opnieuw met een beetje mosterd en strooi hierop het broodkruim. De saus fase 1. Pel en snij de sjalotjes klein en kook met de Noilly Prat en de helft van de Riesling net zolang in tot bijna alle vloeistof is verdampt. Vul aan met de visfond en de gezoete room en laat alles inkoken tot ongeveer de helft. Passeer de saus door een fijne zeef. Het garnituur. Kook de aardappels met wat zout beetgaar. Hou warm. Was de wilde spinazie en droog ze in de slacentrifuge. Verhit wat boter in de wok en bak de gesnipperde uitjes lichtbruin. Voeg de droge spinazie toe en roerbak de groente op een hoog vuur tot de blaadjes geslonken zijn. Roer er wat van de overgebleven (in kleine stukjes gesneden tomaten) door. Maak op smaak met wat zout en peper en laat het geheel pruttelen tot al het vocht verdampt is. Breng de spinazie verder op smaak met wat citroensap. Hou warm. Het bakken van de vis. Bak de filets aan één kant (de onder-, dus de niet-beklede kant) in een tefalpan tot de vis gaar is. Neem daarna voorzichtig de filets uit de pan en leg ze op een van bakpapier voorziene bakplaat. Leg een paar vlokjes boter op het broodkruim. De saus fase 2. Smelt de boter in de magnetron. Klop eidooier met de andere helft van de Riesling au bain-marie zeer schuimig. Roer de gesmolten boter er snel door. Spatel de ingekookte saus voorzichtig door de zabaglione en verfijn met de rest van de stijf geslagen room. **UITSERVEREN:** Zet de filets zo lang onder de hete grill tot ze een bruin korstje hebben gekregen. Leg een filet in het midden van voorverwarmde borden. Schep wat saus om de vis heen en creëer iets moois van de krieltjes en de spinazie.

## Deux fromages frits et coulis de fraises

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
camembert à 250 gr	1	
munster à 250 gr	1	
kleine aardbeien	500	gr.
poedersuiker	50	gr.
frambozenazijn		
eiwit	100	gr.
paneermeel		
veldsla	50	gr.

Zet de 15 mooiste aardbeien apart. Pureer de rest van de aardbeien, voeg de poedersuiker en enkele druppels frambozenazijn toe en roer goed door. Snij elk kaasje in 15 gelijke puntjes. Haal de puntjes door paneermeel, daarna door eiwit en vervolgens weer door paneermeel. Zet op een bord in de koeling. Halveer de apart gehouden aardbeien. Vlak voor het uitserveren: Frituur de gepaneerde puntjes camembert in olie van 185°C gedurende 45 seconden. Laat uitlekken op keukenpapier. **UITSERVEREN:** Leg stergewijs tweemaal drie blaadjes veldsla op dessertbordjes. Leg op elk een puntje gefrituurde kaas en hierop een halve aardbei. Schep er wat aardbeien coulis naast. Geef eventueel resterende aardbeien coulis aan het 2e nagerecht.

**Pouding de macarons et glace au pêches**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bitterkoekjes	250	gr.
blaadjes gelatine	10	
melk	0.5	l
eidooier	80	gr.
suiker	125	gr.
eiwit	160	gr.
slagroom	0.25	l
abrikozenjam	500	gr.
amaretto	1	dl
kristalsuiker	90	gr.
vanillesuiker	1	zakje
maïzena	1	tl
room	3	dl
perziken (del monte)	1	blik
perzikenlikeur	0.75	dl
sap van de perziken		

De pudding. Week de gelatine in koud water voor. Droog de bitterkoekjes in een lauwarme oven en verkruimel ze. Breng de melk tegen de kook aan. Week de bitterkoekjeskrumels hierin ca. 5 min. Klop in een grote kom de eidooiers met de suiker tot een dikke witte crème. Giet er al kloppend de hete melk met bitterkoekjes bij. Verwarm au bain-marie al roerend tot de crème gebonden is. Los hierin de gelatine op. Laat de crème in een bak met koud water afkoelen tot het lobbijg begint te worden. Klop de eiwitten stijf en de slagroom lobbijg. Spatel na elkaar eerst het eiwit en dan de slagroom door de lobbige crème. Schep de massa in een (of twee) met koud water omgespoelde vorm(en) en laat afkoelen in de koeling. Verwarm de abrikozenjam, passeer door een zeef en roer er de amaretto door. Stort de pudding(en) op een platte schaal. Het ijs. Breng de melk aan de kook. Klop met de mixer eigeel, vanille- en kristalsuiker op tot een dik, wit crèmeig mengsel. Voeg de kokende melk hier al roerend beetje bij beetje aan toe. Los 1 tl maïzena op in wat koude melk en roer dit door het mengsel. Doe alles terug in de melkpan en laat zachtjes, al roerend, iets binden (NIET KOKEN!). Laat de compositie geheel afkoelen. Klop de room lobbijg en spatel door de afgekoelde compositie. Neem 2 halve perziken apart en snij in partjes voor garnering. Snij de rest van de halve perziken klein en pureer samen met likeur en perzikensap zo fijn mogelijk. Meng door de compositie. Draai tot ijs. UITSERVEREN: Snij plakken of punten van de pudding. Leg op gekoelde borden een plak of punt en giet er wat abrikosensaus omheen. Schep er een bolletje perzikenijs bij en garneer dit met een partje perzik.