

2006 april

Les Amis de Cuisine Den Haag · Lente

VOORGERECHT Œufs de ferme frites au saumon fumé et chicons à la sauce truffée

Œufs de ferme frites au saumon fumé et chicons à la sauce truffée

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
scharreleieren (uit de ijskast)	15	kleine
eiwitten (losgeklopt)	100	g
paneermeel	200	g
water		
azijn		
maïskiemolie		
olijfolie		
witlof	12	stronkjes
peper en zout		
fijngesneden peterselie	1	bosje
in dunne plakken gesneden gerookte zalm	1	kg
truffeltapenade		
gevogeltefond	4	dl
slagroom	4	dl
truffelolie	6	el

Het pocheren van de eieren: er zijn een aantal manieren om eieren te pocheren. Als je er meerdere moet pocheren zoals nu, is de volgende een goede basis: breng in een brede pan ruim water (ongeveer 10 cm) tegen de kook aan met azijn (1 deel azijn op 10 delen water), breek voorzichtig een ei, laat de dooier heel, in een kopje. Zet er zo een stuk of vier, vijf klaar. Laat de eieren nu vanuit het kopje langzaam in het water glijden. Pocheer de eieren 3 minuten en leg ze daarna direct in koud water, dit stopt het garingsproces. Dep droog met keukenpapier. Haal de eieren door het losgeklopte eiwit en rol door het paneermeel. Bewaar de eieren in de koeling tot verdere behandeling. Snij negen stronkjes witlof in hele dunne reepjes (en julienne) en haal van de andere twee de blaadjes los. Kook gevogeltefond met truffelolie en slagroom in tot de helft. Frituur de eieren in ongeveer 2 minuten goudbruin in de hete maïskiemolie van 170°C. VLAK VOOR HET UITSERVEREN: 1) bak de fijngesneden witlof in de olijfolie in 3 à 4 minuten goudbruin. Breng op smaak met peper en zout en houd warm. Bak ook de blaadjes goudbruin, bestrooi met peper en zout en fijngesneden peterselie. 2) warm de saus nog even door en klop schuimig met een staafmixer. AFWERKING EN PRESENTATIE: Schep de fijngesneden witlof in het midden van voorverwarmde borden en leg hierop de zalm. Leg de eieren op de zalm en garneer met de blaadjes witlof. Schenk de schuimige saus er omheen en garneer met wat truffeltapenade.

Potage aux fines herbes et aux escargots

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
slakjes	90	
boter (op kamertemperatuur)	180	g
olijfolie	4	el
gevogeltebouillon	2	l
sjalotjes	5	sjalotjes (100 g netto)
schoongemaakte taugé	80	g
preien	4	preien (alleen het wit, 160 g netto)
zout en peper		
rode ontvelde paprika's	2	
kastanjechampignons	160	g
tuinkers	50	g
spinaziebladeren	10	
peterselie	3	takjes
bosuitjes	4	
bieslook	8	sprietten
knoflook	3	teentjes
scheutje citroensap		
tijm		

Pel en hak de sjalotjes fijn. Zet apart. Snij het groen van de prei af, was het wit, snij overlans doormidden en snij in stukken van ca. 3,5 cm lang. Snij de stukken prei overlans in een fijne julienne. Snij ook de paddestoelen julienne. Snij de met een dunschiller ontvelde paprika's in fijne julienne, blancheer en koel direct af in koud water. Laat goed uitlekken. Fruit de sjalot met de taugé, het preiwit en de paddenstoelen in de olijfolie aan. Doe het vocht van de slakjes erbij en 1,2 liter gevogeltefond. Kruid met peper en zout en breng aan de kook. Draai het vuur laag en laat even zachtjes verder koken. Zorg ervoor dat de groenten nog wat krokant blijven. Voeg de rest van de gevogelte fond toe. Zet de bouillon uit. Maak 120 g boter fijn in de keukenmachine met de tuinkers, spinazie, peterselie, verse bos/lente ui en de bieslook. Mix tot een gladde, fijne massa en kruid met peper, zout, knoflook en citroensap. Meng goed en zet in de koeling. Maak 15 quenelles van de boter/kruidenpuree. Bak de slakjes in de rest van de boter en kruid met peper en zout. Verdeel over voorverwarmde diepe borden. Warm de bouillon op en voeg indien nodig nog wat knoflook toe. Roer goed en verdeel de groenten en de bouillon over de slakjes. Leg hierop een kruidenquenelle en dien heet op.

Lotte de mer poché en purée de poivrons rouges avec une salade aux asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeeduivelfilet (niet geportioneerd)	1800	g
inktvisjes	250	g
gehalveerde amandelen	90	g
rode puntpaprika's	14	grote rode puntpaprika's
zonnebloemolie	1	l
zwarte olijven	75	g
olijfolie	0,5	dl
groene asperges	1	bos
bospeen	100	g
bleekselderij	100	g
champignons	100	g
peperkorrels	20	
witte wijn	3	dl

De paprikapuree. Halveer de paprika's, neem de zaadlijsten eruit. Giet de olie in een vuurvaste schaal en leg hierin de paprika's, zet het geheel in de oven en laat de paprika's in ongeveer 1 uur gaar worden. Neem de paprika's als ze gaar zijn uit de olie, ontvel en pureer in een blender. De puree moet dik-vloeibaar zijn. Voeg eventueel een heel klein beetje water toe om de juiste dikte te krijgen. De olijvenpuree. Laat de olijven ongeveer 1 uur mee drogen in de oven, pureer ze en monteer met de olijfolie. Bruineer de halve amandelen in een koekenpan. De aspergesalade. Maak de asperges schoon snij in stukken van ca. 0,5 cm. Snij wortel en bleekselderij in hele kleine blokjes en snij de champignons ook in kleine blokjes. Bak de asperges in een scheutje olijfolie aan. Voeg de groenten en peperkorrels toe en blus af met de witte wijn. Laat dit op een zacht vuur in ongeveer 10 minuten beetgaar worden. Bak de zeeduivel in wat olijfolie zachtjes aan, zonder te kleuren, in een anti-aanbakpan. Neem de vis uit de pan en laat uitlekken. Verwijder van de inktvisjes de kop, inhoud en harde middenstuk, dep droog en bestrooi met bloem. Verwarm olie in de wok bak hierin de inktvisjes. Breng op smaak met peper en zout. Neem een grote steelpan en breng hierin de paprikapuree aan de kook en leg de visfilet hierin. Laat het geheel zachtjes koken en blijf de vis constant overgieten met de puree. Dit heeft ongeveer 12 minuten nodig. Verwarm de aspergesalade en breng op smaak. **AFWERKING EN PRESENTATIE:** Dresseer de groenten en de olijvenpuree naar eigen creativiteit op de voorverwarmde borden. Snij de zeeduivel in 30 gelijke plakjes, verdeel over de borden en giet wat paprikasaus rond de groenten. Leg wat gebakken inktvisjes erop en strooi wat amandelen erover.

Poussin sur son lit de lentilles rouges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
poussins (piepkuikens)	8	
peper en zout		
gevogeltefond	1	l
sjalotjes	4	
gedroogde tijm	1	tl
gedroogde rozemarijn	1	tl
boter	500	g
koude boter		
kippenbouillon	2	x 1 l
knoflook	2	tenen
rozemarijn en tijm		
rode linzen	800	g
peultjes	600	g

De linzen. Breng de linzen, in een brede pan, in 1 liter kippenbouillon, rozemarijn, tijm en 2 klein gesneden teentjes knoflook aan de kook. Breng de tweede liter bouillon ook aan de kook. Kook de linzen in ongeveer ½ uur gaar, vul regelmatig de bouillon met hete reservebouillon aan, roer niet. Zet het vuur uit als ze gaar zijn. Giet af en vang het kookvocht op. Blancheer de peultjes in gezouten kokend water 3 minuten, giet af en spoel in koud water. Snij diagonaal door en zet weg tot gebruik. De poussins. Verwijder de pootjes van de poussins, verwijder met een uitbeenmesje het dijbeenbotje, vouw het vlees naar binnen waardoor een hammetje ontstaat, bestrooi de pootjes met peper en zout. Verhit boter/olie en braad de pootjes rondom bruin, blus af met gevogeltefond en stoof de pootjes, op een heel laag vuur in ongeveer 1 uur gaar. Vul zonodig de fond bij. Vul de poussins met ½ sjalotje per poussin en wat tijm, rozemarijn en een klontje boter. Peper en zout ze. Braad de poussins in boter/olie rondom in ca. 7 minuten bruin. Keer ze regelmatig en laat het langst braden op het dikste gedeelte. Haal de poussins uit de pan en laat losjes afgedekt met aluminiumfolie een kwartiertje rusten. Niet in de warmhoudkast. Zet het braadvocht apart. Snij de filets van de poussins, doe dit gezien het aantal met 2 personen. Het gaat het best met een scherp, puntig mes, leg de poussin op een plank met de dikke bovenkant naar je toe. Maak aan beide kanten van de ruggengraat een insnijding. Snij kant voor kant los en haal de filet eraf. Leg op een bakplaat en gaar verder af in de oven. Vlak voor het uitserveren: verwarm de linzen in het verwarmde kookvocht en giet af. Verwarm ook de peultjes, in een klontje boter. Verwarm het braadvocht van de pootjes en breng eventueel op smaak met peper en zout en monteer met wat boter. Trancheer de filets. **AFWERKING EN PRESENTATIE:** Schep wat linzen in een rechthoek op de voorverwarmde borden, leg hierop een waaiertje filet met daarop wat saus, verdeel de peultjes rondom het vlees en leg een pootje bovenaan het bord, schep hierover ook wat saus.

Terrine de brie et de Bleu d'Auvergne à la gelée de port

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
boerenbrie	300	g
bleu d'auvergne	300	g
rode port	6	dl
citroensap	½	tl
gelatine	8,5	blaadjes
zonnebloemolie	12	el
frambozenazijn	3	el
zout, peper		
mosterd	1	tl
rucola		

Let op! direct om 18.00 uur beginnen. Week de gelatine minimaal 10 minuten in ruim koud water. Verwarm 2 dl port met het citroensap en los hierin de goed uitgeknepen blaadjes gelatine op. Voeg de rest van de port toe, laat afkoelen en enigszins geleren. Snij van de kaas de korstjes af en snij in plakjes van ca. ½ cm dik. Vet een kleine pâté-vorm of terrine in, leg op de bodem een laag brie met daarop een laagje portgelei, laat in de koelkast opstijven, dan een laagje Bleu d'Auvergne dan weer portgelei enz. tot de kaas op is, ook de bovenste laag moet kaas zijn. Probeer de laagjes zo in te schatten dat alles op is. Zet de terrine in de koelkast om verder op te laten stijven. Haal de terrine tijdig uit de koeling om op kamertemperatuur te laten komen. Klop alle ingrediënten voor de vinaigrette in een kom en klop tot het sausje mooi dik wordt. Was de rucola en slinger droog. **AFWERKING EN PRESENTATIE:** Haal de rucola door de vinaigrette, verdeel over de bordjes. Los de terrine, snij in plakken en verdeel over de bordjes.

Tom-pouce au pommes verts et à la mascarpone et sorbet de pommes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
mascarpone	250	g
granny smith appels	4	
suiker	250	g
water	2,5	dl
citroen (sap)	$\frac{3}{4}$	
eiwit	30	g
citroen (geraspte schil)	1½	
appelsap	2,5	dl
gelatine	3	blaadjes
slagroom	2,5	dl
bladerdeeg	10	plakjes
poedersuiker	150	g

De tompoes. Verhit 250 g suiker, water en de helft van het citroensap in een steelpan tot alle suiker is opgelost. Verwijder het klokhuis van 2 appels en schaaf in hele dunne plakjes. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Doop de plakjes appel in de suikersiroop. Droog ze in ongeveer 1½ uur in de oven van 100°C. Probeer af en toe of een gedroogd plakje al krokant wordt als het afkoelt. Dan zijn ze klaar. Schil de andere appels en snij in piepkleine brunoise. Besprenkel met citroensap. Kook het appelsap in tot de helft, week de gelatine in ruim koud water (minimaal 10 minuten). Los eerst de suiker in de ingekookte appelsap op en dan de goed uitgeknepen gelatine. Laat afkoelen tot de gelatine net begint op te stijven. Klop slagroom stijf en voeg aan het appelsap toe. Klop mascarpone los en doe slagroommengsel, citroenschil en appelblokjes erbij. laat 2 uur in de koeling opstijven. Steek uit de plakjes bladerdeeg 60 rondjes van 4,5 cm doorsnede en prik er met een vork wat gaatjes in. Bak in 15 minuten in de oven van 200°C lichtbruin en gaar. Laat afkoelen. Sla in een kom het eiwit schuimig, zeef er de poedersuiker boven en roer tot een dik, glanzend mengsel. Smeer dit op 30 bladerdeeggrondjes. Smeer een royale laag mascarponecrème (eventueel met behulp van de kleinste ijsbolletjestang) op de overige bladerdeeggrondjes en druk hier een met geglazuurd bladerdeegplakje op. Het ijs. Schil de appels, verwijder de klokhuizen en snij grof in stukken. Kook ze in het water met suiker tot half gaar. Pureer ze en haal door een bolzeef. Laat goed afkoelen, eerst au bain-marie in koud water en dan in de vriezer. Draai er ijs van. **AFWERKING EN PRESENTATIE:** Serveer 2 tompoesjes per persoon en een bolletje ijs, garneer met gedroogde appelschijfjes en poedersuiker.

Pinot Grigio Trentino Riserva 2004

Het voorgerecht met ei vraagt om een witte wijn met een laag zuurgehalte terwijl de in paprikapuree gegaarde zeeduivel juist best een zuurtje kan verdragen. Dus geen eenvoudige opgave voor de wijncommissie. Dankzij onze onvolprezen Aad van Dop kwamen wij al proevend bij de Pinot Grigio uit de Italiaanse provincie Trentino terecht. In de vallei van de Adige is de Pinot Grigio een veelvoorkomend en gewaardeerd druivenras, dat in Noord Italië en Oostenrijk ook onder de naam Rulander voorkomt. Deze wijn heeft een voldoende frisse smaak en genoeg glycerine (de wijn blijft aan het glas hangen als je hem in het glas rondwalst) voor de wat vettige smaak van de vis en de lichte houttoets tilt hem duidelijk uit boven het gemiddelde. In de prestigieuze engelse Wine Spectator werd deze wijn in een grote proeverij vorig jaar nog met 86 punten gewaardeerd. Verstokte witte wijndrinkers genieten deze wijn ook bij het piepkuiken.

Domaine Sainte Anne Appellation Côtes-du-Rhône Controlee 2003

Onze rode wijn komt uit het plaatsje St.Gervais in het zuidelijke departement Gard. De wijngaarden liggen aan de westelijke oever van de Rhône ter hoogte van Orange (inderdaad de plaats waar de voorvaders van onze eigen Oranjes hebben geresideerd en hun naam aan hebben overgehouden!). Voor het hoofdgerecht hebben wij een nectar uitgekozen met een niet al te uitgesproken karakter dat goed combineert met de milde smaak van het piepkuiken en dankzij de mooie creatie van de druivenrassen Syrah, Grenache en Cinsault verdraagt deze Rhône-wijn zeker ook de Brie en de Bleu d'Auvergne van het eerste nagerecht goed.