

2006 mei

Les Amis de Cuisine Den Haag · Lente

VOORGERECHT Mousse d'avocat aux crevettes roses et sauce aux oranges

Avocadomousse met gamba's en sinaasappelsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote rijpe avocado's	6	
citroensap		
room	1	dl
blaadjes gelatine	6	
sherry	1	dl
enkele druppels tabasco		
sinaasappels	4	
gamba's (maat 12/15)	1	zak
sinaasappel	1	
citroen	1	
veldsla	100	g

Avocadomousse. Schil avocado's, haal de pitten eruit en snij het vruchtvlees in stukken. Bewaar de pitten. Pureer de avocado's met enkele druppels citroensap in de keukenmachine. Voeg de avocadopitten, na het pureren, bij de puree, waardoor deze niet gaat verkleuren. Dek af met plasticfolie. Week de gelatine een kwartier in koud water. Verwarm de sherry en los de uitgeknepen gelatineblaadjes erin op. Klop de room lobbig en voeg aan de avocadopuree toe. Breng de mousse op smaak met zout en tabasco. Giet er roerend de lauwwarme gelatineoplossing bij. Schep de mousse in de metalen timbaaltjes. Dek af met plasticfolie en laat in de koeling opstijven. Sinaasappelsaus. Was de 4 sinaasappels. Borstel goed schoon en droog af. Trek met een zesteur zestes en pers daarna de sinaasappels uit. Kook de zestes met de room en het sap tot tweederde in. Passeer de saus door een fijne zeef en laat afkoelen tot lauw. Bewaar de chiffonnade voor de garnering. Gamba's. Ontdoe de gamba's van hun kop, pel ze en verwijder het darmkanaal. Bak de garnalen kort op een hoog vuur. Garnering. Snij een kapje van de onder- en bovenkant van de 5 sinaasappels af. Verwijder met een scherp mesje de schil met een van boven naar beneden, zodat er geen wit van de schil meer op het vruchtvlees zit. Snij de partjes vruchtvlees tussen de vliezen uit. Schil de avocado's, snij doormidden en verwijder de pitten en snij in dunne plakjes of schijfjes. Besprenkel met citroen/sinaasappelsap. Was de veldsla. Afwerking en presentatie. Hou de timbaaltjes een voor een kort in heet water en los de mousses op koude borden. Strijk de mousses eventueel wat bij met een warm paletmes. Leg een bundeltje van drie blaadjes veldsla tegen de mousses aan. Verdeel de avocadoschijfjes ernaast. Leg op elke mousse een 3 tal gamba's en schik de sinaasappelpartjes om het geheel heen. Omring met een smalle cirkel van sinaasappelsaus. Garneer verder af met sinaasappelzestes en veldsla.

Groene aspergeroomsoep met serranoham

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
groene asperges	1500	g
sjalotjes	6	
gewone spinazie	200	g
boter	50	g
kalfsbouillon	3	l
room	3	dl
peper, zout		
bloem	60	g
de groene aspergepunten		
plakjes serranoham	15	
paarse basilicum	1	bosje

Soep. Maak 3 liter krachtige kalfsbouillon. Snij de punten van de asperges er ter lengte van 3 cm af en kook deze in een beetje bouillon beetgaar. Zet de punten apart voor garnituur en giet de bouillon terug in de pan. Schil de asperges als de schil te stug is. Snij er de ondereindjes vanaf. Laat schillen en kontjes, ook van het hoofdgerecht (Am2006-05-05), een half uur trekken in de bouillon. Passeer de bouillon. Was de spinazie en laat uitlekken. Snij de rest van de groene asperges klein. Pel en snipper de sjalotjes. Laat 50 gr boter in een pan smelten, fruit hierin de sjalotjes. Fruit de gesneden asperges even mee. Fruit ten slotte ook de spinazie even mee. Voeg een liter bouillon toe en kook alles in 25 minuten gaar. Pureer de massa (Magimix, blender of staafmixer) en wrijf door een grove zeef. Maak een blanke roux van 50 gram boter en 60 gram bloem. Smelt de boter, voeg bloem toe en laat even garen zonder te laten kleuren. Voeg al roerend bouillon toe en vervolgens asperge/spinaziepuree. Kruid met peper, zout. Passeer de soep nogmaals, voeg 3 dl room toe en breng aan de kook. Garnituur. Snij de ham in reepjes en bak op een laag vuur in eigen vet uit. Snij of hak de basilicum klein. Afwerking en presentatie. Schep soep in de voorverwarmde soepborden. Leg in het midden een hoopje aspergepunten en daarop reepjes ham. Bestrooi met basilicum.

Crème brûlée van kalfslever

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wittebrood zonder korsten	150	g
melk	1.5	dl
kalfslever	600	g
eidooier	80	g
room	4	dl
zout en witte peper		
salieblaadjes	15	
boter om in te vetten		
rietsuiker	100	g
hobby-brander		
balsamicoazijn	20	g
sjalottenazijn	20	g
rode port	60	g
druivenpitolie	20	g
arachideolie	140	g
suiker	15	g
rode krulsla	100	g
granny smith appels	2	
boter en suiker		
pijnboompitten	60	g
gerookt spek	100	g
armagnac		scheutje

Crème brûlée. Week het wittebrood voor in de melk. Draai dit samen met de in stukken gesneden kalfslever en eidooier in een blender tot een fijne, gladde massa. Voeg room toe en breng het geheel op smaak met zout en witte peper. Wrijf de massa door een zeef. Verdeel over 15 met boter ingevette bakjes en dek deze, elk afzonderlijk, af met alufolie. Zet de bakjes nu in de hete bain marie-in de oven en laat in \pm 13 minuten gaar worden. Frituur de salieblaadjes knapperig .bv. in de wok. Stort, net voor het uitserveren, de gare, lauwe crème op een stalen plaat. Bestrooi de crème met rietsuiker en brand de suiker met een hobby-brander. Doe dit twee maal. Portdressing. Roer voor de dressing de azijnen en oliën goed door elkaar. Laat de suiker caramelliseren, blus af met het mengsel en laat weer aan de kook komen. Laat de vloeistof geheel afkoelen. Monteer de dressing met behulp van een staafmixer en breng verder op smaak met zout en witte peper. Garnering. Maak de rode krulsla schoon en slinger droog. Schil de appels, snij in kleine blokjes. Bak ze even aan in wat boter en suiker beetgaar. Rooster de pijnboompitten in een droge pan. Snij het spek in blokjes en bak uit. Afwerking en presentatie. Plaats in het midden van de spiegel van een bord de crème, plaats daarop het gefrituurde salieblaadje en daaromheen de sla. Nappeer de sla met de portdressing. Verdeel daarover de geroosterde pijnboompitten, de appelblokjes en de uitgebakken spekjes.

Sorbet van fromage frais

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kristalsuiker	175	g
water	3	dl
glucosesiroop	2	el
citroensap	1.5	el
fromage frais	300	g
crème fraîche	75	g
griekse yoghurt	250	g
eiwit		
blauwe cocktailkersen	15	
munt	1	bosje

De coupes. Doop de randen van de coupes in eiwit en vervolgens in een schoteltje suiker. Plaats de coupes in de vriezer. Het sorbetijs. Verwarm in een pan op een laag vuur water, suiker en glucosestroop vuur tot alle suiker is opgelost. Laat de siroop zodra hij helder is op halfhoog vuur 3 minuten koken. Laat afkoelen en roer het citroensap erdoor. Zet in de koeling. Klop in een kom fromage frais, crème fraîche en yoghurt. Schep de suikersiroop erdoor. Draai tot ijs. Laat verder opstijven in de vriezer. Afwerking en presentatie. Schep met een kleine ijslepel twee bolletjes ijs in de coupes. Garneer met een toefje munt en plaats in het toefje een cocktailkers.

Tongfilet met hollandaiseaus en asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote tongfilets	15	
zonnebloemolie		
witte asperges aa	45	
lamsoren	300	g
nieuwe geschrapte krieltjes	1.5	kg
boter, olijfolie		
peper, zeezout		
bladpeterselie	1	bosje
witte wijn	2	dl
witte wijnazijn	0.2	dl
sjalotjes	2	
peperkorrels	15	
zeezout	1	tl
eidooier	150	g
boter	350	g
room	0.5	dl
peper, zout		

Tongfilets 1. Vouw de tongfilets overdwers dubbel en zet vast met een cocktailprikker. Zet koel weg. Garnituur 1. Snij de harde ondereinden ruim van de asperges. Schil de asperges grondig. Geef de schillen en ondereinden aan de soep (zie AM2006-05-02). Zet twee ruime pannen water met een flinke scheut melk op en breng aan de kook. Verdeel de asperges over twee schone, goed onder de warme kraan uitgespoelde theedoeken. Leg twee knopen in de diagonaal tegenover elkaar liggende punten van de doeken. Laat de pakketten in de pannen zakken en kook de asperges gaar. Haal de pakketten uit de pannen en laat in een vergiet uitlekken. Blancheer de geschrapte krieltjes, giet af en dep droog. Hollandaisesaus. Pel en snipper de sjalotjes fijn. Kook witte wijn, azijn, sjalotsnippers en geplette peperkorrels in. Passeer door een fijne zeef (dit vocht heet een gastrique). Klop de gastrique met de eidooier au bain-marie op tot het geheel gaat binden. Draai het vuur uit en voeg al kloppend de gesmolten boter in een dun straaltje toe. Hou warm. Kort voor het uitserveren. Tongfilets 2. Kruid de filetpakketjes licht met peper en zout. Verhit ruim olie in twee of meer koekenpannen. Bak hierin de pakketjes goudgeel en krokant. Gaar in de oven nog enkele minuten na. Garnituur 2. Was de lamsoren en stoof kort in boter. Breng op smaak. Bak de geblancheerde krieltjes in boter met olijfolie goudgeel. Afwerking en presentatie. Leg in het midden van de warme borden kruislings drie asperges. Maak in het middelpunt een bedje van lamsoren en plaats daarop een tongfilet. Leg midden op de filet een takje kervel. Nappeer de aspergepunten met hollandaisesaus. Verdeel de krieltjes over de borden. Bestrooi het geheel licht met gehakte peterselie.

Truffeltaart

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
boter om in te vetten		
bloem om te bestuiven		
heelei	200	g
witte basterdsuiker	100	g
patentbloem	125	g
vanillesuiker	1	zakje
grand marnier		
pure couverture	1	kg
gelatineblaadjes	6	
druivensuiker	100	g
slagroom	7.5	dl
cacao om te bestuiven		
frambozen voor garnering	250	g
munt	1	bosje
kleine vormen	2	

Laat het heelei op keukentemperatuur komen. Week de gelatine in ruim koud water gedurende minimaal 15 minuten. Taartbodem. Vet een springvorm in met boter en bestuif met bloem. Klop heelei, basterd- en vanillesuiker in een kom au bain-marie 10 minuten op hoogste stand. Haal de kom uit de bain-marie en klop nog 10 minuten op gemiddelde snelheid. Zeef de bloem en spatel voorzichtig door het eimengsel. Schenk het beslag in de 2 springvormen, strijk het oppervlak glad en bak de taart op 170°C in ± 15 minuten of tot hij van de rand loslaat. Stort de taart op een rooster en laat afkoelen. Maak de springvorm schoon voor nader gebruik. Snij de cake in een ± 1 cm. dikke plak en leg die op de bodem van de springvorm. Doorweek de cake met de likeur. Truffelvulling. Smelt au bain-marie 600 gram chocolade. Maak van Grand Marnier en druivensuiker een siroopje, haal van het vuur. Laat heel even afkoelen. Voeg de geweekte, uitgeknepen gelatineblaadjes toe en los al roerend op. Doe de gelatinesiroop bij de chocolade en klop stevig met een garde. Laat afkoelen. Warm het mengsel nog even door als er zich klonten gaan vormen. Klop de ongezoete slagroom stijf en schep door het afgekoelde chocolademengsel, roer daarbij niet te veel. Giet het mengsel op de taartbodem tot aan de rand van de springvorm en strijk het oppervlak eventueel glad. Zet enkele uren in de koelkast tot de taart volledig is afgekoeld en opgestijfd. Smelt de 400 gram chocolade en giet 2/3 van de massa uit op een marmeren plaat. Schep de massa met behulp van twee plaatmessen (plamuurmessen) tot een temperatuur is bereikt van ± 28°C. Voeg nu het restant toe, meng goed door en spreid tot een ± 2 mm. dikke plak. Laat hard worden in de koelkast en breek in nonchalante stukken, ongeveer ter breedte van de hoogte van de taart. Afwerking en presentatie. Bestrooi de taart met een beetje cacao-poeder, plaats op een groot plat bord en decoreer met de gebroken 2 mm dikke stukken chocolade aan de omtrek van de taart, overlappend. Decoreer met enkele frambozen en toon de taart onaangesneden. Snij daarna met behulp van een warm mes, dat na elke snede wordt schoongespoeld. Plaats in het midden van een bord een stuk truffeltaart en garneer met frambozen en een kroontje munt.