

2007 april

Les Amis de Cuisine Den Haag · Lente

Aardappelsushi met in jenever gemarineerde nieuwe haring

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
haringen	5	
zeezout	5	tl
fijne suiker	5	tl
jenever	5	el
bosje dille		
kruimige aardappelen	1800	g
visbouillon	2	l
boter	300	g
zeezout, peper		
zure room	10	el
sushimatje		

Maak de haringen schoon (zie apart blad achteraan), haal de 2 helften los van elkaar, verwijder het staartje en marineer de haringen minimaal 1 uur in de jenever, suiker, zeezout en 3 eetlepels gehakte dille. Schil de aardappelen en kook ze in de visbouillon en 100 gram boter, giet ze af als ze gaar zijn en pureer ze met behulp van de pureeknijper. Laat de resterende boter bruin kleuren en voeg in gedeelten bij de puree tot een goede smeùige puree, breng op smaak met zout en peper. Neem een sushimatje, spreid een dubbelgevouwen vel plasticfolie hierover uit en spreid de aardappelmassa uit, houd de zij en bovenkant wat vrij (net als bij rijstsushi's). Leg in het midden 2 halve haringen. Rol op en draai de folie goed aan zoals een toffee, zodat je een mooie cilinder krijgt. Maak in totaal 5 rollen, laat een uurtje in de koeling rusten.

Aardappelpoffertjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vastkokende aardappelen	500	g
bloem	200	g
heelei	100	g
eiwit	120	g
boter	12	g
melk	50	g
peper, zout		
arachideolie		
gerookte zalm	250	g
poffertjespan		

Schil de aardappels en kook ze gaar en droog. Pureer ze en meng met bloem, boter, melk, heel ei, peper en zout tot een pittige puree. Klop de eiwitten in een vetvrije schaal stijf en spatel door de puree. Doe de puree in een spuitzak. Verhit een poffertjespan en vet de holletjes in met een beetje olie, spuit in elk holletje wat puree en bak de onderkant goudbruin, draai ze om en bak ook de andere kant goudbruin. Maak minimaal 30 poffertjes, leg ze op een ingevette bakplaat en zet weg tot gebruik. Snijd de zalm in 30 stukjes die op de poffertjes passen.

Gegrilde gamba's met cheddar en avocadomousseline

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pomodori tomaten	10	
rijpe avocado's	6	
tabasco		
room		
zak middelgrote gamba's (zonder kop)		
soorten sla	3	
klein bosje koriander		
tomatenvocht		
franse mosterd	2	tl
balsamicoazijn		
olijfolie		
peper		
zout		
tophat cheddar	500	g

Ontvel de tomaten, halveer ze en verwijder de zaadlijsten, vang het vocht en de zaadlijsten op en laat uitlekken in een puntzeef. Gebruik het uitgelekte vocht voor de dressing. Dep de tomatenhelften droog en besprenkel met wat olijfolie en zet een kwartiertje in een oven van ca. 100°C. Laat afkoelen en snij in kleine blokjes. Maak een pittige dressing van het tomatenvocht, balsamicoazijn, olijfolie en een beetje mosterd. Voeg peper en zout naar smaak toe. Laat de gamba's ontdooien, verwijder pantser en darmkanaal. Dep ze droog leg er 2 à 3 per persoon op een bakplaat en leg er een klein plakje cheddar op. Zet in de koeling weg tot gebruik. Scheur de sla in kleine stukjes was en droog ze in de slacentrifuge, bestrooi met wat zout en meng naar smaak met de dressing. Haal de blaadjes koriander los. Snij de avocado's doormidden haal het vruchtvlees eruit pureer in een keukenmachine met wat room, mosterd, enkele druppels tabasco en peper en zout. Doe direct over in een spuitzak en zet weg tot gebruik. Zet de oven op de grillstand en laat de gamba's in een kleine 5 minuten garen, de kaas is dan gesmolten.

Mulfilet met gestoofde sla en saffraanroomsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine mulfilets	15	
boter	150	g
kropjes little gemsla	8	
restsla 2e gerecht		
pond kleine kastanjechampignons		
groentenbouillon	3	dl
room	3	dl
noilly prat	3	dl
sjalotjes	3	
teentjes knoflook	3	
draadjes saffraan	40	

Maak de sla schoon was ze en snij in de lengte in grove stukken. Laat uitlekken en doe de overgebleven, niet-aangemaakte sla van het tweede gerecht erbij. Controleer de mulfilets op graten en dep droog. Peper en zout pas vlak voor het bakken. Maak de champignons schoon en snij de grotere in kleine stukken. Saffraanroom. Maak de sjalotjes en knoflook schoon snij ze heel klein en doe ze samen met de andere ingrediënten voor de saus in een pan en laat inkoken tot ca. 1/3 en passeer door een zeef. Stoof de sla met het aanhangende water, een klont boter en wat zout tot ze nog stevig, maar wel gaar is. Voeg eventueel een extra scheutje water toe. Draai het overtollige vocht met de slacentrifuge eraf. Zout en peper de mulfilets en bak ze in wat boter met olie in 3 koekenpannen gaar. Leg de warme sla in het midden van de borden. Leg de gebakken filets op de sla en leg een rondje in boter gebakken champignons rond de sla. Sprenkel hieromheen de saffraanroom.

Filet van eend met cidersaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
magrets de canard (1500 gram)	5	
ciderazijn	25	g
peper		
zout		
groene asperges	30	
sjalotjes	250	g
middelgrote elstar appels	3	
boter	100	g
cider	1	l
pot kalfsfond (500 gram)		
peper, zout		
arrow root		

Fruit de schoongemaakte en zeer fijn gehakte sjalotjes samen met de geschilde en in kleine blokjes geneden appels in de boter. Blus af met de cider en breng aan de kook. Voeg kalfsfond toe en laat zachtjes tot de helft inkoken. Voeg peper en zout toe en bind de saus eventueel met wat arrow root. Snij de velkant van de eendenborsten in, maar snij niet in het vlees. Peper en zout ze en leg ze met de vetkant naar beneden in 2 koude koekenpannen zonder vet of boter, zet het vuur laag en laat het vet smelten. Giet, als het vet krokant geworden is, eventueel het overtollige vet af, draai de magrets om op de vleeskant en bak in 3 à 4 minuten rosé. Haal uit de pan en verpak in aluminiumfolie en laat rusten tot gebruik. Deglaceer het aanbaksel met wat ciderazijn en voeg aan de saus toe. Verwijder ca. 3 cm. van de harde onderkant van de asperges en kook de asperges gaar. Snij de asperges in tweeën en leg 6 stukjes in het midden van het bord. Trancheer de eendenborsten en leg de plakken op de asperges. Lepel wat warme saus rond en over de eendenborst.

Lamsbout met muntjus en knoflookchips

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
x 1 kg lamsbout zonder been	2	
geklaarde boter	150	g
grote vastkokende aardappelen	5	
teentjes knoflook	20	
potten lamsfond (7,5 dl)	2	
zout		
peper		
bosje munt		
gezouten boter	150	g
pond peultjes	1	
bosjes bosuitjes	3	

Betrooi de bouten met peper en zout, verhit de geklaarde boter in een braadpan en braad de lamsbout(en) in ongeveer 5 minuten rondom goudbruin. Laat de bout(en) op een zeer laag vuur, met het deksel op de pan, in ongeveer 20 minuten gaar en van binnen rosé worden, keer het vlees af en toe om. Haal het vlees van het vuur laat het toegedekt met aluminiumfolie ca. 15 minuten rusten. Verhit de frituurolie in de 2 frituurpannen. Schil de aardappelen en was ze, snij de aardappels met dunschiller of kaasschaaf in zo dun mogelijke plakjes, laat uitlekken en was deze NIET. Pel en snij de knoflook eveneens in zo dun mogelijke plakjes. Vorm van ca.4 aardappelplakjes 16 x 1 grote aardappelchip. Verdeel de helft van de knoflookplakjes over de chips en druk ze wat aan. Frituur de knoflook/aardappelchips goudbruin en laat ze op keukenpapier uitlekken. Giet het meeste braadvet van de lamsbout af en bak hierin de rest van de knoflookplakjes lichtbruin. Roer het aanbaksel en de knoflookplakjes op een matig vuur met de lamsfond los. Laat de jus een minuut of 10 wat inkoken. Roer de koude zoute boter beetje bij beetje door de jus. Snij de muntblaadjes in dunne reepjes en roer deze door de knoflookjus. Kook de peultjes beetgaar, snij de bosuitjes in ringen van een ½ cm en blancheer. Verdeel de peultjes in het midden over de voorverwarmde borden. Snij de lamsbout in dunne plakjes, schep de jus om het vlees en leg op elk bord een knoflookchip en bestrooi het vlees met de bosuitjes.

Lauwwarm chocoladetaartje met tuiles en mangocoulis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pure chocolade	450	g
boter	450	g
kleine eieren	9	
eidooier	300	g
suiker	180	g
bloem	180	g
rijpe mango's	3	
water	0.5	l
eiwit	200	g
poedersuiker	200	g
gesmolten boter	200	g
cacaopoeder	4	tl
zout		
melk	2	el
cocottes van 0,8 dl	15	

Smelt de chocolade samen met de boter au bain-marie. Klop de eieren met de eierdooiers en de suiker ook au bain-marie tot het mengsel ongeveer 75°C is en gaat binden. Klop het daarna tot het koud en luchtig is en spatel er het chocolademengsel door. Spatel er ook de gezeefde bloem door. Vet de cocottes in met zachte boter en bestrooi ze met bloem, klop uit en schenk het chocolademengsel in de cocottes. Zet weg in de koeling. Schil de rijpe mango's, verwijder de pit, breng het water en de suiker aan de kook. Pureer de mango's met de suikerstroop en laat afkoelen. Klop eiwit los en voeg gezeefde bloem, gezeefde poedersuiker toe en roer dit goed dooreen en voeg als laatste de gesmolten boter toe. Roer tot een glad beslag. Laat een ½ uur tot een 1 uur rusten. Schep het beslag in een spuitzak met fijne spuitmond en spuit bolletjes van 2 theelepels groot en verspreid deze met de bolle kant van een lepel tot rondjes van 7 cm (of maak naar eigen keuze andere vormen) op een licht met boter ingevette bakplaat. Bak de tuiles (voor donkere tuiles voeg je cacaopoeder toe aan het beslag) in ongeveer 8 minuten af in het midden van de oven. Laat de oven aanstaan voor de taartjes. Haal de tuiles met een paletmes van de plaat en laat ze op een wijn of bierfles afkoelen tot ze hard zijn. Bewaar ze in een afgesloten trommel. Bak de taartjes in de voorverwarmde oven van 180°C in 8 minuten gaar en stort ze voorzichtig op een met poedersuiker bestrooid bord. De taartjes moeten heel blijven, serveer de coulis naar eigen inzicht rondom of in strepen met de tuiles.