

# 2007 september

Les Amis de Cuisine Den Haag · Herfst

---



## Terrine van mosselen met gemarineerde tomaat en tartaarsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	3	el
grote mosselen	3	kg
preien	2	
ui	1	
winterpenen	2	
bleekselderij	1	bos
kleine knolselderij	0.5	
witte gelatine	7	blaadjes
water	2	dl
witte wijn	3	dl
visbouillon	2.5	dl
mosselvocht	2	dl
zout		
peper		
rijpe tomaten	8	
sjalotjes	2	
basilicum	12	blaadjes
knoflook	2	teentjes
witte wijnazijn	0.5	dl
eidooier	0.6	dl

Mosselen. Hak een prei, een ui, een winterpeen en vier stelen bleekselderij grof. Kijk de mosselen na op gebroken en openstaande schelpen en houd 45 mosselen apart. Verhit in een grote pan (of 2) de olijfolie, doe de mosselen erbij, schud alles even om en voeg de grof gesneden groenten, het water en de witte wijn toe. Zet een deksel op de pan en breng alles aan de kook. Kook de mosselen onder regelmatig omschudden tot alle schelpen open zijn. Haal de mosselen uit de pan en haal de mosselen uit hun schelp. Zeef en bewaar het mosselvocht. Bewaar ook apart de groenten. Week de gelatine ongeveer 15 minuten in ruim koud water. Snij een mengsel van netto 300 gram mirepoix (zeer klein) van wortel, bleekselderij, knolselderij, 2 sjalotjes en prei. Blancheer de kleine blokjes groenten 1 minuut in ruim kokend water en doe ze direct over in ijskoud water. Snij de gekookte mosselen in drieën. Breng visbouillon samen met 2 dl mosselvocht aan de kook en los de uitgeknepen gelatine op in dit mengsel. Laat in een pan met koud water versneld afkoelen. Roer mosselen en groenten door het afgekoelde bouillon/mosselmengsel, breng op smaak met peper en zout en schep het mengsel over in een met plasticfolie beklede vorm en laat zo lang mogelijk opstijven.

Tomaten. Ontvel de tomaten, snij in vieren en ontdoe van de zaadlijsten snij in zeer kleine blokjes en vermeng met de zeer klein gesneden sjalot, de ragfijn gesneden knoflook en de in kleine stukjes gesneden basilicum. Doe in een schaalje en doe er flink wat olijfolie over. Zet weg tot gebruik.

Saus. Maak de sjalotjes schoon en snij ragfijn. Kook de witte wijnazijn met de ragfijn gesneden sjalotjes in tot al het vocht verdampt is. Voeg het mosselvocht toe en laat het vijf minuten zachtjes koken. Zeef het mengsel en voeg de olijfolie toe. Breng langzaam tegen de kook aan en blijf met de staafmixer langzaam roeren. Zet het gas uit en voeg beetje bij

beetje de eierdooier toe en laat wat afkoelen. Kook de overgebleven mosselen. Afwerking en presentatie. Snij de mosselterrinen in plakken en deze weer diagonaal doormidden en verdeel ze in het midden van de borden. Verdeel de tomaat in 3 bergjes op de borden en leg daar een gekookte mossel in de schelp op. Druppel er wat saus omheen.

## Saucijs van prei, aardappel en truffel en gebakken coquilles met een schuimige botersaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dikke preien	4	
opperdoezer aardappelen	400	g
ongezouten boter	75	g
slagroom	0.75	dl
truffelolie		
truffeltapenade	0.5	potje
slagerstouw		
peper en zout		
coquilles	1	pot
boter om te bakken		
boter	75	g
broodkruim	75	g
parmezaanse kaas	75	g
hazelnoten	75	g
kerrie		mespunt
bieslooksprietten	15	
truffeljus	1.5	dl

Saucijs. Gebruik alleen het wit van de prei en haal er 15 bladeren af, blancheer de preibladeren tot ze net aan gaar zijn in kokend gezouten water, koel direct af in ijskoud water en leg ze op een doek of keukenpapier te drogen. Was de aardappelen en kook in de schil gaar, pel ze en maak er met de boter, room, 1 à 2 eetlepels truffelolie, wat truffeltapenade peper en zout een smeùige puree van. Leg alle preivellen uit en snij ze in 15 gelijke stukken van ca. 15 cm lang. Vul een spuitzak met de puree en spuit op elk vel in de lengte een baan puree, laat aan elke kant ca. 2 cm vrij. Rol ze op en bind de uiteinden dicht met het slagerstouw. Panade. Bruineer de hazelnoten in een droge koekenpan en hak ze fijn, laat de boter smelten, vermeng hazelnoten met broodkruim, parmezaanse kaas, gesmolten boter en wat kerriepoeder. Maak er met behulp van plasticfolie en evt. een sushi matje een rol van en laat opstijven in de koelkast. Truffelsaus. Verwarm truffeljus en boter tot ongeveer 70°C, maak evt. af met wat zeer fijne peper en zout. Giet in een kisse en plaats de patroon. Houd au bain-marie warm op 70°C. Smeer de saucijzen in met gesmolten boter en laat in ca. 5 minuten in een niet te hete oven of warmhoudkast opwarmen. Bak de coquilles kort in de boter, haal ze uit de pan en leg ze op een plateau, snij kleine plakjes van de panade en beleg er de licht gebakken coquilles mee, laat even gratineren in een hete oven. Afwerking en presentatie. Leg rechts op het bord het saucijsje en leg in de zelfde richting links 2 coquilles leg hierop in de lengte 1 grote spriet bieslook. Schud de kisse 1 keer en spuit à la minute het aantal porties in een pannetje. Schep nu de zeer luchtige botersaus in het midden van de borden.

**Paprikasoep met mosterdijs en basilicumolie**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode paprika's	6	
venkelknol	1	
vleestomaten	4	
prei	1	
sjalotjes	2	
knoflook	2	teentjes
groentebouillon	6	dl
boter		
sherryazijn		
eigeel	100	g
volle melk	3.5	dl
slagroom	1.5	dl
mosterd	1.5	el
balsamico-azijn	1	tl
basilicum	100	g
olijfolie	2	dl
zout		
tuinkers	1	bakje
peper en zout		

Snij alle ingrediënten voor de soep klein en fruit eerst de sjalotjes en dan de andere groenten aan. Voeg de bouillon toe en laat alles net gaar koken. Pureer met de staafmixer en wrijf door een bolzeef. Breng op smaak met peper, zout en wat sherryazijn. Ijs. Meng de mosterd met de balsamicoazijn. Klop eierdooier in een pan los, breng melk aan de kook en giet onder voortdurend kloppen langzaam bij het eigeel. Laat op het vuur onder voortdurend kloppen binden. Voeg slagroom en mosterd/balsamicomengsel toe en zet koud. Draai tot ijs. Basilicumolie. Blancheer de basilicum heel kort en laat direct in ijskoud water afkoelen. Pureer met een beetje olijfolie helemaal fijn en voeg op het laatst de rest van de olie in een straaltje aan toe en breng op smaak met een snufje zout. Klop de overgebleven slagroom licht op en breng op smaak met peper en zout. Afwerking en presentatie. Verwarm de soep tot 75°C en schep op voorverwarmde borden. Leg rechts van het midden een bolletje ijs en daarnaast een flinke pluk tuinkers. Laat wat dunne room in de soep lopen en enkele druppels basilicumolie, geef het restant van de basilicumolie aan het volgende gerecht.

## Scholfilet met een korst van gedroogde tomaat en een lichte kervel bieslook mayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
scholfilets	15	
truffelaardappeltjes	5	
friseesla	1	krop
rucola	200	g
kervel	0.5	bosje
bieslook	0.5	bosje
peper en zout		
frituurpan		
basilicumolie van gerecht 3		
broodkruim	200	g
gedroogde pomodori	200	g
gesmolten boter	150	g
verse zachte roomkaas	300	g
eidooier	40	g
dyon mosterd	2	tl
witte wijnazijn	2	tl

Tomatenkorst. Maal de ingrediënten voor de tomatenkorst fijn en stort het op bakpapier rol uit tot een dun laagje en zet ter afkoeling weg in de ijskast. Mayonaise. Doe alle ingrediënten behalve de kruiden in een mengkom en klop alles tot een homogeen mengsel. Hak de kruiden heel fijn en meng deze door de mayonaise. Controleer op smaak. Kruidensla. Was de frisee en rucola goed, slinger droog en scheur in stukken. Haal de steeltjes van de kervel en snij de bieslook fijn. Meng alles luchtig door elkaar en maak een dressing. Was de aardappels een paar keer en schaf er heel dunne plakjes van. Droog ze en frituur ze in olie van 160°C. Scholfilets. Snij de tomatenkorst in 15 stukken, even groot als de visfilets. Gaar de filets zachtjes in de oven van 120°C. Haal ze uit de oven als ze gaar zijn. Zet de grill aan en leg de tomatenkorst op de filets en gratineer even onder de grill. Afwerking en presentatie. Leg aan de ene kant van het bord een rechthoek van de luchtige aangemaakte sla en aan de andere kant de filets. Druppel om en om de mayonaise en kruidenolie eromheen en garneer met de aardappelchips.

**Kwartel met kruidengnocchi en mosterdsaus**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kwartels	12	
ganzenvet	1	liter
peper en zout		
opperdoezer aardappelen	1	kg
bloem	200	g
ei	1	
salie	10	blaadjes
dragon	30	blaadjes
koriander	30	blaadjes
platte peterselie	1	bos
witte wijn	4	dl
sjalot	30	g
slagroom	4	dl
knoflook	1	teentje
grove mosterd	30	g

Kwartels. Snij de boutjes van de kwartels, kruid met peper en zout en laat in het ganzenvet van ca. 80°C zo lang mogelijk garen. Hak de vleugeltjes van het karkas af (worden verder niet gebruikt) en braad de kwartels een paar minuten aan, keer ze regelmatig. Haal ze uit de pan en houd op temperatuur. Kruidengnocchi. Kook de aardappelen in de schil gaar, pel ze, druk door de pureeknijper en voeg bloem, ei en de zeer fijn gesneden kruiden toe. Breng op smaak met peper en zout en doe de puree in een spuitzak. Spuit de puree in banen van een centimeter dikte en snij in stukken van ca. 1,5 cm. Kook de gnocchi kort in wat gezouten water gaar. Laat afkoelen. Saus. Kook witte wijn, sjalotjes en fijngesneden knoflook in tot 1 dl. Voeg de room toe en laat weer inkoken tot 3,5 dl. Zeef de saus en zet weg tot gebruik. Kort voor het uitserveren. Verwarm de kruidengnocchi even in een beetje slagroom. Verwarm de saus, maar laat niet koken, voeg de grove mosterd toe en schuim wat op met de staafmixer. Snij de filetjes van de kwartels en gaar ze nog even door in een oven van 120°C. Afwerking en presentatie. Leg 4 à 5 gnocchi op de borden, hierop 2 warme boutjes en een filetje of 2 filetjes en een warm boutje en rondom de saus van mosterd.

**DESSERT** Bombes de crème au chocolat aux lasagne de mangue et de mousse au chocolat

---

## Chocoladecrèmebombes met lasagne van mango, cocosmousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	6	
suiker	75	g
room	3	dl
crème fraîche	3	dl
pure couverture	600	g
witte gelatine	3	blaadjes
cacaopoeder	60	g
water	150	g
kokosmelk	2.5	dl
malibu	1.25	dl
eierdooier	40	g
citroen	1	
eiwit	60	g
gelatine	2.5	blaadje
gezeefd mangosap	7.5	dl
agar-agar	5	g
melk	1	l
vanillestokjes	2	
eigeel	150	g

**Bombes.** Verhit de room en laat de chocolade hierin smelten en laat afkoelen. Sla de eieren luchtig op met suiker en een snufje zout. Spatel de opgeslagen eieren en de crème fraîche door de afgekoelde room en giet het geheel in 15 kleine kopjes (of vormpjes). Zet het geheel 1,5 à 2 uur in de koeling. **Glazuur.** Week de gelatine minimaal 15 minuten in ruim koud water. Breng 150 gram suiker met 150 gram water aan de kook, laat de suiker al roerend oplossen en laat wat afkoelen. Verhit 2 dl water en voeg achtereenvolgens cacaopoeder, chocolade en de suikersiroop toe. Roer glad, haal van het vuur en voeg de geweekte en uitgeknepen gelatine toe. Roer verder goed door. Stort de chocoladecrèmebommen op een bord (verwarm de kopjes in een bakje met warm water). Schenk het glazuur over de bommen en strijk wat glad.

**Lasagne.** Week de gelatine 15 minuten in ruim koud water, verhit de kokosmelk met de malibu en laat wat afkoelen en los daarna de geweekte gelatine erin op. Sla het eiwit met de helft van de suiker luchtig op. Sla eveneens het eigeel, met de resterende suiker op. Klop de slagroom lobbijg. Spatel het afgekoelde kokosvocht door de room. Spatel dan de opgeslagen eierdooier erdoor, gevolgd door het eiwit en het citroensap. Giet de mousse in een goed schoongemaakt plateau en zet in de koeling tot gebruik. Verhit het mangosap met de agar-agar. Giet op een plateau en zet koud weg om op te stijven. **Ijs.** Verwarm de melk langzaam. Voeg de in de lengte doorgesneden en leeg geschraapte vanillestokjes met de inhoud ervan toe aan de melk en haal van het vuur zodra er aan de oppervlakte wat luchtbelletjes komen. Kluts het eigeel met de suiker, totdat deze is opgelost en er een lichtgeel taai mengsel is ontstaan. Zeef de melk en voeg beetje voor beetje al roerend toe aan het dooiermengsel. Verwarm hem al roerend au bain-marie tot de massa wat bindt. Haal van het vuur, laat afkoelen en draai er ijs van. **Afwerking en presentatie.** Steek uit de mangogelei en de mousse vierkantjes of

rechthoekjes en bouw zo om en om een lasagne op. Zet ernaast de chocoladebom en een bolletje ijs.