

2008 september

Les Amis de Cuisine Den Haag · Herfst

Paddenstoelen amuses - Bospaddenstoelen in rijstbakje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rijst	200	g
eiwit	100	g
parmezaanse kaas	100	g
kastanje champignons	250	g
cantharellen	250	g
rode uien	2	
gedroogde morilles	20	g
spekblokjes	150	g
knoflook	1	teen
boter	100	g
bladpeterselie	0.5	bosje
witte wijn	2	dl
slagroom	4	dl
portobello's (kleine)	15	
citroensap	1	el
bieslook		
peterselie		
roomkaas	300	g
eieren	4	
rucola	60	g
roodlof of radicchio	4	struikjes
walnoten	60	g
blauwe druiven	150	g
cider azijn	1	dl
olijf olie	2.5	dl
grove mosterd	2	el
sjalotje	1	
honing	2	el
vers gemalen peper		

Rijstmuffins: Kook de rijst en laat afkoelen. Verwarm de oven voor op 175°C. Meng de gekookte rijst met het eiwit en de kaas en bekleed hier de ingevette muffinplaat mee. Bak de rijstmuffins in de oven 15 min. En herhaal dit tot het gewenste aantal is gebakken. Laat ze afkoelen, haal de vormpjes uit de bakjes en zet ze apart. Zet de bakjes vlak voor het opdienen nog enige min in de oven. Morilles: Week de morilles 10 min en snijd ze fijn. Bak de spekblokjes. Snijd de uien fijn en fruit ze in de boter. Zet het vuur hoog en bak de fijngesneden paddenstoelen met de uitgeperste knoflook, spekblokjes en peterselie rondom bruin. Blus af met de witte wijn, voeg de room toe en laat inkoken tot de gewenste dikte. DE GEVULDE PORTOBELLO'S Verwarm de oven voor op 200°C. Kook de Portobello's in ruim water met 2 el citroensap ca 2 min voor. Laat ze uitlekken met de open kant naar beneden. Splits de eieren.

Klop de roomkaas los en meng het met de eierdooier. Klop het eiwit stijf met een snufje zout en spatel het door het roomkaasmengsel. Vul de Portobello's met het roomkaasmengsel en zet ze op een bakblik. Bak ze in het midden van de oven in ca 20 min gaar en bruin.

HERFSTSALADE Mosterddressing. Snijd het sjalotje grof en meng alles goed (staafmixer).

Rucola: Snijd de rucola grof. Snij het roodlof overlangs in repen. Hak de walnoten grof. Halveer de druiven en ontpit ze. Meng de rucola, roodlof noten en druiven met de dressing en breng op smaak met peper.

SERVEREN: Vul de warme rijstbakjes met de even opgewarmde paddenstoelen en leg op ieder bord een rijstbakje, een Portobello en salade.

VOORGERECHT Gevulde Artisjokken

Gevulde Artisjokken

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kleine artisjokken	15	
citroensap		
wijnazijn	1	dl
peper	4	tl
mosterd	4	tl
crème fraîche	1	dl
mayonaise	1	dl
eieren	6	
gekookte achterham	200	g
hollandse garnalen	200	g
trostomaten	8	
kappertjes	0.5	potje

Kook de artisjokken in 40 – 50 min in ruim water met wat zout en een scheutje citroen gaar. Als de blaadjes loslaten is de groente gaar. Laat de artisjokken uitlekken en afkoelen. (Kook ondertussen de eieren). Verwijder de binnenste blaadjes en probeer zoveel mogelijk 'hooi' al te verwijderen zonder de artisjok in stukken te laten vallen. Zet de artisjokken in een schaal. Maak een sausje van de wijnazijn, peper en mosterd. Sprenkel de saus op de bodem van de schaal en over de artisjokken en laat het ca 30 min intrekken. Giet de saus uit de artisjokken en vang het op in een kom. Roer de crème fraîche en mayonaise erdoor en breng op smaak met zout. Pel de eieren en snijd ze in partjes. Halveer de tomaten, verwijder de zaadjes en snijd ze in reepjes. Snijd de plakjes ham fijn. Roer de ham door de saus. SERVEREN: Vul de artisjokken met de helft van de reepjes tomaat, partjes ei, en de garnalen. Schenk de saus hierover en garneer met de rest van de ingrediënten.

Langoustinebouillon met gedroogde tomaat en basilicum

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
langoustines	40	
olijfolie		
tomatenpuree (ca 75 g)	1	blikje
knoflook	6	teenjes
peperkorrels	3	tl
preien	2	
uien	2	
wortel	1	
venkelknol	1	
cognac	1.5	dl
witte wijn	1	fles
water	2.5	l
peper en zout		
schaaldierenfond		klein scheutje
pomodori tomaten	12	
basilicum	0.5	bosje

De bouillon: Verwijder de pantsers van de langoustines, verwijder het darmkanaal uit het vlees (niet bij de pantsers gooien) en zet de garnalen gekoeld weg. Maak de pantsers beslist niet schoon. Bak de karkassen in een ruime pan in de olijfolie aan. Blus af met cognac en een halve fles witte wijn. Hak de pantsers (inclusief scharen en koppen) grof in de Magimix. Voeg de pantsers, de tomatenpuree, grof gesneden groenten en gekneusde peperkorrels toe en bak dit alles in wat olijfolie. Blus af met de overgebleven halve fles witte wijn. Voeg -wanneer de alcohol verdampt- is de 2½ liter water toe en laat de bouillon zolang mogelijk trekken op een zeer lage warmtebron. Zeef de bouillon door een dunne, natgemaakte theedoek en kook in tot 2/3 breng op smaak met peper en zout. Tomaten: Verwarm de oven voor op 120°C. Pel de tomaten, snijd ze in vieren en verwijder het zaad en breng op smaak met peper en zout. Leg de partjes tomaat in de voorverwarmde oven en laat in 2 uur drogen met de deur op een kier. Let op!! Keer de tomaten-partjes na een uur, de partjes mogen geen zwarte randjes krijgen. Langoustines: Druk 15 langoustines voorzichtig plat met een groot mes op de snijplank. Bak de resterende langoustines in korte tijd aan de buitenzijde krokant maar nog rauw van binnen in wat geklaarde boter. Hak de basilicum fijn. SERVEREN: Leg voor de bordpresentatie de rauwe, platte langoustine in een diep, voorverwarmd bord, leg hierop de gedroogde tomaat en bovenop de gebakken langoustine. Schenk de hete bouillon vanaf de zijkant in het bord. Bestrooi met gehakte basilicum.

Kabeljauw met visvelouté

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
porties kabeljauwhaasjes (à 100 g)	15	
fijne mosterd	3	el
broodkruim		
peterselie	0.5	bosje
geklaarde boter		
sjalotjes	4	
boter	15	g
noilly prat	2.5	dl
witte wijn	2.5	dl
visbouillon	5	dl
slagroom	5	dl
zeezout en versgemalen peper		
preien	3	
grote aardappels	6	
zure room	1.5	dl
peultjes	200	g
peper en zout		
nootmuskaat		

Aardappels: Stoom de aardappels gaar en pel ze. Hak de peterselie fijn. Kabeljauw 1: Kruid de kabeljauw met peper en zout, en smeer ze in met een beetje mosterd en strooi er veel broodkruim en peterselie over. Smeer de bakplaten in met gesmolten boteren leg de stukken vis op de bakplaten. Besprenkel met gesmolten boter. Zet koel weg. Saus: Fruit de fijngesnipperde sjalotjes ca. 10 min in de boter tot ze gaar maar niet bruin zijn. Blus de pan af met de wijn en de Noilly Prat en laat ca. 5 min koken tot het vocht tot een dunne siroop is ingekookt. Giet er de visbouillon bij, breng aan de kook en laat ongeveer tot de helft inkoken. Giet er de slagroom bij, breng weer aan de kook tot een dikke saus. Breng op smaak. Puree: Stoom de gewassen grof gesneden prei. Maak puree van de aardappelen met de boter en meng dit door elkaar. Garnituur: haal de peultjes af. Roerbak ze in een eetlepel geklaarde boter. Kabeljauw 2: Schuif vlak voor het opdienen de vis in de oven (200°C) 10 min en nog 5 minuten onder de grill van de oven. SERVEREN: lepel wat saus op het bord en leg de kabeljauw in de saus. Leg de puree boven aan het bord en de peultjes aan de andere kant. Garneer met wat peterselie.

Nootjes van hertenkalf met witte druiven en knolselderijpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
filet van hertenkalf	1.5	kg
druiven	750	g
rode en groene peper bessen		
wildfond	1	pot
sinaasappels	2	
wijnazijn		
suiker	2	el
peper en zout		
aardappelen	500	g
knolselderij	500	g
melk	1	l
kastanjes	1	pakje

Druiven: Pel en ontpit de druiven. Puree: Kook de geschilde aardappelen en pureer ze. Kook de knolselderij gaar in de melk en doe de knolselderij door een zeef. Voeg samen met de aardappelpuree tot een luchtige mengpuree. Breng het geheel op smaak. De saus: Pers de sinaasappels uit. Breng suiker en een klein beetje water aan de kook. Laat het vocht inkoken tot er bijna karamel ontstaat. Blus de warmte in de pan met de sinaasappelsap en 1 el wijnazijn. Voeg de wildfond toe en laat inkoken tot de gewenste dikte. Zeef de saus en breng op smaak met peper en zout. Hertennootjes: Bak vlak voor het opdienen de filets van hertenkalf. Laat het vlees kort rusten. Snijd het vlees in nootjes. Kastanjes: verwarm de kastanjes volgens de aanwijzing op het pakje. SERVEREN: Plaats de nootjes hertenkalf midden op een bord en bestrooi het vlees met rode en groene peper. Warm de druiven op in de saus en nappeer het vlees ermee. Leg de aardappel-knolselderijpuree en een paar kastanjes ernaast.

Crostata met mango-ijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
appels	4	
peren	4	
citroenen	2	
harde geitenkaas (rolletje)	400	g
bladerdeeg	400	g
eierdooier	30	g
water	5	dl
suiker	200	g
grote rijpe mango's	2	
citroensap (1 citroen)	4	el
slagroom	2.5	dl

Ijs: In een pan het water met de suiker al roerende aan de kook brengen en dit ca 5 min laten koken tot het enigszins stroperig is. De mango's schillen in stukken snijden en pureren. De puree door de siroop en citroensap roeren. Laten afkoelen. De afgekoelde massa 1½ - 2 uur in de diepvries zetten tot de massa halfbevoren is. De slagroom bijna stijf kloppen en luchtig door de vruchtenmassa scheppen. De massa terug in het vriesvak zetten en nog minstens 2 uur laten bevriezen. Met een vork het ijs iedere 30 minuten vanaf de rand naar het midden toe goed omscheppen (Bij tijdgebrek de ijsmachine gebruiken). Zodra het ijs de juiste dikte heeft, afdekken en in vriezer bewaren. Crostata: Verwarmde oven voor op 200°C. Schil de appels en peren en snijd ze in schijfjes. Pers de citroenen uit. Rol het bladerdeeg uit tot 2 plakken van 20x30 cm. Leg ze op een bakplaat en vouw de randen een keer dubbel. Plak de randen aan de bodem vast met een beetje water en duw ze plat met een vork. Smeer de randen in met het losgeklopte eierdooier en bedek de bodems dakpansgewijs met laagjes appel, peer en geitenkaas. Bak de taart 20 minuten in een voorverwarmde oven totdat de kaas een beetje begint te bruinen. SERVEREN: Haal de taart uit de oven snijd in stukken en serveer met een bolletje mango-ijs.

Witte wijn - Angostura Estate Chardonnay 2007

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
chardonnay		

De druiven voor deze wijn zijn met de hand geplukt. Het heeft 3 maanden in eikenhouten vaten gelegen. De wijn is fris geel-groen van kleur. Hinten van boterig tropisch fruit wat prachtig in balans is met de eikenhout toon. Het is verfrissend en exotisch van smaak, goed geconcentreerd en heeft een lange afdronk. Let eens op de serveer-temperatuur van de wijn: tussen 12 en 14°C is ideaal!

Rode wijn - Castel San Pietro Valpolicella 2006

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rondinella		
corvina		
corvinone		

Deze Valpolicella, gegroeid rond het Gardameer is gemaakt van 3 soorten druiven, n.l. Corvina, Rondinella en Molinara. Hij is mooi robijnrood van kleur, heeft een verfijnde smaak met eikenhout op de achtergrond en in de geur herkent men bloemen en amandelen.