

2009 september

Les Amis de Cuisine Den Haag · Herfst

AMUSE Amuse de lasagne vert au filet d'hareng saur

Amuse van groene lasagne en jonge bokkingfilet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groene lasagne (lasagne verde)	5	vellen
jonge bokkingen	8	
roma tomaten	4	
kervel	0.5	bosje
room	2.5	dl
dille	0.5	bosje
olijfolie		
appel	1	
appelstroop	3	el
balsamico-azijn	1.5	dl

Pluk de kervel en leg in koud water. Kook de lasagne verde al dente. Laat afkoelen en snij of steek er 15 zeshoekjes, ruitjes o.i.d. uit. Ontvel de tomaten, snij in vieren, verwijder het zaad en snij in kleine brunoise. Bedruppel de brunoise met olijfolie en laat intrekken. Hak de dille fijn en laat in de ongezoete room trekken. Fileer de bokkingen. Snij 30 mooie reepjes. Schil de appel en snij in blokjes van 3 mm. Doe appelstroop, appelblokjes en balsamico-azijn in een pan en breng dit voorzichtig aan de kook. Laat zo lang inkoken tot er een dunne stroop ontstaat. Haal de pan van het vuur en laat afkoelen. Bij het afkoelen dikt de stroop nog verder in. Laat de kervel uitlekken en dep droog. Klop de dilleroom stijf. Breng op smaak met peper (geen zout!!! de bokking is zout genoeg en vormt met de room een goede combinatie). Leg een lasagnastukje op een bordje. Leg hierop een lepeltje tomatenbrunoise en daarop kruislings twee reepjes bokking met half erop en ernaast een quenelle dilleroom. Schep met een lepel een dilleroomquenelle en leg boven de lasagne. Garneer de quenelle met een takje kervel. Schep er een lepeltje appel-balsamicostroop naast.

Romige witlofsoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	350	g
witlof	1.5	kg
boter	60	g
witte wijn	3	dl
kalfsfond	5	dl
eieren	4	
vleestomaten	3	
bloem	50	g
slagroom	3	dl
zout, peper		
citroensap		
peterselie	0.25	bosje
tarwebloem	350	g
roggebloem	350	g
krokantbroodpoeder	40	g
zout	2	tl
suiker	2	tl
karweizaad	1	tl
venkelzaad	1	tl
gist	2	zakjes
handwarm water	2	dl
karnemelk	2	dl
heelei	50	g
boterballetjes of -krullen		

Wrijf karwei- en venkelzaad fijn in de vijzel. Zeef beide soorten bloem met fijngewreven zaad en krokantbroodpoeder in een schaal. Doe het grootste deel van het vocht in de kom van de kneedmachine. Schep de bloem in de kom, strooi gist en suiker op de bloem. Zet de machine aan op langzame stand en voeg al knedend het zout toe. Laat ca. 15 minuten op matige snelheid kneden. Haal de kom uit de machine, dek af met huishoudfolie en laat een half uur rijzen. Stort het deeg op een het werkblad en kneed nog even door. Verdeel in 10 porties en maak hier platte, ronde broden van. Prik er met een vork gaatjes in. Verdeel de platte broden over twee met bakplaten met silpatmatten. Bestrijk de broden met heelei. Laat 10 minuten rijzen. Bak de broden in ca. 20 minuten af in een NIET-voorverwarmde oven op 200°C. Leg de broden op een rooster en laat afkoelen en drogen, tot de broden krokant zijn. Pel en snipper de sjalotten. Snij van het bovineind van de stronkjes witlof 15 eetlepels julienne en zet in een schaaltje koud water apart. Snij de rest in stukjes van ca. 1 cm. Verhit in een pan 30 gram boter. Fruit hierin enkele minuten de helft van de gesnipperde sjalotten. Voeg de stukjes witlof toe en fruit enkele minuten mee. Voeg wijn, kalfsfond en 1,5 liter water toe. Breng aan de kook. Zet het vuur laag en laat ca. 30 minuten zachtjes koken. Kook de eieren hard. Laat onder koud stromend water schrikken en pel ze. Laat verder afkoelen. Snij de eieren in kleine

stukjes. Ontvel de tomaten, verwijder het zaad en snij het vruchtvlees en brunoise. Pureer de soep met de staafmixer. Roer de tomatenpuree erdoor. Verhit in een pan de rest van boter. Fruit de rest van gesnipperde uien enkele minuten, maar laat niet kleuren. Roer de bloem erdoor. Voeg al roerend bij gedeelten de witlofbouillon toe. Voeg de tomatenbrunoise aan de soep toe, breng onder af en toe roeren aan de kook. Klop in een kom eidooier los met de room. Roer van het vuur af al roerend door de soep. Breng op smaak met zout, peper en citroensap. Snij of breek enkele broden in stukken. Hak 3 eetlepels peterselie. Laat de witlofjulienne uitlekken. Schep de soep in kommen. Strooi er de stukjes ei en witlofjulienne over. Bestrooi met gehakte peterselie. Serveer er de stukken brood en boterballetjes of -krullen bij.

Paddenstoelentaartje met geitenkaas

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bladerdeeg	15	plakjes
rode uien	6	
kastanjechampignons	500	g
oesterzwammen	400	g
olijfolie	8	el
gehakte tijm	3	tl
balsamico-azijn	4	el
knoflook	4	tenen
cherrytomaatjes (minimaal)	40	stuks
harde geitenkaas	250	g
veldsla	100	g
peper		
flinke basilicum	2	bossen
pijnboompitten	4	el
harde pecorinokaas (romana of sarde)	100	g

Rooster de pijnboompitten licht in een droge tefalpan. Snij de kaas klein. Haal de blaadjes van de basilicum en doe de helft in de keukenmachine. Hak ze kort met de pulse-knop. Voeg de tweede helft van de blaadjes toe. Hak opnieuw kort. Doe kaasstukjes, pijnboompitten, gepelde en gehakte knoflook erbij. Laat de machine lopen en giet door de vulopening de olijfolie er in een straaltje bij. Breng eventueel op smaak met zout en peper. Laat 16 plakjes bladerdeeg ontdooien. Rol de plakjes licht uit en snij of steek de plakjes iets groter uit dan de bodem van de springvormpje.. Bekleed de bodem van de licht ingevette vormpjes met het bladerdeeg, maak een kleine opstaand randje van het deeg door de rand op te rollen en prik met een vork een regelmatig gaatjespatroon in de deegbodem. Bestrijk elk vormpje met bladerdeeg met een eetlepel pesto. Pel de rode uien en snij in dunne halve ringen. Borstel de paddenstoelen of veeg ze schoon met keukenpapier. Snij de paddenstoelen in dunne plakjes. Bak ui en paddenstoelen in ongeveer 3 minuten zacht in de hete olijfolie. Voeg tijm, azijn en geperste teentjes knoflook toe. Bak nog enkele seconden mee en laat afkoelen tot handwarm. Verdeel het mengsel over de deegbodems. Halveer de tomaatjes en zet vier helften met de bolle kant boven langs de deegrand van de taartjes. Rasp de geitenkaas en verdeel over de taartjes. Maal peper over de taartjes. Plaats de taartjes op twee bakplaten van de grote oven met silpatmatten in het midden van de oven en bak in 20 tot 25 minuten goudbruin en gaar. Dek tijdens het bakproces eventueel af met alufolie als de kaas te donker wordt. Plaats op een bord een taartje, leg er een plukje veldsla naast met daarop twee halve cherrytomaatjes.

Zeebaars in een zoutkorst

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeezout	3	kg
eiwit	360	g
zeebaarzen van minstens 1,5 kg elk, schoongemaakt, maar met kop en niet ontschubd	2	
verse basilicum	1	bosje
zwarte olijven zonder pit	250	g
wilde spinazie	2	kg
olijfolie		
sjalotten	2	
knoflook	4	tenen
grappa	0.5	dl
citroenen	3	

Vermeng zeezout met eiwit tot een cementachtige pasta. Bekleed twee bakplaten van de kleine oven met alufolie en vorm op elke plaat een langwerpige bedje van de zoutpasta met een dikte van een halve centimeter. Neem 15 mooie plukjes van de basilicum apart en bewaar voor garnering. Hak de rest en de olijven grof. Vul de zeebaarzen ermee. Leg elke vis op zijn of haar bedje en bekleed met het zouteiwitcement tot ze helemaal bedekt zijn met een laagje van ongeveer een centimeter. Zet de platen in de oven. Verlaag de oventemperatuur naar 165°C als de korst begint te bruinen (na ca. 30 minuten). Laat de vissen nog een klein half uur doorgaren. Was de spinazie, laat uitlekken en verwijder dikke stelen. Slinger droog in de slacentrifuge. Pel en snipper de sjalotten en pel de knoflookteentjes. Verhit een scheut olijfolie in de wok, fruit er sjalottnippers en geperste knoflooktenen in en bak op hoog vuur voortdurend omscheppend de spinazie. Draai het vuur laag als de spinazie geslonken is en blus af met grappa. Breng op smaak met zout en peper. Haal de bakplaten uit de oven. Sla de bovenkant van de zoutkorst voorzichtig stuk. Ontdoe de bovenkant van de zeebaarzen van het vel. Snij 15 plakjes van de citroenen. Verdeel het vissenvlees met de vulling over de warme borden, besprenkel met olijfolie, garneer met een plukje basilicum en een plakje citroen. Leg er een schep spinazie bij.

Gestoofde konijnenboutjes met grove mosterd en sinaasappel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
konijnenbouten, gehalveerd in 16 stukjes	8	
boter	125	g
sjalotjes	5	
witte wijn	5	dl
sinaasappelsap	5	dl
kippenfond	1.25	l
knoflook	5	tenen
kruidnagels	5	
het ingekookte stovfvocht		
grove mosterd	2.5	eetlepel
sinaasappels	2	
koude boter of arrowroot	100	g
spitskool	1	
kumquats	20	
suiker	100	g
cointreau	0.5	dl

Bestrooi de gehalveerde konijnenbouten met zout, peper en bestuif met bloem. Braad de boutjes in twee tefalpannen in boter rondom bruin. Breng de boutjes over in een ruime stoofpan. Doe het braadvet in één pan, pel en snipper de sjalotjes en zet even aan in de pan met het braadvet. Blus af met witte wijn en sinaasappelsap. Kneus de ongepelde knoflooktenen en voeg met de kruidnagels en de gevogeltesfond toe. Laat even opkoken en giet het geheel over de boutjes. Vul het vocht aan tot de boutjes onderstaan en sluit de pan. Laat de boutjes zo lang mogelijk op een laag vuur met een vlamverdeler stoven. Neem de gare konijnenboutjes uit de pan en laat de fond tot de helft inkoken. Passeer door een fijne zeef. Borstel de sinaasappels goed af in warm water en wrijf droog. Trek met een zesteur zestes van de schil. Schil de sinaasappelen verder en verdeel in partjes. Roer mosterd, sinaasappelpartjes en -zestes erdoor. Monteer met blokjes koude boter of bind licht met arrowroot. Snij de kumquats in vieren. Maak een blonde karamel (d.w.z. laat niet te ver doorkleuren) van de 100 gram suiker en een eetlepel water. Blus de karamel af met sinaasappelsap (VOORZICHTIG!!! Denk om de spatten!!!) en laat hierin de gehalveerde kumquats een kwartier stoven. Snij de spitskool fijn en smoor even om-en-om in de boter. Breng op smaak met zout en een snuifje kerrie. Giet een sausspiegel op warme borden. Leg er een konijnenboutje in. Garneer met spitskool en kumquats.

Koninginnepudding

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wit casinobrood	10	sneden
viervruchtenconfituur	1	pot
fraises de bois likeur	0.25	dl
crème de cassis	0.25	
eiwit	210	g
eigeel	150	g
melk	1	l
witte basterdsuiker	300	g
van elke soort vers fruit: bramen, frambozen, aardbeien, bosbessen, aalbessen	250	g
munt	1	bosje

Snij de korsten van de sneden brood. Maal de sneden tot kruim in de Magimix. Droog de kruimels enige tijd in de oven (ze mogen niet krokant worden). Roer de confituur los met beide likeuren. Bestrijk de bodem van een grote (of twee kleine) rechthoekige glazen ovenschalen met een laagje confituur en strooi de broodkruimels daarover. Warm de melk tot handwarm (37°C). Klop het eigeel met 125 gram basterdsuiker schuimig en voeg, al kloppend, de warme melk toe. Giet het mengsel met een soeplepel voorzichtig over het broodkruim. Dek de kom af met alufolie en zet deze in de voorverwarmde oven. Bak de pudding 45 tot 60 minuten tot deze een vaste vorm heeft verkregen. Haal de pudding uit de oven. Verwarm de oven door tot 180°C. Klop de eiwitten stijf op het laatst onder toevoeging van het restant (175 gram) van de basterdsuiker. Bestrijk de bovenkant van de pudding met de rest van de confituur en leg het grootste deel van het fruit bovenop de pudding. Bewaar de aalbessen en het mooiste van de overige fruitsoorten voor garnering bovenop de taart (N.B. garneren na het maskeren met eiwit en het afbakken). Dek het geheel af met het stijf geslagen eiwit en plaats de pudding gedurende 15 minuten in de oven van 180°C. Heeft het eiwit na deze tijd nog geen lichtbruine kleur gekregen plaats de pudding dan nog enkele seconden onder de salamander. Laat de pudding even afkoelen. Dien de pudding warm, in punten of vierkanten gesneden op. Garneer met het achtergehouden fruit, een takje aalbessen en muntblaadjes.

Witte wijn - Vermentino di Sardegna

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
land van herkomst: italië		
regio: sardinië		
domein / château: argiolas - cagliari		
jaar van productie: 2008		
druivensoort(en): vermentino		

Vermentino di Sardegna is een herkomstbenaming die op het gehele eiland Sardinië mag worden gebruikt. Om kwaliteit te waarborgen mag de opbrengst van de druivensoort niet meer dan 2 kg druiven per stok zijn. De complexe geuren van deze wijn wordt o.m. verkregen door er 5 % andere aromatische witte druivenrassen aan toe te voegen. Deze jonge witte wijn kleurt strogeel met groenige tinten, het heeft een open bouquet met hints van grapefruit, mint en een vleugje anijs. De wijn kan zonder problemen het duel met de bokkingfilet aan en zal moeiteloos staande blijven.

Rode wijn - Vin de Pays d'Oc

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
land van herkomst: frankrijk		
regio: languedoc		
domein / château: domaine des lauriers		
jaar van productie: 2007		
druivensoort(en): syrah en grenache		

Tussen Montpellier en Beziers, in de Languedoc, ligt het Domaine des Lauriers verscholen. Marc Cabrol maakt daar deze Vin de Pays d'Oc. Dit is een mengsel van Syrah en Grenache druiven. Een gelukkige keuze van de wijncommissie want deze zachte ronde wijn met smaken van zwarte bessen, aardbei en een kruidig pepertje zal een aangename begeleider zijn van de gestoofde (tamme?) konijnenboutjes.