

2010 september

Les Amis de Cuisine Den Haag · Herfst

Gevuld eitje met Sakura Cress

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	8	
boter, op kamertemperatuur	50	g
mayonaise	2	el
zout		
peper		
sakura cress	1	bakje

Kook de eieren in 10 minuten hard. Laat ze met koud water schrikken en pel ze. Laat de eieren afkoelen. Roer de boter in een kom smeug. Halveer de eieren en haal de dooiers eruit. Wrijf de dooiers boven de kom met de bolle kant van een lepel door een zeef. Voeg mayonaise toe en roer alles glad. Breng op smaak met zout en peper. Snijd eventueel van de bolle kant van het ei een dun plakje af zodat het beter blijft staan. Vul de holtes van het ei met het dooiermengsel. (bij kleine hoeveelheden kan dat met een vork, anders met een spuitzak). Garneer met een toefje Sakura Cress.

Broccolisoepje met saffraanschuim en Brocco Cress

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
broccoli	600	g
kleine ui	1	
knoflook	1	teentje
kruimige aardappel	100	g
olie	2	el
gevogeltebouillon	1.2	liter
zout		
peper		
volle melk	3	dl
kerrie	1	theelepels
saffraan (ca.10 draadjes)	0.02	g
brocco cress	1	bakje

Maak de broccoli schoon. Pel en snipper de ui en de knoflook. Schil de aardappel en snijd hem in kleine stukjes. Verhit de olie en fruit hierin de ui en de knoflook 2 minuten op laag vuur. Voeg de bouillon toe en breng aan de kook. Kook de broccoli en de aardappelen in 8 - 10 min. gaar. Breng de melk in een kleine sauspan aan de kook met de kerrie en saffraan. Laat op laag vuur of op een plaatje 15 min. trekken. Pureer de soep en breng met zout en peper op smaak.

Ciabatta met gerookte forel en Rock Chives

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ciabatta afbakbrood	1	
gerookte forelfilet	300	g
zure room	2-3	el
mosterd (of mierikswortel)	1	theelepel
zout		
peper		
rock chives	1	bakje

Bak de ciabatta af volgens de gebruiksaanwijzing (6-8 min. op 220°C). Pureer de forelfilet, roer er zure room door en breng het mengsel op smaak met mosterd, zout en peper. Snijd de ciabatta in 15/16 sneetjes en beleg met forelmousse. Garneer met enkele Rock Chives.

Picatta van Geitenkaas met rucolapesto

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zeer fijn geraspte parmezaanse kaas (grozette, bus oa. a.h.)	150	g
eieren (m)	3	
geitenkaas	1	rol van 1 kilo
pijnboompitten	60	g
knoflook	1	teen
rucola cress	2	bakjes
olijfolie	1.5 - 2	dl
kleine krop frisee sla	1	
zongedroogde tomaatjes op olie	15	
wit casino brood	15	sneetjes
olie	4	el
witte wijnazijn	1	el
honing	1	tl
mosterd	1	tl
zout		
peper		

Doe de geraspte kaas in een kommetje. Klop de eieren los en roer ze door de kaas. Laat het mengsel 5 min. opstijven. Snijd de geitenkaas in 15 plakken. Bestrijk de bovenkant van elke plak met kaasmengsel. Rucolapesto: Bak de pijnboompitten in een koekenpan lichtbruin. Laat ze afkoelen. Pel en snipper de knoflook. Knip de cress af en doe in een kleine keukenmachine. Voeg knoflook en afgekoelde pijnboompitten erbij en pureer ze. Voeg druppelsgewijs olie toe. Breng de pesto met zout en peper op smaak. De sla: Maak de frisee schoon en verdeel de sla in kleine plukjes. Meng in een kom het derde bakje Rucola Cress. Meng de ingrediënten voor de vinaigrette. Houd apart. Snijd desgewenst de tomaatjes in reepjes. De geitenkaas: Verhit olie in een koekenpan en bak steeds enkele plakjes geitenkaas op de gepaneerde kant en kort lichtbruin. Neem direct uit de pan en leg op bakpapier op een bakplaat (dit bakken kan eerder gebeuren, vlak voor serveren in de oven verwarmen). De oven: Verwarm de oven voor op 170°C. Toost de sneetjes brood in een broodrooster of onder de salamander. Steek er grote rondjes uit die onder de kaas passen. Laat de kaas in de oven in ca. 5 minuten warm worden. Pas op dat de kaas niet smelt. Meng friseemengsel met dressing. Verdeel sla en tomaat over borden. Leg de broodcrouton erop en hierop de kaas. Druppel wat pesto rondom. Serveer direct. Garneer met Rucola Cress en serveer direct.

Zalmsaltimbocca met Sechuan Cress en saus van Pineau de Charente

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pineau de charente	0.5	liter
koksroom (room culinair)	2	dl
zout		
peper		
aalbessen	250	g
zeekraal (koppert cress)	2	bakjes
zalm van gelijke dikte (middenstuk van de zalm, geen staartstuk)	4	stukken van 500 g
sechuan cress	2	bakjes
gerookt ontbijtspek plakjes (lange plakjes)	200	g

Saus: laat in een kleine pan de Pineau de Charente tot ongeveer 1/3 inkoken ofwel tot stroperig. Voeg 2 dl koksroom toe en laat verder inkoken tot in de saus bloepjes omhoog springen. Breng met zout en peper op smaak. De zalm: Snijd gelijke stukken zalm van ca. 125 gram. Bestrijk ze dun met olie en strooi er zout en peper over. Leg midden op de bovenkant enkele blaadjes Sechuan Cress en wikkel er een plakje spek omheen. Leg afgedekt in de koelkast. Garnering: Maak de bessen schoon. Aan de zeekraal hoeft weinig of niets te gebeuren als die van Koppert Cress is. Laat de vis tijdig op kamertemperatuur komen. Oven: Verwarm de oven voor op 140°C. Leg de vis op de bakplaat. Laat de vis in de oven in ca. 10 min. rosé worden (afhankelijk van de dikte). Verdeel de vis over borden. Leg aan beide kanten bessen en zeekraal. Schep er saus bij. Garneer met een toefje Sechuan Cress.

Ravioli met garnalen, garnalensaus en Borage Cress

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wontonvelletjes (toko)	1	pakje
rauwe garnalen met kop (16/20)	1	kilo
eigeel (fles) om te plakken	1	dl
uien	2	
knoflook	2-3	teentjes
kleine winterwortel	1	
smalle prei	1	
zonnebloemolie	0.5	dl
tomatenpuree	1	klein blikje
tijm	2	takjes
laurier	2	blaadjes
witte wijn	3	dl
cognac	2	el
water	7	dl
cayennepeper	1	mespunt
zout		
peper		
visfond (fles)	2-3	el
room	1	dl
maïzena	2	theelepels
kleine winterwortels	2	
courgettes	2	
boter	25	g
borage cress (of bieslook)	1	bakje

Laat de wontonvelletjes in de verpakking in minstens 1 uur ontdooien. De garnalen: Ontdooi de garnalen in een vergiet. Spoel evt. af met koud water zodat dit sneller gaat. Verwijder koppen en pantser maar bewaar ze voor de (klassieke) bisque. Spoel ze goed schoon. Maak een inkeping in de rug van de garnalen en verwijder het darmkanaal. Spoel de garnalen schoon, dep droog en bewaar afgedekt in de koelkast. De garnalensaus: Pel en snipper de ui en de knoflook. Maak wortel en prei schoon en snijd ze in stukken. Verhit wat olie in een pan en bak hierin de garnalenpanters en koppen tot ze rood zijn. Bak ui, knoflook, wortel en prei even mee. Roer er de tomatenpuree door, laat 1 minuut meebakken. Blus met witte wijn, eventueel cognac en 7 dl water. Voeg tijm, laurierblaadjes en cayennepeper toe. Breng aan de kook en laat ½ uur trekken. Zeef de saus. Laat de saus met de room tot de helft inkoken. Breng de saus op smaak met visfond (of 1 visbouillontablet) en zout en peper. Roer de maïzena met wat water glad en bind de saus. De ravioli: Pureer de garnalen in een keukenmachine en breng op smaak met zout en peper. Leg steeds enkele velletjes wontondeeg op een plank of bord. (laat de rest in de verpakking om uitdrogen te voorkomen). Bestrijk de randen met losgeklopt ei. Schep een theelepel garnalen in het midden. Vouw 2 punten naar elkaar en plak vast. Leg op een schone theedoek en wrijf rondom de vulling naar

de zijkant zodat luchtballen eruit gedruwd worden. Maak zo ca. 45 ravioli. Bewaar tussen 2 schone theedoeken en laat even drogen. De groenten: Schil de wortels. Draai met een kleine bolletjes boor kleine balletjes uit de wortels. Kook ze beetgaar. Draai uit de courgettes ook balletjes. Breng een grote pan (of twee) water met zout aan de kook. Kook hierin de ravioli in 3 - 4 minuten gaar. Verwarm intussen de groenten in een klontje boter in de koekenpan en voeg zout en peper toe. Verwarm de saus. Schep wat groenten op (langwerpige) borden. Leg hierop 3 ravioli. Schep er saus bij en garneer met Borage Cress.

Lamskoteletjes met aardappelpoffertjes, bieslookolie en Tahoon Cress

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamskoteletjes	45	
zout		
peper		
knoflook	2	teentjes
platte peterselie	0.5	bosje
dille	0.25	bosje
dragon	0.5	bosje
zonnebloemolie	2	dl
boter	50	g
bieslook	1	flinke bos
kruimige aardappelen	1	kilo
eieren (m)	5 - 6	
bloem	100	g
olie om te bakken		
snijbonen	500	g
sjalotje	1	
rode paprika	1	
gele paprika	1	
magere ontbijtspek reepjes	75	g
tahoon cress	1	bakje

Bestrooi de lamskoteletjes met zout en peper. Maak een marinade van gesnipperde knoflook, fijngesneden peterselie, dille en dragon met olie en wrijf hier de koteletjes mee in.

Bieslookolie: hak de bieslook in een (kleine) keukenmachine fijn. Voeg olie in een dun straaltje toe. Wrijf de kruidenolie door een zeef. Bewaar in een (poffertjes)flesje.

Aardappelpoffertjes: Kook de aardappelen met zout in ca. 20 min. gaar. Giet af. Wrijf ze nog warm met de bolle kant van een pollepel door een zeef. Roer één voor één 5 eieren erdoor. Roer er de bloem door. Kijk of er nog een ei bij moet. Het beslag moet van de lepel vallen. Breng goed op smaak met zout en peper. Verhit een koekenpan met dikke bodem met wat olie. Laat met hulp van 2 lepels steeds wat beslag in de pan vallen en bak enkele (6 – 8) poffertjes snel aan beide kanten goudbruin (niet gaar). Neem ze uit de pan en leg ze op een ovenplaat. De groenten: Maak de snijbonen schoon en snijd ze in ruitjes. Blancheer ze in enkele minuten beetgaar. Spoel koud met water. Pel en snipper het sjalotje. Snijd de paprika's in stukjes. De lamskoteletjes: verhit wat olie en boter in een koekenpan en bak de koteletjes kort aan beide kanten bruin. Leg ze op een ovenplaat. Verwarm de oven voor op 170°C. Laat de poffertjes in 8 – 10 minuten gaar worden en souffleren. Laat in dezelfde oven de lamskoteletjes in 6 – 8 min. (afhankelijk van het formaat) rosé worden. Smelt een klontje boter in een koekenpan en roerbak hierin de spekjes met het sjalotje en de paprika. Voeg op het laatst de snijbonen toe. Schep wat groenten in het midden van de borden. Leg er de lamskoteletjes tegenaan. En 3 poffertjes ernaast. Spuit er wat bieslookolie rondom en garneer het vlees met Tahoon cress.

Mousse van witte chocolade met Sambuca, aardbeien en Limon Cress

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardbeien	1	kilo
witte chocolade	400	g
sambuca	1	dl
slagroom	500	ml
limon cress (of wat munt)	1	bakje

Laat de gelatineblaadjes in koud water in 5 – 10 min. zacht worden. Maak de aardbeien schoon, snijd grotere exemplaren in kwarten. De mousse: Hak de chocolade in stukjes. Breng in een kleine pan de Sambuca met 1 dl room al roerend aan de kook. Neem de pan van het vuur en los er al roerend steeds een deel van de chocolade in op. Blijf roeren tot alles glad is. Laat afkoelen tot handwarm. Klop de rest van de slagroom lobbig (bijna stijf). Spatel de handwarme chocolademassa door de slagroom. Laat even op stijven in de koelkast zodat hij beter te spuiten is. Verdeel 2/3 deel van de aardbeien over glazen of schaaltes. Schep de mousse in een puitzak met grote kartelmond. Verdeel de mousse over de aardbeien. Laat opstijven in de koelkast. Garneer met de rest van de aardbeien en knip plukjes van de Limon Cress of garneer met munt.