

2011 april

Les Amis de Cuisine Den Haag · Lente

VOORGERECHT Jacobsschelpdieren met sjalottenpuree en gepeperde mandarijntjes

Jacobsschelpdieren met sjalottenpuree en gepeperde mandarijntjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
niet te grote jakobsschelpdieren	45	
olijfolie		
boter		
cognac	0,5	dl
zout en peper		
sjalotten	500	gr.
room	2	dl
zout en witte peper		
mandarijnen	14	
plantaardige olie		
gesmolten boter		
zwarte peper		

De sjalottenpuree: Maak de sjalotten schoon en snij ze klein. Verhit olijfolie en boter in een pan. Doe de sjalotjes erbij en smoor deze op een laag vuur gedurende 15 min. Voeg zodra ze zacht geworden zijn een beetje water toe om te voorkomen dat ze gaan kleuren. Voeg de room toe en laat nog 5 minuten zachtjes doorkoken. Neem de pan van het vuur en puree het tot een stevige gladde saus. Breng op smaak met witte peper en zout. De mandarijntjes: Pel de mandarijnen totdat je 80 partjes hebt. Maak de partjes voorzichtig met een scherp mes los uit de vliezen. Leg de partjes op een licht ingevette bakplaat, bestrijk ze lichtjes met gesmolten boter en maal er wat zwarte peper over. Pers zoveel mandarijntjes uit dat je ongeveer 2 dl sap hebt. **AFWERKING EN PRESENTATIE:** Dep de Jakobsschelpdieren goed droog. Zet de grill/salamander op hoog. Doe een klein beetje olie in een koekenpan. Leg niet meer dan 9 Jakobsschelpdieren tegelijk in de pan met hete olie, en voeg een beetje boter toe. Bak de Jakobsschelpdieren 1,5 minuut aan de ene zijde en 1 minuut aan de andere zijde. Haal ze uit de pan, leg ze op een schaal en strooi er een beetje zeezout op. Giet de pan af en herhaal dit. Gebruik meerdere pannen. Deglaceer de pannen met cognac en het mandarijnensap en laat snel tot een stroperige saus inkoken. Zet de ingeboterde mandarijntjes even onder de hete grill. Verhit -terwijl de Jakobsschelpdieren worden gebakken- de sjalottenpuree nog even door. Leg drie hoopjes sjalottenpuree op een bord, leg op elk hoopje een Jakobsschelpdier en leg daar twee gepeperde mandarijnstukjes op. Bedruppel met de siroop.

Broccoli-bloemkoolsoep met gerookte forel en grissini

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groentebouillon	2,5	l
olijfolie	1	dl
rode pepers	2	
bloemkool	400	gr.
broccoli	400	gr.
paarse of oranje bloemkool	400	gr.
forelfilet	400	gr.
bosuitjes	3	
bloem	500	gr.
zout	10	gr.
zakje gist	1	
lauwwarm water	3	dl
een beetje polentameel		
bosje basilicum	1	
pijnboompitten	15	gr.
teentje knoflook	1	
pecorino in stukjes	30	gr.

Grissinideeg 1: Doe de bloem, het zout, de olijfolie en de gist in de deegkneder. Draai langzaam en voeg beetje voor beetje het water toe. Misschien heb je niet al het water nodig. Kneed het deeg op matige snelheid 10 minuten. Haal de kom uit de deegkneder, dek af met huishoudfolie en laat het op een matig warme plaats een uur rijzen. Gerookte forel: Zet een rookoventje met een handvol houtmot op een hoog vuur. Zet zodra de rook goed ontwikkelt is de rookoven op een zo laag mogelijk vuur en rook de licht ingevette forel filets gedurende 20 minuten. Haal de filets uit de rookoven en laat deze afkoelen. Snij de gerookte forel in kleine, dunne reepjes. Pesto: Rooster de pijnboompitten. Haal de steeltjes van de basilicum. Doe de basilicum in een bakje en vermaal deze met behulp van de staafmixer. Doe de rest van de ingrediënten bij de basilicum en maal heel goed door. De soep 1: Maak van groentefond 2,5 l groentebouillon, doe de pesto erbij en laat deze 5 minuten meekoken. Zet dan de soep van het vuur weg en breng op smaak met peper en zout. Broccoli en bloemkool: Maak kleine roosjes van de broccoli en bloemkool. Het is de bedoeling om ongeveer 250 gr roosjes van elke koolsoort over te houden. Lente-uitjes: Snij de lente-uitjes in ringetjes en zet deze afgedekt weg. Grissini 2: Kneed het deeg na een uur rijzen goed door en laat het nog een half uur rijzen. Kneed het deeg dan nog eens door en verdeel het in 30 balletjes. Rol de balletjes uit op een licht met bloem bestoven aanrecht. Rol de stengels even door het polentameel en bak de stengels vervolgens gedurende 10 - 15 minuten af in de voorverwarmde oven. Laat de stengels afkoelen. AFWERKING EN PRESENTATIE: Breng de soep aan de kook en kook de broccoli- en bloemkoolroosjes gedurende 6 minuten mee. Test dan of ze beetbaar zijn, kook ze zo nodig nog even langer. Verdeel de gerookte forelreepjes en de lente-uitjes over de voorverwarmde soepkoppen. Schep er de kokendhete soep over en serveer uit met twee grissini.

Driekleurige visterrine met groentegarnituur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode poonfilet	500	gr.
350 gr koolvisfilet	2	
tomatenpuree	2	tl
bosje waterkers	0,5	
slagroom	4	dl
eiwit	35	gr.
zout en peper		
verse zilveruitjes	60	
kleine teentjes knoflook	45	
melk	5	dl
kastanjechampignons	250	gr.
sjalotje	1	
boter		
jus de veau	4	dl
kippenbouillon		
hazelnoten	250	gr.
hazelnootolie	75	ml
peper en zout		

De visterrine 1: pureer de poonfilet in een keukenmachine. Doe de puree in een kom en breng op smaak (en kleur) met de tomatenpuree, zout en peper. Klop 15 gr eiwit op en roer dat door het vismengsel. Voeg een soeplepel room toe en meng die goed door het vismengsel. Herhaal dit totdat er 175 ml room in het poonmengsel is verwerkt. Zet koel weg. Bereid op gelijke wijze de koolvisfilet met 20 gram eiwit en 225 gr room. Verdeel het koolvisfiletmengsel in twee gelijke delen. Blancheer een half bosje waterkers, hak dat fijn en meng dat door de ene helft van het koolvisfiletmengsel. Breng beide helften op smaak met peper en zout en zet koel weg. De saus: kook de zilveruitjes gedurende 2 minuten in ruim kokend water, giet af, laat even afkoelen en pel de zilveruitjes. Pel de teentjes knoflook en kook ze in een beetje melk even op. Gooi de melk weg en herhaal dit nog twee keer. Rooster de hazelnoten, hak deze fijn en meng ze met de jus de veau. Hak de tweede helft van de waterkers fijn. De visterrine 2: neem een springvorm van 20 cm doorsnee. Leg op de bodem een stuk bakpapier met een diameter van 22 cm. Klem de rand erop en plak met een beetje boter een rand bakpapier. Beboter de onderkant en de binnen rand. Doe eerst de groene koolvisfiletmousse in de springvorm. Strijk glad af. Doe dat vervolgens met de (rode) poonfiletmousse en de witte koolvisfiletmousse. Sluit de vorm af met aluminiumfolie en zet dat vast met bindtouw. Zet de springvorm in een hoge braadslee met kokend water en gaar de terrine gedurende drie kwartier in de voorverwarmde oven. **AFWERKING EN PRESENTATIE:** Laat de terrine een beetje afkoelen en snij deze in 16 puntjes. Stoof de zilveruitjes warm in de boter en een beetje kippenbouillon. Bak de knoflooktenen in boter met een beetje suiker tot ze lichtbruin kleuren. Borstel de kastanjechampignons schoon en snij de grote in tweeën. Fruit het fijngehakte sjalotje in de boter, bak de paddenstoelen mee. Doe zilveruitjes, knoflookteentjes en kastanjechampignons bij de hazelnootsaus. Warm de saus even door. Leg een puntje visterrine op een warm bord, en schep er de saus omheen. Maak af met een beetje waterkers.

Sroom 2011

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
blaadjes gelatine	3	
suikerwater	300	ml
mandarijnensap	300	ml
bosje munt	1	
xantana bindmiddel	1	tl
wortelsap	450	ml
schaafijs	150	graag
vodka absolut mandarin	150	ml
water	750	ml
suiker	500	gr.
champagneflûtes van 150 ml	16	

Zet 150 ml water in een bakje in de vriezer. Week de gelatine in koud water. Pers zoveel mandarijnen uit, totdat je 600 ml sap hebt. Zeef het sap. Verhit 7,5 dl water met 500 gr suiker totdat de suiker volledig opgelost is. Los de gelatine op in 300 ml suikerwater. Voeg daarna 300 ml mandarijnensap toe. Verdeel het mengsel over de champagneflûtes (ca 37,5 ml per glas) en zet koel weg. Draai voor de tweede laag de munt met 300 ml suikerwater fijn in een maatbeker met de staafmixer (of pureer de munt eerst met een beetje suikerwater in een bakje met de staafmixer en voeg dat bij de rest van het suikerwater). Doe als de eerste laag enigszins is opgesteven de Xantana bij het mengsel en schenk een laagje op laag 1 (ca 20 ml per glas) en zet koel weg. Maak ongeveer een half uur voor uitserveren de derde laag. Verkruiemel het ijs, en voeg dat bij de overige ingrediënten voor laag 3 in een grote maatbeker. Pureer alles even kort met de staafmixer en schenk voorzichtig uit op laag 2. Zet de glazen weer koel weg. **AFWERKING EN PRESENTATIE:** Serveer de champagneflûtes met een ijslepel op een klein bordje.

Lamsschnitzels met mandarijntjes en mandarijnensaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamslapjes van 100 à 125 gr	15	
ongesneden boerenkool	600	gr.
wilde spinazie	750	gr.
ongesneden savoieekool	500	gr.
winterwortel	750	gr.
mandarijnen	20	
boter		
plantaardige olie		
sjalotjes	3	
potje groene peperkorrels	0,5	
grand marnier	2	dl
room	2,5	dl
maïzena of allesbinder		
zout en peper		

Lamsschnitzels: Leg de lamslapjes tussen twee velletjes huishoudfolie en klop ze voorzichtig uit met een deegroller of een keukenbijl. Knip de schnitzels op 4 plaatsen in met een schaar en zet de schnitzels afgedekt koel weg. Groenten 1: Haal de grove nerven uit de boerenkoolbladeren. Scheur de bladeren, wanneer ze erg groot zijn. Verwijder zo nodig de grove stelen van de spinazie. Snij de savoieekool in vieren, verwijder de harde kern en zo nodig het buitenblad. Trek de bladeren in stukken. Verwijder zo nodig de lelijke buitenblaadjes van de spruiten en snij in plakjes. Blancheer de groeten, elk ruim in eigen water met wat zout. De boeren- en savoieekool 4 minuten, en de spinazie in 3 minuten. Kook de winterwortelen beetgaar en haal er dan voor 400 gr bolletjes uit met de meloenbolletjessteker. Koel de groenten na het blancheren in koud water om het doorgaren te voorkomen. Laat de groenten uitlekken. Saus: Pers 10 mandarijnen uit. Pel de rest en maak de partjes los. Verwijder de vliesjes van de partjes en snij de partjes doormidden. Plet de groene peperkorrels licht. Snipper de sjalotjes. **AFWERKING EN PRESENTATIE:** Bestrooi de lamschnitzels kort voor het bakken met peper en zout. Bak ze dan met maximaal drie tegelijkertijd in een weinig olie met boter, 2 minuten aan elke kant. Gebruik meerdere koekenpannen. Giet na iedere bakbeurt de olie en boter in een pan. Leg de schnitzels in een schaal en zet afgedekt op de warmhoudkast weg. Fruit de fijn gesneden sjalotjes met de geplette peperkorrels in de pan met braadvet. Deglaceer de braadpannen achter elkaar met het mengsel van mandarijnensap en Grand Marnier. Voeg bij de gefruite sjalotjes en laat op een hoog vuur tot de helft inkoken. Houd een beetje saus apart en los daar de maïzena of allesbinder in op. Voeg de room toe en breng de saus aan de kook. Bind de saus tot een licht gebonden saus. Breng op smaak met peper en zout en voeg op het laatst de gehalveerde mandarijnpartjes toe en warm het geheel even door. Roerbak de gemengde groeten nog even door, desnoods in twee porties naast elkaar. Verdeel de gemengde groeten over de borden, leg er een lamschnitzel naast. Roer het eventueel uitgelopen vleessap door de saus en schep deze dan over de groeten en om de lamschnitzel.

Meringues met mandarijnenijs en mandarijnensiroop

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mandarijnen	12	
suiker	225	gr.
boter	225	gr.
eigeel	175	gr.
crème fraîche	250	gr.
boerenyoghurt	2,5	dl
grand marnier	1,5	dl
poedersuiker		
kristalsuiker	150	gr.
maïzena	1	tl
gekonfijte sinaasappelschil	75	gr.
eiwit	150	gr.
citroensap		
olie		

Mandarijnencurd: Snij de boter in blokjes en zet in de vriezer. Rasp de mandarijnen en pers ze uit. Doe het sap en de rasp in een pannetje aan de kook. Laat het tot de helft inkoken. Doe de boter erbij en zet als de boter gesmolten is het vuur laag. Voeg het eigeel toe en klop alles gedurende 5 minuten goed door tot het bindt. **Ijs:** Klop mandarijnencurd, crème fraîche, yoghurt en Grand Marnier goed door elkaar en draai er in de ijsmachine ijs van. Zet het ijs in de vriezer. **Meringues:** Maak de roestvrij stalen kom met wat citroensap goed schoon. Klop de eiwitten half stijf. Voeg de suiker toe en klop alles goed stijf. Voeg op het laatst de maïzena, opgelost in een eetlepel citroensap toe en klop het geheel nog een minuut door. Bekleed één of twee bakplaten met bakpapier en vet die licht in. Doe het schuim in een spuitzak met een glad spuitmondje en spuit 16 meringues (plus enkele meer voor eventuele breuk) op de bakplaten. Spuit eerst een rondje en daarna nog een randje op elk rondje. Zorg voor voldoende tussenruimte tussen de meringues. Droog de meringues gedurende 45 - 60 minuten in de voorverwarmde oven. Laat de meringues afkoelen. **Siroop:** Snij de gekonfijte sinaasappelschil in stukjes van een halve centimeter. Rasp de mandarijnen één voor één, pers daarna de mandarijn uit en stop wanneer je 3 dl sap hebt. Laat de rasp met het mandarijnensap en de suiker tot $\frac{2}{3}$ inkoken. Los de maïzena op in de Grand Marnier. Voeg bij de siroop en laat het geheel al roerende nog 3 minuten doorkoken. Voeg de stukjes gekonfijte sinaasappelschil toe en laat de siroop afkoelen. **AFWERKING EN PRESENTATIE:** Verwarm de siroop nog even door. Bestuif de borden licht met poedersuiker. Leg op elk bord een meringue. Schep er een bol ijs op en bedruppel met de siroop.

Witte wijn - Feudo Arancio, Dalila

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
italië		
sicilië		
feudo arancio, dalila		
jaar van productie	2008	
grillo - viognier		
serveertemperatuur	12	graden

Feudo Arancio is een uiterst modern wijnbedrijf met in totaal ca. 900 ha. aan wijngaarden in het zuiden van Sicilië ten oosten en ten westen van het beroemde Agrigento (griekse tempels). Het bedrijf is sinds 2002 volledig bio, wekt eigen energie op, zet zeewater om in drinkwater voor een ingenieuze druppelbewatering van de wijnstokken. Grillo is een Siciliaanse druivensoort, die hier gecombineerd wordt met de Viognier, oorspronkelijk afkomstig uit de Rhône-streek in Frankrijk. Een goede begeleider van de voorgerechten.

Rode wijn - Feudo Arancio, Cantadoro

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
italië		
sicilië		
feudo arancio, cantadoro		
jaar van productie	2007	
80% nero d'avola - 20% cabernet sauvignon		
serveertemperatuur	16-17	graden

Niet helemaal toevallig koos de wijncommissie ook voor de rode wijn voor een wijn van het huis Feudo Arancio uit Sicilië. Ook gemaakt van een traditioneel Siciliaanse druivensoort, de Nero d'Avola, en de internationaal gewaardeerde Cabernet Sauvignon. Afzonderlijk ondergaan beide soorten een 12 maanden durende rijping op Frans eikenhouten barriques. Daarna vindt de blending plaats, wederom op eikenhout. Het resultaat: schitterend rood, mooie neus en een volle wijn met heerlijke fruittonen.