

2011 september

Les Amis de Cuisine Den Haag · Herfst

Gazpacho

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rijpe tomaten	200	gr.
komkommer	1	
rode paprika	1	
teentje knoflook	1	
olijfolie	3	el
sherryazijn	2	el
plakken serranoham	3	
water	5	dl
peper en zout		
amuseglasjes	15	

Houd 1 tomaat, 10 cm komkommer en enkele stukjes paprika apart voor de garnering. Laat 3 plakken ham in een oven van 160°C drogen. Ontvel de tomaten, schil de komkommer (bewaars de schillen) en snij in grove stukken, verwijder de zaadjes uit de paprika's en snijd ook grof. Pureer de groenten met olijfolie en knoflook in de blender, voeg eventueel wat water toe als de gazpacho te dik is, breng goed op smaak met peper en zout en voeg de 2 eetlepels sherryazijn toe en zet tot gebruik weg in de koeling.

Thaise kip

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
blaadjes kafferlimoen (djeroek poeroet)	8	
limoenen	3	
spaanse peper	1	
maïskipfilet	600	gr.
thaise vissaus (nam-pla)	2	el

Pers de limoenen uit, snij de peper in de lengte open, verwijder de zaadjes met een theelepeltje, snij door de helft en daarna in zeer dunne reepjes. Snij de kipfilet in dobbelsteentjes en braad aan in de olie, doe de kafferlimoen en de Spaanse peper erbij. Houd een deel van de pepertjes achter voor garnering. Schenk zodra de kip gaar is limoensap en vissaus er beetje voor beetje bij. Proef op smaak, dit moet een mooie balans geven tussen het zuur van het limoensap en het zout van de vissaus. Verwijder de kafferlimoenblaadjes.

Avocadomayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
avocado	1	
arachideolie	6	el
eidooier	50	gr.
mosterd	1	theelepel
peper en zout		
amuseglaasjes	15	

Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Schil de avocado en prak met een vork. Dek met plasticfolie luchtdicht af. Klop het eigeel met de mosterd, een beetje peper en zout met een drup olie goed los. Voeg zodra de mayonaise bind meer olie toe en blijf krachtig kloppen. Doe al kloppend de geprakte avocado erbij en breng verder op smaak met peper en zout.

Tartaar van tonijn met sorbet en salade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeer verse tonijn	1250	gr.
koolrabi	2	
venkel	2	
granny smith appels	4	
appelkappers	15	
bieslook	0.5	bosje
zoute soja	4	el
oude balsamico	2	el
zoute sushi azijn	2	el
honing	2	el
olijfolie	8	el
rucola	100	gr.
spinazie	100	gr.
kippenfond	3	dl
room	3	dl
glucose	150	gr.
melk	375	gr.
melkpoeder	30	gr.
witte balsamico	0.3	dl
kleine ringen		

Verse vis, dus werk zeer hygiënisch. Snijd de tonijn in dunne plakken, deze weer en reepjes en maak er dan kleine gelijke blokjes van, kruid goed op smaak met peper en zout. Schil de koolrabi en snijd hiervan en van de venkel een mooie brunoise. Blancheer kort en koel direct in veel ijskoud water, zodat de groenten knapperig blijven. Spoel de appels onder de kraan en snijd ook met schil brunoise, meng met de groenten en breng op smaak met peper en zout. Meng de ingrediënten van de vinaigrette zeer goed en maak verder af met peper en zout. Meng goed door de tonijn en zet tot gebruik weg in de koeling. Blancheer de rucola en de spinazie, breng de kippenfond samen met de room en glucose aan de kook, voeg de groenten toe en mix in de Magimix zeker 10 minuten. Meng met de olijfolie en draai er ijs van. Breng melk, melkpoeder en glucose aan de kook, laat afkoelen en voeg dan de witte balsamico en de olijfolie toe en draai ook hier ijs van. Maak met de ringen per bord 2 à 3 taartjes, begin met de groenten, daarop wat tartaar van tonijn, werk af met een bolletje (gebruik hiervoor de meloenboor) sorbetijs, op de ene een groene en op de andere een witte enz., een stukje bieslook erop en het appelkappertje naast het witte ijs.

Pompoensoep met gamba's en koriander

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
uien	3	
teentjes knoflook	3	
spaanse peper	1	
verse gember	40	gr.
pompoen (netto 1,5 kg)	1	
boter	45	gr.
stengels citroengras	3	
korianderzaadjes (specerijenpotje)		
gevogelbouillon	1.5	l
kokosmelk	3	dl
grote garnalen (16/20, zonder kop)	1	zak
mirin	3	dl
zoute sojasaus (kikoman)	1.2	dl
satéprikkers	15	
lenteuitjes	12	
slagroom	3	dl
koriander	0.25	bos
shiso purper	1	bakje

Maak uien en knoflook schoon, verwijder de zaadjes van de peper en snij alles klein. Schil de gember en snij heel fijn, als suikerkorrels, (eerst in dunne plakjes dan in reepjes en dan in blokjes). Maak de pompoen schoon, er moet 1,5 kg nettogewicht overblijven. Bak de ui, knoflook, Spaanse peper en gember in een klontje boter aan, voeg 20 gekneusde korianderzaadjes en het citroengras toe en daarna de in stukken gesneden pompoen, stoof even mee. Voeg de bouillon toe, breng aan de kook en laat zo'n 20 minuten zachtjes koken. Verwijder het citroengras, mix de soep en zeef door een puntzeef. Voeg de kokosmelk toe en breng eventueel verder op smaak met wat peper en zout. Pel de gamba's en verwijder de eventuele darmkanalen en halveer ze (snijd ze doormidden). Meng mirin met sojasaus en laat de gamba's hierin 15 minuten marinieren. Snij de lente-uitjes in stukjes, die even groot zijn als de stukjes gamba. Prik afwisselend een stukje gamba en lente-ui op een satéprikker, zodat je 4 à 5 stukjes gamba krijgt. Snij de korianderblaadjes, zonder stelen zeer fijn; klop de room goed stijf op en meng met de koriander. Pluk 15 blaadjes shiso purper. Bak de garnalenspies in wat boter. Serveer de hete soep in voorverwarmde kopjes, werk af met een quenelle room en daarop een blaadje shiso. Leg een gambaspies dwars op de soepkop.

Scholfilet uit de oven met paling en doperwtensaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
schollen	5	
middelgrote palingen	6	
trostomaten	6	
chardonnay-azijn (of witte wijnazijn)	3	theelepels
olijfolie		
(diepvries) doperwten (nettogewicht)	500	gr.
kippenbouillon + wat extra	5	dl
citroensap		
zout en peper		
boter		

Fileer de schol en de paling. Snijd de paling in blokjes van 2 mm. Ontvel de tomaten, (kruis in, dompel 10 à 15 seconden in heet water en direct in ijskoud water) verwijder zaad en zaadlijsten en snijd eveneens in blokjes van 2 mm. Meng tomatenblokjes met olie en azijn en breng verder op smaak met peper en zout. Kook de doperwtjes gaar in de kippenbouillon en pureer als ze gaar zijn met wat bouillon tot yoghurt dikte, breng op smaak met citroensap, peper en zout. Houd warm. Bestrijk een plateau met gesmolten boter. Strooi er wat zout over en leg de scholfilets (15 gelijke porties) op de plaat en bestrijk met gesmolten boter. Zet ze afhankelijk van de dikte van de vis ca. 3 minuten in de oven verdeel dan de blokjes paling en tomaat over de filets en zet nog 1 minuut terug in de oven. Verdeel de doperwtensaus over de voorverwarmde borden en leg de, met paling en tomatenblokjes bedekte, scholfilets op de borden.

HOOFDGERECHT Nootjes van springbok met een mousseline van knolselderij, rode wijnsaus en een tempura van witte asperges

Nootjes van springbok met mousseline, wijnsaus en tempura

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
springbokfilet	1.2	kg
knolselderij	1	
grote aardappelen	2	
middelgrote aardappelen	15	
room	1	dl
witte asperges	2	bundel
spinazie	1	kg
zeer kleine paddenstoelen	250	gr.
sjalotten	5	
teentjes knoflook op een stokje	2	
laurierblad	1	
zwarte peperkorrels (gekneusd)	15	
rode wijn	5	dl
rode port	2.5	dl
jus de veau	2.5	dl
wildfond	5	dl
tempurabeslag	1	pak
spa blauw (in de koeling)	2	flesjes
roomboter		
cognac		
notenolie		
amandelschaafsel		
nootmuskaat		
peper en zout		

Maak de knolselderij schoon, snijd in stukken en kook met de 2 grote (geschilde en klein gesneden) aardappelen, in water met een scheutje melk, gaar. Giet als ze gaar zijn af, pureer en maak op smaak met wat boter, een scheutje room, nootmuskaat en peper en zout. Zet apart. Was de 15 middelgrote aardappels, snijd van de onderkant een klein stukje af zodat ze kunnen staan en hol de bovenkant uit, zodat het later gevuld kan worden, kook in de schil beetgaar, houd warm. Maak de sjalotjes schoon, snijd klein en zet aan in wat boter, voeg laurier en peperkorrels en de op een prikkertje gestoken knoflook toe. Blus af met rode wijn en port, voeg de wildfond toe en laat tot de helft inkoken, voeg dan de jus de veau toe en laat weer tot de helft inkoken. Maak de asperges op de bekende manier schoon, blancheer ze \pm 4 minuten en koel direct terug in ijskoud water en snijd ze in 3 gelijke stukken. Maak 30 of 45 springboknootjes, kruid met peper en zout en bak rondom in de notenolie met een klontje boter. Haal uit de pan en houd warm in aluminiumfolie (glanzende zijde naar binnen). Blus de pan met een scheutje port, cognac en de ingekookte fond. Kook goed op, breng op smaak en monteer met koude boter. Kleur het amandelschaafsel even in een droge koekenpan. Maak volgens gebruiksaanwijzing op het pak het tempurabeslag met ijskoud spawater, dompel de asperges hierin en bak ze in de olie van 180°C en laat even uitlekken. Maak de spinazie

schoon en stoof gaar. Bak de paddo's gaar in boter met peper en zout. Vul de gekookte aardappelen met de opgewarmde knolselderijpuree en garneer met wat paddo's. Schik een bedje spinazie op grote borden en bedek met de nootjes vlees en bestrooi met wat amandelen. Schik 2 aspergestukken op het bord en leg daar horizontaal de twee andere op. Leg daar de gevulde aardappel (onderkantje wat afgeplat, zodat hij blijft liggen) naast. Nappeer het bord met de saus.

DESSERT Sneeuweieren met kokos en bessencoulis

Sneeuweieren met kokos en bessencoulis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwitten	500	gr.
hele fijne suiker	375	gr.
water	90	ml
kokoslikeur	3	el
geraspte kokos	250	gr.
melk	1.5	l
gr gemengde bessen (250 gr aal- en 250 gr bosbessen, 500 gr bramen)	1	kg
fijne suiker	300	gr.
zoete witte wijn	15	cl
munt	0.5	bosje

Maak de bessen schoon, was indien nodig en laat goed uitlekken. Doe alle bessen, behalve een aantal voor garnering, in een schaal. Bestrooi met de 300 gram suiker en de zoete witte wijn erbij. Laat een kwartiertje intrekken. Pureer de bessen, suiker en de wijn in een blender, breng de puree aan de kook en laat 5 minuten doorkoken. Zeef de puree en laat afkoelen in de koelkast. Breng de melk met de likeur aan de kook, houd op een zacht vuur tegen de kook aan. Ontvet de koperen kom en de gardes van de mixer met wat citroensap, maak een meringue Italienne, dit wil zeggen, klop de eiwitten zonder suiker half stijf. Smelt de suiker met het water en breng op 118°C. Voeg nu al kloppend de warme suikerstroop in een dun straaltje langs de rand van de kom toe en klop verder tot het eiwit stijf is. Maak met behulp van 2 eetlepels ongeveer 30 stuks quenelles van het eiwit en laat voorzichtig in de hete melk glijden. Pocheer de quenelles zo'n 4 à 5 minuten aan elke zijde tot ze helemaal gaar zijn, anders zakken ze in, haal voorzichtig uit de melk en laat in de koelkast verder afkoelen. Haal 15 mooie blaadjes van de takjes munt. Haal de eieren uit de koeling en wentel voorzichtig door de geraspte kokos. Maak een spiegel van de bessencoulis in de borden, schik er wat van de overgebleven bessen in en leg de sneeuweieren voorzichtig in het midden van de borden. Werk af met een blaadje munt en serveer uit.