

# 2011 december

Les Amis de Cuisine Den Haag · Winter

---



## Zachtgekookt ei, gepaneerd, met truffelcrostini

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zakjes gist	2	
suiker	35	gr.
melk	1,3	dl
patentbloem	560	gr.
eieren	3	
zout	15	gr.
zachte boter	170	gr.
water	0,6	dl
boter	60	gr.
bloem	60	gr.
heelei	125	gr.
zeer verse eieren (incl. reserve)	20	
azijn		
ijswater (stromend koud water!!)		
eiwit (pak)		
japans broodkruim (door de zeef extra fijn gemaakt)		
soezenbeslag	300	gr.
truffel	100	gr.
olijfolie	2	el
arachideolie		
dikke plakjes briochebrood	15	
beurre culinaire		
peper/zout		
truffeltapenade, zonder olijven en kappertjes	200	gr.

Briochebrood: Meng bloem, eieren, suiker, melk en gist en voeg als laatste het zout toe. Werk geleidelijk de zachte boter door het deeg. Kneed het deeg tot het glad en elastisch is. Leg een doek op het deeg en laat het op kamertemperatuur een half uur rijzen. Sla het deeg plat, bol het deeg op en leg het in een met boter ingesmeerd broodblik. Bak het brood ca. 40 min. op 180°C. Soezenbeslag: Breng melk, water, zout en boter aan de kook (mag pas koken als de boter gesmolten is), voeg de gezeefde bloem toe en roer dit tot een glad beslag. Laat het beslag nog even doorgaren op een laag vuur. Haal van het vuur en roer er heelei door tot een mooi glimmend beslag. Spuit op een beboterde bakplaat met een heel dun spuitje 20 (is handig als reserve) ringetjes soezenbeslag van 3 cm diameter en bak ze in een oven op 180°C. Eieren: Leg de eieren in meerdere pannen (Een paar extra eieren want tijdens het pellen kunnen ze breken, en meerdere pannen wegens de hoeveelheid eieren!) Breng water en azijn aan de kook en giet dit over de eieren. Laat de eieren precies 4 minuten koken en leg ze direct in ijswater om het kookproces te stoppen. Pel de eieren voorzichtig en wentel ze achtereenvolgens door bloem, eiwit en gezeefd broodkruim. Haal daarna de eieren nogmaals door het eiwit en broodkruim. Truffelcrostini: Bak de 15 plakjes briochebrood aan beide zijden lichtbruin in de geklaarde boter (=beurre culinaire). Leg elk plakje plat neer en snijd open.

Besmeer de binnenkant van elke plak met truffeltapenade en leg de beide zijden weer op elkaar, snijd de korstjes weg en snijd dan van elk plakje 2 reepjes. Afwerking en uitserveren: Hak 100 gram truffel ragfijn, meng de truffel met olijfolie en breng op smaak met peper en zout. Verdeel de gehakte truffel over de borden in een cirkel van 3 cm diameter en leg hierop per bord 1 soezenring. Frituur de eieren 3 min. in olie op 180°C. Snijd een kapje van de eieren en zet de eieren met de opengesneden zijde naar boven voorzichtig op de soezenringetjes. Schaaf de resterende truffel over de eieren. Leg per bord 2 crostini's naast het ei.

**SOEP** Schuimige bloemkoolsoep met kerrie-ijs, nootmuskaat en broodcroutons

### Schuimige bloemkoolsoep met kerrie-ijs, nootmuskaat en broodcroutons

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bloemkolen (voor netto 1000 gr bloemkoolroosjes)	2	
melk	9	dl
hazelnootolie	3	el
sneden witbrood	8	
arachideolie (bakken broodcroutons)		
nootmuskaat		
zout/peper naar smaak		
eidooier	120	gr.
magere melk	4	dl
kerriepoeder(afgestreken)	1	el
room	1,6	dl
wodka	5	cl

Soep: Snijd kleine roosjes van de bloemkool(en) zo'n 1 kg netto. Kook de bloemkoolroosjes in de melk gaar. Giet de melk af en bewaar hem. Pureer de bloemkool in een blender en breng de groente op smaak met hazelnootolie, zout en peper. Kerrie-ijs: Meng de eidooier met de melk, kerrie en zout en verhit de massa tot 82°C, blijf roeren met een spatel. Neem van het vuur en roer het mengsel koud. Meng de half geslagen room en wodka erdoor en draai er ijs van in de ijsmachine. Croutons: Snijd de korsten van het witbrood en snijd de sneden in gelijkmatige blokjes. Bak de croutons in arachideolie op middelmatig vuur goudbruin. Afwerking en presentatie: Verwarm de bloemkoolpuree en schep de puree in een diep bord. Verwarm de bloemkoolmelk en klop de melk schuimig met een staafmixer. Schep het schuim op de bloemkoolpuree en leg de croutons rond het schuim. Leg een bolletje kerrie-ijs op het schuim. Maal er wat nootmuskaat over.

**TUSSENGERECHT** Langoustines en roquefortcrème, witlof met geraspte sinaasappelschil en langoustinejus

---

## Langoustines en roquefortcrème, witlof met geraspte sinaasappelschil en langoustinejus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grote verse langoustines	45	
olijfolie	2	dl
struikjes witlof	7	
sinaasappel (voor 2 tl geraspte sinaasappelschil)	1	
ingekookte schaaldierenbouillon	2	dl
schalen en scharen van de schoongemaakte langoustines		
koppen bewaren als garnering !!	15	
teentjes knoflook	2	
ui	1	
prei	2	
venkel	200	gr.
takjes dragon	4	
takjes tijm	3	
gekneusde korianderkorrels	1	el
gekneusde peperkorrels	1	el
tomatenpuree	150	gr.
cognac	2,5	dl
noilly prat	2,5	dl
witte wijn	2,5	dl
visbouillon	5	dl
water	5	dl
room	1	dl
kippenfond	3	dl
roquefort	75	gr.
gembersap	12	gr.
koude boter	75	gr.
kiddespuut		

Langoustines en langoustinebouillon: Maak de langoustines schoon en verwijder het darmkanaal en zet ze koud weg. Hak de langoustineresten in stukken. Bak aan in de olie onder voortdurend roeren en doe er de schoongemaakte en gesneden groenten (uitgezonderd de witlof), de kruiden en peperkorrels bij. Bak enige minuten mee. Voeg de tomatenpuree toe en laat ook even meebakken. Giet cognac, Noilly Prat en witte wijn in de pan. Roer de aanbaksels los en laat het vocht tot een kwart inkoken. Vul de pan met het water en de visbouillon en laat alles ongeveer 1 uur zachtjes koken. Schep het schuim er regelmatig vanaf. Passeer de bouillon door een fijne zeef en laat inkoken tot de benodigde hoeveelheid. Haal de blaadjes van 7 struikjes witlof, snijd in de lengte in julienne en houd apart (evt. later snijden i.v.m. verkleuren). Witlof en roquefortcrème: Kook 5 struikjes witlof op een zacht vuur gaar in room en kippenfond. Voeg roquefort en gembersap toe, pureer alles in de keukenmachine, zeef de saus en roer er de in blokjes gesneden roomboter door. Giet de saus in een kiddespuut en

gebruik 1 gaspatroon. Houd de inhoud warm door de spuit in warm water te zetten. Afwerking en presentatie: Bak de langoustines kort op een matig vuur in olijfolie. De langoustines moeten van binnen licht glazig blijven. Bak de reepjes witlof goudbruin in olijfolie en strooi er de geraspte sinaasappelschil over. Leg op ieder bord 3 langoustines en de kop van een langoustine (als garnering) en leg de gebakken reepjes witlof op de langoustines. Spuit de roquefortsaus rondom. Meng de schaaldierenbouillon met een beetje olijfolie en schep deze over de langoustines.

**VISGERECHT** Zeeduivel met garnaltjes op een nestje van wortel en prei

### **Zeeduivel met garnaltjes op een nestje van wortel en prei**

<b>Ingrediënt</b>	<b>Hoeveelheid</b>	<b>Eenheid</b>
hollandse garnalen	250	gr.
mierikswortel	½	
bosje basilicum	1	
zeeduivel filets	1500	gr.
sinaasappels	2	
bloem		
prei	750	gr.
winterwortel	400	gram
boter		

Garnalen: Meng de garnalen in een kom met 2 theelepels geraspte mierikswortel, fijngesneden basilicum (bewaar de rest voor garnering) en versgemalen peper naar smaak. Vis: Pers de sinaasappels uit. Wrijf de vis in met zout, peper en sinaasappelsap en zet koel weg. Groenten: Maak wortel en prei schoon. Gebruik alleen het wit van de prei en snijd deze en de wortel in dunne reepjes (julienne). Blancheer wortel en prei apart in gezouten kokend water. De wortel iets langer dan de prei, hij moet beetgaar zijn! Koel de groente snel af in ijskoud water, want het moet knapperig blijven. Laat uitlekken in een vergiet. Afwerking en presentatie: Strooi bloem op een bord en wentel de visfilets erdoor. Verhit de boter in een koekenpan en bak de filets op een matig vuur goudbruin. Stoof ondertussen, al roerend met een spatel, de groenten warm in een pan met een klontje roomboter (opwarmen, niet bakken!) Draai een nestje van de julienne van groenten en leg er een stukje zeeduivelfilet op. Schep de garnaltjes even door het bakvet van de vis (vuur uit!) en leg wat op de vis. Garneer met de rest van de basilicum.

**HOOFDGERECHT** Gebraden ossenhaas met rodewijnjus, groene asperges, spinazie, Pont-Neuf aardappelen en bearnaisesaus

---

## Gebraden ossenhaas met rodewijnjus, groene asperges, spinazie, Pont-Neuf aardappelen en bearnaisesaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bos dragon	¼	
bol knoflook	¼	
blaadjes laurier	1	
takjes tijm	2	
venkelknol	½	
sjalotten	3	
witte wijn	0,5	fles
noilly prat	2,5	dl
winterwortel	1	
prei	1	
knolselderij	½	
bleekselderijstengel	1	
uien	2	
tomaat	1	
laurierblad	1	
rode port	1	fles
rode wijn	1	fles
jus de veau	3	dl
gerookt ontbijtspek	100	gr.
afsnijdsels en vlies ossenhaas		
argentijnse ossenhaas	1,5	kg
gastrique	2	dl
eidooier	140	gr.
peper		
fleur de sel		
beurre culinaire	8	el
witte wijnazijn	70	ml
bosje dragon	¼	
grote fritesaardappelen	10	
groene asperges	30	
spinazie	1,5	pond
sjalot	1	
arachideolie		

Gastrique: Laat alle ingrediënten op laag vuur trekken in de wijn en Noilly Prat om smaak af te geven, tot de helft van de vloeistof over is. Passeer de gastrique door een fijne zeef en laat tot de benodigde 2 dl inkoken. Rodewijnjus: Snijd wortel, prei, knolselderij, bleekselderij en uien in grove stukken (totaal zo'n 400 gram). Zet samen met tijm, knoflook en ontbijtspek aan in een

beetje olie. Voeg de in stukken gesneden tomaat toe. Laat even meetrekken en blus het geheel dan af met de port en de wijn. Laat tot de helft inkoken, voeg de jus de veau toe en laat zo lang mogelijk trekken op een laag vuur. Laat de jus tot de gewenste dikte trekken en passeer hem dan door een zeef. Ossenhaas: Maak de ossenhaas, indien nodig schoon. Verwijder het vlies en snijd bij. Gebruik het afval voor de rode wijnjus. Braad de ossenhaas rondom aan in een braadpan en leg daarna in een ovenschaal. Zet deze in de oven op 90°C, onafgedekt. Niet langer dan max. 1 uur per kg. Dus afhankelijk van het gewicht van het vlees! 2 ossenhaasstukken van 1 kg dus ook 1 uur (evt. kerntemperatuur, 55°C). Laat na het braden ingepakt in alufolie rusten (niet in de warmhoudkast). Pont-Neuf aardappelen: Snijd de geschilde aardappelen in stukken van 2 bij 2 cm dik en 7 cm lang. Spoel in koud water en kook bijna gaar. Frituur de stukken aardappel goudbruin in arachideolie op 180°C. Strooi er zout naar smaak over. Asperges: Schil de asperges en kook in water met zout beetgaar. Spinazie: Was de spinazie, haal het blad van de stelen, pel en snipper een sjalotje en stoof alles kort in de boter. Bearnaisesaus: Verwarm de gastrique. Voeg peper, zout en azijn toe. Klop de eidooiers los. Voeg de warme gastrique al kloppend toe aan de dooiers. Klop de saus gaar boven een pan heet water en roer daarna druppelsgewijs de beurre culinaire (geklaarde boter) door de saus. Hak dragonblaadjes fijn en roer anderhalve eetlepel door de saus. Afwerking en presentatie: Leg 2 groene asperges op de borden, plaats er een plak ossenhaas schuin op en ernaast een Pont-Neuf aardappel met de spinazie. Nappeer het vlees licht met een lepeltje rodewijnjus en leg tussen aardappel en spinazie een beetje bearnaisesaus.

**Tompouce van met marsepein gevulde kersen met stracciatella-ijs**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
boter	300	gr.
kristalsuiker	300	gr.
bloem	600	gr.
eieren(150 gr heelei)	3	
citroenen (1 citroen voor garnering)	2	
(uitlekgewicht) ontpitte kersen op sap	800	gr.
marsepein	100	gr.
cognac		
eidooier	80	gr.
suiker	60	gr.
vanillestokjes (merg)	2	
witte wijn	1	dl
geslagen room	1	dl
melk	325	ml
vanillestokje	1	
druppels vanille-aroma	3	
slagroom	325	ml
pure couverture	250	gr.

**Koekjes:** Borstel de citroenen goed schoon. Vermeng boter en suiker goed met elkaar. Roer er langzaam de eieren door, en voeg al roerend bloem, een snufje zout en de citroenrasp toe (1 citroen). Zet weg in de koeling. Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkblad tot ongeveer 2 mm dikte. Snijd met behulp van een liniaal rechthoekige koekjes van 3 bij 10 cm, er zijn 2 koekjes per taartje nodig dus 30 of meer koekjes. Bak de koekjes op een bakplaat met evt. bakpapier op 160°C, ongeveer 15 minuten. **Gevulde kersen:** Laat de kersen in een zeef uitlekken. Prak de marsepein met wat cognac fijn, totdat hij spuitbaar is. Doe de marsepeinpuree in een spuitzak en vul de kersen met het marsepeinmengsel. **Sabayon:** De dooiers met suiker, het merg van de vanillestokjes en de witte wijn opslaan boven een matig vuur. Daarna koudslaan en als het koud is de opgeslagen room erdoor. **Stracciatella-ijs:** Doe melk, slagroom, suiker en een overdwars doorgesneden vanillestokje in een pan. Breng tegen de kook aan en laat 10 minuten trekken. Haal de pan van het vuur. Schraap het merg uit het vanillestokje en doe in de melk; voeg ook de druppels vanille-aroma toe. Klop de eidooiers los en voeg er al kloppend de warme melk aan toe. Doe alles weer terug in de pan. Zet de pan op het vuur en blijf kloppen tot de massa iets dikker is, de massa mag echter absoluut niet koken. Laat zo snel mogelijk koelen en draai tot ijs. De chocolade in de Magimix tot kleine stukjes draaien. Doe als het ijs bijna klaar is heel voorzichtig de chocolade erbij en laat de machine nog even kort draaien. **Afwerking en presentatie:** Maak van twee koekjes, enkele kersen en wat sabayon een soort tompouce: leg enkele gevulde kersen op het eerste koekje en strijk of spuit daarop een laagje sabayon. Leg hier het tweede koekje op. Serveer op het bovenste koekje een bolletje ijs en garneer met citroenrasp (2e citroen).