

2012 januari

Les Amis de Cuisine Den Haag · Winter

AMUSE Granité van Bloody Mary

Grané van Bloody Mary

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zeer rijpe tomaten	20	
gelatine	2	blaadjes
worcestershiresaus	2	tl
tabasco	2	tl
wodka	8	el
trostomaatjes	15	
zoute popcorn (gepoft)	500	gr.
water		
slagroom	2	dl

Week de gelatineblaadjes in ruim koud water. Was de tomaten, snij in stukken en pureer in Magimix of blender, passeer door fijne zeef. Breng hoog op smaak met peper en zout. Weeg 900 gr sap af, neem hiervan 225 gr en verwarm dit, los hierin de uitgeknepen gelatineblaadjes op en vermeng met de rest van het sap. Breng op smaak met Worcestershiresaus, tabasco, zout en wodka. Zet in de vriezer en roer elk ½ uur door met een vork, zodat een mooie structuur ontstaat. Snijd de tomaatjes halverwege horizontaal in. Kook het water, dompel de tomaatjes 15 seconden in het water, koel direct in ijswater en haal het velletje aan de onderkant er af. Trek het bovenste velletje omhoog, maar laat zitten. Maal de popcorn in de Magimix tot een middelgrof kruim ontstaat. Dep de tomaatjes droog, kruid met peper en druk vlak voor het uitserveren de tomaatjes in de popcorn. Klop de ongezoete slagroom lobbige. Schep de granité in lage portglazen, vul op met wat room en presenteer er een tomaatje naast.

Coquilles

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
coquilles	1	pot
olijfolie		

Haal, indien nodig, de aanzetsels van de coquilles, leg ze in een schaal en overgiet/meng met wat olijfolie, zet weg tot gebruik.

Het feest van schorseneer

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
schorseneren (ca. 600 gr netto)	2	kg
kippenbouillon	3	dl
slagroom	200	gr.
nootmuskaat		

Maak de schorseneren schoon in koud stromend water (handschoenen aan), schil met dunschiller als asperges. Houd er 4 apart, snijd de rest in stukjes en gaar in de hete bouillon. Voeg room toe, laat even intrekken, pureer in Magimix en zeef het geheel, breng op smaak met nootmuskaat, peper en zout.

De lavascoulis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lavas min. 100 gram	1	bos
peterselie	100	gr.
kippenbouillon	300	gr.
gelatine	4	blaadjes

Week de blaadjes gelatine in ruim koud water. Blancheer lavas en peterselie max. 1,5 minuut in gezouten water. Koel direct in ijskoud water. Breng bouillon aan de kook, voeg uitgelekte en uitgeknepen kruiden en gelatine toe. Haal van het vuur en pureer in Magimix. Zeef het geheel en laat direct snel afkoelen.

Het maanzaadkoekje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	200	gr.
boter	200	gr.
bloem	200	gr.
selderijzout	12	gr.
sinaasappelsap	160	gr.
maanzaad	40	gr.

Meng alle ingrediënten en kneed (met de hand of machinaal). Spreid het deeg in een dunne laag uit over een bakplaat en bak in ca. 15 minuten in een voorverwarmde oven van 150°C. Snij- of breek in rechthoeken.

Bereiding van de zuurkool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappelen	2	kg
uien	4	
ontbijtspek	350	gr.
boter	150	gr.
zuurkool	2	kg
jeneverbessen	14	
laurierblaadjes	6	
karwijzaad	1	eetlepel
elzasser riesling	1	fles
grote aardappelen (ca. 500 gr)	4	

Maak niet te kleine blokjes van de geschilde 2 kg aardappelen, blancheer deze gedurende een tiental minuten en laat uitlekken en drogen. Fruit de gesnipperde uien en de in julienne gesneden ontbijtspek in de boter in de grootste braadpan. Knijp de zuurkool uit (was ze niet), bewaar het vocht en voeg de zuurkool met de kruiden (jeneverbessen en dergelijke) toe aan het ui-spekmengsel. Laat alles met 1 fles Elzasser Riesling, zachtjes, op laag vuur, stoven. Doe het stuk zuurkoolspek erbij. Gaat dit te hard, zet het dan op een treefje. Controleer regelmatig of er nog voldoende vocht in de pan zit, zo niet, dan bijvullen met eventueel overgebleven wijn en/of het zuurkoolvocht. Voeg ongeveer na 1 uur de 4 grote, geschilde en geraspte aardappelen toe en laat deze nog ongeveer 10 minuten meestoven (bij het van tevoren klaarmaken van de aardappelrasp: dek deze af i.v.m. verkleuren).

Bereiding vleessoorten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
schouderkarbonade in 1 stuk	1	kg
boter		
magere roospekblokjes	500	gr.
saucijsjes	12	
zuurkoolpek		
casselerrib	750	gr.
runderrookworsten à 250 gr	3	

Verwarm de oven voor op 175°C. Haal het spek uit de zuurkool, snij de spekJijde ruitgewijs in en bak het aan beide zijden gelijk met de andere vleessoorten. Breng het stuk karbonade met bot goed op smaak met zout en peper en braad dat in een braadpan op het gas even aan, zodat het aan alle kanten bruin is. Zet het afgedekt in de oven en reken op een totale braadtijd van iets meer dan 1 uur (een vuistregel: 30 tot 35 minuten per 500 gram).

Controleer af en toe of het vlees gaar is. Voeg het laatste halfuur de aardappelstukjes en de spekblokjes aan het karbonadevlees toe. Bedruip de schouderkarbonade regelmatig en schep tegelijkertijd de aardappelen en het spek om. Als het vlees eerder klaar is dan de aardappelen, haal je het vlees uit de pan/schaal en laat op een warme plaats rusten. Wel de saucijsjes 10 minuten in heet, maar niet kokend water in de verpakking. Vang het vleessap op en voeg bij de zuurkool. Dep de saucijsjes droog. Braad de saucijsjes in de boter en verwarm rookworsten en casselerrib in heet water (niet laten koken) gedurende 12 tot 15 minuten. Verzamel de verschillende braadvetten, blus af met een scheut witte wijn en doe ze in sauskommen.

Vanille-ijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	0,5	l
vanillestokje	1	
eigeel	75	gr.
suiker	75	gr.
geraspte citroenschil	0,5	tl

Verwarm melk, citroenrasp en het in de lengte doorgesneden vanillestokje langzaam in een pan. Haal de pan van het vuur, zodra zich aan de oppervlakte luchtbelletjes vormen. Kluts de 75 gr eigeel met de suiker tot deze geheel is opgelost en er een lichtgeel taai mengsel is ontstaan. Verwijder het vanillestokje, schrap het merg eruit en voeg het merg na het zeven aan de vloeistof toe. Zeef de melk en voeg beetje voor beetje al roerend (niet kloppend met mixer of garde) aan het dooiermengsel toe. Schenk deze custard in de bovenpan van de bain-marie. Roer de custard rustig tot het water in de onderpan begint te koken en roer totdat de custard iets dikker wordt. Haal van het vuur en laat in de koelkast afkoelen. Draai de afgekoelde custard in de ijsmachine.

Crêpes Suzette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappelen (geen navel)	6	
grenadine	3	dl
pistachenoten	45	
vanille-ijs	1	l
glucose	30	gr.
suiker	375	gr.
sinaasappelsap	300	gr.
eigeel	200	gr.
slagroom	7,5	dl
cointreau	0,75	dl
gelatine (12 gr.)	3	blaadjes
bloem	135	gr.
vanille suiker	2	zakjes
eieren	5	
oranjebloesemwater		enkele druppels
volle melk	4,5	dl

Schil de sinaasappels, snij de schil (zonder wit) in julienne, blancheer 2x in telkens nieuw water. Ontvlies de sinaasappels, vang ook het vocht op. Gaar de julienne op zacht vuur gedurende 30 minuten in de grenadine. Bruineer de nootjes even in een droge koekenpan. Laat glucose smelten, voeg in gedeelten suiker toe, breng aan de kook tot een karamelkleur. Vet lichtjes een vel bakpapier in, stort hierop uit en laat afkoelen. Verpulver daarna in de Magimix tot poeder, strooi uit op bakpapier of gebruik een siliconenmatje en zet gedurende 2 à 3 minuten in oven van 180°C of zet in een ring even onder de voorverwarmde salamander. Gebruik het, niet-schoongemaakte, pannetje van de karamel opnieuw, vul met sinaasappelsap, laat de saus doorkoken, maak de rand van de pan met een kwastje koud water af en toe schoon. Gebruik de saus om het bord mee af te werken. Week de gelatine in ruim koud water. Klop het eigeel tot een lichtgele massa. Voeg wat water bij de suiker en breng aan de kook. Laat even op 120°C koken, gebruik hiervoor een suikerthermometer. Giet de suikerstroop voorzichtig bij de eimassa. Voeg halverwege de gelatine toe aan het nog warme mengsel. Klop de massa koud met de hand op water of gebruik de keukenmachine. Voeg als het koud is de lobbige geslagen room en de Cointreau toe. Laat in de koeling verder opstijven. Meng alle ingrediënten tot een beslag, doe wat boter in de pan en maak kleine pannenkoekjes. Bak ze gaar zonder ze bruin te laten kleuren. Vul de pannenkoeken met een spuitzak door een cilinder op de pannenkoek te spuiten en rol op. Schik de ontvelde sinaasappelschijfjes tegen elkaar op het bord. Leg wat pistachenootjes en sinaasappelschilletjes erop. Leg ernaast 1 of 2 gevulde pannenkoekjes, erop het suikerlaagje en een bolletje vanille-ijs. Werk af met sinaasappelsaus.

Witte wijn - Touraine Sauvignon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
frankrijk - touraine - domaine des caillots - 2009 - sauvignon		

In de buurt van Tours, aan de oever van de rivier de Cher in het gebied van de Loire, liggen de eeuwenoude wijngaarden van de familie Girault. Het Domaine is slechts 20 ha groot. Zij maken o.a. deze mooie droge Touraine Sauvignon met een prachtige kleur en fruitige en bloemige aroma's.

Witte wijn - Elzas Riesling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
frankrijk - elzas - veuve roth - 2008 - riesling - 12 graden		

Elzas is bij uitstek de streek waar zuurkool traditioneel op het menu thuishoort. Wij blijven deze oude traditie trouw en kiezen een mooie Riesling bij het hoofdgerecht van januari. Een verfijnde fruitige witte wijn met een rijk bouquet, een lage zuurgraad en heerlijk fris.