

# 2012 mei

Les Amis de Cuisine Den Haag · Lente

---

**VOORGERECHT** Tartaar van zalm met asperges

---

## Tartaar van zalm met asperges

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
asperges	45	
sjalotten (75 gr netto)	100	gr.
witte wijnazijn	1	dl
sap van ½ limoen		
rasp van limoen		
visfond	1	dl
kookvocht asperges	1	dl
gepasteuriseerd eigeel	120	gr.
zonnebloemolie	2	dl
verse zalm	900	gr.
kervel		bosje
geraspte limoen		

De asperges: Schil en kook de asperges op de bekende wijze. Laat afkoelen en bewaar in het kookvocht. Maak sjalotjes schoon, snijd klein en kook in een sauspan samen met de wijnazijn tot vocht geheel verdampt is. Voeg visfond en 1 dl kookvocht van de asperges toe, breng aan de kook en haal door de zeef. Doe eigeel en 1 dl van het zojuist gemaakte vocht in de kom van de Magimix, zet machine aan en druppel langzaam de olie erbij, zodat een licht gebonden saus ontstaat. Breng op smaak, laat afkoelen. Bewaar afgedekt in koeling. De zalm: Snij de zalm eerst in plakken deze weer in repen en dit weer in kleine blokjes, zodat een mooie tartaar ontstaat. Haal de asperges uit de koeling, snijd in 3 gelijke delen, leg de kopstukjes apart. Snij een deel van de 2 overgebleven stukken asperge in kleine blokjes van ca. een halve cm en snij het andere deel in een hele fijne julienne. Meng de zalm met de aspergeblokjes, breng op smaak. Verdeel de julienne evt. in ringen in diepe, koude borden, verdeel hierop in het midden de tartaar, snijd de aspergekoppen in de lengte doormidden en leg deze met de platte kant naar onder rondom de tartaartjes. Giet de saus eromheen en garneer met wat takjes kervel en geraspte limoen.

## Ring van voorjaarsgroenten, kwartel met zeekraal en een gebakken kwarteleitje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kwartels	8	
zeekraal	400	gr.
boter		
wortelen	5	
stelen bleekselderij	6	
peultjes	250	gr.
zonnebloemolie		
blaadjes gelatine	18	
gevogeltebouillon	1,5	liter
waterkers	1	bosje
room	2	dl
witte balsamico	2	el
kwarteleitjes	15	
frituur		
metalen ringen	15	
paprikapoeder		

De kwartels: Kruid de kwartels, ook binnenin, met peper en zout en braad ze in boter in een hete koekenpan langs alle kanten bruin en zet ze ongeveer 7 minuten in de voorverwarmde oven. Laat afkoelen. Snijd het vlees van de afgekoelde kwartels en snijd in blokjes. Het groentengarnituur: Maak de groenten schoon, schil de stengels bleekselderij en snijd alle groenten in kleine blokjes c.q. plakjes. Kook apart beetgaar en koel direct in ijskoud water. De gelei: Week de gelatine minimaal 15 minuten in ruim, ijskoud, water. Breng ½ liter bouillon aan de kook, voeg daaraan de goed uitgeknepen gelatineblaadjes toe, meng, voeg de rest van de bouillon toe en meng goed. Giet een bodempje gelei in de, met olie ingevette, ringen en laat even opstijven. Zorg dat de gehele bodem bedekt is. Schik er het vlees en groenten over, giet weer wat gelei erover, laat koelen c.q. opstijven. Zet in de koeling om volledig op te stijven. De waterkersdressing: Maak de waterkers schoon, blancheer in gezoutten, kokend water en koel direct terug in ijskoud water, laat goed uitlekken, pureer met de azijn en de room in de blender en breng op smaak, doe in een spuitzak. De kwarteleitjes: Bak de kwarteleitjes in een poffertjespan in wat boter, steek ze met een kleinere ring dan de geleiring uit. De zeekraal: Frituur de zeekraal zeer kort en laat goed uitlekken op keukenpapier. Haal de gelei uit de ringen door ze even in wat warm water te zetten, stort ze op de borden, strooi er wat zeekraal over en hierop het gebakken eitje. Maak een halve cirkel met puntjes, drupjes waterkersdressing en strooi wat paprikapoeder op het bord.

**Met asperges gevulde kipfilet met kervelsaus**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
asperges	30	
maïskipfilets (enkel) van elk 150 gr	8	
gesmolten boter		
boter	60	gr.
bloem	90	gr.
slagroom	3	dl
droge witte wijn	2,5	dl
vocht van asperges	3	dl
kervel		bos

De asperges: Schil en kook de asperges op de bekende wijze. Snijd na het koken een stukje van de onderkant af, gebruik evt. ook de restjes van het vorige gerecht. Pureer deze met wat kookvocht, zeef en maak 6 dl puree. De kipfilet: Verwijder de peesjes en de haasjes uit de kipfilet. Leg een schone theedoek op een snijplank en leg hierop plasticfolie, leg een kipfilet hierop, dek weer af met folie en sla ze voorzichtig met bijl of koekenpan zachtjes zo plat als schnitzels. Rol 2 asperges in een filetlapje, smeer in met gesmolten boter en leg ze naast elkaar in een beboterde ovenschaal. Gaar in ca. 10 minuten in de voorverwarmde oven. De saus: Smelt de boter, voeg bloem toe, laat 2 minuten garen. Voeg slagroom, 4 dl puree en de witte wijn toe. Proef en voeg evt. de rest van de aspergepuree toe en breng de saus op dikte naar smaak. Roer er tot besluit de fijngehakte kervel door. Snijd de kipfilets in schuine stukjes en verdeel over de voorverwarmde borden. Schep wat saus rondom en wat overgebleven kervelblaadjes.

**Lamsfilet in bladerdeeg met spinazie, rucola en tijmjus**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
lamsfilets à 200 gram	6	
boter en olie		
spinazie	1	kg
rucola	300	gr.
olie		
teentjes knoflook	2	
peper, zeezout, nootmuskaat		
sjalotten	4	
takjes tijm	10	
witte wijn	4	dl
lams- of kalfsjus	5	dl
plakjes bladerdeeg	8	
eigeel	40	gr.
koud water	2	el
kastanjechampignons	750	gr.
armagnac om af te blussen		

De lamsfilets: Dep de filets goed droog, laat boter en olie heet worden en schroei de filets snel dicht, haal eruit en laat op een rooster direct op een koele plaats afkoelen. Zet vervolgens in de koelkast. De spinazie en de rucola: Was spinazie en rucola, laat uitlekken. Verhit de olie in een grote pan doe de hele teentjes knoflook erbij en laat de spinazie/rucola (in gedeelten) aanstoven. Spreid de gestoofde groenten uit zodat ze snel kunnen afkoelen en verwijder de knoflookteentjes, pers de groenten goed uit en breng verder op smaak. De tijmjus: Pel en snipper de sjalotjes, maak de knoflook schoon, bak aan in de boter tot de sjalotjes glazig zijn. Blus af met witte wijn en kook even door. Voeg lamsjus en tijm toe en laat zachtjes inkoken tot sausdikte. De pakketjes: Laat de plakjes ontdooien. Maak twee stapeltjes van 4 plakjes bladerdeeg. Rol uit tot 2 grotere rechthoekige plakken. Verdeel de spinazie/rucola in tweeën en spreid over beide plakken bladerdeeg, schik de lamsfilets erop en wikkel het bladerdeeg stevig rond de filets. Leg de pakketjes op een met bakpapier of met een bakmatje beklede bakplaat en bestrijk met eigeel. Zet de filets in het midden van de oven en bak in ongeveer 15 minuten af. Laat even rusten. De champignons: Maak schoon, snijd in 2 of 4 stukken (afhankelijk van de grootte), bak op stevig vuur gaar en pers knoflookteentjes erboven uit. Blus af met een scheutje armagnac en breng op smaak. Snijd het verpakte lamsvlees in gelijke delen, leg plat op voorverwarmde borden, leg de champignons erop en schenk er wat jus rondom.



## Millefeuille van aardbeien en vanillevla met aardbeingelei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardbeien	750	gr.
suiker	120	gr.
blaadje gelatine per 1½ dl aardbeiensap	1	
melk	8	dl
fijne suiker	320	gr.
vanillestokjes	2	
boter	100	gr.
bloem	60	gr.
eigelen (gebruik de eiwitten voor de koekjes)	8	
eieren	4	
slagroom	6	dl
vanillesuiker	40	gr.
poedersuiker	190	gr.
eiwitten (zie ook eigelen bij de crème)	9	
kleine aardbeien	1	kg
garam masala	1	tl
paprikapoeder	1	tl
kaneel	1	tl
ketoembar	1	tl

De aardbeingelei: Maak de aardbeien schoon en doe ze met een laagje water en suiker in een pan. Verwarm op laag vuur. Laat de aardbeien in een zeef met passeerdoek boven een schaal uitlekken. (Evt. nog eerst pureren) Meet het opgevangen sap en bereken hoeveel gelatine er nodig is. Op 800 ml sap 5 blaadjes gelatine. Laat gelatine in koud water gedurende minimaal 15 minuten weken. Verhit een deel van het aardbeiensap. Los de gelatine hierin op en roer de rest van het sap erdoor. Maak op 15 borden spiegels van dit sap en laat opstijven. De crème suisse (vanillevla): Verwarm de melk, suiker en het uitgeschraapte merg van het vanillestokje met het stokje en laat op laag vuur 20 minuten trekken. Verwijder stokje, laat de boter in de melk smelten. Roer de bloem met de eieren en de eigelen glad. Breng de melk weer aan de kook en giet deze al roerend bij het bloem/ei mengsel en blijf roeren tot een gladde massa. Giet het mengsel weer terug in de pan, zet op halfhoog vuur en laat de vla onder voortdurend roeren 5 minuten binden, laat beslist niet koken, giet de vla over in een ondiepe schaal, dek af met plasticfolie en laat koud worden. Klop op het laatst de slagroom lobbijg en vouw door de vanillevla. De koekjes: Smelt de boter, roer er de vanillesuiker, poedersuiker en de bloem door en meng tot een glad beslag. Roer de eiwitten los en roer ze door het boter-bloemmengsel. Laat dit mengsel 2 uur in de koelkast rusten. Neem daarna het beslag uit de koeling. Gebruik bakmatjes of bakpapier in 2 of meer bakplaten. Maak minimaal 45 bergjes van het beslag, strijk met de bolle kant van een lepel uit tot rondjes van 8 cm doorsnee en bak ze in de oven in 15 minuten goudbruin. Maak de aardbeien schoon. Maak een mengsel van de kruiden. Leg rechts, half op het spiegeltje op de borden, een bergje vanillevla, leg er aardbeitjes rondom, vul op met de vanillevla. Leg er een koekje op. Herhaal dit 2 x en bestrooi het bovenste koekje met poedersuiker. Strooi daar met een zeeffje de kruiden op.

### **Witte wijn - Weinhaus Steffen Grauburgunder**

Bij dit asperge-menu een Duitse wijn uit de Pfalz. Duitse wijnen zitten in de lift. Er is veel geïnvesteerd om de kwaliteit te verhogen en om het stoffige imago van "goedkope zoete witte wijn" kwijt te raken. Deze Grauburgunder (equivalent van de Franse Pinot Gris en de Italiaanse Pinot Grigio) heeft een licht fris zuurtje en aroma's van mooi wit fruit als perzik, meloen en honing.

### **Rode wijn - Marqués de Riscal Próximo**

Het nieuwste product van het beroemde Rioja-huis Marqués de Riscal heet Próximo. Het is een wijn gemaakt van de druiven van jonge wijnstokken. Door de moderne vinificatie komen alle primaire fruitsmaken goed tot hun recht. De wijn heeft een stevige body en is een goede begeleider van ons hoofdgerecht met lamsvlees.