

2013 januari

Les Amis de Cuisine Den Haag · Winter

VOORGERECHT Parelhoen met cranberry

Parelhoen met cranberry

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
parelhoenfilets	5	dubbelfilet of 10 enkele
boter	50	gr.
frambozenazijn	4	el
gevogeltebouillon	4	dl
cranberrygelei (potje)	4	el
slagroom	3	dl
gedroogde cranberry's	150	gr.
fettucine	500	gr.
broccoli	750	gr.
sjalotten	3	
knoflook	1	teen
peper en zout		
olijfolie		

Het vlees: Kruid de parelhoenfilets met peper en zout en bak net aan gaar in de boter. Haal de filets uit de pan, verpak goed in alufolie en houd warm. De saus: Laat de gedroogde cranberry's weken in wat water. Blus de braadpan af met frambozenazijn en gevogeltebouillon. Voeg de cranberrygelei toe en klop er de room door. Roer de helft van de geweekte cranberry's door de saus. Houd warm. Het garnituur: Kook de fettucine al dente. Schep de pasta uit het kookvocht in een zeef en spoel af onder de koude kraan. Zet apart en bewaar het kookvocht. Pel en snipper sjalotten en knoflook. Zet apart. Snij van de broccoli kleine roosjes. Kook de roosjes in licht gezouten water beetgaar. Zet apart. **VLAK VOOR HET UITSERVEREN:** Fruit sjalotten en knoflook kort in olijfolie. Voeg broccoliroosjes toe en fruit kort mee. Verhit kookvocht van fettucine en stort de fettucine erin. Giet af, doe in een schaal en besprenkel met olijfolie. Trancheer de parelhoenfilets. **AFWERKING EN UITSERVEREN:** Schep een spiegel op de borden, of doe de saus als het bord opgemaakt is erbij of nappeer het gerecht. Draai rond een vork een aantal slierten fettucine en leg midden op warme borden. Schep er een lepel broccoli op of bij. Leg er een aantal tranches parelhoenfilet op of bij. Strooi er de resterende geweekte cranberry's over.

Notige vissoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
visgraten en -koppen	1	kg
ui	1	
prei	1	kleine speer
winterpeen	1	kleine
platte peterselie	5	takjes
selderij	5	takjes
water	1,5	l
witte wijn	4	dl
gemengde witte vis	1	kg
pastinaak	500	gr.
vastkokende aardappelen	500	gr.
bruine hazelnoten	250	gr.
knoflook	4	tenen
grof zeezout	2	tl
stokbroden	2	afbak
boter		

De visbouillon: Spoel graten en koppen af. Verwijder de kieldeksels van de koppen. Maak de groenten schoon en snij in stukken. Breng graten, koppen en groenten aan de kook in het water met de witte wijn. Dek de pan af en laat op klein vuur 20 minuten trekken. Passeer de bouillon door een fijne zeef. De soep: Snij de vis evt. in kleinere stukken. Schil groenten en aardappelen en snij in blokjes. Breng de bouillon aan de kook. Voeg kleingesneden groenten, aardappelen en gehakte knoflook toe en kook beetgaar. Het noten/peterseliemengsel: Rooster de bruine hazelnoten droog in een tefalpan. Pluk de blaadjes van de peterselie. Pel de tenen knoflook. Hak noten, peterselie en knoflook tot een grofkorrelig mengsel (evt. in de keukenmachine). Meng er het grove zeezout door. Het brood: Bak de stokbroden af volgens de aanwijzingen op de verpakking. Maak drie of vier schoteltjes met bolletjes of plakjes boter. AFWERKING EN UITSERVEREN: Breng groentesoep aan de kook en voeg de stukjes vis toe. Laat zacht pruttelen tot de vis net aan gaar is. Snij het brood en zet met de boter op tafel. Schep de soep in diepe warme borden of soepkommen en bestrooi met het noten/peterseliemengsel.

Gebakken brie met knoflook in bladerdeeg met appelstroopgelei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knoflook	8	kleine teentjes
boter	25	gr.
bladerdeeg	8	plakjes
brie	500	gr.
heelei	1	
appelstroop	8	el
medium dry sherry	4	el
gelatine	4	blaadjes
sinaasappel	1	sap van
blauwe en witte druiven		

De brie: Leg de teentjes knoflook in een steelpannetje met water en breng het water net tegen de kook aan. Laat 2 minuten stoven. Haal de teentjes uit het water en laat afkoelen. Pel de knoflook en snij de teentjes door midden. Smelt de boter in een koekenpan en smoor hierin de knoflook in 3 tot 4 minuten zacht en goudkleurig. Laat het bladerdeeg ontdooien. Rol de plakjes op een bebloemd werkblad naar alle kanten iets uit. Snij diagonaal door midden. Snij de brie in puntjes. Leg een puntje brie op elke bladerdeeg driehoek. Leg een half teentje knoflook op de brie. Bestrijk de randen van het bladerdeeg met water. Pak de drie punten bij elkaar en draai in elkaar. Bestrijk de pakketjes met heelei. De appelstroopgelei: Verwarm in een steelpan appelstroop, sherry en sinaasappelsap en roer tot een gladde saus. Haal de pan van het vuur en los de geweekte blaadjes gelatine in het stroopvocht op. Plaats een platte schaal in de koeling en stort hierop het stroopmengsel. Laat opstijven. **AFWERKING EN UITSERVEREN:** Leg de pakketjes op een bakplaat in de voorverwarmde oven en bak af in ca. 15 minuten. Laat 5 minuten afkoelen voor uitserveren. Snij de appelstroopgelei in kleine blokjes. Plaats een pakketje op kleine bordjes en garneer met een lepel blokjes appelstroopgelei.

Gegratineerde hamrolletjes met zuurkool en aardappelpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zuurkool	1	kg
ontbijtspek	100	gr.
zoete uien	2	
witte wijn	1	fles
karwijzaad	4	tl
laurierblaadjes	4	
beenham (normale dikte)	32	plakjes
champignons	500	gr.
mascarpone	250	gr.
boter	50	gr.
geraspte belegen kaas	150	gr.
peper, zout		
paneermeel/panko		
roodschild aardappelen	1,5	kg

De zuurkool: Spoel de zuurkool. Snij ontbijtspek klein en fruit in een pan. Pel en snipper de zoete ui en fruit mee met de spekkies. Fruit ook het karwijzaad even mee. Blus af met witte wijn. Doe gespoelde en uitgelekte zuurkool en laurierblaadjes erbij, dek de pan af en breng aan de kook. Controleer af en toe of er nog genoeg kookvocht in de pan zit en voeg evt. nog wat wijn toe. De hamrolletjes: Borstel de champignons schoon en snij in plakjes. Fruit ca. 10 minuten zachtjes in de boter in een koekenpan. Laat het vocht zoveel mogelijk verdampen. Breng op smaak, maar voorzichtig met zout, want ham en kaas leveren ook al zout. Leg onder het midden van de hamplakken een streep champignons. Roer de mascarpone even licht los en leg een streep op de champignons. Rol de ham op en bestrooi met de geraspte kaas. Bestrooi licht met paneermeel/panko en verdeel er vlokjes boter over. Leg de rolletjes op een met bakpapier beklede bakplaat. Zet weg tot gebruik. De puree: Schil en was de aardappelen en kook gaar in een gesloten pan met een laagje water. Giet de aardappelen af en vang het kookvocht op. Pureer met de pureeknijper en klof er met een handgarde boter en zoveel kookvocht door tot een romige, maar niet te vochtige puree. Breng op smaak. Doe de puree in een spuitzak. **AFWERKING EN UITSERVEREN:** Zet de schaal met de hamrolletjes in de voorverwarmde oven tot de bovenkant goudbruin en knapperig is. Verwijder laurierblaadjes uit de zuurkool. Bind de zuurkool licht met wat allesbinder. Snij de hamrolletjes in het midden schuin door. Leg op de borden links een bedje van zuurkool en spuit daarnaast een flinke toef puree. Leg de hamrolletjes op de zuurkool en de puree.

Amandeltaart

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte amandelen	275	gr.
kristalsuiker	225	gr.
bloem	2	el
bloem om te bestrooien		
bakpoeder	1	zakje
zout	1	tl
eidooier	125	gr.
eiwit	225	gr.
vanille-extract	2	tl
amandelextract	1	tl
frambozenlikeur	1	dl
frambozenconfiture	1	pot (350 gr)
pure couverture	250	gr.
slagroom	2,5	dl
poedersuiker	50	gr.

Het amandelbiscuitdeeg: Vet twee springvormen van 24 cm in met boter. Bedek de bodems met bakpapier en beboter dit ook. Strooi wat bloem in de vormen en schud de overtollige bloem eruit. Maal de amandelen met 125 gram suiker in de keukenmachine zeer fijn. Werk er tegen het einde de 2 el bloem, bakpoeder en zout door. Klop eidooier in een kom met de mixer dik en licht van kleur. Klop de resterende 100 gram suiker en de smaakextracten erdoor. Roer het amandelmengsel door het dooiermengsel. Klop de eiwitten in de koperen kom stijf tot pieken. Vouw met een spatel het eiwit snel, maar voorzichtig door het amandelmengsel. Verdeel het mengsel over de springvormen en bak in ca. 25 minuten af in de voorverwarmde oven. Laat de taarten 10 minuten op een rooster. Los de taarten uit de vorm en laat goed afkoelen. De vulling: Passeer de frambozenconfiture voorzichtig door een grove bolzeef en vervolgens door een fijne bolzeef. Leg een ruim stuk bakpapier op de werkbank en plaats hierop twee taartroosters. Leg op elk rooster een taart ondersteboven, bestrijk elke taart met een kwast met frambozenlikeur. Bestrijk één taart met een paletmes ruim met frambozenconfiture en plaats hier de andere taart bovenop. Bestrijk de bovenkant (de oorspronkelijke onderkant) met een kwast met frambozenlikeur. De ganache: Smelt de couverture au bain-marie. Roer de room door de gesmolten couverture. Laat iets afkoelen en giet over de taarten. Strijk glad met een paletmes. Laat verder afkoelen. **AFWERKING EN UITSERVEREN:** Klop de slagroom met de poedersuiker stijf en doe in een spuitzak met gekartelde spuitmond. Haal de champagneflûtes tijdig uit de vriezer. Snij de taart in punten. Leg op elk bord een punt en spuit er een royale toef slagroom op of naast.

Rode wijn - Juliéñas

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
manoir du carra 2011		
gamay en pinot noir		
serveertemperatuur 17°C		

U ziet het goed de wijncie heeft een rode wijn geselecteerd om bij de voorgerechten te serveren. Mits enigszins koel(17°C) geserveerd leent deze frisse, fruitige (rood en zwart fruit) Juliéñas zich uitstekend om bij het Parelhoen met Cranberry en zelfs bij de Gebakken Brie te drinken. Juliéñas is de oudste van de 10 Crus van de Beaujolais. Onder de nieuwe wijnwetgeving mogen de wijnen uit de Beaujolais zich ook Bourgogne noemen.

Witte wijn - Pinot Gris

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
jean-rémy haeffelin 2011		
pinot gris		
serveertemperatuur 14°C		

Bij het zuurkoolgerecht toch maar een Elzas-wijn uitgezocht. Echter niet de traditionele Riesling maar een Pinot Gris omdat deze wijn voldoende body en dikte heeft om dit stevige gerecht van zuurkool, spek, ham en aardappelen voldoende weerstand te bieden en toch een fijn raffinement toont. Het restzoetje maakt de wijn nog wat voller van smaak. Deze Elzasser kan eventueel ook al bij het derde gerecht (gebakken Brie) worden gedronken. De wijn wordt ook in het recept gebruikt om het spek af te blussen (1 fles).