

2013 april

Les Amis de Cuisine Den Haag · Lente

VOORGERECHT Gerookte zalm, forel en truffel

Gerookte zalm, forel en truffel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zalmzijde	400	gr.
forelfilet	400	gr.
truffelpasta	5	tl
gehakte bieslook	2	el
gehakte platte peterselie	2	el
zwarte olijven	75	gr.
knoflook	1	teentje
kappertjes	2	l
citroensap		
olijfolie	40	ml
zachte franse geitenkaas	200	gr.
citroen		
wit casino-brood	6	plakken
rucola		
lemon cress	2	bakjes

De zalm en forel: Verwarm 2 rookovens op laag vuur met een beetje houtmot totdat het hout begint te roken. Leg zalm en forel met huid naar beneden, sluit deksel en laat zachtjes roken tot de vis gaar is. Let op de gaarheid (is afhankelijk van de dikte: de zalm duurt langer dan de forel). Verwijder de vis uit de rookoven en laat koud worden. Verwijder vel en hak de vis als tartaar. Snipper peterselie en bieslook. De zwarte olijvenpasta: Meng alle ingrediënten in de keukenmachine. Voeg zout en peper toe. De geitenkaas: snijd de kaas in 16 gelijke stukken. Marineer ze in de olie en wat citroensap, totdat de kaas zacht is. De toast: snij m.b.v. een steker 16 rondjes uit het brood en rooster. Afwerking en uitserveren: Meng de zalmforeltartaar met de truffelpasta, een eetlepel olijvenpasta, peterselie en bieslook en breng op smaak. Met behulp van de rechthoekige steker, leg op elk bord een blokje geitenkaas en plaats daar een paar rucolabladeren op. Vul de steker vervolgens met het zalmforelmengsel en haal steker voorzichtig weg. Bedek met wat Lemoncress. Druppel een beetje van de marinade van de geitenkaas eraan. Leg een toast naast de tartaar.

Foie gras, langoustine en rucola

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eiwitrijke bloem	500	gr.
droge gist	10	gr.
lauw water	350	gr.
zeezout	10	gr.
hardbroodpoeder	15	gr.
suiker	10	gr.
olijfolie	25	gr.
hazelnooten	150	gr.
gevogeltebouillon	1	dl
eidooiers	3	eidooiers
druivenpitolie	20	ml
ganzenlever	200	gr.
langoustines	20	
champignons	20	
citroen		
rucola		

Het deeg: Doe de bloem in een grote mengkom. Voeg er de gist en het water aan toe en draai het tot kruim. Voeg zout, poeder, suiker en olijfolie toe. Vermeng goed tot een zacht soepel deeg. Kneed nog 10 minuten krachtig door op een bebloemd werkvlak. Doe het deeg in een ingeoliede kom. Dek af met plasticfolie en laat 45 minuten rijzen op een droge plek, of tot het deeg verdubbeld is in volume. Sla het deeg 5-10 minuten plat op een licht bebloemd werkvlak tot het zacht en soepel is. Rol het deeg vervolgens uit tot een ovaal en leg het op een ingeoliede bakplaat. Besprenkel met olijfolie en zout. Dek af met plasticfolie en laat 30 minuten rusten of tot het in volume verdubbeld is. Verwijder daarna de folie. Met de vingertoppen putjes indrukken en nog 15 minuten in een warme omgeving laten rijzen (afgedekt, mag niet korsten). 30 minuten afbakken in de voorverwarmde oven op 180°C. De hazelnootcrème: Maal de hazelnooten fijn in een keukenmachine en houd 50 gram apart. Meng de rest met 50 ml van de gevogeltebouillon en de eidooiers. Monteer het mengsel met de druivenpit- en olijfolie tot het een mooie crème vormt. Als het te dik is, meng dan nog wat gevogeltebouillon erdoor. De foie gras en langoustine: Steek de focaccia uit met een ronde steker (10 cm). Snijd de foie gras in dunne plakjes m.b.v. de snijmachine (stand 3). Beleg de focaccia met de rauwe lever en breng op smaak. Bak de schoongemaakte langoustines kort in olijfolie en leg ze op de lever. Snijd de champignons heel dun en kruid ze met peper, zout, olijfolie en citroensap naar smaak. Afwerking en uitserveren: Leg de belegde focaccia op een bord en werk af met rucola, hazelnootschaafsel en gemarineerde champignons, en spuit er puntjes hazelnootcrème omheen.

Zacht gegaarde roodbaars, sojabonen en radijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lente-ui	1	bos
wortels	4	
radijs	1	bos
bak ijswater		
vers sinaasappelsap	1	liter
diepgevroren sojabonen (220 gr)	1	zak
tomaten	2	
roodbaarsfilet (met vel)	1	kilo
boter		
beurre monté	4	el
water	1	el
koude boter in stukjes	4	el
koude boter in blokjes	4	el
sojasaus (kikkoman)	1	el
bieslook	2	el
olijfolie		
citroensap		

De radijssalade: Snijd lente-ui, wortels en radijs in zeer dunne julienne (1 ½ cm lang). Leg alle julienne in een bak met ijswater. De saus: doe het sap in een sauspan en reduceer tot de helft (op zacht vuur). De sojabonen: Indien nodig, ontvel de sojabonen. Leg ze daarvoor even in een pan met kokend water, spoel koud af en verwijder het vel. Blancheer ze daarna ongeveer 6 minuten (tot ze nog bite hebben). Leg ze in ijswater en giet af. Ontvel de tomaten en snijd in kleine brunoise. De roodbaars: Bereiding 1: Ontgraat de baars en snijd de baars in 15 gelijke stukken. Bestrijk een ovenschaal met wat boter en leg de stukken vis met vel naar boven in schaal. Leg een anti-aanbakmat op de vis en daarbovenop een bakblik. Dit voorkomt dat de vis gaat 'krullen'. Zet de schaal 12-15 minuten (verwijder na 5 minuten het bovenste bakblik) in de voorverwarmde oven van 80°C, totdat de vis goed gegaard is. Alternatieve bereiding: bak de vis in een pan op de velkant voor een krokanter geheel. Afwerking en uitserveren: Vlak voor het opdienen: Beurre monté: verwarm 1 eetlepel water tot kookpunt, verlaag de vlam en sla er zachtjes de stukjes boter door tot er een emulsie ontstaat. Doe de sojabonen en de brunoise tomaten in de beurre monté, en verwarm op laag vuur. Verwarm de sinaasappelsaus en voeg de boter, al kloppend, stukje voor stukje toe (niet meer laten koken!) Voeg de sojasaus toe (naar smaak) en houd warm. Leg wat sinaasappelsaus op het bord, leg daarop een eetlepel van de sojabonen-mix. Leg de roodbaars met het vel naar boven op de bonen. Druk het vocht uit de radijssalade, meng met bieslook, olijfolie en citroensap en leg wat salade op de vis.

Lamshaas, tamarinde en ananas-chutney

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
lamshaasjes (1 lamshaasje pp)	1	kg
five-spices	1	el
zonnebloemolie	2	el
tamarindepasta	25	gr.
geraspte gember	2	tl
geplette knoflook	2	tenen
thaise chilisaus (zoet)	5	tl
suiker	4	tl
rijstazijn	1	el
kalfsfond	250	ml
lamsfond	250	ml
ananas	1	
knoflook	1	knoflookteen
sjalotten	2	
rozijnen	2	el
rietsuiker	100	gr.
groene kool	1	kleine krop
kom ijswater		

Het lam: Meng de five-spices met de olie, en smeer de lamshaasjes in. Laat zo lang mogelijk marinieren. Haal een uur voor het uitserveren uit de ijskast en dep schoon. De tamarindesaus: Doe alle ingrediënten in een sauspan. Proef en voeg evt. wat tamarinde toe, pas op dat het niet zuur wordt. Breng aan de kook en laat zachtjes op laag vuur (zonder deksel) een uur trekken. Indien nodig wat water toevoegen. De chutney: Ontvel en onthart de ananas en snij in kleine stukjes. Snij de knoflook fijn, rasp de gember. Snij de sjalotjes fijn, en bak ze glazig in een pan. Voeg alle andere ingrediënten toe en laat 1 ½ uur op het vuur zachtjes compoteren. Als de chutney te zuur is: voeg wat honing toe. De kool: Snijd de kool in kleine reepjes en blancheer in kokend water (niet te lang, moet nog bite houden!) Afwerking en uitserveren: Bak de lamshaasjes om en om snel op hoog vuur aan (geen olie in de pan, de marinade bevat al olie). Bepaal met de vingerproef (als bij een biefstuk) de gaarheid. Als het dikkere stukken zijn: de kerntemperatuur moet 52°C zijn. Breng op smaak en wikkel 10 minuten in aluminiumfolie. Verwarm de kool met wat boter in een pan. Verwarm de ananas-chutney. Verwarm de saus en bind indien nodig. Trancheer de lamshaasjes, leg op een bord en leg wat kool en ananaschutney er naast. Drapeer met de tamarindesaus.

Époisses, dadel en amandel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
époisses kaas	400	gr.
siliconevorm met 30 kleine halve bollen		
verse dadels, 1 pp	16	
appelsap	0.5	l
sosa vegetal (vegetarisch geleermiddel)	30	gr.
agar-agarpoeder	4	gr.
gelatine	3	gr.
aardappels	500	gr.
knoflook	0.5	teentje
sjalotje	1	
blaadje laurier	1	
karwijzaad	1	tl
kippenbouillon	1.5	dl
olijfolie	2	el
witte wijn	5	dl
steranijs	3	stuks
lecithine	1.5	gr.
amandelschaafsel	50	gr.

De Époisses: Snij de korst van de kaas en laat de Époisses in een ovenschaal uitlekken in een op 50°C voorverwarmde oven. Spuit de zuivere kaas in de siliconevorm en plaats die na afkoeling in de vriezer. Ontpit de dadels en draai die als een snoepje rond in een stukje huishoudfolie. Breng appelsap met de vegetal aan de kook. Laat iets geleren. (Indien er geen vegetal is dan de agar-agar en de gelatine door de warme appelsap roeren en iets laten geleren). Haal de kaas na stolling uit de vormpjes, steek aan de bovenkant een houten prikker en haal de bolletjes door de licht verwarmde appelgelei zodat de gelei geheel om de kaasbolletjes zit. Zet koud weg. De aardappeluitlek: Schil de aardappels. Fruit in wat boter gesnipperde sjalot aan met knoflook en karwijzaad. Voeg de geschilde aardappel, laurier, peper, zout en water (aardappels moeten geheel onder water staan) toe, en laat het samen 20 minuten koken. Passeer het door een zeef, BEWAAR het vocht! De aardappelen worden niet meer gebruikt. Meng 2,5 dl van het aardappelvocht met 1,5 dl kippenbouillon en olijfolie en breng op smaak. De anijswijn: Laat de witte wijn met de steranijs trekken op een laag vuur. Verwijder de steranijs. Voeg de lecithine toe. Klop met een mixer goed door. Afwerking en uitserveren: Plaats de époisses-bolletjes even terug in de oven op 40-50°C, waardoor de kaas binnen in de gelei weer smelt. Schuim de anijswijn op met een staafmixer. Herhaal dit om opnieuw schuim te maken. Bedek de bodem van het diepe bord met 2 eetlepels aardappelkookvocht. Leg de kaasbolletjes en het dadelbolletje (zonder huishoudfolie) in het bord, en bestrooi ze met wat amandelkruim. Leg er een lepel wijnschuim bij.

Truffels met kardemom

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kardemomzaden	6	
witte chocolade	200	gr.
slagroom	100	ml
boter	15	gr.
poedersuiker	15	gr.

De truffels met kardemom: Stamp de kardemomzaadjes in een vijzel tot poeder. Snijd 100 gram van de chocolade in kleine stukjes en doe ze in een kom met de kardemompoeier. Verhit de helft van de room tot dit net begint te koken. Roer de warme room door de chocolade, blijf roeren tot het mengsel helemaal glad is. Voeg de andere helft van de room toe en klop met een handmixer tot het mengsel dikker wordt. Ga door tot de mixer een spoor trekt in het mengsel als je hem verwijdert. Zet 1-2 uur in de ijskast. Zorg dat je handen goed koud zijn. Neem een volle theelepel van het mengsel en rol goed glad tussen je handen tot een balletje. Leg op een schaal en zet weer koud in de vriezer. Mocht het mengsel niet stevig genoeg zijn: pak twee lepels en vorm daarmee 16 quenelles. Smelt de rest van de witte chocolade au bain-marie. Haal van de warmtebron en laat staan tot de chocolade is afgekoeld, maar nog wel vloeibaar. Pak de koud geworden truffels en haal met twee vorken door de vloeibare chocolade tot ze volledig bedekt zijn. Laat op een bakpapier liggen tot de chocolade hard is geworden. Bestrooi met wat poedersuiker.

Truffels met whiskey

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	100	ml
chocolade (min. 72% cacao)	200	gr.
boter	100	gr.
kaneel	2	tl
whiskey	2	el
cacao		

De truffels met whiskey: Verwarm de slagroom in een steelpan en haal het van het vuur. Voeg 130 gram chocolade en boter toe en roer tot je een egaal mengsel krijgt. Voeg de kaneel en whiskey toe. Laat dit mengsel een paar uur in de koelkast opstijven. Roer af en toe los. Rol van dit mengsel 16 truffels. Laat de truffels daarna ook weer even in de koelkast opstijven. Smelt de rest van de chocolade en doop de truffels hierin. Rol ze daarna door de cacao heen.

Witte wijn - Domaines Astruc

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
100% chardonnay		

Een échte Chardonnay, deze AOC Limoux. De kleur is mooi lichtgeel. Een fijne neus van tropisch en gedroogd fruit en iets nootachtigs. De smaak is tamelijk vol en heeft een goede structuur, met fruit, en tonen van vanille in de afdronk. Heerlijk bij vis en schelpdieren en bij foie gras. Daarom uitstekend passend bij de eerste drie gerechten. Wijngaarden in de buurt van Limoux bij Carcassonne. Jacques Astruc, 5e generatie wijnmaker van Astruc (sinds 1862), heeft deze succesvolle wijn gemaakt samen met Jean-Claude Mas van Domaines Paul Mas. Deze wijn vergist voor 30% op eikenhout en voor 70% op roestvrij staal gedurende 1 maand. Daarna gaat 25% op houten vaten tot de botteling in februari.

Rode wijn - Femar Vini Epicuro

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
negroamaro	70	%
cabernet sauvignon	30	%

De wijn 'Nero' heeft een diepe rode kleur. Veel fruittonen van kersen tot pruimen. Zachte, vlezige en volle wijn. Warme en fluweelachtige smaak en een mooie lange afdronk en een geurig bouquet, waarin rozijnen, zoete specerijen, koffie en chocolade te ontdekken zijn. Heerlijk in combinatie met het lam. De filosofie van Femar Vini houdt een voortdurende zoektocht in naar de beste kwaliteitswijnen uit het zuiden van Italië. Een regio die vroeger bekend stond om veel eenvoudige wijnen, maar tegenwoordig met deze Nero en de vorig jaar zomer door ons gedronken Copertino heerlijke frisse en fruitige wijnen voortbrengt, die perfect aansluiten bij de smaak van de moderne consument.

Dessert wijn - Muscat de Beaumes-de-Venise

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
muscat à petits grains	100	%

Deze Muscat de Beaumes-de-Venise heeft een lichte strogele kleur. Een geur van citrus en gekonfijt fruit. Het is een Vin Doux Naturel, een natuurlijk versterkte wijn, 15% alcohol. Mooi zoet maar minder restzoet dan andere dessertwijnen. Qua smaak een zacht, geconcentreerd aroma van honing, abrikoos, lychee en perzik, met een lange afdronk. Om heerlijk van te genieten bij de kaas met dadel en amandel en het chocoladedessert. 1 fles per avond.