

2013 september

Les Amis de Cuisine Den Haag · Herfst

VOORGERECHT Gegrilde en gemarineerde coquille, bloemkool en zeekraal

Gegrilde en gemarineerde coquille, bloemkool en zeekraal

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
jonge bloemkool	1	
boter	4	el
room	20	ml
melk	20	ml
citroensap		
olijfolie		
nootmuskaat		
sjalotten	4	
champignons	10	
noilly prat	50	ml
st. bernardus tripelbier	300	ml
gevogeltebouillon	250	ml
limoenen	3	
romanesco	1	
zeekraal	200	gr.
coquilles	1	emmertje
fleur de sel		
citroenrasp		

De bloemkoolcrème: Fruit de roosjes van de jonge bloemkool in boter. Voeg de room en melk toe en breng op smaak. Kook de bloemkool gaar, giet af in een zeef en maal de roosjes daarna in een keukenmachine fijn. Maak een mooie emulsie door eventueel nog wat boter, citroensap, nootmuskaat en olijfolie toe te voegen. De bier-limoenjus: Pers de limoenen uit. Snipper de sjalotjes en de champignons. Fruit ze aan in boter en blus af met de Noilly Prat en een deel van het Tripelbier. Reduceer het geheel tot $\frac{1}{3}$ en voeg de gevogeltebouillon en een deel van het limoensap toe. Laat het mengsel licht indampen, zeef de jus, voeg nog een beetje bier en limoensap toe en klop op. De zeekraalsalade: Snijd de romanesco in roosjes en fruit ze in boter. Blancheer de zeekraal kort in kokend water, spoel koud af en droog. De coquilles: Snijd $\frac{1}{3}$ van de coquilles in dunne plakken en marineer ongeveer 5 minuten in olijfolie, citroensap en peper en zout. Bestrijk de overige coquilles met wat notenolie en bak ze kort om en om in een koekenpan. Bestrooi met fleur de sel en peper. Afwerking en presentatie: Smeer de bloemkoolcrème mooi dun op een bord. Leg hierop de gegrilde en gemarineerde coquilles, de romanesco en de zeekraal. Dresseer met een beetje citroenrasp en de bier-limoenjus.

Gepocheerde snoekbaars, komkommer en vongolejus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kippenvleugels	400	gr.
druivenpitolie	30	ml
vongole	500	gr.
bleekselderij	1	tak
lente-ui	1	bos
kleine knoflookteentjes	2	
gember	2	kleine stukjes
droge sake	300	ml
japanse kleefrijst	30	gr.
lichte witte japanse sojasaus		
witte komkommers	8	mini
snoekbaarsfilet	1	kg
geklaarde boter	1,5	liter
oestersaus	1	flesje
borage cress (koppert cress)	2	bakjes
bieslook	½	bosje

De vongolejus: Hak de kippenvleugels in stukken. Hak de selderij, lente-ui (alleen witte deel), knoflookteentjes en gember fijn. Bak de kippenvleugels in wat druivenpitolie tot ze lichtbruin zijn. Voeg de vongole toe en bak 2 minuten. Voeg selderij, lente-ui, knoflook en gember toe en bak 1 minuut. Blus af met de sake en reduceer tot de sake bijna is verdampt. Voeg 1 liter water toe en laat 15 minuten zachtjes koken. Verwijder het schuim af en toe met een schuimspaan. Verwijder de schelpen, voeg de rijst toe en laat 30 minuten zachtjes koken. Zeef de jus, verwijder de vaste bestanddelen en breng op smaak met de lichte sojasaus, indien nodig. De komkommers: Was de komkommertjes en halveer in de lengte. De snoekbaars: snijd de snoekbaars in 15 gelijke stukken. Verwijder de graat zorgvuldig! Plaats in de koeling. Verwarm de boter tot 68°C. Leg de snoekbaars in de boter en pocheer ongeveer 10-12 minuten. Haal de baars uit de boter en leg ze op een siliconenmatje op een bakplaat. Breng op smaak, kwast de bovenkant wat in met oestersaus en houd warm. Bewaar de boter voor de volgende avond. Afwerking en presentatie: Hak wat bieslook. Breng de vongolejus weer aan de kook en verwarm de komkommerstukken in de jus voor 2 minuten. Verwarm de baars even snel (1 minuut) onder de salamander. Plaats een stuk komkommer op een bord, leg de snoekbaars erop en garneer met bieslook en Cress. Dresseer met de vongolejus.

Geroosterde zwezerik, walnoot en bloedworst

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfszwezeriken (totaal 1,2 kg)	15	
melk	500	ml
ui	½	
bleekselderij	2	takken
knoflooktenen	1	
boter	200	gr.
pastinaken	6	
kippenbouillon	750	ml
bloedworst (boudin noir)	400	gr.
brioche kruimels	150	gr.
walnoten	250	gr.
worteltjes	30	kleine
kalfsfond (demi glace)	200	ml
kastanjechampignons	300	gr.
druivenpitolie		

De zwezerik: Snijd de zwezeriken bij, verwijder zo veel mogelijk van het vlies. Leg de zwezeriken in de melk en zet koud. Breng een grote pan met gezouten water aan de kook. Haal de zwezeriken uit de melk, leg in het kokende water en kook 1 minuut. Haal ze uit het water en laat direct afkoelen in ijswater. Als ze koud zijn, verwijder met een mesje de resterende vliesjes. Leg ze op een bakplaat (op bakpapier), leg er een vel bakpapier over en daar weer een bakplaat op. Verzwaar met een gewicht en plaats in de koeling. De puree: Hak ui, bleekselderij en knoflook fijn. Zweet ze aan in wat boter. Voeg de kleingesneden pastinaken en de bouillon toe en breng snel aan de kook, totdat bijna alle bouillon is verdampt. Plaats in een blender en pureer (hoge stand). Voeg 75 gr boter in blokjes toe en pureer. Zeef de puree. Zet koel weg. De bloedworst: Snijd de bloedworst in plakjes en laat zachtjes in de oven garen totdat ze krokant zijn. Laat uitdruipen op keukenpapier en verkruimel als de worst koud is geworden. Meng dan met de brioche-kruimels. Verwarm de oven voor op 180°C. Leg de walnoten op een anti-aanbakmatje en rooster de noten 5-6 minuten in de oven. Haal uit de oven, laat wat afkoelen en breek ze dan in kleine stukjes. De worteltjes: Maak de wortels schoon. Kook de wortels in zijn geheel gaar in gezouten water. Zeef en glaceer met een beetje boter en houd warm. Afwerking en presentatie: Verwarm de pastinaakpuree en breng op smaak met wat boter (of room). Indien nodig, verwarm de wortels. Verwarm een koekenpan, voeg druivenpitolie en een beetje boter toe en bak de zwezeriken op elke kant 4-5 minuten. Voeg wat boter toe, en kwast daarmee het vlees in. Verwijder alle boter uit de pan, en voeg 150 ml demi-glace toe, laat t borrelen en kwast de zwezeriken ermee in. Haal uit de pan en houd warm. Kook de demi-glace een beetje in tot saus-dikte. In een andere pan: verwarm 30 gr boter en bak de kastanjechampignons snel. Voeg na een minuut 30 ml kalfsfond toe en glaceer de paddenstoelen. Houd warm. In een derde pan: verwarm wat druivenpitolie, voeg het bloedworst/brioche mengsel toe, en bak 1 minuut. Haal de pan van het vuur en voeg de walnootstukjes toe, meng goed en houd warm. Plaats twee eetlepels pastinaakpuree op een bord, leg daarop de zwezerik en bedek die met het bloedworst/brioche/walnoot-mengsel. Garneer met de worteltjes, de champignons en de saus.

Geroosterde hertenfilet, mousseline en rode kool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gesneden groene kool	500	gr.
spinazie	300	gr.
agar-agar		
wildfond	500	ml
crème de cassis	80	gr.
pure chocoladecallets	80	gr.
koude boter in blokjes	100	gr.
rode kool	1	grote krop
opperdoezeraardappeltjes	1	kg
room	2	dl
olijfolie	2	dl
gesmolten boter	100	gr.
hertenfilet	1,2	kg
roomboter	40	gr.
arachideolie	40	gr.
zout en peper		
ganzenlever	200	gr.

De koolpasta: Maak met behulp van een sapcentrifuge sap van de groene kool en spinazie. Zeef het vocht en verwarm het zachtjes op het vuur tot 70°C. Giet het geheel nogmaals door een passeerdoek, bind het sap met een beetje agar-agar en laat afkoelen. De saus: Snij 100 gr boter in kleine stukjes en zet in de vriezer. Breng de wildfond en de crème de cassis aan de kook. Deglaceer de braadpan (waar het hert in is gebakken) ermee, doe over in een pannetje, los de chocolade erin op en verhit tot tegen de kook aan. Haal van het vuur en roer vlak voor het serveren beetje voor beetje de blokjes koude boter met een garde door de saus. De rode kool: Snij de nerven uit de rode kool, rol de bladeren op en snij in heel fijne julienne. Frituur de gesneden rode kool 1 min op 180°C en laat op keukenpapier uitlekken. Frituur niet te veel per keer. Voor de mousseline: Was de aardappelen goed en, kook ze in de schil gaar en pel ze. Haal ze door de puree-knijper. Meng vlak voor het uitserveren de room, olijfolie en gesmolten boter erdoor en breng op smaak met peper en zout. Het hert: Bak de hertfilet rondom in boter en olie een paar minuten en plaats in de oven en laat rosé braden (55°C). Laat daarna de filet minstens 10 minuten rusten in wat aluminiumfolie. Breng op smaak met zout en peper. Afwerking en presentatie: Snij 15 plakjes van de ganzenlever. Trek met behulp van een brede kwast een dikke streep lauwe koolpasta over de voorverwarmde borden, maak daarop een bedje van gefrituurde rode kool en leg het getrancheerde hert in het midden erbovenop. Spuit er een streep mousseline naast. Drapeer met wat saus. Leg een plakje ganzenlever op het hert.

Pecorino, paprika en rucola

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rucola	400	gr.
olijfolie	40	ml
rode paprika's	3	
gele paprika's	3	
balsamico	20	ml
bieslook	2	el
pedro ximenez	250	ml
pecorino	600	gr.

De rucolacoulis: Breng in een grote pan water aan de kook, voeg zout toe en laat hard koken. Voeg de rucola toe en kook 7 minuten, totdat de stengels zacht zijn. Giet af en plaats in ijswater. Haal de rucola uit het water en druk al het vocht eruit. Plaats in een blender met een beetje water en pureer. Leg in een zeef en laat al het vocht uitlekken. Blender nogmaals en voeg de olijfolie toe. Plaats in een bak en houd koel. De paprika: Halveer de paprika's en Leg ze in de voorverwarmde oven. Als er blazen gaan ontstaan, haal ze uit de oven, plaats ze in een plastic zak en laat afkoelen. Verwijder daarna het vel. Snijd ze julienne. Een uur voor uitserveren: meng de paprika's met de olijfolie, balsamico en fijngehakte bieslook. Breng op smaak. De stroop: Doe de PX in een pan en verwarm op halfhoog vuur, totdat er damp opstijgt. Plaats de pan op een vlammenverdelers, zet het vuur laag en laat 2 uur zachtjes reduceren. Giet in een plastic spuitfles. De pecorino: Snijd met behulp van een mandoline dunne plakken van de kaas. Bewaar. Afwerking en presentatie: Meng de rucola met een beetje olijfolie en zout. Plaats wat druppels PX-stroop op een bord. Leg wat rucolacoulis tussen de stroop. Leg daarop de paprika's en ten slotte de pecorinoplakjes.

Sinaasappel, kokos en kardemom

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kokosmelk	800	ml
gelatineblaadjes	8	
malibu (caribbean with coconut) rum	50	gr.
melk	500	ml
suiker	185	gr.
kardemompeulen	20	
dextrose	75	gr.
poedermelk	25	gr.
invertsuiker	40	gr.
yoghurt	500	gr.
water		
citroenzuur		
worteltjes	700	gr.
sinaasappels	800	gr.
munt		
cantuccini	1	pak

De kokos: Leg de blaadjes gelatine in koud water. Knijp de gelatine uit en besprenkel met een paar eetlepels Malibu rum. Breng de kokosmelk aan de kook, knijp de gelatine weer uit en voeg toe aan de melk. Voeg de rest van de rum toe. Plaats in een rechthoekige bak en laat opstijven. Het ijs: Breng de melk met de suiker aan de kook samen met de geplette kardemompeulen. Zeef en voeg toe aan de dextrose, poedermelk en invertsuiker*. Laat koud worden en voeg dan de yoghurt toe. Plaats in de ijsmachine en draai er ijs van. *Invertsuiker: voeg 100 gr suiker toe aan 50 ml kokend water. Los de suiker op. Als het water weer kookt, voeg een klein beetje citroenzuur toe en laat zachtjes 10 minuten koken. Laat afkoelen, en schenk in een spuitbus. De saus: Pers de sinaasappels. Schil de worteltjes, snijdt in stukjes en kook ze in het sinaasappelsap. Pureer in de keukenmachine/blender en zeef. Voeg naar smaak suiker en zout toe. Als de saus te dik is, voeg wat water of sinaasappelsap toe. Zet koud weg. Afwerking en presentatie: Verkruimel een paar Cantuccini-koekjes. Snijd rechthoekige stukken van de kokos, en plaats op een bord, met een blaadje munt. Plaats wat Cantuccine-kruim op het bord en leg een quenelle kardemom-ijs erop. Serveer de saus tussen de kokos-kubus en de ijs-quenelle.

Witte wijn Falerio

Land van herkomst: Italië. Regio: Ascoli. Domein / Château: Moncaro. Jaar van productie: 2011. Druivensoort(en): Trebbiano, Passerina en Pecorino. Serveertemperatuur: 10-12°C. Commentaar wijncie.: Specifieke geur van bloemen en fruit waarin perzik goed te herkennen is. Frisse smaak, licht rins. Strak in de afdronk. Heerlijk bij gangen met coquilles en snoekbaars en voor de niet-rosé drinkers: maak de keuze tussen probleemloos deze wijn of de wat zwaardere rode wijn. Deze (zeer) grote wijnproducent haalt zijn druiven uit 2 regio's, de genoemde en uit Puglia.

Rosé wijn Plaisir du Soleil

Land van herkomst: Frankrijk. Regio: Languedoc. Domein / Château: Foncalieu. Jaar van productie: 2012. Druivensoort(en): Grenache. Serveertemperatuur: 10-12°C. Commentaar wijncie.: Bleekroze kleurtje. Smaakt naar frambozen en perzik. Lekker sappig, fris, licht zoetje. Zachte afdronk. Lekkere, makkelijk drinkbare zomerwijn. Past goed bij de zwezerik, maar kan ook bij de andere visgerechten gedronken worden.

Rode wijn Clos des Mûres

Land van herkomst: Frankrijk. Regio: Languedoc. Domein / Château: Les Domaines Paul Mas. Jaar van productie: 2011. Druivensoort(en): Syrah (83%), Grenache (12%), Mourvedre (5%). Serveertemperatuur: 18°C, ruim van tevoren open trekken!!. Commentaar wijncie.: Een complexe, goed gerijpte wijn. Beetje stallucht, iets chocolade en vanille. Op eiken vat gerijpt. Een kruidige, zacht fluwelen rode wijn, heerlijke lange afdronk. Een wijn met kracht, die voorzichtig moet worden behandeld. Heerlijk bij het hert, om rustig van te genieten.