

2014 mei

Les Amis de Cuisine Den Haag · Lente

VOORGERECHT Gerookte zalm met een gelei van asperges en groenten

Saumon fumé avec gelée d'asperges et des petites légumes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
krachtige visbouillon	1	l
visresten	2	kilo
gelatine	12	blad
witte asperges	8	st
groene asperges	8	st
worteltjes	8	st
meiknolletjes	250	gr.
prei	1	spe
gerookte zalm	15	plak
zwarte imitatiekaviaar	1	pot
bieslook	0.5	bosje
peterselie	0.5	bosje
dille	0.5	bosje

Maak de visbouillon van 2 kilo witvis resten (graat etc.). Maak de bouillon etc. op smaak met visfond. Week de gelatineblaadjes in koud water. Schil de witte asperges grondig en snij de ondereinden eraf. Schil eventueel ook de groene. Geef de schillen en ondereinden aan de soep. Snij de asperges in stukjes van 2,5 cm lengte. Kook de witte asperges beetgaar in de helft van de visbouillon en de groene asperges idem in de andere helft van de bouillon. Haal de asperges uit de bouillon en laat uitlekken en afkoelen. Doe alle bouillon in één pan. Los hier de uitgeknepen gelatine in op. Giet de gelei in een grote ondiepe metalen schaal en laat in de koeling afkoelen en enigszins lobbijg worden, maar laat niet helemaal opstijven!!! Controleer regelmatig en denk aan het omslagpunt!!! Snij worteltjes, preien en meiknolletjes en brunoise (in kleine blokjes) en kook eveneens beetgaar in wat bouillon. Zet ringen op voorgekoelde borden, smeer ze in met plantaardige olie, en verdeel hierin de groenten. Vul de ringen met gelei, maar zorg dat er ongeveer een kwart van de gelei overblijft. Laat de gevulde ringen opstijven in de koeling. Vorm van de plakken gerookte zalm rozen. Zet ook koel weg. Verwarm de overgebleven gelei heel even heel licht door, zodat deze weer net aan vloeibaar wordt. Roer er voorzichtig de imitatiekaviaar door. Laat afkoelen, maar niet stijf worden. Los de metalen ringen voorzichtig. Giet wat kaviaargelei rond de groenten gelei. Pluk van peterselie en dille kleine toefjes en zet apart. Garneer de groentengelei met de kleine toefjes peterselie en dille en leg er kruislings enkele sprieten bieslook overheen. Plaats bovenop een zalmroos.

Croustade de langoustines et d'asperges verts

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
langoustines (compleet)	30	st
uien	2	st
wortel	1	st
knoflook		
tijm		
laurier		
peterselie	0.5	bosje
tomatenpuree	1	tl
boter	100	gr.
witte wijn	4	dl
groene asperges	30	st
champignons	250	gr.
sjalotjes	4	st
slagroom	4	dl
kervel	0.5	bosje
bladerdeeg	5	plak
eidooier		

Pel de langoustines en gebruik de kop, de poten en de schaal bij de bereiding van de saus. Bak de langoustinestaarten kort en zet ze koud weg. Zet de koppen, poten en de schalen van de langoustines, met de fijngesneden ui en de in stukjes gesneden wortel aan in wat boter en voeg de kruiden, de witte wijn en de tomatenpuree daaraan toe. Kook deze saus in, giet door een zeef en monteer met boter. Snij van de asperges het onderste stukje af en kook ze in water beetgaar. Giet af en spoel met koud water. Snij de top er op 8 cm van de bovenkant af. Bewaar 4 stelen en snij de rest van de stelen in stukjes van 3 cm en halveer deze in de lengte. Kook de schoongemaakte champignons ook beetgaar en snij ze fijn. Zet de fijngehakte champignons aan in wat boter en doe er de stukjes asperge-steel bij. Bind met room, voeg fijngesneden kervel toe en breng op smaak met zout en peper. Druk in de plakjes bladerdeeg een ruitpatroon en snij in vieren. Bestrijk de bovenkant van de vierkantjes met eidooier, aangemaakt met wat water, decoreer etc. met noten. Bak deze vierkantjes in 10-15 minuten in een oven van 200°C goudbruin (hou ze goed in de gaten) en bak ze na, zodat ze krokant zijn (120°C). Bak de aspergepunten in een pan met wat boter op een laag vuur. Snij voorzichtig de bovenkant van het bladerdeeg los van de onderkant. Leg de aspergepunten kruisgewijs aan de bovenkant van het bord. Leg aan de onderkant een met champignon aspergesaus gevuld bladerdeeghapje. Snij de vier overgebleven stelen in plakjes en leg er een vijftal aan de buitenkant op het bord met daar tegenaan een kervelblaadje. Druppel wat van de saus tussen de plakjes asperge.

Crème d'asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperges	30	st
boter	100	gr.
bloem	100	gr.
kippenbouillon	1.7	l
melk	5	dl
crème fraîche	3	dl
kervel	1	bosje
zout naar smaak		
peper naar smaak		
nootmuskaat naar smaak		
piment naar smaak		

Maak de asperges schoon en kook ze in water tot de punten gaar zijn. Snij de punten van de stengel, zet de punten apart, en snij de stengels in stukken van 3 cm. Maak een blonde roux. Smelt de boter en voeg de bloem al roerend toe. Zorg ervoor dat de roux niet bruin wordt. Laat gedurende 10 minuten zachtjes garen (blijf roeren). Laat afkoelen. Meng de kippenbouillon met de melk en breng aan de kook. Voeg het kokende mengsel al roerend langzaam bij de roux. Breng kloppend aan de kook. Voeg de aspergestukken eraan toe en laat 30 minuten zachtjes koken. Zeef de soep en wrijf de asperges zoveel mogelijk door de zeef, of pureer de soep met de staafmixer en passeer (optioneel) daarna door de zeef. Breng de soep vlak voor het uitserveren opnieuw aan de kook. Meng van het vuur af de crème fraîche door de soep. Corrigeer de soep als deze te dik is door er wat hete melk aan toe te voegen. De soep mag nu niet meer koken. Breng verder op smaak met zout en peper nootmuskaat en piment. Schep de soep op voorverwarmde borden. Leg twee aspergepunten in het midden van de soep en garneer af met blaadjes kervel.

Filet de cabillaud aux asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotjes	4	st
vleestomaten	8	st
bieslook	1	bos
olijfolie		
tomatenpuree	1.5	el
visfond	5	dl
witte asperges	30	st
room	2	dl
bildstar	8	st
boter	200	gr.
rozemarijn	2	takjes
lamsoren	200	gr.
kabeljauwfilet met vel	1200	gr.
zout naar smaak		
peper naar smaak		

Hak de sjalotten fijn en pureer 4 tomaten glad. Verwijder uit de andere 4 tomaten het vocht en de zaadjes en snij ze in kleine blokjes. Hak de bieslook zeer fijn. Verhit olijfolie en fruit de sjalotjes in de olie. Voeg de tomatenpuree toe, roer even en voeg vervolgens de gepureerde tomaten toe. Voeg nu de visfond toe en breng het geheel aan de kook. Pureer de saus met de staafmixer en voeg de blokjes tomaat toe. Maak op smaak met zout en peper. Schil de asperges, haal het onderste stukje ervan af en schaaf de asperges in de lengte (!) in lange reepjes. Pureer de aspergestukjes met de boter, room en gehakte sjalotjes tot een luchtig geheel. Schil de aardappelen en geef de aardappelen een creatieve vorm. Frituur deze. De eerste keer als voorgebakken aardappel (150°C) en de tweede keer vlak voor het opdienen op 180°C. Stoof de lamsoren in de boter met een fijngesneden sjalotje. (heel snel verhitten) Kruid de vis met peper en zout. Besprenkel de ovenschaal met olijfolie. Leg de vis in de schaal en bestrijk de vis ook met olijfolie en strooi er wat bieslook over. Gaar de vis 12 ± 15 minuten in de oven. Schep wat van de saus op het bord. Leg de visfilet in het midden en leg naast de vis lamsoren en twee aardappeltjes. Maak er een mooie presentatie van.

Poularde aux morilles et aux asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kipkarbonade (maïskip)	15	st
morieljes (gedroogde)		potje
sjalotten	4	st
boter	100	gr.
gevogeltefond	3	dl
room	6	dl
witte wijn	2	glas
bloem		
zeezout		
peper uit de molen		
groene asperges	30	st
dragon	0.5	bosje

Braad de karbonades met de boter aan. Haal de kip uit de pan en giet het meeste vet af, (bewaars dit). Blus het resterende vet in de pan af met de wijn, voeg de gevogeltefond toe, kook in en voeg de room toe. Bestrooi de stukken kip met zout, peper en bloem en bak ze in een braadpan in het bewaarde vet in ongeveer 10 minuten af. Hou ze warm verpakt in aluminiumfolie in de oven van 50°C. Maak de morieljes schoon, spoel ze kort af en laat ze uitlekken. Doe in een andere pan het braadvocht van de kip, de gesnipperde sjalotjes, de morieljes en wat fijngesneden dragon en laat dit even stoven. Voeg zout en peper toe en de stukken kip en giet vervolgens de roomsaus erover. Laat 5 minuten verder stoven. Kook de asperges beetgaar in water met wat zout. Doe ze in een ovenschaal met boter, breng op smaak met peper en zout en hou warm in een oven van 50°C. Verdeel de kip over de voorverwarmde borden. Verdeel ook de morieljes over de borden en leg er twee asperges naast. Maak er een leuke creatie van. Strooi er een klein beetje fijngesneden dragon over.

Bavaroise et Grand Marnier

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
verse eieren	8	st
suiker	210	gr.
patentbloem	200	gr.
marmelade	1	pot
suiker (voor sorbetsiroop)	125	gr.
water	110	gr.
glucose	15	gr.
grand marnier (voor sorbetsiroop)	0.5	dl
melk	1	dl
eidooier	100	gr.
suiker (voor bavarois)	100	gr.
gelatine	4	blad
grand marnier (voor bavarois)	0.7	dl
slagroom	4	dl
flanringen ø 22 cm	2	st
spuitzakken met gladde spuitmond ø 1 cm	1	st

Strijk twee bakplaten licht met gesmolten boter en bekleed ze met bakpapier. Zeef de bloem voor het beslag. Splits de eieren en doe de dooiers in de bloem. Klop de dooiers met de helft van de suiker tot ze een lint vormen. Klop de eiwitten met een snufje zout schuimig, voeg dan de resterende suiker toe en klop de eiwitten stijf tot ze pieken vormen. Spatel de dooiers en eiwitten voorzichtig door elkaar, daarna de gezeefde bloem. Spuit de 4 aangegeven cirkels in een spiraal vol, en bak snel af in de 'hete' oven 6 tot 8 minuten. Na het los maken van de plakken snijdt of steekt u ze op maat van de ringen. Meng 2 dl van de afgekoelde sorbetsiroop met de 1 dl Grand Marnier. Bestrijk hiermee de biscuitcirkels en bestrijk de binnenkant van de 4 plakken met de marmelade. Houd het spiraalmotief aan de bovenkant, dit geeft een mooi effect. Breng alle ingrediënten al roerend met een spatel in een sauspan aan de kook. Kook ongeveer 3 minuten door. Laat de siroop volledig afkoelen. Week de gelatine in koud water. Doe eidooier met 50 gr suiker in een kom en klop met de mixer tot het mengsel een lint vormt. Breng melk en resterende 50 gr suiker aan de kook en schenk de kokende melk al kloppend bij het dooiermengsel. Schenk het geheel terug in de pan en laat al roerend met een spatel op laag vuur binden (NIET KOKEN!). Voeg de geweekte gelatine toe. Laat afkoelen tot keukentemperatuur (niet in de koeling). Voeg de Grand Marnier toe. Klop de slagroom lobbij, niet helemaal stijf. Spatel voorzichtig de slagroom door de compositie. Verdeel de massa over de twee flanringen. Zet de charlottes in de koeling om op te stijven. Laat een mes tussen de flanringen en het deeg rond glijden en verwijder voorzichtig draaiend de ringen. Snij de charlottes met een telkens in heet water gedoopt mes in punten. Decoreer de punten af, met b.v. een klein sinaasappeltje van marsepein, of met een garnering van chocolade. Plaats de punten op dessertbordjes. Serveer er een kopje espresso bij.