

2015 januari

Les Amis de Cuisine Den Haag · Winter

VOORGERECHT Aubergine en geitenkaas

Aubergine en geitenkaas

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aubergines	4	
olijfolie		
suiker		
knoflook	4	tenen
room	1	dl
groentebouillon	10	el
rode wijnazijn	2	el
tomaten	2	
basilicum	1	bos
biologische geitenkaas	450	gr.
vette kwark	100	gr.
truffeljus	40	ml
olijfolie (valderrama)		
maldon zeezout		
flesje basilicumolie		
basilicumblaadjes		

De aubergines: Snijd 1 aubergine in de breedte in dunne plakken met behulp van de snijmachine (stand 3,5). Besprenkel met olijfolie, zout, peper en suiker en droog in de oven op bakpapier op 150°C gedurende 15 minuten. Hak de knoflook fijn. Ontvel de tomaten en snijd in fijne brunoise. Hak $\frac{2}{3}$ van de basilicum fijn en bewaar de rest voor de opmaak. Snijd de rest van de aubergines in de lengte doormidden, bestrooi met de knoflook en besprenkel met olijfolie. Gaar in de oven van 180°C tot de aubergines zacht zijn. Haal het vruchtvlees uit de aubergines en verdeel in twee porties. Mix de ene helft in de keukenmachine (niet te lang) met de room, groentebouillon, rode wijnazijn en olijfolie tot een mooie gladde puree. Breng op smaak. Meng de andere helft met de brunoise van tomaat, gehakte basilicum, een schepje suiker en olijfolie. De geitenkaas: Geitenkaas in de warmhoudkast zachtjes laten smelten (met korst). Meng daarna de geitenkaas met de kwark, room en truffeljus. Maak quenelles van het geitenkaasmengsel. Besprenkel met olijfolie en Maldon zeezout. Afwerking en uitserveren: Plaats de auberginesoorten naast elkaar op een bord en leg daarover de geitenkaasequenelles. Besprenkel met basilicumolie en basilicumblaadjes.

Stoofpot met seizoensgroenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	2	liter
gember	100	gr.
winterwortel	1	
prei	1	
bleekselderij	2	stengels
tomaten	3	
knoflook	0.5	bol
laurierblaadjes	3	
jeneverbessen	3	
kruidnagel	1	
foelie	1	stukje
tijm	0.25	bosje
witte peperkorrels	7	
zeezout	20	gr.
bloem	500	gr.
zout	10	gr.
groene asperges	10	
tuinbonen	150	gr.
kleine knolrapen	6	
snijbonen	6	
bospeentjes	6	
courgette	1	
ratte-aardappeltjes	8	
kerstomaatjes	8	
gemengde paddenstoelen	300-500	gr.
verse laurier	2	blaadjes
rozemarijn	2	takjes

De groentebouillon: Hak gember, winterwortel, prei bleekselderij en tomaten in stukken. Doe alle ingrediënten in de snelkookpan (alles moet onder water staan) en breng aan de kook. Laat de bouillon zo lang mogelijk (tot ongeveer 19.45 uur) zachtjes trekken. Schuim af en passeer door een zeef, of liever nog door een kaasdoek. Het deeg: Meng bloem, zout en water tot een soepel deeg en laat 1 uur rusten. De seizoensgroenten: Snij de groenten in mooie kleine stukken, ongeveer zo groot als een (grote) tuinboon. Snij de kontjes van de asperges, en snij ze verder in stukken. Als er verse tuinbonen zijn: blancheer ze en dop ze dubbel, bij diepvries tuinbonen alleen voor de tweede keer doppen. Snijd de navets (knolrapen), snijbonen, bospeentjes en courgettes in mooie kleine stukken. Kook de aardappeltjes kort (10 minuten), snijd ze in dikke plakken en grill ze. Doe alle groenten, met de zo nodig in stukken gesneden paddenstoelen in een gietijzeren pan met deksel. Bind het bouquet garni samen met keukentouw. Voeg het bouquet garni toe aan de pan en giet de gezeefde bouillon erbij, breng op smaak met peper en breng aan de kook. Rol het deeg uit tot een dunne rol en plak die

tussen pan en deksel zodat de inhoud goed is afgesloten. Zet de pan om ongeveer 20.00 uur ongeveer 20 minuten in een oven op 180°C. Afwerking en uitserveren: Maak de pan open aan tafel, verwijder de deegplak (wordt verder niet gebruikt) en het bouquet garni en lepel in diepe, hete borden.

Oester, sla en ansjovis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vleestomaten	5	
uien	2	
knoflook	4	tenen
witte wijn	1	dl
tijm	5	takjes
verse oregano	2	takjes
gevogeltebouillon	1.5	dl
suiker		
olijfolie		
ansjovisfilets	20	
eidooiers	8	gr.
geraspte parmezaan	5	el
mosterd	1	el
azijn	4	el
kappertjes	2	el
maiskiemolie	2.5	dl
druivenpitolie	2.5	dl
oesters	15	
gamba's	15	
korianderblaadjes	3	el
lenteui	0.5	bosje
ei	40	gr.
panko	6	el
sjalotten	2	
citroen	1	
bloem		
geklaarde boter		
platte zeeuwse oesters	15	
bubbels	3	dl
enoki-paddenstoelen	200	gr.
mini hamburgerbroodjes	15	
kropsla (alleen het hart)	1	

De compote: Ontvel de tomaten, verwijderde harde stukken en hak in stukken. Snipper de uien. Hak de knoflook. Rits de blaadjes van de tijm en de oregano. Stoof de versnipperde ui en knoflook aan in een beetje olijfolie. Voeg tijm en oregano toe en blus daarna af met de witte wijn. Laat reduceren tot de helft en voeg de stukjes tomaat toe. Stoof even en voeg dan de gevogeltebouillon toe. Breng op smaak met zout, peper en suiker en laat zo lang mogelijk stoven. De ansjovismayonaise: Leg de ansjovis een half uur in wat melk. Mix in de Magimix de ansjovis met de knoflook, eidooiers, parmezaan, mosterd, azijn en kappertjes tot een gladde

massa. Klop die massa daarna met de olie tot een mayonaise. Zeef en breng op smaak. Bewaar koud. De hamburgers: Haal de oesters uit de schelp. Maak de gamba's schoon. Hak de korianderblaadjes. Hak de lente-ui fijn. Snipper de sjalotten. Rasp de citroen. Klop het ei los. Hak de oesters en de gamba's fijn. Voeg gesnipperde sjalot, fijngesneden lente-ui, gehakte koriander, panko en citroenrasp toe. Breng op smaak en vorm tot 15 hamburgers. Bestuif de burgers met bloem en bak kort in de geklaarde boter op de bakplaat. De oester: Haal de oesters uit de schelp. Snipper de sjalotten. Stoof de gesnipperde sjalotten in een beetje geklaarde boter. Blus af met de bubbels. Laat het vocht tot de helft inkoken en monteer met de koude boter. Pocheer de oesters kort in deze saus. Bak de enoki's in de rest van de geklaarde boter en breng op smaak. Afwerking en uitserveren: Als er grote hamburgerbroodjes zijn: steek met een steker van 4,5 cm doorsnede elk broodje uit, en gebruik dan alleen de stukken die je uitgestoken hebt. Klop het vocht waarin de oesters zijn gepocheerd even op met de staafmixer. Beleg de broodjes met sla, de hamburger, de tomatencompote en de gebakken enoki's. Dresseer daarop de gepocheerde oester, spuit daarop wat ansjovismayonaise, lepel wat opgeklopt vocht erover en sluit het broodje.

Schar en pompoen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pompoen (bij voorkeur butternut pompoen), gebruik ongeveer 500 gr schoongemaakt	1	
citroengras	3	stengels
sjalotten	2	
verse gember	1	stuk
laurierblad	2	
madras kerrie poeder	0.5	tl
olijfolie valderrama picudo		
witte wijn	1	dl
gevogelte fond	6	dl
japanse sushi azijn	1	dl
valderrama grand cru olijfolie	1.5	dl
valderrama picudo olijfolie	1.5	dl
limoen	1	
bieslook		
scharren (hele)	8	
graten van de schar		
boter		
prei	1	
knoflook	1	bol
ui	1	
winterwortel	1	
peterselie	4	takjes
tijm	2	takjes
dragon	4	takjes
dille	4	takjes
gekneusde peperkorrels	8	
slagroom	50	ml
bakje oesterblad		
bakje limoen cress		
bakje zeekraal (koppert cress)		

De mousseline: Schil de pompoen en hak $\frac{3}{4}$ van de pompoen in gelijke dobbelstenen van 1 x 1 cm. Hak sjalot fijn, snijd gember in grote stukken. Hak sereh in grote stukken. Zweet sjalot, gember, citroengras, laurierblad en pompoen aan in de olijfolie en voeg peper en zout toe naar smaak. Voeg op het laatst de kerrie toe en blus dit af met een weinig hoeveelheid witte wijn. Voeg vervolgens de gevogelte-fond erbij en kook alles op laag vuur gaar. Verwijder het laurierblad, gember en sereh, giet het kookvocht af en blender alles fijn. Snijd van de overgebleven pompoen dunne plakjes, steek ze uit met een kleine steker en kook de schijfjes net aan gaar in water. Maak een vinaigrette (1:3) van de sushi azijn, de zachte Grand Cru

olijfolie, een beetje geraspte limoen, en een beetje sap van de limoen. Voeg een kleine hoeveelheid klein gesneden bieslook toe. Marineer de pompoenschijfjes daarna in de vinaigrette. Bewaar de vinaigrette! De schar: Fileer de scharren en bewaar de graten voor de visfond. De visfond: Hak de groenten in grove stukken. Maak een visfond door de graten van de scharren aan te zetten in wat boter. Voeg gesneden groenten toe, en zet alles onder met water. Breng aan de kook en laat zachtjes 20 minuten trekken. Verwijder alle vaste onderdelen en verwarm de fond. Voeg op het laatste moment 50 ml room toe en verwarm mee (niet laten koken!). Klop de fond vlak voor het uitserveren op met een staafmixer. Afwerking en uitserveren: Kruid de scharren, bestrijk beide kanten met wat Picudo olijfolie en zachtjes laten garen op één zijde in een oven van 120°C totdat de bovenkant glazig is. Dresseer de pompoenmousseline op het bord. Garneer met de pompoen plakjes. Dresseer de Cress soorten en besprenkel ze hier en daar met limoenvinaigrette. Voeg hier en daar wat schuimige visjus toe.

Eend, cantharel en aardappel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eendenborsten (liefst tamme)	8	
eendenvet	2	dl
eendenfond	1	liter
steranijs	2	
crème de cassis	0.5	dl
witte aceto balsamico	0.5	dl
rode peperkorrels	10	
beurre noisette	100	gr.
boter	150	gr.
ratte aardappels	750	gr.
tijm	2	takjes
rozemarijn	2	takjes
karwijzaad	5	gr.
jeneverbessen	10	
zuurkool	250	gr.
kippenbouillon	1	liter
sjalotjes	2	
zolderspek	30	gr.
laurier	1	blaadje
noilly prat	1	dl
xantana	0.5	tl
shimeij paddenstoelen	500	gr.
olijfolie	1	el
citroen	1	
ponzu	1	el
cantharellen	500	gr.
knoflook	2	tenen

De eend: Leg de filets, met het eendenvet in een aantal vacumeerzakken en vacumeer. Gaar de filets 20 minuten in de sous-vide op 53°C. Pak de filets uit, droog ze af en houdt warm in de warmhoudkast van 50°C. De eendenlak: Voor de beurre noisette: verwarm in een pannetje 150 gr boter. Blijf roeren totdat de boter een lichtbruine kleur krijgt. Giet de gesmolten boter in een bakje (laat de eiwitten in de pan = klaren). Kook de eendenfond in tot de helft. Voeg alle ingrediënten dan bij de eendenfond en kook het langzaam in tot een stroperige gelei. Zeef en houd warm. De aardappels: Kook de aardappeltjes in de schil in water met tijm, rozemarijn, karwijzaad, jeneverbes, peper en zout gaar. Giet af en spoel ze af met koud water (of in een ijsbad). Droog ze. Bak ze vlak voor het uitserveren en marineer dan in voldoende olijfolie. De zuurkoolbouillon: Hak de sjalotjes fijn. Snij het spek in dobbelstenen. Fruit de sjalotten glazig met het spek. Spoel de zuurkool af en meng met het uimengsel. Voeg de warme kippenbouillon, de kruiden en Noilly Prat toe. Laat dit zo lang mogelijk trekken. Zeef, bewaar de zuurkool en bind de bouillon licht met de Xantana. De shimeij: Rasp de citroen. Maak de

paddenstoeltjes goed schoon en brand ze licht met de gasbrander. Breng op smaak met olijfolie, zout, citroenrasp en Ponzu. De cantharellen: Maak de cantharellen goed schoon. Rits de rozemarijnblaadjes af en hak fijn. Snipper de knoflook. Bak de cantharellen vlak voor het uitserveren in een beetje olie, samen met de rozemarijn en knoflook. Afwerking en uitserveren: Bak de eendenborsten op de velkant in een droge anti-aanbakpan op laag tot medium vuur, totdat het vel mooi gekaramelliseerd is, draai nog heel even op de andere kant. Lak de filets tijdens het bakken met de eendenlak en portioneer na het bakken. Plaats op een bord en verdeel de aardappeltjes, de paddenstoelen en wat zuurkool. Schenk wat zuurkoolbouillon als saus naast de eend.

Mango, mandarijn en Earl Grey

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
volle melk	6	dl
earl grey thee (blaadjes)	60	gr.
suiker	440	gr.
eidooier	360	gr.
room	8	dl
suikerstroop	60	gr.
mangopuree (boiron)	500	gr.
agar-agar	6	gr.
mandarijnen	20	
mango's	2	
poedersuiker	190	gr.
maanzaad	35	gr.
sesamzaad	60	gr.
jus d'orange	60	cc
bloem	60	gr.
boter	45	gr.
rechthoekige stekers van 3 x 9 cm	15	

Het ijs: Breng de melk aan de kook, voeg de thee toe en laat de melk 3 minuten van het vuur af trekken. Zeef de melkthee, voeg de suiker en eidooier toe en verwarm de compositie al roerend tot 82°C. Laat het daarna snel afkoelen. Meng de room erdoor en draai er ijs van in de ijsmachine. De lasagne: Breng de suikerstroop met de mangopuree aan de kook, voeg agar-agar toe en laat nog even zachtjes doorkoken. Giet de gelei op een plateau en laat het zo dun mogelijk uitvloeien. Laat het afkoelen in de koeling. Steek er daarna 32 plakken uit met een rechthoekige steker van 4 x 8 cm. Bewaar de rest. Schil de mandarijnen royaal, zodat er geen wit meer aan zit. Snijd de partjes tussen de vliesjes uit en laat de partjes uitlekken. Schil de mango en snijdt deze in brunoise. Smelt 100 gr van de overgebleven mangogelei en meng dit door de mandarijnen en mango. Leg een plakje mangogelei in een rechthoekige steker, vul deze met de vruchten en dek de lasagne af met een plakje mangogelei. Maak zo 15 lasagnes. Zet koud weg. De saus: Meng de mangopuree met de suikerstroop en verwarm zachtjes totdat het gemengd is. Laat afkoelen tot gebruik. De wafels: Laat de boter smelten, meng de poedersuiker met de bloem en de zaden voeg de jus d'orange toe en ook de gesmolten boter. Laat afkoelen. Maak 15 bolletjes beslag ter grootte van een avocadobolletje (1,5 cm diameter), druk dit plat op een siliconenmatje met een met olie ingesmeerd lepeltje en bak ze af in de oven. Afwerking en uitserveren: Plaats op elk bord een lasagne en plaats daarnaast een bolletje Earl-Grey-ijs. Bedruip het ijs met wat mango-saus.

Witte wijn

De wijncommissie heeft een wijn gekozen die moet passen bij zowel de aubergine met geitenkaas als het stoofpotje van groenten en het visgerecht. Een breed smaakpalet dus. Door de rijke en zachte fruittonen is deze Pinot Grigio een breed inzetbare en bij elk van deze gangen passende wijn. De kleur is goudgeel. De smaak kenmerkt zich door subtiele tonen van limoen en appel. Anders dan bij de Elzasser wijnen (ook bij de Pinot Gris) wel eens het geval is, ontbreekt gelukkig het (bij deze gangen storende) "zoetje" in deze wijn. De druivensoort wordt zeer veel verbouwd in deze regio.

Rode wijn

Bij de smaakrijke eend gaan we voor een krachtige rode wijn, die inmiddels op dronk is (maar ook nog best een paar jaar kan blijven liggen). We proeven rood fruit, zoals kersen en bramen; ook is een lichte toon van karamel aanwezig. Deze volle rode wijn is biologisch gemaakt door de Nederlandse familie Dijkman, sinds 1987 eigenaar van het domein. Cuvée Niels slaat op de voornaam van één van de kinderen Dijkman. Voor wie deze wijn ook thuis wil proeven: past ook prima bij een kaasplankje.