

2015 mei

Les Amis de Cuisine Den Haag · Lente

Cocktail Hollandse garnalen en koningskrab

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eigeel	2	
witte balsamicoazijn	2	el
citroensap	1	el
dijonmosterd	1	tl
druivenpitolie	200	ml
ketchup		
whisky		
grote koningskrabpoten	3	
rijpe avocado's	5	
granny smith	1	
bleekselderij	2	stengels
komkommer	½	
limoenen	2	
olijfolie (arbequina, valderrama)		
korenaar asperges	16	
steekringen (5 cm ø)	16	
hollandse garnalen	500	gr.
peper en zout		

De mayonaise: Alle ingrediënten ruim van te voren uit de koeling leggen, ze dienen op kamertemperatuur te zijn. Meng in een hoge smalle kan met een staafmixer het eigeel, citroensap, azijn, mosterd, peper en zout goed door. Voeg druppelsgewijs de olie toe. Als er wat binding is, met een dun straaltje de olie toevoegen. Tip: Hoe meer olie er wordt toegevoegd, hoe dikker de mayonaise wordt. De cocktailsaus: Meng naar kleur en smaak de ketchup door de mayonaise. Eetlepel voor eetlepel naar smaak de whisky toevoegen. Naar smaak zout, peper en extra azijn toevoegen. In de koeling bewaren. De koningskrab: laat de krab ontdooien. Indien nog rauw 4 minuten koken in gezouten water. Breek de segmenten. Knip de segmenten open om het vlees eruit te halen. Verwijder de baleinen. Snij het vlees in plakjes. De salade: Schil de komkommer en verwijder het zaad. Schil de bleekselderij, de Granny Smith. Snij de komkommer, bleekselderij en Granny Smith in heel fijne brunoise. Verwijder de schil en pit van de avocado en snij in grove brunoise. Breng op smaak met een beetje olijfolie, peper, zout en limoensap. De korenaar asperges: Blancheer de korenaar asperges voor 1 minuut in gezouten water. Meteen in ijswater terug koelen. Op keukenpapier laten uitlekken. Afwerking en uitserveren: Maak de garnalen aan met wat cocktailsaus, olijfolie, zout, peper en limoensap. Vul een steekring met een laagje salade, daarop een laagje garnalen en werk af met wat plakjes koningskrab, de korenaar asperge en cocktailsaus. Klein beetje fleur de sel op de krab. Verwijder de ringen net voor uitserveren.

Aspergesoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kippenvleugeltjes	1,2	kilo
sjalotten	150	gr.
prei (witte deel)	150	gr.
witte peper korrels	10	
water	2,5	l
hollandse asperges	10	
platte peterselie	½	bosje
olijfolie (arbequina, valderrama)	100	ml
casino witbrood	4	sneeën
zout en peper		

Direct met de bouillon beginnen. De bouillon: Hak de kippenvleugels in stukken. Doe in een pan en vul deze met koud water tot ze net onderstaan. Breng aan de kook en giet direct af (dit water gebruikt men niet). Snij de groente fijn en doe samen met de geblancheerde kippenvleugels in een snelkookpan. Voeg 2,5 liter water toe. Breng aan de kook en laat een uur koken. Passeer de bouillon door een zeef. Schep al het vet eraf (in een hoge smalle kan schenken maakt dit gemakkelijker). 0,7 liter bouillon is voor de makers van het hoofdgerecht. De aspergesoep: Schil de asperges en snij de houtige onderkanten er af. Kook 10 minuten de aspergeschillen en houtige onderkanten in 1,8 liter bouillon. Gebruik ook de schillen van de overige gerechten om de bouillon zo veel mogelijk smaak te geven. Passeer de bouillon door een zeef en druk het vocht uit de schillen. Kook de geschilde asperges (en de stukken asperge van de overige gerechten) in de bouillon gaar (circa 25 minuten). Draai glad in de blender en passeer door een zeef. Breng op smaak met zout en witte peper en eventueel een klein scheutje room (geen bouillon/fond toevoegen). De peterselie-olie: Draai de peterselie met de olie in een klein keukenmachentje glad. Passeer door de fijnste zeef. De soepstengels: Snij de korsten van het brood en snij de sneeën wit brood in 4 gelijke langwerpige repen. Rooster het brood goudbruin in een koekenpan met wat olijfolie. Breng op smaak met zout. Afwerking en uitserveren: Serveer de soep in diepe borden. Werk af met druppels peterselie-olie.

Ham-mousse, crème van eidooier, gerookte asperge

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
parmaham	100	gr.
beenham (dungesneden grote plakken)	450	gr.
groentebouillon (aangemaakt en niet al te zout)	75	ml
gelatine	2	blaadjes
room	120	ml
witte peper		
asperges (aa)	32	
dessertwijn muscat (375 ml)	1	flesje
kalfsfond (chefs)	45	ml
eigeel	250	gram
groentebouillon	100	ml
roomboter		
borage cress		
zout		

De parmaham crumble: leg 100 gram dun gesneden parmaham op bakpapier op een ovenplaat. Droog tot krokant in een oven op 60°C (circa 1,5-2 uur). Breek in stukken, bewaar droog en buiten de koeling. De Ham-mousse: Direct beginnen. Week de gelatine in koud water. Houd 8 plakken beenham apart. De overige beenham samen met de Parmaham in kleine keukenmachine fijn draaien. In 75 ml warme aangemaakte bouillon de gelatine oplossen en even mee laten draaien met de ham. Klop de room lobbig en spatel door de ham-mousse. Snij de 8 plakken beenham doormidden en bekleed de kleinste siliconevormen met ieder ½ plak beenham, vul de vorm met de ham-mousse. Vouw de plak beenham over de mousse. Druk voorzichtig aan tot een stevig pakketje. Dek af met folie. In de koeling oplaten stijven. De gerookte asperges: Schil de asperges en snij de houtige onderkant eraf. Snij de onderkant van de asperges af zodat ze allemaal 10 cm lang zijn (de schillen en de onderste stukken van de asperges worden door de makers van de soep gebruikt). Gaar de asperges beetgaar in het asperge kookvocht van de makers van de gekonfijte platvis, 4e gerecht). Zodra de asperges beetgaar zijn direct terugkoelen. Vlak voor uitserveren de asperges 10 minuten roken in een rookblik, gebruik 3 theelepels houtmot. De wijngelei: Week de gelatine in koud water. Breng de 275 ml dessertwijn op smaak met wat kalfsfond. Warm het mengsel op en los de gelatine op. Giet dun uit (2-3 mm dik) en laat in de koeling opstijven. Na opstijven met een steekring (2-3 cm) 32 rondjes wijngelei steken. In de koeling bewaren. De crème van eidooier: Meng het eigeel met de groentebouillon. Onder voortdurend kloppen dit mengsel "au bain-marie" garen tot er een "zalvige" binding optreedt (heel laag vuur, temperatuur reguleren, goed roeren over de gehele bodem van de pan). Afwerking en uitserveren: Snij de ham-mousse schuin doormidden. Leg op elk stukje ham-mousse een rondje wijngelei. Glaceer (opwarmen) de asperges in een beetje roomboter en serveer op de borden. Trek een streep crème van eidooier op ieder bord en werk af met de parmaham crumble en Borage Cress.

Gekonfijte platvis, asperge en bearnaisesaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
(aa)	32	witte asperges
olijfolie (valderrama, picudo)		
hitte bestendige plasticfolie (toppits magnetronfolie)		
peper en zout		
sjalotten	2	kleine
dragonazijn	75	ml
witte wijn	150	ml
verse dragon		bosje
rode peperkorrels	30	
eierdooiers	75	gr.
(geklaarde) boter	300	gr.
zout		
cayennepeper		
citroen	1	
kookvocht van de asperges		
roomboter		

De asperges: Schil de asperges, snij de houtige onderkant eraf. Snij de onderkant van de asperges af zodat ze allemaal 15 cm lang zijn. De onderste stukken asperges worden in de asperge soep gebruikt. Breng een ruime hoeveelheid water aan de kook en voeg hieraan zoveel zout toe als voor het koken van aardappelen. Kook de schillen voor circa 20 minuten. Neem de schillen uit de pan. Laat het water weer aan de kook komen, voeg de asperges toe en zorg dat ze onder water staan. Laat 5 minuten zacht koken, haal de pan van het vuur en laat de asperges 10-12 minuten in het kookvocht nagaren. Controleer tussentijds de garing. Bewaar het kookvocht. De gekonfijte platvis: Smeer een bakplaat royaal in met olijfolie. Peper en zout de platvis filet en leg met de velkant naar beneden op de bakplaat met olijfolie. Sprengel er extra olijfolie overheen en smeer de vis goed in. Steek in het dikste gedeelte van een filet een kernthermometer. Dek de filets af met de hittebestendige plastic folie, zodat er geen luchtballen onder gevangen zitten. Gaar voor uitserveren de filets in een oven op 50-55°C tot een kerntemperatuur van 50°C (circa 30-40 minuten, afhankelijk van de dikte). De bearnaisesaus: Maak een gastric; snij de sjalotten heel fijn. De witte wijn, azijn, sjalotten en 8 takjes dragon samen in een steelpan inkoken. Zeef de wijnreductie en kook verder in tot $\frac{1}{3}$ (75 ml). Boter klaren: laat de boter in een kleine pan heel langzaam smelten, schep het schuim af, giet de heldere geklaarde boter af en bewaar. Het witte bezinksel niet meegieten (wordt niet gebruikt). Houd de geklaarde boter warm (50-60°C). Pluk van de overgebleven dragonblaadjes van de takjes. Snij de dragonblaadjes fijn en bewaar. Klop de eidooiers en de 75 ml gastric "au bain-marie" tot er een "zalvige" binding optreedt (heel laag vuur, temperatuur reguleren, goed over de gehele bodem van de pan). Neem de kom van de kokende pan af en klop de geklaarde boter er in een dun straaltje door, zodat een romige saus ontstaat. Breng op smaak met zout, cayennepeper, citroensap en de gesnipperde dragonblaadjes. Afwerking en uitserveren: Vlak voor uitserveren de asperges opwarmen in een beetje kookvocht en een klontje roomboter. Leg de 2 asperges op een bord, ernaast een gekonfijte filet en werk af met wat bearnaisesaus.

HOOFDGERECHT Lamsrack, pomme dauphine, erwtenpuree en gegrilde groene asperge

Lamsrack, pommes dauphine, erwtenpuree en gegrilde groene asperge

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappelen (kruimig)	1,5	kilo
roomboter	100	gr.
slagroom	50	gr.
melk	75	gr.
water	75	gr.
bloem	75	gr.
eieren	3	
zout		snufje
witte peper		
nootmuskaat		
verse doperwten (ongedopt)	1250	gram
kerrie	½	koffielepeltje
witte wijn	50	ml
kippenbouillon (van de soep)	200	ml
olijfolie (valderrama, picudo)		
lamsracks (totaal 32 koteletjes)	4	
verse tijm	15	takken
peper		
aluminiumfolie		
rook vacumeerzakken		
kalfsfond (merk chef)	450	ml
sjalotten	2	
knoflook	2	tenen
tijm	6	takjes
blokjes koude roomboter		
geklaarde boter		
affilla cress	2	bakjes

Voor de pommes dauphine wordt eerst aardappelpuree gemaakt waarna er soezenbeslag doorheen gemengd wordt. De aardappelpuree: Schil de aardappelen. Er is 1 kilo geschilde aardappelen nodig. Kook 1 kilo aardappelen gaar in water met wat zout. Giet af en laat even droogstomen. Maak er puree van, roer de boter en de slagroom erdoor. Het soezenbeslag: Breng de melk, water, boter en zout aan de kook. Haal de pan van het vuur en roer de bloem erdoor. Zet terug op het vuur en laat het mengsel al roerend 1-2 minuten garen. Haal de pan van het vuur en laat het mengsel een beetje afkoelen. Roer dan één voor één de eieren er door. Dit geeft 450 gram soezenbeslag. De pommes dauphine: Meng door de aardappelpuree 400 gram soezenbeslag. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Doe in een spuitzak een gekarteld spuitmondje. Spuit op bakpapier rozetten. Vlak voor uitserveren de rozetten 2 minuten frituren tot goudbruin (laat de rozetten met een lepel voorzichtig één voor één in de hete olie vallen). Laat uitlekken op keukenpapier en houd warm in de warmhoudkast. De erwtenpuree: Dop de erwten. 250 gram erwten wordt voor de puree

gebruikt en de overige erwten worden gekookt en voor de garnering gebruikt. Zweet 250 gram doperwten aan in wat olijfolie, voeg wat kerriepoeder en peper toe en blus af met de witte wijn. Laat indampen. Voeg de kippenbouillon (van de soep) toe en kook de doperwten gaar met deksel op de pan. Giet af en bewaar het kookvocht. Pureer de erwten in de keukenmachine, voeg wat olijfolie (en eventueel wat kookvocht) toe en draai tot een crème. Breng op smaak met zout. De overgebleven erwten worden in gezouten water beetgaar gekookt (circa 3 minuten). Laat uitgespreid afkoelen. De gegrilde asperges: Breek de houtige onderkant van de asperges. Kook in gezouten water tot beetgaar (circa 3 minuten). Giet af en laat uitgespreid afkoelen. Zodra afgekoeld beetje olijfolie en zout over de asperges. Het Lamsrack: Snij eventuele onregeligheden weg. Kruid het lamsrack met peper en zout. Bekleed de botkant met dubbel gevouwen aluminiumfolie (om te voorkomen dat deze de kookzak lek prikken). Vacumeer het lamsrack in zijn geheel met de tijm in een kookzak (vacumeer tijd 40 seconden). Gaar het lamsrack maximaal 2 uur in de sous-vide op 61°C. Vlak voor uitserveren het lamsrack uit de sous-vide halen. De kalfsjus: Bak de fijngesneden sjalotten en knoflook tot glazig. Voeg de kalfsfond en de tijm toe en laat op laag vuur even rustig pruttelen. Passeer door een zeef in een kleine pan. De fond inkoken tot $\frac{1}{3}$ van het originele volume. Zet apart. Afwerking en uitserveren: Warm de erwtenpuree op (bv. in spuitzak in sous-vide). Warm de erwten op in een pan met wat olijfolie. Breng de kalfsjus tegen de kook aan, haal van het vuur en monteer stukjes koude roomboter. Houd van het vuur warm. Grill de asperges aan beide zijden en houd warm. Het lamsrack uit de zak halen, tijm verwijderen, droogdeppen en zouten. Braad het lamsrack in zijn geheel rondom aan in een zeer hete pan. (30 seconden op de directe vleeszijde en 1,5 minuut op de vetzijde. (geen pan met anti-aanbaklaag gebruiken). Frituur de blokjes pomme dauphine circa 3 minuten op 180°C. Trancheer het lamsrack en leg 2 lamskoteletjes dakpansgewijs in het midden van het bord. Breng op smaak met wat fleur de sel. Dresseer de groene asperges op het bord, trek een streep erwtenpuree en verdeel de gefrituurde pomme dauphine en erwtjes rondom. Serveer wat kalfsjus bij het vlees. Garneer met de Affilla cress.

Aardbei, amandel, basilicum en yoghurt

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
volle yoghurt	800	ml
room	200	ml
poedersuiker	45	gr.
citroen	1	
pro-espuma (sosa)	15	gr.
boter	100	gr.
amandelmeel	90	gr.
bloem	100	gr.
suiker	75	gr.
aardbeien	750	gr.
balsamicoazijn (10 jaar oude)		
basilicum	1	bosje
dessertwijn (van 3e gerecht)	100	ml
eigeel	100	ml
basil cress		bakje

De yoghurt-espuma: Meng de room, yoghurt en suiker goed door. Breng op smaak met citroensap. Beetje voor beetje de Pro-espuma met een staafmixer door mengen (laag vermogen en geen klontjes). Passeer door een fijne zeef in een sifon. Controleer of de O-ring in de sifonkop zit, draai de kop er op en breng op druk met 2 gaspatronen en schud even krachtig. Bewaar in de koeling. De crumble: Kneed de blokjes koude boter met de overige ingrediënten tot een deeg. Verkrumel het deeg op een ovenplaat en bak tot goudbruin, circa 10 minuten op 170°C. Laat afkoelen. De aardbeien: Was de aardbeien, verwijder de kroontjes en snij in 4-en. Breng de aardbeien op smaak met de balsamicoazijn. Bewaar koel. De basilicum-sabayon: Pluk de blaadjes van de takjes en maal in een kleine keukenmachine de basilicum fijn met de dessertwijn. Passeer door een fijne zeef en druk uit. Zoet de basilicum-wijn naar smaak met suiker. Net voor uitserveren. Klop het eigeel met de basilicumwijn met een handmixer au bain-marie tot er een "zalvige" binding optreedt (heel laag vuur, temperatuur reguleren, goed roeren over de gehele bodem van de pan). Bij bereiken van de juiste zalvige consistentie direct de bodem van de pan 20 seconden in koud water terug koelen. Serveer de sabayon direct over het nagerecht. Afwerking en uitserveren: Schep wat crumble in een groot wijnglas, spuit hierop wat yoghurt-espuma, daarop wat aardbeien (met wat marinadevocht), daarop wat crumble en zo verder laagsgewijs opbouwen. Als laatste laag de aardbeien, hierover wat warme basilicum-sabayon scheppen. Werk af met wat Basil Cress en meteen uitserveren.