

2016 januari

Les Amis de Cuisine Den Haag · Winter

Winterrösti met warm gerookte zalm

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zalm met vel/huid	800	gr.
grof zeezout	225	gr.
gele of bruine basterdsuiker	50	gr.
dille		
schil van citroen		
witte peperkorrels (gekneusd)		
vastkokende aardappels	500	gr.
winterwortel	100	gr.
pastinaak	250	gr.
nootmuskaat	1	tl
tijm	5	takjes
heelei	70	gr.
boter		
peper en zout		
crème fraîche	300	gr.
citroenen	6	
warm gerookte zalm	500	gr.
shiso purple		
bieslook		

VOOR DE GEROOKTE ZALM: Meng het zeezout met de basterdsuiker, dille, gekneusde witte peperkorrels en de schillen van de citroen. Wrijf de zalmfilets met dit mengsel goed in en vacumeer. Laat de vis vervolgens 40 minuten rusten in de koelkast. Spoel de vis daarna goed af onder koud stromend water, dep de vis droog en laat ca. 20 minuten goed nadrogen in de oven (lage temperatuur, 60°C) en met de deur op een kiertje of op/in de warmhoudkast. Het roken van de vis duurt ca. 15 minuten voor uitserveren. Rook de vis voor uitserveren gaar in de rookoven. Gebruik hiervoor 2 rookovens om de vis gelijkmatiger te verdelen. **VOOR DE RÖSTI:** Schil de aardappelen en groenten en snijd ze in gelijke stukken van ca. 4 cm. Doe alles in een pan met koud water met zout en breng aan de kook. Kook alles in ca. 4 minuten net niet gaar. Giet het af en laat afkoelen. Niet afspoelen want dan spoel je het zetmeel van de aardappel en dit zorgt juist voor de bindfunctie. Rasp de aardappelen en alle groenten grof in een grote kom en voeg nootmuskaat, fijngehakte tijmblaadjes en de eieren toe. Doe er royaal zout en peper bij en roer alles door elkaar. Vorm 16 kleine koekjes en leg ze 15 minuten in de koelkast. Verwarm de oven voor op 100°C. Doe wat boter, gemend met olie in verschillende pannen en zet op middelhoog vuur. Bak de rösti in 1 - 2 minuten aan beide kanten goudbruin en knapperig. Houd de rösti warm in de oven. **AFWERKING EN UITSERVEREN:** Rasp de citroenen en houd wat over voor de garnering. Roer er de crème fraîche doorheen en breng op smaak met peper, zout en citroensap. Knip of snij het bieslook ragfijn voor de garnering. Snij/pluk de warm gerookte zalm in kleine stukjes. Leg op een bord een rösti rondje, daarop een mooie quenelle van het crème fraîche mengsel. Daar bovenop garneren met de warm gerookte zalm. Maak af met bieslook en de overgebleven geraspte citroenschil en Shiso purple.

Abdij uienquiche

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bloem + extra voor het bestuiven	180	gr.
ijskoude boter in blokjes	80	gr.
ijskoud water	3	el
zout		
uien, in halve ringen	750	gr.
donker abdijbier	100	ml
gandaham in plakjes	125	gr.
heelei	200	gr.
slagroom	150	gr.
bladpeterselie	1	bos
abdijkaas (bijv. port salut, korst verwijderd)	200	gr.
zout en peper		
stronken witlof	4	
sinaasappels	3	
walnoten	75	gr.
olijfolie		
peper en zout		

VOOR HET KORSTDEEG: Doe de bloem met de ijskoude boter en een snufje zout in de keukenmachine. Meng door elkaar tot je een fijn, kruimelig mengsel hebt. Voeg al pulserende/draaiende genoeg ijskoud water toe tot zich een deegbal vormt. Kneed het deeg licht door, verpak in plastic folie en leg minimaal 15 minuten in de koelkast. Verwarm de oven voor op 200°C. Vet 2 springvormen in en bekleed daarna met bakpapier. Rol het deeg uit op een licht, met bloem bestoven werkbank, tot een ronde lap en bekleed de vormen. Prik met de vork gaatjes in het deeg en zet de vormen nog ca. 20 minuten terug in de koelkast. **VULLING:** Snijd de uien in halve ringen. Verhit olijfolie in een koekenpan en bak de ringen in 8 – 10 minuten zacht. Schenk het bier erbij en laat de uien het bier helemaal opnemen tot er geen vocht meer in de pan zit. Haal de springvorm(en) uit de koelkast. Schep de uien op de bodem, schenk er het ei-roommengsel overheen en leg er in plakjes gesneden abdijkaas op. Bak de quiche in de oven in 45 minuten goudbruin en gaar. Let op: dek af met alu-folie als de taarten/ui te bruin kleuren. Laat de taartjes nog ca. 10 minuten rusten voordat je ze uit de springvorm(en) haalt. Let op: geen borden in de warmhoudkast omdat er een salade bij komt. De quiche mag wel warm zijn. **SALADE:** Snij de onderkant van het witlof en verwijder de harde kern. Houd 16 blaadjes apart en snij de rest fijn. Ontvlies de sinaasappels en vang het sap op. Snij de partjes door midden. Hak de walnoten fijn en rooster ze in een droge pan. Meng de walnoten met de sinaasappels en het witlof. Maak een dressing van het opgevangen sinaasappelsap en de olijfolie. **PRESENTATIE:** Leg op elk bord een witlof schuitje. Doe daarin wat salade. Leg op bord 1 of 2 kleine puntjes van de abdij uienquiche en schik er mooi wat salade bij (bijv. in een steker). Druppel er mooi wat overgebleven dressing omheen en garneer met de overgebleven peterselie.

Kastanjesoep

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie		
prei	250	gr.
uien	250	gr.
wortel	250	gr.
bleekselderij	150	gr.
zout		
peperkorrels	10	
laurierblaadjes	2	
tijm	10	takjes
peterselie	10	takjes
sherry	400	ml
vacuüm verpakte kastanjes (voorgekookt)	1	kilo
kleine spekblokjes	150	gr.
parmezaanse kaas	100	gr.
bladpeterselie		
extra vierge olijfolie		

DE SOEP: Snijd groenten fijn. Doe een klein beetje olijfolie in een grote pan en voeg prei en uien toe. Blus af met de sherry. Zet het vuur laag en dek de pan af met een deksel. Laat 20 minuten "zweeten". Doe daarna de kruiden erbij, samen met de wortels, peperkorrels (gekneusd) en zout (naar eigen inzicht). en voeg 2 liter water toe. Verhoog het vuur en breng langzaam aan de kook. Verwijder regelmatig het schuim aan de oppervlakte. Zodra het water kookt vuur laag en laat nog 40 minuten sudderen. Zeef hierna de bouillon. Breng weer aan de kook en voeg de de kastanjes toe. Verwarm nog 5 - 10 minuten, maar laat niet koken. Pureer de soep. Breng op smaak met peper en zout. PRESENTATIE: Bak de spekblokjes knapperig en rasp de Parmezaanse kaas. Hak de bladpeterselie voor de garnering. Leg onder in het diepe bord wat spekblokjes, schep de soep er op. Garneer met de geraspte kaas en peterselie en een heel klein scheutje olijfolie.

Hert, stampot boerenkool, bockbier

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloemige aardappels	2	kilo
gesneden boerenkool	1,2	kilo
mosterd		
boter	250	gr.
peper		
zout		
tijm		bosje
herten vlees, technische delen	1,5	kilo
olijfolie		
roomboter		
zoete witte uien	6	
laurierblaadjes	3	
rode port	200	ml
wildfond	600	ml
bockbier	1	flesje
ijskoude boter in blokjes	150	gr.
knoflook	1	teen
walnoten	125	gr.
parmezaanse kaas	100	gr.
notenolie	75	ml
extra vierge olijfolie	75	ml
fleur de sel		
koude boter	50	gr.

STAMPPOT BOERENKOOL: Schil de aardappels en snij ze in kleine stukken. Doe de aardappels in een pan met de boerenkool erop. Voeg een laagje water toe en kook gaar. Voeg de boter toe en stamp vervolgens fijn. Breng op smaak met de mosterd, peper en zout. **HERT:** Verwarm de oven voor op 95°C. Ris en snijd de tijm fijn. Verhit een scheut olijfolie en roomboter in een bakpan. Bestrooi het stuk vlees royaal met de tijm, een beetje zeezout en peper en braad rondom bruin in de pan (zo'n 3 - 4 minuten). Leg het vlees op een bakplaat en gaar in de oven rosé tot het een kerntemperatuur heeft van 48 - 50°C. Dit duurt afhankelijk van de dikte zo'n 45 minuten. Kort voor serveren kan het vlees op lage temperatuur worden verwarmd in de oven zonder dat het te ver door gaart. (70°C). **BOCKBIERSAUS:** Pel en snijd de uien in grove blokjes. Verwarm de olijfolie en karamelliseer de uien in een brede pan op laag vuur in 8 -10 minuten goudbruin. Voeg de laurier toe en blus af met de rode port en wildfond. Breng aan de kook en laat tot de helft indampen. Verwijder de laurier en pureer de saus fijn met de staafmixer of in de Magimix. Schenk door een zeef in een schone pan. Breng opnieuw aan de kook en voeg het bockbier toe. **WALNOTENSAUS:** Pel de knoflook en pureer dit samen met een snuf zeezout en de walnoten in de keukenmachine. Rasp de Parmezaanse kaas en voeg toe. Schenk er de olijf- en notenolie bij en maak het tot een smeuijge substantie. **PRESENTATIE:** Verwarm de stampot. Zorg dat het vlees warm is (oven van 70°C). Verwarm de bockbiersaus en monteer er de ijskoude boter doorheen. Opmaak bord: leg in het midden van het bord het

getrancheerde hertenvlees. Er omheen 3 quenelles van de stampot. Schenk de saus van Bockbier deels over het vlees en de rest in een saucière. De notensaus druppelsgewijs over het bord verdelen.

DESSERT Cranberrytaart en rood fruit chocoladerotsjes

Rood fruit-chocolade rotsjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pure chocolade	200	gr.
gedroogd rood fruit	100	gr.
cruesli	50	gr.

Leg een vel bakpapier op een snijplank. Smelt de chocolade au bain-marie en meng er dan direct het gedroogde rode fruit en de cruesli door. Schep met 2 lepels pindarotsjes op het bakpapier. Laat de chocoladerotsjes afkoelen in de koelkast en in 1,5 - 2 uur hard worden.

Omgekeerde cranberrytaart

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
boter	100	gr.
fijne kristalsuiker	600	gr.
verse (of diepvries) cranberry's	450	gr.
patentbloem	400	gr.
bakpoeder	2,5	tl
heelei	200	gr.
karnemelk	400	ml
zonnebloemolie	150	ml
zout		
bruine basterdsuiker		
slagroom	500	ml
munt		

Verwarm de oven voor op 180°C. Smelt de boter in een ovenvaste koekenpan en roer de helft van de suiker kristalsuiker er door, laat oplossen op laag vuur en nog 2 - 4 minuten zachtjes pruttelen. Vet 2 ovenvaste schalen goed in met neutrale olie en doe de cranberry's in 2 ovenvaste schalen en zet opzij. Zeef de bloem met het bakpoeder en 1 theelepel zout in een grote mengkom. Klop het ei los in een andere kom en klop er de rest van de kristalsuiker, de karnemelk en olie door. Schenk dit bij het bloemmengsel en klop tot een glad beslag. Schenk dit beslag over de cranberry's. Zet de schalen in de oven en bak 35 - 40 minuten tot de taart in het midden stevig aan voelt. Laat de taart 5 minuten afkoelen en stort dan op een bord of snijplank door de kom/bak in een keer om te draaien. Bestrooi licht met bruine basterdsuiker. Serveer de taart warm (maar wel op een koud bord). PRESENTATIE: Klop de slagroom op met wat suiker. Kruimel wat bruine basterdsuiker op het bord en leg een punt van de omgekeerde cranberrytaart op het bord. Maak af met een rood fruit chocoladerotsje, een quenelle slagroom en een takje munt.

Witte wijn Phebus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
land van herkomst: argentinië		
regio: mendoza		
domein / château: bodegas fabre		
jaar van productie: 2014		
druivensoort(en): torrantes		
serveertemperatuur: 10°c		

De lichtgele Torrantes is heerlijk fris met een klein zuurtje. Het is een typisch Argentijnse druif. Hij heeft mooie aroma's van witte bloemen, lychees en limoen. Dit alles geeft de wijn een vrolijk, licht tintje. De wijn is elegant en heeft een intense smaak, Deze wijn kan goed als aperitief gedronken worden. Het is goede begeleider van onze eerste twee gerechten: de gerookte zalm en de quiche.

Rode wijn Club Privado

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
land van herkomst: spanje		
regio: rioja		
domein / château: baron de ley		
jaar van productie: 2013		
druivensoort(en): tempranillo		
serveertemperatuur: 18°c		

Deze modern gevinifieerde wijn heeft een mooie volrode kleur. Een intense geur van rood fruit komt je tegemoet. De wijn heeft soepele smaak, met vleugen van kers en aardbei. Subtiële vanilletonen door een korte houtrijping van slechts enkele maanden. Heerlijk bij het hert.