

2016 november

Les Amis de Cuisine Den Haag · Herfst

Makreel bouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote gestoomde makreel	1	
blaadjes gelatine	2	
kippenbouillon	400	ml

Verwijder de graat en het vel van de makreel. Breng de graat en het vel samen met de kippenbouillon aan de kook en laat het 15 minuten langzaam trekken. Laat de gelatine weken in koud water. Los de gelatine op in de warme makreel bouillon en giet deze door een fijne zeef. Laat de bouillon afkoelen in de koelkast. Een warm gerookte makreel heet bij de viswinkel een gestoomde makreel. Als je thuis zelf de makreel wil garen kan je hem dus op de standaard manier in een rookoventje warm roken.

Dragon schuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
takjes dragon	10	
appelsap	600	ml
lecithine	2	g

Rits de blaadjes dragon van de takjes af. Hak de dragon fijn. Breng het appelsap met de dragon takjes aan de kook. Laat dit 15 minuten trekken. Voeg de lecithine toe. Laat vervolgens afkoelen.

Salade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
granny smith appel	1	
makreelvlees		
takjes dragon	10	
crème fraiche	2	el
grove mosterd	2	tl

Schil de appels en snij ze in rag fijne blokjes. Meng met het makreelvlees, de crème fraiche, dragon en mosterd. Vul amuse glaasjes met de salade.

Afwerking en uitserveren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
limoenen	2	

Schep de lobbige makreelbouillon voorzichtig bovenop de salade. Maak het appelsap lauwwarm en klop deze met de staafmixer op tot mooi schuim. Dit gaat het best in een brede kom. Schep het schuim op de salade. Rasp er wat verse limoenschil over en serveer direct.

Groente bouillon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
winterpeen	250	g
uien	2	
prei	400	g
stengels bleekselderij (inclusief blad)	2	
bosje platte peterselie	1/2	
takjes tijm	3-4	
zwarte peperkorrels	1/2	el
zout		

Snij de gewassen groente in stukken en doe in een pan. Voeg de kruiden toe, ook eventueel selderijblad, plus de peperkorrels. Giet er 2 liter koud water bij. Laat met deksel op de pan aan de kook komen, zet dan het vuur laag en laat een half uur pruttelen. Leg een schone theedoek in een vergiet en giet de bouillon af boven een schone pan. Breng op smaak met zout.

Knolselderijsoep

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij	1	kg
aardappels	250	g
room	400	ml
boter		

Schil de knolselderij en aardappel en snij in kleine stukjes. Bak de knolselderij aan in een beetje boter. Voeg de groentebouillon en de aardappel toe en laat 20 minuten gaar koken. Pureer en zeef. Voeg de room toe. Splits de soep in twee delen. De helft wordt geserveerd als knolselderijsoep. Van de andere helft wordt in de volgende stap rucolasoep gemaakt.

Rucola soep

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rucola	200	g

Blanceer de rucola kort in ruim kokend water. Koel direct terug met ijs water. Knijp de rucola goed uit. Voeg 1 liter van de knolselderijsoep toe. Pureer en zeef.

Afwerking en uitserveren

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
amandelschaafsel	100	g

Rooster het amandelschaafsel in een droge pan. Doe eerst de knolselderijsoep in de soep borden. Gebruik dan de saus dispenser om de rucolasoep in het midden toe te voegen. Garneer met het amandelschaafsel.

Zuurkool

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zuurkool	500	g
uien	250	g
boter	40	g
laurierblaadje	1	
kruidnagels	2	
jeneverbessen	6	
knoflookteen	1	
geplette korianderzaadjes	2	
fles riesling	1	
thee-ei	1	

Spoel de zuurkool af met koud water. Snij de uien in ringen. Verhit de boter en bak de uien. Doe de kruiden in het thee-ei. Voeg het thee-ei en de helf van de wijn toe en laat de zuurkool op een laag vuurtje, afgedekt minstens 2 uur sudderen. Voeg indien nodig regelmatig extra wijn toe.

Fazant bouillon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
fazanten	2	
wortel	200	g
knolselderij	200	g
prei	1	
stengels bleekselderij	2	
ui	1	
water	1	liter

Snij de nek van het karkas en verwijder de kop. Snijd de boutjes van de karkassen en hak het rug gedeelte eraf zodat er een koffertje ontstaat: de borstfilets op het karkas. Hak de rug en de boutjes in grove stukken. Bak de rug en boutjes aan in de boter. Snij de groente in grove stukken en bak deze ook goed aan. Meng de groente en de fazanten karkassen. Voeg het water toe en laat zo lang mogelijk pruttelen.

Hazelnootcrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
blanke hazelnoten	100	g
slagroom	80	g

Rooster de hazelnoten in een droge pan. Hoek ze vervolgens grof. Doe de noten, samen met de room, in een steelpan en laat de noten zo'n 20 minuten garen. Voeg eventueel extra water toe als het droog gaat koken. Laat het mengsel afkoelen en draai het vervolgens glad in de keukenmachine. Voeg een beetje water toe om het smeug te maken. Breng op smaak met peper en zout.

Courgette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
courgettes	2	
olijfolie	3	dl
takje tijm	1	
takje rozemarijn	1	
citroensap	2	el
peper		
zout		

Snij de courgette in de lengte in dunne plakken met de dunschiller. Marineer de courgette in de olie met de rest van de ingrediënten.

Morille jus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
potje gedroogde morilles	1	
sjalotten	2	
tenen knoflook	2	
olijfolie	2	el
rode port	4	el
rode wijn	4	el
room	1	dl

Week de morilles een kwartier in heet water. Stoof de sjalot en knoflook in de olie. Blus af met de port en rode wijn. Stoof dit een kwartiertje. Voeg de fazantbouillon en room toe en laat even goed doorstoven. Breng goed op smaak met peper en zout. Voeg vlak voor het opdienen de morilles toe.

Fazant filet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
fazanten 'koffertjes'	2	
peper		
zout		
boter		

Bak de fazant goed aan in de boter. Laat verder garen in de oven, kerntemperatuur is 60 graden. Laat de fazant even rusten voordat je de filets van het karkas af snijdt. Breng op smaak met peper en zout. Tranceer.

Afwerking en uitserveren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dadels	8	

Verdeel op de plakken courgette de zuurkool en maak er rolletjes van. Laat deze rolletjes ongeveer 10 minuten warmen in de warmhoud kast. Snij de dadels in dunne reepjes. Leg een zuurkool rolletje op het bord. Maak het bord verder op met de rest van de ingrediënten.

Pastinaak crème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pastinaak	1.2	kg
room	4	dl
witte chocolade	100	g
karwijzaad		
foelie		

Maak de pastinaak schoon en snij in blokjes. Kook gaar in de room. Pureer en wrijf hem door een bolzeef. Roer de chocolade erdoor. Breng op smaak met karwijzaad en folie.

Rode kool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rozijnen	100	g
steranijs	2	
rode kool	1	kg
ui	1	
komijnzaad	1	tl
olijfolie		
balsamico azijn		

Laat de rozijnen in kokend water met de anijs weken. Snij de kool ragfijn. Snij de ui fijn. Bak de ui aan in de olijfolie. Voeg de kool en het komijnzaad toe en bak ongeveer 10 minuten. Blus af met een scheut azijn. Voeg wat water toe aan laat het een kwartiertje stoven. Voeg de uitgelekte rozijnen toe en breng op smaak.

Hert

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
herten vlees, technische delen	1.5	kilo
olijfolie		

Verwarm de oven voor op 95 graden. Bind eventuele dunne delen van het hert op zodat je delen krijgt met een vergelijkbare dikte. Verhit de olijfolie in een pan. Bestrooi het stuk vlees royaal met 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 graden. Dit duurt afhankelijk van de dikte zo'n 25 minuten.

Krokante ontbijtkoek

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ontbijtkoek	200	g

Snij de ontbijtkoek op de snijmachine in dunne plakjes (2 mm). Droog deze in 20-30 minuten in de oven op 85 graden.

Rode wijn druiven saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode druiven	200	g
suiker	50	g
cognac	50	ml
rode kookwijn (bag in box)	300	ml
wildfond (glazen pot)	500	ml
five spices kruiden	1	tl
salie blaadjes	2	
koude boter	50	g

Ontvel en ontpit de druiven. Ontvellen gaat makkelijk door de druiven kort in kokend water onder te dompelen, en daarna direct terug te koelen in koud water. Verhit de druiven met de suiker. Roer goed zodat de druiven 'oplossen' en licht karamelliseren. Flambeer met de cognac. Voeg de wijn toe en laat inkoken tot de helft. Voeg de overige ingrediënten (behalve de boter) toe en laat een half uurtje rustig verder inkoken. Zeef de saus en breng op smaak met peper en zout. Monteer met de koude boter.

Afwerking en uitserveren

Kort voor serveren kan het vlees op lage temperatuur (70 graden) worden verwarmd in de oven. Zorg dat de kern temperatuur dan niet boven de 43 graden komt. Trancheer vervolgens het vlees. Leg het vlees net buiten het midden op het bord. Leg de pastinaak en rode kool daar achter. Garneer met de ontbijtkoek en de saus.

Mandarijn sorbet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pers mandarijnen	1	kg
citroen	1	
glucose		

Pers de mandarijnen en de citroen uit. Bewaar de mandarijnschillen voor bij de afwerking. Weeg de hoeveelheid sap en voeg voor elk 100g, 30 g glucose toe. Draai er een sorbet van.

Geroosterde wortel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bospeen	500	g
koffiebonen	250	g
olie		

Schap de worteltjes schoon. Blancheer ze kort. Besprenkel de wortel met olie. Doe de koffiebonen in een ovenschaal en leg de worteltjes erboven. Dek af met aluminiumfolie en rooster gaar in de oven (40-50min)

Wortel gember stroop

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wortels	1	kg
gembersiroop	125	ml
suiker	50	g
kippenfond	250	ml

Pers de wortels uit tot wortelsap met de sapcentrifuge. Kook alle ingrediënten in tot een mooie stroop.

Popcorn

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sesamolie		
popcorn mais	30	g

Verhit de sesamolie en pop de mais. Breng op smaak met zout.

Afwerking en uitserveren

Haal het ijs 10 minuten voor het uitserveren uit de vriezer. Maak een streep van de wortel gember stroop op het bord. Leg de wortel hierop. Leg een quenelle sorbet erbij. Breng de popcorn verder op smaak met wat mandarijnen zeste van de schillen en leg ze op het bord.

Snel bladerdeeg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	250	g
koud water	125	g
boter	250	g
zout		

Snijd de boter in kleine blokjes. die in niet al te kleine stukken. Kneed het bloem met het water en zout lichtjes tot een samenhangend deegje. Kneed vervolgens de boter er voorzichtig doorheen, zonder dat de boter blokjes stuk gaan! Zet de deegachtige substantie afgedekt 30 minuten in de koelkast. Haal het deeg uit de koelkast. Strooi wat bloem op je deegroller, op je plank/aanrecht en je handen. Niet teveel, maar wel zoveel dat het niet gaat plakken! Rol het deeg uit, zover dat je het in drieën kunt vouwen. Als je het in drieën hebt gevouwen, draai het 90 graden en rol het nogmaals uit. Vouw weer in drieën en laat het 30 minuten rusten in de koelkast. Herhaal dit nog 2 keer. Rol het deeg vervolgens goed uit. Snij het in 32 gelijke stukjes. Prik veel gaatjes erin met een vork en bak in ongeveer 20 minuten gaar in de oven.

Kastanje vulling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
volle melk	250	g
suiker	50	g
custard	20	g
eidooier	1	
kastanjepuree	250	g

Breng 200 g melk met 25 g suiker aan de kook. Roer de overige melk, suiker, het custrard poeder en de eidooier door elkaar tot een glad papje. Giet een beetje hete melk over het koude melkmengsel en roer het goed door elkaar. Giet dit vervolgens terug bij de melk. Laat de room op laag vuur, onder voortdurend roeren, 2 minuten zachtjes doorkoken. Meng de room met de kastanjepuree. Wrijf het mengsel door een fijne zeef om de room en de puree goed te mengen en alle klontjes eruit te halen. Laat het mengsel vervolgens in een spuitzak opstijven in de koelkast.

Glazuur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	125	g
water	40	g
pure chocolade	60	g

Breng de suiker met het water aan de kook. Haal van het vuur en roer de chocolade erdoor tot ze gesmolten zijn. Bestrijk de helft van de plakjes bladerdeeg met dit glazuur

Peer

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
stoofperen	8	
witte port	250	ml
water	150	ml
suiker	75	g
citroen	1	
steranijs	2	

Schil de peren. Breng alle andere ingrediënten rustig aan de kook. Voeg de peren toe en stoof ze op een laag vuurtje in 60 tot 90 minuten gaar. Laat de peren afkoelen. Kook het stoofvocht in tot een stroop. Snij de afgekoelde peertjes in de lengte in tweeën en verwijder steeltjes en het klokhuis. Snij de halve peren in de lengte in dunne plakjes maar laat ze bij de steelaanzet vast zitten.

Afwerking en uitserveren

Spruit de kastanje vulling op de nog niet gebruikte plakjes bladerdeeg. Leg hier een plakje met glazuur zodat je een mooie tompouce krijgt. Leg de peer ernaast en duw hem uit tot een waaier. Besprenkel met een beetje van het ingekookte stoofvocht.