

2024 november

Les Amis de Cuisine Den Haag · Herfst

VOORGERECHT Coquilles grillées à la salade agrume et au sabayon pamplemousse

Gegrilde coquilles met citrussalade en grapefruitsabayon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappelen	6	hand
rode grapefruits	4	
limoen	1	
water	1	dl
suiker	100	g
vanillestokje	1	
koriander	1	bosje
eidooier	160	g
heelei	100	g
peper en zout		
grote coquilles st. jacques	16	
notenolie		

Citrussalade: Snij de sinaasappels en grapefruits tussen de vliezen uit. Breng water en suiker aan de kook. Laat het opengesneden vanillestokje 10 minuten zachtjes trekken in het suikerwater. Laat het suikerwater afkoelen in de koeling. Snij de korianderblaadjes heel fijn (chiffonade); houd er een paar achter voor de garnering. Pers de limoen uit en meng met de korianderblaadjes. Breng het citrusfruit op smaak met suikerwater en de korianderchiffonade.

Grapefruitsabayon: Pers de 4 grapefruits uit. Kook het sap in tot de helft. Klop het ingekookte grapefruitsap au bain-marie op met de eidooiers, de eieren en een scheutje water tot een luchtige sabayon. Breng op smaak met peper en zout.

Gegrilde coquilles: Dep de coquilles droog (halveer ze overdwars als ze erg groot zijn) en bestrijk ze met wat notenolie. Laat ze tot gebruik minstens 1 uur marinieren. Bak de coquilles kort aan beide zijden in een droge (Tefal)pan. Dit kan ook kort met de gasbrander. Presentatie: Leg op elk bord een schepje citrussalade en 1 coquille (of 2 helften). Lepel er wat sabayon omheen. Garneer met koriander.

Tomatenpaprikasoep met basilicumpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kippenbouillon (van poeder)	750	ml
paprika's	200	g
verse pomodori	500	g
tomaten à 400 g	1	blik
spaanse peper	1	
zout, peper		
knoflook	1	teen
balsamicoazijn		
olijfolie	150	ml
balsamico-azijn		
basilicum	1.5	bosje
bladerdeeg	4	plakjes
sesamzaad	2	el

Tomatenpaprikasoep: Verwarm de ovengrill 15 minuten voor. Grill de paprika's onder de hete grill (of boven een gasvlam) tot ze zwarte plekken vertonen. Doe ze in een plastic zak en laat 15 minuten afkoelen. Ontvel de tomaten door het vel met een schrep mes kruislings in te snijden en even (max 1 minuut) in kokend water te houden. Ontdoe ze van zaadjes en snij in grote stukken. Ontdoe de paprika's van vel, zaden en zaadlijsten en hak ze in stukken. Ontdoe de rode peper van pitjes en snij fijn. Doe de gehakte paprika en de fijngesneden rode peper met 3 el olie in een voorverwarmde pan met dikke bodem. Laat 5 minuten zachtjes bakken. Hak de knoflook fijn, voeg toe en laat 2 minuten meebakken. Voeg de grofgesneden tomaat toe en de balsamicoazijn. Laat alles ca. 5 minuten bakken. Voeg tot slot de tomaten in blik en de bouillon toe en laat nog 10 minuten pruttelen. Pureer de soep en breng op smaak met peper en zout. Basilicumpuree: Pluk de blaadjes van de stelen. Was de blaadjes, blancheer ze kort en vervolgens in de olie licht verwarmen, pureren (liefst in de vijzel, maar de keukenmachine kan ook). Voeg een klein scheutje balsamicoazijn toe. Bladerdeegstengels: Verwarm de oven voor op 200°. Laat de bladerdagplakjes ontdooien. Plak er telkens 2 met een overlappend randje aan elkaar. Bestrooi met sesamzaad en grofgemalen zeezout. Snij er in totaal 16 stengels van en leg ze op een bakblik. Bak de stengels in ca. 12-15 minuten bros en goudbruin. Presentatie: Serveer de soep uit met wat basilicumpuree en een stengel.

Scholfilet met een korst van gedroogde tomaat en een lichte kervelbiesloek-mayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
broodkruim(1/2witbrood)	200	g
gedroogde pomodori	200	g
gesmolten boter	150	g
peper en zout		
verse zachte roomkaas (bijvoorbeeld mascarpone)	300	g
eidooier	40	g
dyon mosterd	2	tl
witte wijnazijn	2	tl
kervel en bieslook (naar smaak)		
friseesla	1	krop
rucola	200	g
kervel	0.5	bosje
bieslook	0.5	bosje
truffelaardappeltjes	5	
scholfilets	16	

Tomatenkorst: Maal de ingrediënten fijn en stort het op bakpapier. Rol uit tot een dun laagje en zet ter afkoeling in de ijskast. Creme: Doe alle ingrediënten, behalve de kruiden, in een mengkom. Klop alles tot een homogeen mengsel. Hak de kruiden heel fijn en meng deze door de mayonaise. Controleer op smaak. Kruidensla: Was de frisee en rucola goed, slinger droog en scheur in stukken. Haal de steeltjes van de kervel en snij de bieslook fijn. Meng alles door elkaar. Maak een dressing. Aardappelchips: Was de aardappels een paar keer. Schaaf er heel dunne plakjes van. Droog ze en frituur in olie van 160°. Scholfilets: Verwarm de oven voor op 120°. Snij de tomatenkorst in 16 stukken, even groot als de visfilets. Gaar de filets zachtjes in de oven. Haal ze er uit als ze gaar zijn. Zet de grill aan en leg de tomatenkorst op de filets. Gratineer even onder de grill. Presentatie: Leg aan de ene kant van het bord een rechthoek van luchtig aangemaakte sla en aan de andere kant de scholfilet. Druppel de mayonaise eromheen en garneer met de aardappelchips.

Nootjes van hertenkalf met witte druiven en knolselderijpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pitloze witte druiven	750	g
sinaasappels	2	
suiker	2	el
wijnazijn		
wildfond	1	pot
peper en zout		
aardappelen	500	g
knolselderij	500	g
melk	1000	ml
kastanjes	1	pakje
filets van hertenkalf	800	g
rode en groene peperbessen		

Druiven: Pel de druiven. Sinaasappelsaus: Pers de sinaasappels. Breng suiker en een klein beetje water aan de kook. Laat het vocht inkoken tot er bijna karamel ontstaat. Blus de warmte in de pan met het sinaasappelsap en 1 el wijnazijn af. Let op, dit gaat erg spetteren. Voeg de wildfond toe en laat inkoken tot gewenste dikte. Zeef de saus en breng op smaak met peper en zout. Knolselderijpuree: Kook de geschilde aardappels en pureer ze. Kook de knolselderij gaar in de melk. Doe de knolselderij door een zeef maar vang het vocht op. Meng de selderij samen met de aardappelpuree (en eventueel wat vocht) tot een luchtige mengpuree. Breng het geheel op smaak met zout en peper. Kastanjes: Verwarm de kastanjes volgens de aanwijzing op het pakje. Hertennootjes: Bak vlak voor het opdienen de filets van hertenkalf. Laat het vlees kort rusten. Snijd het vlees in nootjes. Eindbereiding: Warm de druiven op in de saus. Presentatie: Plaats de nootjes hertenkalf midden op een bord. Bestrooi het vlees met rode en groene peper. Napeer het vlees met de saus. Leg de aardappel-knolselderijpuree en een paar kastanjes ernaast.

Mousse de fromage de ferme met venkelschuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gevogeltesfond (uit pak, fond de volaille)	150	ml
gelatine	4	blad
fijn geraspte boerenkaas	300	g
room	450	ml
garneerringen		
venkel	1	
boter	100	g
slagroomsput (kidde)		

Mousse van boerenkaas: Week de gelatine 10 minuten in ruim koud water. Breng de fond aan de kook en haal deze van het vuur. Los de goed uitgeknepen gelatineblaadjes, samen met de boerenkaas, op in de nog hete fond. Zeef de lobbige massa door een fijne zeef en laat afkoelen. Sla de room tot yoghurt dikte en spatel deze voorzichtig door de afgekoelde kaascompositie. Bekleed een groot dienblad met folie, zet de ringen erop en vul deze met de kaasmousse. Strijk de bovenkant netjes af. Laat de kaasmousse in de ringen in de koelkast opstijven. Gedroogde venkel: Klaar de boter. Snij met de mandoline de venkel, in de lengte, in flinterdunne plakken. Bewaar het groene loof. Haal de plakken venkel door de geklaarde boter. Laat ze in een oven van 80°C drogen tot ze krokant zijn. Venkelschuim: Snij de venkel klein, bewaar het groene loof. Stoof de venkel in een klein beetje water tot de groente zacht is. Pureer de venkel en passeer door een fijne zeef. Doe de gepureerde venkel, samen met de room, over in de slagroomsput. Bewaar tot gebruik in de koelkast. Presentatie: Los de kaasmousse voorzichtig op de borden. Steek er een paar plakjes gedroogde venkel in. Spuit het venkelschuim in kleine glaasjes en plaats de glaasjes op de borden. Garneer met wat achtergehouden venkelgroen.

DESSERT Peer, chocolade en sinaasappel

Chocolademousse met peer en sinaasappel-kamille-sorbet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
peren (bijv. doyenné de comice)	8	hand
vers sinaasappelsap	1000	ml
kamillethee	6	zakje
sinaasappel-kamille-sap van de gepocheerde peren		
gelatine	1	blad
glucosestroop	36	g
sorbetiere		
boter	90	g
amandelmeel	80	g
bloem	90	g
suiker	70	g
perenpuree (boiron)	150	g
agar-agar	1	g
kleine hakmolen		
kleine spuitfles		
pure chocolade	100	g
melk	225	ml
room	150	ml
kardemom	6	peulen
sifon		
of 2 no2 gaspatronen (reguliere gaspatronen)	1	
roomboter	50	g
cognac	30	ml
fijne kristalsuiker	50	g

Gepocheerde peren: Schil de peren en laat ze heel. Snij een klein beetje van de onderkant af, zodat de peren rechtop kunnen blijven staan. Passeer het sap door een fijne zeef. Zet het sap op een laag vuur en doe de kamilletheezakjes erin en laat 1 uur trekken. Pocheer de peren tijdens het trekken van de thee gedurende 5 tot 10 minuten. Schep het sap continu over de peren, zodat ze overal zachter worden maar nog wel handelbaar. Schep de peren uit het sap en laat ze afkoelen. Bewaar het sap voor de sorbet! Sinaasappel-kamille-sorbet: Zeef het sinaasappel-kamille-sap en verwarm het. Week de gelatine. Voeg het uitgeknepen gelatineblaadje, met de glucosestroop toe en meng het goed. Koel terug en draai tot ijs in de sorbetiere. Crumble: Verwarm de oven voor op 170°C. Kneed de in blokjes gesneden koude boter met de overige ingrediënten tot een deeg. Verkruimel het deeg op een ovenplaat. Bak het 10 minuten tot de crumble goudbruin is. Laat afkoelen. Peren-gel: Verwarm 50 g perenpuree in een pan. Voeg de agar-agar toe. Blijf goed roeren en laat 2 minuten zachtjes koken. Haal de pan van het vuur en roer de rest van de perenpuree erdoor. Giet dun uit en laat in de koelkast opstijven. Schep de opgesteven gel in een kleine hakmolen en draai 1 minuut fijn tot een 'lopende' gel. Schep in kleine spuitfles en zet koud weg. Chocolademousse: Warm de melk, room en gekneusde kardemom op. Niet koken! Los de chocolade op in de warme

melk en voeg suiker naar smaak toe. Passeer door een zeef, giet in een siphon en laat wat afkoelen alvorens op druk te brengen. Gebruik het kleine gele schroefje op de siphonkop. Breng op druk met gaspatronen en schud even krachtig. Zet koel. 1 liter siphon 2 patronen óf 1 patroon bij 500 ml. Eindbereiding: Snij de gepocheerde peren in de lengte doormidden. Bak de snijzijde in 4 tot 8 minuten tot lichtbruin. Arroseeer de hete boter over de peren. Flambeer de peren met de cognac. LET OP: schakel de afzuigkap uit alvorens te flamberen! Strooi de fijne suiker op de bodem van dezelfde pan, laat deze smelten en voorzichtig karamelliseren. Roer wat water door de karamel om een saus te krijgen. Strijk met een kwast de karamel over de peren. Rasp de chocolade. Presentatie: Leg een halve peer in het midden van een bord. Schep een lepeltje karamelsaus erover. Leg aan beide zijden naast de peer een klein bedje van de crumble. Schep op het ene bedje een bolletje ijs en op het andere een toefje chocolademousse. Strooi wat geraspte chocolade over de mousse. Garneer het bord met de peren-gel en karamel.