

Tartare de hareng à la sauce concombre

Haringtartaar met komkommersaus

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 20.00 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE TARTAAR:

20 schoongemaakte haringen

(2 standaardverpakkingen à 10 st)

8 worteltjes

4 sjalotjes

VOOR DE SAUS:

1 komkommer

50 gr crème fraîche

1 borrel aquavit

zout en peper

VOOR DE GARNERING:

100 gr gemengde sla

300 gr oude kaas

4 tomaten

1 bosje dille

kappertjes

BEREIDING:

De komkommersaus. Schil de komkommer, snij de uiteinden ervan af en halveer de komkommer (gebruik één helft voor de saus, de andere voor garnering).

Snij de ene helft in de lengte doormidden, verwijder met een lepel de zaadlijsten en de eventuele pitten, snij in stukken, pureer deze en wrijf de puree door een zeef.

Meng door de puree de crème fraîche en de aquavit, breng op smaak met zout en peper uit de molen en zet koel weg tot gebruik.

De tartaar. Snij tien haringen in kleine blokjes, snij de overgebleven 6 haringen in mooie, gelijkmatige reepjes en hou deze apart voor garnering.

Kook de worteltjes beetgaar en snij deze en brunoise.

Hak de gepelde sjalotjes fijn.

Schud blokjes wortel, sjalotsnippers en haringstukjes luchtig door elkaar, vorm van dit mengsel bolletjes, vorm deze tot tartaartjes en zet, afgedekt, koud weg.

Ontvel de tomaten, verwijder het zaad en snij het vruchtvlees en brunoise, verwijder de zaadlijsten van de overgebleven halve komkommer en snij hiervan halve maantjes.

UITSERVEREN: Arrangeer de schoongemaakte en geplukte sla, de in kleine blokjes gesneden oude kaas, tomatenbrunoise, kappertjes, halve maantjes van de komkommer en de haringreepjes op een groot koud bord. Leg de haringtartaartjes op de sla. Nappeer met een beetje komkommersaus en garneer met een takje dille.

Eet smakelijk, (HL, PGW, KvH, Hv'tS)

Am2005-02-01

Les ficelles Picardes

Gevulde hartige flensjes uit Picardië

TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Uitvoering: 2 personen

Grill een half uur voor gebruik

voorverwarmen op hoogste stand

Tijd uitserveren: 20.30 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE FLENSJES:

200 gr patentbloem

200 gr heelei

1 flesje bier

25 gr gesmolten boter

1 tl zout

VOOR DE PADDESTOELENSAUS:

500 gr kleine champignons

5 sjalotjes

50 gr boter

1 mespunt nootmuskaat

zout, peper

EEN ROUX VAN:

50 gr boter

60 gr bloem

50 gram crème fraîche

0,5 dl melk

VERDER VOOR DE VULLING:

250 gr gekookte (been)ham (1 pak)

100 gr geraspte Emmentaler

100 gr geraspte Gruyère

100 gr geraspte Appenzeller

VOOR GARNERING:

1 bosje bieslook

BEREIDING:

De flensjes. Maak van bloem, heelei, eidooier, bier, gesmolten boter en zout een dun flensjesbeslag. Laat een half uur rusten.

Sla het beslag nog even door en controleer de dikte.

Bak flinterdunne flensjes in een ingevette flensjespan en laat afkoelen.

De champignonsaus. Borstel de champignons schoon, selecteer de 15 kleinste. Snij de steeltjes hiervan af en blancheer de hoedjes, zet apart. Snij de steeltjes samen met de rest van de champignons klein. Pel en snipper de sjalotjes.

Smelt 50 gr boter en fruit hierin de sjalotjes en laat ze licht kleuren. Voeg de champignons toe. Kruid licht met peper, zout en nootmuskaat. Laat afgedekt op een vlamverdelers op een kleine pit 20 minuten stoven.

Maak in een kleine steelpan een blonde (d.w.z. licht gekleurde roux) van bloem en boter. Laat in de pan afkoelen.

Voeg na de stooftijd van de champignons 50 gr crème fraîche en 0,5 dl warme melk bij de roux en roer deze los. Voeg bij de champignons en breng al roerend aan de kook.

De gevulde crêpes. Bestrijk de flensjes met een dun laagje saus. Leg hierop een halve plak ham en bestrijk deze licht met saus. Bestrooi met wat van het geraspte kaasmengsel. Rol elk flensje op en plaats ze in een beboterde schaal of braadslee. Nappeer met de rest van de losgeklopte crème fraîche. Bestrooi met de rest van de geraspte kaas en verdeel er vlokjes boter over. Gratineer gedurende een minuut of 8 onder de hete grill.

UITSERVEREN: Dresseer een gevuld, opgerold flensje op warme borden. Garneer met twee kruislings op het flensje geplaatste spruiten bieslook.

*Eet smakelijk (HL, PGW, KvH, Hv'tS,
met dank aan Fred van der Veen)*

Am2002-02-02

Velouté de poireaux

Preiroomsoep

SOEP VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Uitvoering: 2 personen

Oven een half uur voor gebruik

voorverwarmen op: 180° C

Tijd uitserveren: 21.00 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE VELOUTÉ:

1 kg prei

2 l visbouillon

5 dl room

80 gr bloem

80 gr eiwit

VOOR DE KAASTUILES:

100 gr geklaarde boter

150 gr geraspte kaas

VOOR HET GARNITUUR:

1 extra dikke prei

15 coquilles

75 gr verse trompettes de la mort

BEREIDING:

Voorbereiding. Snij het groen van de 1 kg prei. Was wit en groen grondig en snij beide apart klein.

Doe hetzelfde met de dikke prei. Snij het groen klein en voeg dit bij het andere preigroen. Snij het wit in plakken en zet apart.

Snij een zeer dunne julienne van de trompettes de la mort.

De velouté. Zet het kleingesneden preiwit (dus NIET de plakken) op met de beide bouillons en de room. Kook gaar.

Voeg het preigroen toe en breng weer aan de kook.

Haal de pan van het vuur en pureer de soep met de staafmixer.

Druk de soep door een zeef en breng op smaak met zout en peper.

De kaastuiles. Doe de bloem samen met de geraspte kaas in een kom. Roer het eiwit met een vork door het mengsel.

Klop nu de geklaarde vloeibare boter er met een garde door. Zet het deeg in de koelkast.

Bekleed 2 bakplaten met bakpapier en smeer hierop het deeg dun uit in het model van een langwerpige kaaskoekje. Bak in 7 minuten lichtbruin.

Vlak voor het uitserveren: Bak de preischijven in een koekenpan met wat boter en zout even aan beide zijden aan. Laat kort garen. Zorg dat de plakken bij het keren heel blijven.

Bestrooi de coquilles met zout en peper en bak ze in olijfolie aan beide kanten.

UITSERVEREN: Schep de preischijven uit de pan en leg er één op elk soepbord. Leg een coquille op elke preischijf. Schuim de velouté op met de staafmixer en schep op de borden. Bestrooi met trompettes-julienne. Leg een kaastuile op de coquille.

Eet smakelijk, (HL, PGW, KvH, Hv'tS)

Am2005-02-03

Sorbet de Marc de Gewürztraminer

Marc de Gewürztraminer-sorbet

SORBET VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹

Uitvoering: 1 persoon

Tijd uitserveren: 21.30 uur

BENODIGDHEDEN:

9 dl water

180 gr suiker

180 gr Marc de Gewürztraminer

2 citroenen (het sap van 1½ gebruiken)

120 gr eiwit

VOOR DE GARNERING:

40 gr eiwit

suiker

1 blikje gepelde muskaatdruiven

1 bosje munt

BEREIDING:

Zet 16 ijscoupes in de vriezer.

Verwarm water en suiker op matig vuur tot de suiker is opgelost. Draai de hittebron hoog en laat het suikerstroopje ± 3 minuten flink doorkoken.

Laat geforceerd afkoelen, eerst in een koudwaterbad en daarna in de koelkast.

Vermeng de siroop met de Marc de Gewürztraminer (in de verhouding van 5 gewichtsdelen water en 1 gewichtsdeel marc) en het citroensap, draai het in de sorbetière tot ijs.

Sla het eiwit zonder suiker stijf en meng dit bij het ijs als het ijs enigszins begint op te stijven.

Schep het ijs, als het enigszins schepbaar is geworden in een RVS schaal en laat de inhoud in de vriezer verder opstijven.

Maak topjes munt.

UITSERVEREN: Doop de rand van een coupe in het eiwit en daarna in de suiker. Schep met een ijstang een bolletje ijs in een coupe en plaats een gepelde en ontpitte witte druif in het midden van het bolletje ijs. Leg half onder de druif een topje munt. Besprenkel met enige druppels Marc, beslist niet te veel!! Zet een lange ijslepel in het glas en serveer direct uit.

Eet smakelijk, (HL, PGW, KvH, Hv'tS, met dank aan Arie Klein)

Am2005-02-04

Suprêmes et cuises de cailles à la sauce menthe et basilic

Kwartels met munt-basilicumsaus

HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Oven een half uur voor gebruik

voorwarmen op 180°C

Tijd uitserveren: 22.00 uur

BENODIGDHEDEN:

15 kwartels

2 dl witte wijn

5 dl groentebouillon

3 dl room

2 tl gedroogde muntblaadjes

2 tl gedroogde basilicumblaadjes

75 gr geklaarde boter

50 gr boter

40 gr eidooier

melk

peper, zout, nootmuskaat

1 blikje à 365 gr witte druiven (ontveld)

bosje kervel

bosje bieslook

16 kerstomaatjes

2 dl olijfolie

2 teentjes knoflook

1 tl gedroogde tijmblaadjes

VOOR HET GARNITUUR:

1 kg redstar

BEREIDING:

De kwartels 1. Snij de borstfilets en boutjes (beide met vel) van de kwartels los.

De saus. Hak de karkassen klein en zet aan in een soeppan in wat boter.

Blus af met de wijn.

Schenk de groentebouillon en de room in de pan en voeg munt en basilicum toe. Laat de saus tot de gewenste dikte inkoken.

Zeef de saus en breng op smaak met peper en zout.

Het garnituur. Doe olie in een pannetje en leg de gewassen en afgedroogde tomaatjes in de olie. Voeg de tijmblaadjes en de twee geplette knoflookteentjes toe en verwarm de olie tot ca. 60°C. Dek het pannetje af en pocheer de tomaatjes op een vlamverdelers op laag vuur van een kleine pit gedurende 45 minuten.

Haal tomaatjes uit de olie en laat afkoelen.

Schil en kook de aardappelen gaar. Pureer in de pureeknijper. Vermeng de puree met boter, eidooier en zoveel warme melk dat een luchtige, niet te natte puree ontstaat. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.

Verwarm de ontvelde druiven in een klein pannetje.

De kwartels 2. Bak de kwartelborstjes en boutjes in hete geklaarde boter. Bestrooi het vlees met peper en zout.

UITSERVEREN: Schik op elk verwarmd bord twee boutjes en twee borstfiletjes en schep er wat saus rond.

Garneer met een bolletje aardappelpuree, enkele druiven, een kerstomaatje, kervelblaadjes en gehakte bieslook.

Eet smakelijk (HL, KvH, PGW, Hv'tS)

een gerecht van Yvonne Kablau dat nooit aan bod is gekomen)

Am2005-02-05

Bavarois de semoule à la glace de fruits de bois

Griesmeelbavarois met bosvruchtensorbet

NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Uitvoering: 3 personen

Oven een half uur voor gebruik

voorverwarmen op: 180°C

Tijd uitserveren: 22.30 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE BAVAROIS:

7,5 dl melk

4 dl room

90 gr griesmeel

150 gr suiker

6 blaadjes gelatine

2 limoenen

2 zakjes vanillesuiker

2 dl eiwit

50 gr suiker

VOOR HET BOSVRUCHTENIJS:

4 dl boerenyoghurt

2 dl room

250 gr van de bosvruchtencompote

365 gr suikerstroop bestaande uit:

2 dl water

65 gr kristalsuiker

100 gr blanke stroop

VOOR DE CHOCOLADEGARNERING:

250 gr pure couverture

VOOR DE BOSVRUCHTENCOMPOTE:

1 kg diepvries bosvruchten

500 gr geleisuiker

0,5 dl crème de cassis

BEREIDING:

De bavarois. Er dient snel gewerkt te worden wil de bavarois nog kunnen opstijven.

Zet 15 grote borden in de vriezer.

Week de gelatineblaadjes 20 minuten in koud water. Borstel de limoen goed schoon in warm water, droog af en rasp de schil.

Breng de melk aan de kook met suiker en vanillesuiker.

Voeg al roerend het griesmeel toe en gaar al roerend. Los de uitgeknepen gelatineblaadjes op in het griesmeelmengsel. Laat even afkoelen.

Sla de room half op en spatel door de licht afgekoelde griesmeelmasa.

Sla het eiwit stijf en voeg op het laatst de 50 gr suiker toe. Spatel dit samen met de limoenrasp door de griesmeelmasa.

Leg de paté brisée-plak in een rechthoekige vorm. Stort hierop de bavaroismassa en laat in de koeling opstijven.

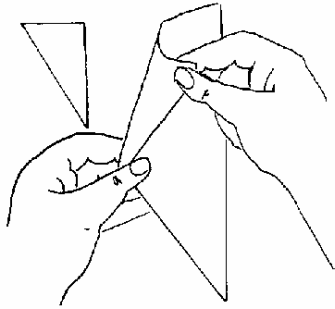
De bosvruchtencompote. Breng de diepgevroren bosvruchten met een bodempje water aan de kook. Voeg geleisuiker en crème de cassis toe en kook in tot 2/3. Laat afkoelen in de koeling.

Het bosvruchtenijs. Breng blanke stroop met water en kristalsuiker aan de kook en laat 3 minuten onder af en toe roeren zacht doorkoken. Laat afkoelen.

Meng afgekoelde siroop, room, yoghurt en bosvruchtencompote en draai in de sorbetière tot ijs. Zet het ijs in de vriezer.

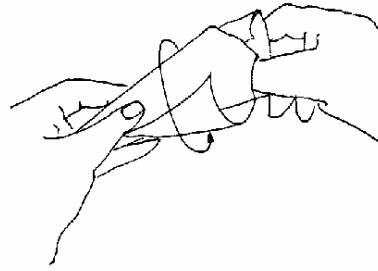
De chocoladegarnering. Smelt de pure couverture au bain-marie. Vouw van bakpapier een cornetje (zie tekening) en vul dit met gesmolten couverture. Spuit chocoladehekjes op een vel bakpapier en laat afkoelen..

UITSERVEREN: Bestrooi de koude borden met poedersuiker. Schep op elk bord met de ijslepel een bolletje ijs en een bolletje bavarois. Garneer met een chocoladehekje.



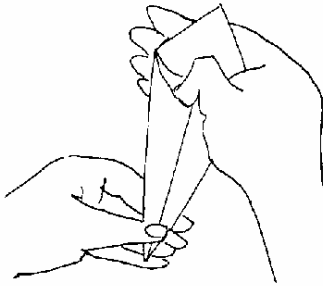
Tekening 1:

1. Rechthoekig vetvrij papier (18 x 30 cm) diagonaal doorknippen.
2. Met de linkerhand aan de langste zijde van het papier vasthouden.
3. Met de rechterhand de bovenste punt beetpakken en met de duim bovenop naar je toe draaien.



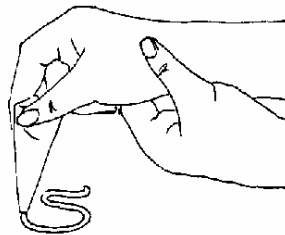
Tekening 2:

4. Hou de punt vast tussen duim, wijsvinger en middelvinger van de linkerhand.
5. Met de rechterhand het papier oprollen.
6. In de ontstane opening de duim steeds verplaatsen.



Tekening 3:

7. Vouw de papierpunt die aan de buitenkant zit, naar binnen.
8. Cornetje vullen en dichtvouwen met de naad van je af.



Tekening 4:

9. Puntje recht eraf knippen.
10. Met de duim bovenop het cornetje drukken om te spuiten.

WIJNKEUZE VOOR FEBRUARI 2005

DOMAINE PAREDAUX
Cuvée Tradition, 2003
Vin de Pays d'Oc
Domaine de Lauriers

Voor het voorgerecht koos de wijncommissie deze wijn uit het zonnige land van Occitanië. De wijn is afkomstig van het Domaine de Lauriers, waar wij al eerder wijnen van dronken. Een kwaliteitsproduct voor een prijs die in ons budget past. De wijn is samengesteld uit de druivenrassen Sauvignon en Vermentino. De Vermentino is ook bekend als de Chenin Blanc en geeft de wijn zijn aangenaam frisse fruitige smaak

CHÂTEAU LE BANA
Médoc 2002
Appellation Médoc Contrôlée
Cru Bourgeois

Voor het hoofdgerecht een eenvoudige maar lekkere Bordeaux uit de Médoc; het gezegende wijngebied aan de linkeroever van de Gironde, ten noordwesten van de wijnstad Bordeaux. De druivenrassen Cabernet Sauvignon, Merlot en Malbec ontwikkelen zich op de bodem van grind, kiezel en klei tot een stevige wijn met aroma's van rood fruit.