



LES
DE AMIS
CUISINE

Menu december 2009

Les coquilles Saint Jacques au chicons,
jambon cru et sauce à l'orange

Huitres chaudes au Champagne, bisque de homard

Le risotto de Homard aux tomates séchées

Le filet et foie d'oie au coings

Le suprême de faisan garni

Mousse à l'eau-de-vie aux œufs et sorbet au chocolat

Les Vins

Les coquilles Saint Jacques au chicons, jambon cru et sauce à l'orange

Coquilles Saint Jacques met witlof, gedroogde ham en sinaasappelsaus

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴

Bereiding: 2 personen

Tijd uitserveren: 20.00 uur

BENODIGDHEDEN:

1 emmertje coquilles
olie of 50 g boter
16 plakken Gandaham of Parmaham (3
pakjes)
1 bakje limon cress
1 kilo witlof
50 g boter
blaadjes van 1 takje tijm
1 eetlepel honing
zout, peper

rode en zwarte peper
1 mespunt piment
1 - 2 tl honing
Facultatief: 1 tl aardappelmeel
20 g witte chocolade

VOOR DE SINAASAPPELSAUS:

2 sinaasappels
2 el suiker
2 dl gevogeltefond

TIJMCIABATTA

1 kilo patentbloem
2 zakjes droge gist, 1 tl suiker
blaadjes van 6 takjes tijm
ca. 6,5 dl handwarm water
4 el olijfolie + voor het bestrijken
20 g zout
boter voor erbij

BEREIDING:

De ciabatta's: Doe bloem, gist, suiker, tijm en zout in de kom met de deeghaken. Gebruik handwarm water, niet boven de 40°C. Voeg 5 dl water en olijfolie toe en meng tot een deeg, voeg zoveel water toe dat u een slap, maar elastisch deeg krijgt. Kneed eventueel buiten de kom nog even door. Laat het deeg 20 minuten rijzen op een warme plaats. Rol uit tot een lappen van 60 bij 15 cm. Bestrijk licht met olijfolie (voor de gaten!). Vouw 2 keer over elkaar. Snijd in 3 stukken van 20 – 15. Bestuif met rijstbloem en laat afgedekt 45-50 min. rijzen op een warme plaats. Bak ze op 200°C in ca. 15 min. bruin. Verdeel boter over bordjes.

De sinaasappelsaus: Boen de sinaasappels onder stromend water. Schil de sinaasappels met een dunschiller zodat er geen wit bij zit. Snijd de schil in stukjes van 3 cm breed en vervolgens in dunne sliertjes. Blancheer de sliertjes kort. Kook ze met schoon water en suiker tot ze zacht zijn. Laat uitlekken. Houd apart.

De saus: Pers de sinaasappels uit. Breng het sap met de gevogeltefond, gekneusde rode en zwarte peper aan de kook. Laat 20 minuten trekken en inkoken. Breng de saus met honing en zout op smaak. Bind desgewenst licht met (met water glad geroerd) aardappelmeel. Klop er vlak voor serveren stukjes chocolade door.

De ham: Laat de ham drogen en knapperig worden tussen 2 platen met bakpapier erop 15 min. op 135°C. Of in een goede koekenpan met dikke bodem. Let op dat de ham niet krult. Bewaar tussen keukenpapier.

De witlof: Snijd de struikjes lof overlans in kwarten. Verwijder de harde kern. Snijd het lof in lange, luciferdunne repen. Verwarm de boter vlak voor serveren en roerbak de reepjes lof met de tijm 5-7 minuten. Giet overtollig vocht af. Breng op smaak met honing, zout en peper.

De coquilles: Halveer desgewenst de coquilles, dep ze met keukenpapier droog en bestrooi ze met zout en peper. Bak de coquilles kort in boter of olie.

AFWERKING EN PRESENTATIE: Leg op warme, langwerpige borden een plak ham. Schep hierop warme witlof. Leg er 3 coquilles op. Garneer de coquilles met sinaasappelsliertje en een blaadje Limon cress. Schep (of spuit met plastic dressingflesje) evenwijdig aan de ham een streep saus. Serveer met brood en boter.

Huitres chaudes au Champagne, bisque de homard

Warme oesters met champagnesaus, kreeftenbouillon

KLEIN VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering 2 personen

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Tijd uitserveren: 20.30 uur

Grill of oven: 10 minuten voor serveren op 180°C.

BENODIGDHEDEN:

45 (48) oesters (+ zeewier)
oestermes

VOOR DE SAUS:

2 sjalotjes
oestervocht
2½ dl visfond
2 laurierblaadjes
1 takje tijm
3 dl champagne
3½ dl slagroom
1-2 tl maïzena
zout, peper

VULLING OESTERS:

1 kleine of ½ grote knolselderij
½ l volle melk
1 bosje of zakje waterkers (75 - 100 g)
zout, peper

BEREIDING:

De oesters: Neem een dubbelgevouwen doek in een hand, leg er de oester in met de bolle kant naar beneden. Steek de punt van het mes in het "scharnier" tussen beide schelphelften. Wrik het lemmet heen en weer en duw de punt van het mes langs de bovenste, platte schelp naar binnen. Ga met de platte kant van het lemmet vlak langs de binnenkant van de bovenste schelp en snijd de bovenste sluitspier door. Draai het mes een kwartslag zodat de opening tussen de schelphelften wordt vergroot en klap de helften open. Verwijder de platte schelp. Snijd de oester los van de bolle schelp. Vang oestervocht op en zeef het. Bewaar de oesters afgedekt. Was de bolle oesterschelpen en droog ze.

De bisque: Snijd wortel, ui en prei in stukken. Verhit 3 el olijfolie en bak de kreeftenkarkassen goed aan. Bak groenten, kruiden en tomatenpuree 5 min. mee. Blus met cognac en witte wijn. Schenk de visbouillon erbij. Laat 45 minuten - 1 uur trekken. Zeef de bouillon. Voeg room toe en kook in tot ca. 2 liter. Breng op smaak met kreeftenpasta, zout en peper.

De vulling: Maak de knolselderij schoon, snijd in dobbelstenen en kook ze in melk in 15 - 20 minuten gaar. Giet de knolselderij af en pureer de groenten. Blancheerde waterkers kort. Roer door de knolselderijpuree en breng de puree met zout en peper op smaak.

Blancheer eventueel meegeleverd zeewier 5 seconden. Bewaar in koud water.

De saus: pel en snipper de sjalotjes. Breng de sjalotjes met het oestervocht, 2,5 dl visbouillon, de tijm en de laurierblaadjes aan de kook en laat tot de helft inkoken. Voeg champagne toe en kook nogmaals in tot de helft. Zeef het mengsel. Voeg 2 dl room toe en laat nog even koken. Roer maïzena glad met room en bind de saus licht. Voeg zout en peper toe. Klop de rest van de room (125 ml) lobbige en roer die vlak voor serveren door de saus. Proef op zout en peper.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Leg de oesters op een bakplaat. Schep in elke oester wat warme puree. Leg er een oester op en schep er warme saus over. Gratineer de oesters onder de grill of in 6-8 minuten in de oven op 180°C.

Leg wat zeewier op elk bord. Zet een kopje kreeftenbouillon in het midden en strooi er peterselie over. Leg er 3 oesters bij. Serveer direct.

Eet smakelijk (AvE, HL, EvS, HM, Pvd)

2009-12-2

Le risotto de Homard aux tomates séchées

Risotto van kreeft met zongedroogde tomaat

WARM TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Bereiding: 2 personen

Tijd uitserveren: 21.00 uur

BENODIGDHEDEN:

Courtbouillon voor kreeft:

1 prei

2 uien

1 winterwortel

2 stengels bleekselderij

1 sinaasappel bestoken met 2 kruidnagels

6 peperkorrels, geplet

2 blaadjes laurier

zout

4 kreeften van 400 – 500 g per stuk

2 sjalotjes

10 zongedroogde tomaten op olie

2 el fijngesneden platte peterselie

2 el olie en 75 g boter

500 g arboriorijst

1 liter kreeftenfond (fles)

1 glas droge witte wijn of Noilly Prat

1 eetlepel kreeftenpasta

zout, peper

BEREIDING:

De courtbouillon: Snijd de groenten in stukken. Breng alles met 8 liter water aan de kook en laat 20 minuten trekken. Zeef de bouillon. (bewaar een deel voor de risotto).

De kreeft: Kook steeds 1 kreeft in de bouillon. Grote kreeften 6 minuten, kleine korter. Bewaar wat bouillon voor de risotto.

Snijd de kreeften met een groot mes doormidden. Haal de darm en het maagje eruit (Deze zitten voorin de kreeft).

Maak de scharen en de staart leeg: breek de scharen doormidden en tik het vlees eruit. Snijd het kreeftvlees in stukjes. Houd 15 mooie stukjes kreeft apart. Geef alle karkassen aan gerecht 2.

De risotto: Pel en snipper de sjalotjes. Dep de tomaten droog en snijd ze in stukjes. Snijd de peterselie fijn. Breng de kreeftenfond aan de kook en voeg ½ liter bewaarde bouillon toe.

Verwarm de olie en 40 g boter in een pan met dikke bodem. Fruit hierin de sjalotsnippers 2 minuten zonder dat ze bruin kleuren. Roer de rijst erdoor tot de korrels glanzen. Blus met witte wijn/Noilly Prat. Schep met een grote soepopscheplepel bouillon bij de rijst. Blijf roeren. Voeg in porties bouillon toe als het vorige is opgenomen. Blijf erbij en blijf roeren. Kook de risotto in 20 – 25 minuten gaar en smeug. Voeg dan kreeftenpasta, een klont boter, de kreeft en de tomaten toe. Laat even onder een deksel staan.

AFWERKING EN SERVEREN:

Schep de risotto in warme diepe borden en bestrooi met peterselie. Garneer met een achtergehouden mooi stukje kreeft.

Le filet et foie d'oie au coings

Ganzenfilet en ganzenlever met kweeperen

TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Uitvoering: 1- 2 personen

Tijd uitserveren: 21.30 uur

Oven: 175°C

BENODIGDHEDEN:

900 gram ganzenfilet (3 stuks à 300 g)
zout, peper
2 el olie
100 g boter
1,5 dl Monbazillac wijn
2½ dl gevogeltefond
beurre manié van 30 g boter
en 30 g bloem
600 gram ganzenlever

VOOR DE KWEEPEREN:

4 kweeperen
1 citroen
150 g suiker
1 kaneelstokje
2 steranijs
4 geplette jeneverbessen
3 kruidnagels
2 tl aardappelmeel

BEREIDING:

De kweeperen: Snijd de peren met schil in kwarten, verwijder het klokhuis. Besprenkel direct met citroensap. Kook de peren onder water met suiker, kaneelstokje, steranijs, kruidnagel, jeneverbessen en kruidnagels in 45 min. - 1 uur gaar. Bind met glad geroerd aardappelmeel en laat de afkoelen.

De ganzenfilets: Verwarm de oven voor op 175°C. Verwijder eventuele vliezen. Dep de ganzenfilets met keukenpapier droog en bestrooi met zout en peper. Verhit 2 el olie en 50 g boter in een koekenpan en bak de filets bruin. Leg ze in een ovenschaal, giet bakvet erover. Gaar de filets 12 min. in de oven. Blus de pan met Monbazillac en voeg fond toe. Laat even koken. Breng met zout en peper op smaak en bewaar tot vlak voor serveren.

Beurre manié: Knead zachte boter en bloem door elkaar.

De ganzenlever: Spoel de ganzenlever af in koud water. Duw de lobben van elkaar. Maak elke lob in het midden een beetje open en verwijder voorzichtig met de punt van een mes, de vliesjes, peesjes, gal en aderen. Snijd de lever in 15 plakjes van 1½ - 2 cm. Bestuif de plakjes met bloem of aardappelmeel.

De ganzenfilets: Verwarm de filets in de saus enige minuten voor serveren. Bind de saus al kloppend met plukjes van de *beurre manié*.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Snijd de ganzenfilets in dunne plakjes. Verhit een pan met anti-aanbaklaag en bak de plakjes ganzenlever in 15 seconden om en om bruin. Neem direct uit de pan en leg op de borden. Leg er een stuk kweepeer bij met wat siroop. Leg ernaast enkele plakjes filet met wat saus. Serveer direct.

Le suprême de faisan garni

Fazantenborst met paddenstoelen, aardappelballetjes en spruitjes

HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 2-3 personen

Tijd uitserveren: 22.00 uur

Oven 20 min. voor serveren op 200°C

BENODIGDHEDEN:

15 fazantenfilets
2 el olie en 60 g boter
1½ dl Marsala
250 g mascarpone
1 el tijmblaadjes
zout, peper

VOOR DE POMMES AMANDINES:

1 kilo kruimig kokende aardappelen
zout, peper, nootmuskaat
30 g gesmolten boter
3 (-4) eieren
2 el fijngesneden peterselie
3 - 4 el bloem
100 g amandelschaafsel
zonnebloemolie

PADDENSTOELEN:

500 g kastanjechampignons
250 g shii-takes
250 g cantharellen
250 g pied de mouton
2 sjalotjes
2 teentjes knoflook
4 el olie
1,5 dl rode wijn
1 dl port
2 el cognac
150 g broodkruim
3 eieren
boter voor invetten

750 g kleine spruitjes
1 zakje gekookte kastanjes (250 g)
30 g boter
zout, peper, nootmuskaat

BEREIDING:

De aardappelballetjes: Schil de aardappelen, snijd ze in gelijke stukken en kook ze met zout gaar. Giet af, laat even droog stomen en pureer de aardappelen. Roer er 50 g gesmolten boter en peterselie door en breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Roer er 1 losgeklopt ei door. Verdeel over 2 diepe borden en laat door en door koud worden in de koelkast.

De paddenstoelen: Maak alle paddenstoelen schoon en snijd ze in stukjes. Pel en snipper de sjalotjes en de knoflook. Verhit olie en bak de paddenstoelen met de sjalotjes en de knoflook. Blus met wijn en port cognac en laat inkoken tot de helft. Strooi er broodkruim over.

De spruitjes: Maak de spruitjes schoon en blancheer ze beetgaar. Spoel met koud water om nagaren te voorkomen. Hak de kastanjes in stukken.

De aardappelballetjes: Vorm balletjes van de aardappels (formaat bitterbal), wentel ze door bloem. Verwijder overtollige bloem. Klop eieren los met 2 el water. Geef met de hand een kneepje in de amandelen, zodat ze iets kleiner zijn (geen poeder!). Wentel de balletjes door ei en door amandelstukjes. Zet tot gebruik in de koelkast.

De fazantenborsten: Bestrooi de borsten met zout en peper. Verhit olie en boter in een koekenpan en bak de borsten 4-5 min per kant (of rondom en verder in de oven). Laat ze 5 minuten rusten. Blus de pan met marsala. Roer er mascarpone en tijm door. Breng met zout en peper op smaak.

AFWERKING EN PRESENTATIE: EXTRA MENSEN NODIG!!!! (MAAK EEN "TREINTJE")

Frituur de aardappelballetjes in porties in een wok. Trancheer de fazant in plakjes. Bak de spruitjes met de kastanjes in boter en breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Verdeel de fazant, de spruitjes, aardappelballetjes en paddenstoelen over de borden en schep er saus bij.

Mousse à l'eau-de-vie aux œufs et sorbet au chocolat

Advocaatmousse en chocolade-ijs

NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad : 🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 22.30 uur

BENODIGDHEDEN:

15 cellofaantjes voor desserts
(44x210mm)
plakband of 15 paperclips (of 15 metalen
of plastic ringen van ca. 7 cm Ø)

200 g San Francisco volkoren koekjes
125 g gesmolten boter
plastic stamper (voor citroen in
drankjes)

3 blaadjes gelatine
4 dl slagroom
220 ml advocaat
1 el citroensap
3 el Licor 43

SORBET:

250 g pure chocolade
75 g cacaopoeder
250 g suiker
125 g glucosestroop
1 l water

GARNERING:

125 g chocolade
3 el amandelschaafsel
1½ dl slagroom
2 el suiker

BEREIDING:

De advocaatmousse: Leg bakpapier op een serveerplateau. Vouw de cellofaantjes tot rondjes en plak ze vast (of leg ze in een ring). Week de gelatine in koud water.

Smelt de boter, verkruimel de koekjes in een keukenmachine en voeg de boter toe.

Schep een volle lepel in het cellofaanrondje en stamp aan met het (citraen)stampertje. Laat opstijven. Klop de slagroom heel dik. Weeg de advocaat af en roer er citroensap door. Verwarm de likeur en los er de goed uitgeknepen gelatine in op. Roer door de advocaat. Roer een deel van de room door de advocaat. Roer dan het advocaatmengsel door de rest van de room. Doe over in een spuitzak (zonder mond), knip een stukje af en vul de cellofaanvormpjes met mousse. Laat in de koelkast opstijven.

De chocoladesorbet: meng in een pan suiker en cacao, giet er glucosestroop en water bij en breng het aan de kook.

Neem de pan van het vuur. Voeg chocolade toe en blijf roeren tot die gesmolten is. Laat het mengsel afkoelen. Draai er in de ijsmachine ijs van.

Garnering: laat de chocolade *au-bain-marie* smelten. Leg keukenpapier op een serveerplateau. Vouw een cornetje van keukenpapier. Doe chocolade in het cornetje en spuit een versiering, bijvoorbeeld een kerstboompje. Klop de slagroom met de suiker stijf.

Rooster het amandelschaafsel lichtbruin.

AFWERKING EN PRESENTIE:

Verwijder de cellofaantjes en zet een taartje op elk bord. Spuit een toef slagroom op de taartjes en een klein toefje ernaast om het ijs op vast te zetten. Strooi wat amandelschaafsel rond het kleine toefje en schep er een bol ijs op.

Garneer het taartje met het chocolaatje.

Wijnen

Champagne	
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Reims
Domein / Château:	Herbert Beaufort
Jaar van productie:	
Druivensoort(en):	Chardonnay
Commentaar wijncie.:	<p><u>Het is feest, het is de kerstmaand!</u></p> <p>We gaan dit vieren door bij het 1^e gerecht een champagne te serveren. Het is een champagne Blanc des Blancs gemaakt van Chardonnay. Dit geeft een lichte en delicate champagne. Wij vonden voor u een Brut Premier Cru Cuvée du Mélomane in het hart van de champagnestreek op de Montagne de Reims in het dorpje Bouzy, zo'n 20 km. onder het hart van de champagnestreek: Reims.</p> <p>Als begeleider van het 1^e gerecht, de Coquilles St. Jacques zijn:</p> <p><u>Twee flessen per kookavond gereserveerd!!!!</u></p> <p>Ze staan in de kelder, u moet ze zelf even verder koelen.</p>

Witte wijn	
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Bourgogne
Domein / Château:	Cave des Grand Crus Blancs, Vinzelles
Jaar van productie:	2007
Druivensoort(en):	Chardonnay
Commentaar wijncie.:	<p>De appellation Saint Véran ligt als een ring om het nog bekendere gebied Pouilly Fuissé in de Bourgogne.</p> <p>Deze volbloed Chardonnay geeft de wijn een duidelijke smaak van vanille en hazelnoot zonder dat dit ten koste gaat van het frisse karakter.</p> <p>Deze wijn zal een goede begeleider zijn van de warme oesters en de kreeftenrisotto.</p>

Rode wijn	
Land van herkomst:	Italië
Regio:	Piemont, subregio Asti
Domein / Château:	Araldica Vini Piemontesi
Jaar van productie:	2006
Druivensoort(en):	Barbera
Commentaar wijncie.:	<p>Deze zijde-achtig zachte Barbera is "barrique aged", d.w.z. dat de wijn in kleine eikenhouten vaten is gelagerd wat een vanille-achtige smaak aan deze wijn geeft. Ook levert deze met liefde gemaakte wijn geuren van zongerijpt fruit met tonen van cacao en Italiaanse kruiden.</p> <p>Op een internationale wijnproeverij scoorde deze wijn 89 van 100, dat belooft wat voor ons!</p>

Kookschema december 2009

	Ma. Avond	Di. Avond	Wo. Avond	Do. Avond	Vrij. Middag	Vrij. Avond
I	–	1	2	3	–	4
II	7	8	9	10	11	11
III	do4	15	16	17	–	18
IV	21	22	23	14	–	27/11

