



LES
DE AMIS
CUISINE

Menu december 2010

Tonijn met een canneloni van koningskrab
en een wasabisorbet

Gegrilde coquilles op een salade van haricots verts,
walnoot, appel en walnootvinaigrette

Gebakken zeebaars met sauternesaus en rode bessen

Houtduiffilet met eendenlever en een gevuld stoofpeertje

In specerijenfond gepocheerde hertenfilet
en hete bliksem met vijfkruidenpoeder

Vijgen crumble met advocaatijs en vanillesaus

Tonijn met een canneloni van koningskrab en een wasabisorbet

1E VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Uitserven: 20.00 uur

BENODIGDHEDEN:

800 gr tonijnfilet (Langwerpige stukken)
160 gr teriyaki sojasaus (Japans)
20 gr râs al hânout (Marokkaans)
½ bos koriander
1 komkommer
zoetzure azijn

VOOR DE GELEI:

3 dl kippenbouillon
60 gr sojasaus
8 gr agar agar
3 blaadjes gelatine
15 blaadjes rucolasla

6 poten koningskrab
2 norivelletjes
olijfolie

VOOR HET IJS:

100 gr eigeel
75 gr witte basterdsuiker
1 l volle melk
2 tubes wasabi

DIREKT MET HET IJS BEGINNEN !

BEREIDING:

De tonijn: Snijd de tonijn in grote horizontale stukken (repen) van ca. 4 x 4 cm en zo lang mogelijk.

Kruid met peper en zout en bak heel even aan in de olijfolie. Laat afkoelen op een rooster zodat de onderkant ook goed afkoelt. Meng de teriyaki met de *râs el hânout*. Pluk de blaadjes van de koriander en snijd deze fijn. Druk de afgekoelde tonijn in het teriyaki mengsel en rol daarna in de koriander. Rol daarna in plasticfolie en bewaar in de ijskast.

De komkommer: Schil de komkommer, verwijder de zaadjes en maak met de mandoline sliertjes en marineer in de azijn, zet tot gebruik koud weg.

Het ijs: Sla de eigelen met de suiker op tot een lichte, stevige massa (*ruban* geheten) Breng de melk aan de kook en giet deze langzaam bij de *ruban*. Blijf deze *au bain-marie* verwarmen en blijf roeren tot de massa bind en aan de lepel blijft kleven.

Laat afkoelen, voeg 1 tube wasabi toe en draai tot ijs.

De canneloni: Week de gelatine 15 minuten in ruim koud water.

Kook de bouillon op met de sojasaus en de agar agar, voeg de geweekte gelatineblaadjes toe en laat over 2 of 3 grote vierkante borden uitlopen, niet dikker dan 1 à 1,5 mm, anders kan je het niet verwerken. Laat opstijven in de koeling en zorg dat je 15 rechthoeken van 8 x 5 eruit kunt snijden.

Haal de krab uit de poten en verdeel in 15 porties. Knip de norivellen in reepjes van 1,5 bij 8 cm. Leg op elk vel geleï in het midden een reepje nori, en leg de krab er in de breedte op en rol op tot een canneloni.

Zie vervolg op 2^e pagina

2° pagina tonijn met canneloni

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Snij de tonijn in 15 gelijke stukken, zodat de kruiden rondom zitten en leg links plat op een langwerpige bord met de binnenkant van het vlees boven en onder. Leg in het midden van het bord wat uitgelekte komkommer en erop een quenelle wasabi-ijs en rechts een canneloni van krab.



Eet smakelijk (PvD, AvE, EvS, HvdH, HL)

Am2010-12-01

Gegrilde coquilles op een salade van haricots verts, walnoot, appel en walnootvinaigrette

2E VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Oven voorverwarmen op 170 °C

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Uitvoering: 2 personen

Uitserveren: 20.30 uur

BENODIGDHEDEN:

zeer hete grillpan
2 bakmatjes
kleine ringen (9 cm)
30 coquilles
boter
olijfolie
450 gr haricots verts
3 kleine Granny Smith appels
150 gr verse walnoten
1 krop friseesla

15 gr witte wijn azijn
10 gr balsamicoazijn
1 el honing
70 gr olijfolie
70 gr walnotenolie
70 gr hazelnootolie
zout en peper

VOOR DE VINAIGRETTE:

15 gram sherryazijn
50 gr appelsap

VOOR DE GARNERING:

4 vel filodeeg (voor 30 stengels)
1 potje truffelpuree
olijfolie
peper en zout

BEREIDING:

De garnering: Leg een bakmatje op een plateau. Smeer een vel filodeeg in met olijfolie, strijk er de truffelpuree over en leg er een ook ingesmeerd vel filodeeg overheen. Druk goed aan. Snijd nu in repen van 2 x 12 cm en leg deze voorzichtig op het bakmatje, maak 30 reepjes.

Leg een 2e bakmatje erop en bak in de voorverwarmde oven in ca. 10 minuten lichtbruin. Bestrooi met zeezout en laat afkoelen.

De coquilles: Maak de coquilles schoon, leg ze in wat olijfolie en gril de coquilles, op een zeer hete grillpan, aan 1 kant in een ruitje en leg ze op een beboterd plateau. Bestrooi met peper en zout en besmeer met gesmolten boter. Zet koud weg tot gebruik.

De vinaigrette: Mix met de staafmixer de azijnen, voeg appelsap en honing toe en mix verder onder toevoeging van de oliën. Breng op smaak met peper en zout.

Groenten: Kook de boontjes in gezouten water beetgaar, laat uitlekken en halveer. Schil de appels en verwijder de klokhuizen, snijd de appels in plakken en deze in julienne. Hak de walnoten grof. Meng de boontjes, appel en walnoten en maak het mengsel aan met een deel van de vinaigrette. Pluk de frisee in kleine strookjes. Bedek kleine bordjes met frisee sla, zet ingevette ringen in het midden en vul ze met de salade, druk licht aan met een tonicstamper.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Zet de coquilles ca. 3 à 4 minuten in de oven, let op de dikte van de coquilles !!! Verwijder de ringen en leg de coquilles dicht naast elkaar op de salade, leg het filostengeltje er schuin op een garner met wat vinaigrette en wat truffelpuree.

Gebakken zeebaars met sauternessaus en rode bessen

TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering 2 personen

Uitserveren: 21.00 uur

BENODIGDHEDEN:

*8 kleine zeebaarzen of 6 grote
peper zout
boter/olie om te bakken*

VOOR DE ZILVERUITJES:

*150 zilveruitjes
15 saffraandraadjes
8 knoflooktenen
8 kleine laurierblaadjes
8 dl kippenbouillon
8 el sherryazijn*

VOOR DE SAUTERNESSAUS:

*1 fles Sauternes
12 sjalotjes
stukje gember (6 cm)
150 gr boter
1 citroen(sap van)
peper en zout
400 gr rode aalbessen*

VOOR HET GARNITUUR:

500 gr peultjes

BEREIDING:

De zeebaars: Ontschub de zeebaars en fileer ze. Laat het vel zitten, snijd oneffenheden weg en verwijder het staartpuntje zodat je 15 mooie filetjes krijgt.

Giet kokend water over de zilveruitjes en laat 1 minuut staan. Pel nu de zilveruitjes.

Laat de saffraandraadjes even weken in een klein beetje kokend water.

Verhit in een pan olijfolie en bak hierin de uitjes aan tot ze licht kleuren, voeg de knoflookteentjes toe, bak even mee, zonder te laten kleuren, blus af met de bouillon en het saffraanwater, voeg laurierblaadjes en wat peper en zout toe. Doe een deksel op de pan en laat de uitjes bijna gaar worden.

Haal het deksel van de en laat de uitjes op een zeer laag vuur verder zacht worden en het vocht bijna geheel inkoken.

Verwijder knoflookteentjes en laurierblaadjes en roer de sherryazijn in gedeelten door de uitjes en proef of er meer bij moet. Breng verder op smaak met peper en of zout.

De sauternessaus: Maak de gember schoon en snijd in een zeer fijne julienne. Pel de sjalotjes en snijd in kleine stukjes. Breng sauternes met gember en sjalotjes aan de kook en laat inkoken tot er 2,5 dl over is. Passeer door een fijne zeef en druk uit.

Verwarm de sauternesreductie en voeg de boter toe, maak de saus glad met de staafmixer en breng op smaak met peper, zout en wat citroensap.

Haal de aalbessen af en zet klaar voor gebruik.

Het garnituur: Maak de peultjes schoon, blancheer, koel direct in ijskoud water en snijd diagonaal door. Zet apart.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Stoof de peultjes op in wat olijfolie, niet te heet en blijf doorroeren.

Bestrooi de vis met peper en zout en bak de filets op de velkant, op hoog vuur, in olijfolie, voeg een klontje boter toe en bak de vis verder gaar (als er witte puntjes uitkomen is de vis precies goed).

Verwarm de saus, maak hem nogmaals glad met de staafmixer en roer echt pas vlak voor het serveren de aalbessen erdoor, anders wordt hij dun en heeft een minder mooie kleur.

Leg op voorverwarmde borden wat peultjes, verdeel de uitjes er rondom omheen, leg de gebakken vis erop en lepel de saus over en om de vis.

Houtduiffilet met eendenlever en een gevuld stoofpeertje

1E HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Uitvoering: 2 à 3 personen

Oven voorverwarmen op 200°C

Uitserveren: 21.30 uur

BENODIGDHEDEN:

15 bos/houtduiffilets à 50 g

250 gr eendenlever

15 kleine Gieser Wildeman
stoofpeertjes

suiker

8 el wildfond

scheutje halfzoete sherry

peper en zout

extra boter

VOOR DE AMANDELBROYAGE:

100 gr amandelen

100 gr suiker

80 gr boter

6 tl cacao

BEREIDING:

De peertjes: Schil de peertjes en pocheer ze in wat suikerwater bijna gaar.

Laat iets afkoelen en verwijder met een appelboor het klokhuis, snij stukje van verwijderde klokhuis af en vul het gat aan de onderkant van de peer hier weer mee op.

De amandelbroyage: Maal 100 gr amandelen en 100 gr suiker fijn in de keukenmachine. Meng 8 eetlepels van deze amandelbroyage met 80 gram boter en de cacao. Vul met dit mengsel de stoofpeertjes.

Eendenlever: Maak 15 mooie plakken eendenlever.

Duiffilets: Bak de duivenborstjes in 2 pannen licht aan, net zoals je een steak bakt. Haal uit de pan, blus de pan met aanbaksels met de sherry en wildfond, laat doorkoken en bind met een klontje boter en of arrowroot. Snijd de filets horizontaal door en zet weg op een warme plaats.

Leg voor het uitserveren een plakje eendenlever tussen de filets en zet 2 à 3 minuten in de op 200°C voorverwarmde oven.

Zet de peertjes een 5 -tal minuten in een voorverwarmde oven.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Lepel op voorverwarmde borden een bodempje saus, vlij er de gevulde filets op en schik er een peertje naast.

In specerijenfond gepocheerde hertenfilet en hete bliksem met vijfkruidenpoeder

2E HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Uitvoering: 3 personen

Uitserveren: 22.00 uur

Een mooi maar zeker op het laatst een zeer bewerkelijk gerecht, waarbij je beslist extra hulp moet vragen en krijgen om het goed en tegelijk op het bord te kunnen presenteren en uitserveren.

Benodigheden:

1500 gr hertenfilets/rugstuk

1 l water

6 kaneelstokjes

12 steranijs

4 el vijfkruidenpoeder

6 el suiker

4 dl zoete sojasaus

2 dl dunne sojasaus(Japans)

4 dl rijstazijn

Voor de saus:

250 gr pocheervocht

100 gr boter

Voor de hete bliksem

1 kg kruimige aardappelen

200 gr boter

1 dl room

1 el vijfkruidenpoeder

wat kookvocht van de aardappelen

rietsuiker

3 stevige appels

peper en zout

Voor de loempia's

8 loempiavellen

15 rijstvellen

3 bladeren paksoi

150 gr shiitakes

150 gr bosui/ of prei

2 teentjes knoflook

2 sjalotjes

2 el sesamolie

Verse kruiden:

¼ bosjes van:

mint, citroenmelisse, koriander,

basilicum, dragon en Thaise

basilicum

BEREIDING:

De pocheerfond: Meng alle ingrediënten water tot en met rijstazijn voor de pocheerfond en laat een half uur op zacht vuur trekken, maar laat niet te veel inkoken. Voeg eventueel wat ijskoud water toe.

De hete bliksem: Schil en kook de aardappelen en pureer met de knijper. Meng met wat kookvocht, boter, room en het vijfkruidenpoeder tot een smeùige puree. Breng op smaak met peper en zout. Houd warm tot gebruik.

Schil de appels, verwijder klokhuis en snijd in plakken. Steek het klokhuis uit en bak in wat boter.

De loempia's: Snij paksoi, shiitakes, bosuitjes/prei in lange julienne.

Pel en snipper knoflook en sjalotjes.

Roerbak op hoog vuur in sesamolie eerst de sjalotjes en knoflook, gevolgd door de rest van de groenten.

Pluk en meng de kruiden.

Maak 15 porties groenten en meng met de verse kruiden.

Leg de rijstvellen enkele seconden in water van 45°C en leg ze direct uit op vochtige schone theedoeken.

Zie vervolg op 2^e pagina

Vervolg 2e hoofdgerecht hertenfilet

Leg een loempiavel op een werkbank leg er een portie warme groenten en kruiden op en klap de zijkanten in en rol op tot mooie strakke loempia's. Houd eventueel warm in een vochtige doek in de warmhoudkast.

De hertenfilets: Portioneer de filets in 15 stukken van 100 gram.

Pocheer de hertenfilets zo'n 10 minuten in het hete pocheervocht, laat, indien nodig, nog wat doorwarmen in de warmhoudkast.

Zeef 250 gram van het pocheervocht, verwarm en monteer met koude boter.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Schep aan de bovenkant van het bord een quenelle puree, druk 1 kant van een appelstukje in de rietsuiker en brand af met een brander. Druk op de puree.

Trancheer de filets en leg in het midden van de borden, onder elkaar de getrancheerde plakken filet en giet er wat saus bij.

Plaats hieronder in de breedte het loempiaatje en zet apart nog wat saus op tafel.



Vijgencrumble met advocaatijs en vanillesaus

NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Oven voorverwarmen op 200°C

Uitvoering: 2 personen

Uitserveren: 22.30 uur

BENODIGDHEDEN:

15 hoge RVS ringen (6 à 7 cm hoog;
Ø iets groter dan stenen
timbaaltje)

30 verse vijgen

3 dl rode port

150 gr suiker

3 el rode wijnazijn

VOOR DE CRUMBLE:

225 gr bloem

225 gr amandelpoeder

225 gr boter

225 gr suiker

enkele druppels amandele essence

VOOR HET AMANDELKAPSEL:

250 gr heelei

125 gr suiker

100 gr patentbloem

75 gr amandelpoeder

enkele druppels amandele essence

VOOR HET IJS:

400 gr advocaat

200 gr witte basterdsuiker

300 gr room

300 gr yoghurt

VOOR DE SAUS:

2 dl room

1 vanillestokje

30 gr suiker

40 gr eierdooier

BEREIDING:

Het ijs: Warm de room in een pan en los de suiker erin op. Haal van het vuur, roer de advocaat erdoor en ten slotte de yoghurt. Koel direct in een koudwaterbad af. Draai tot ijs in de sorbetière en laat verder opvriezen in de vriezer.

De crumble: Meng met de hand of met een vork amandelpoeder, zachte boter, bloem en suiker tot een korrelige massa. Zet apart.

Het amandelkapsel: Bekleed een bakplaat met bakpapier.

Doe heelei en suiker in de kom van de mengmachine en laat ca. 15 minuten op hoge snelheid draaien.

Vermeng bloem en amandelpoeder in een schaal. Zet de mengmachine op langzame stand en voeg lepel voor lepel het bloemmengsel toe. Laat de machine zo kort mogelijk draaien.

Haal de mengkom uit de machine en schep de massa kort met een spatel door. Giet de massa op de beklede bakplaat, pak de plaat met twee handen beet en hou schuin om het beslag te verdelen. Herhaal dit net zo lang totdat het beslag overal even dik is. Zet de plaat in de oven op 200°C en bak in ca. 15 minuten af.

Stort de kapselplak op een rooster, verwijder het bakpapier en laat afkoelen. Keer de plak een keer op een ander rooster om vastplakken te voorkomen. Zet apart.

De vijgen: Snij de steeltjes van de vijgen en snij de vruchten in vieren. Breng in de grootste RVS sauteuse port, suiker en azijn aan de kook. Laat de vijgenpartjes voorzichtig in het vocht glijden. Dek de pan af en laat opnieuw tegen de kook aan komen. Draai het gas uit en laat de vijgenpartjes een half uurtje verder garen. De vijgen moeten zacht worden, maar niet volledig tot moes koken.

De opmaak: Bekleed een bakplaat met bakpapier. Vet de RVS-ringen in met boter. Steek met elke ring een cirkel van de afgekoelde kapselplak uit en zet het geheel terug op de bakplaat.

Leg in elke ring 8 partjes gepocheerde vijg. Doe het pocheervocht over in een inkooppan en kook in tot een licht stroopje.

Verdeel de crumble over de vijgenpartjes en druk licht aan met een stenen timbaaltje dat net in de ring past. Zet koel weg tot gebruik.

*Zie vervolg op 2^e pagina
vervolg vijgen crumble*

De vanillesaus: Splits de vanillestokjes en haal het merg eruit. Voeg merg en stokjes toe aan de room en laat zo'n 20 minuten op zacht vuur trekken.

Klop eierdooier met suiker op en roer het roommengsel, waar de vanillestokjes uit zijn verwijderd, er langzaam door. Laat onder af en toe doorroeren afkoelen.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Plaats de crumble in de oven en laat gedurende ca. 30 minuten bakken. Laat wat afkoelen, en plaats ze op de borden.

Neem een stenen timbaaltje dat in de metalen ring past. Druk de inhoud van de ring lichtjes naar beneden en trek tegelijkertijd de ring voorzichtig omhoog.

Doe vanillesaus en portstroopje elk in een plastic doseerflesje. Spuit van beide een grillige spiraal rond de crumble.

Schep een bolletje advocaatsijs op de crumble en garneer met eventueel resterende vijgenpartjes.

Eet smakelijk (PvD, AvE, EvS, HvdH, HL)

Am2010-12-06

Wijnen

Witte wijn	
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Bourgogne
Domein / Château:	Cave des Grands Crus Blancs/ Pouilly-Vinzelles/Les Quarts
Jaar van productie:	2009
Druivensoort(en):	Chardonnay
Commentaar wijncie.:	<p>Voor dit mooie Kerstdiner kozen we een topper uit dit huis, uit Vinzelles, één van de drie subgebieden van Pouilly, in het hart van de Bourgogne; ook vlak bij de bij veel toeristen bekende Rots van Solutré. NB: de bekende Pouilly Fumé komt heel ergens anders vandaan: uit de Loire-vallei.</p> <p>Een klassiek gevinifieerde witte wijn (die daardoor tot wel 10 jaar is op te leggen) uit het mooie jaar 2009, met een prachtige ronde structuur, enigszins “vet” en met een breed smakenpalet. Daardoor past deze wijn o.i. bij alle 3 de visgerechten.</p> <p>Drinken op een temperatuur van ongeveer 14 graden.</p>

Rode wijn	
Land van herkomst:	Zuid-Afrika
Regio:	Kaapregio/Stellenbosch
Domein / Château:	Simonsig
Jaar van productie:	2008
Druivensoort(en):	Cabernet Sauvignon en Shiraz
Commentaar wijncie.:	<p>We zochten een wijn die past bij zowel de gang met de duif als die met het hert (overigens: de liefhebbers van wit kunnen de witte wijn ook doordrinken bij het gerecht met de duif).</p> <p>Deze blend van genoemde 2 druivensoorten past, door de frisse smaak met veel donker fruit, goed bij wildsmaken; bij uitstek bij het (kruidige) gerecht met het hertenvlees, maar de wijn is o.i. ook subtiel genoeg om te passen bij de meer frêle smaken van het gerecht met de duif.</p> <p>Huis Simonsig is bezit van de bekende Malan-familie. Het huis ontleent zijn naam aan de nabijgelegen Simonsberg. Te drinken op 17 à 18°C.</p>

Dessert wijn	
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Bordeaux/Sauternes
Domein / Château:	Remparts de Bastor Lamontagne (Preignac)
Jaar van productie:	2003
Druivensoort(en):	Semillon, Sauvignon blanc en Muscadelle
Commentaar wijncie.:	<p>Ter afsluiting van dit feestelijke diner, kunnen we bij het dessert dezelfde Sauternes drinken als die van de saus bij de zeebaars.</p> <p>Zuivere “zon” uit de zuidelijke Bordeaux-streek, uit het zeer warme jaar 2003.</p> <p>Karakteristieke zoete wijn, ontstaan via de zogeheten “<i>pourriture noble</i>” (edele rotting): men laat de druiven lang aan de stokken hangen, waardoor een schimmel de gelegenheid krijgt om gaatjes in de huid van de druif te laten ontstaan. Daardoor verdampt water uit de druif en neemt het suikergehalte toe.</p> <p>De druiven komen van 35 jaar oude wijnstokken en zijn handgeogst (in 3 rondes geplukt); de wijn is volgens traditionele methode gevinifieerd.</p> <p>Drinktemperatuur: 12°C.</p> <p>NB voor chefs: 1 fles beschikbaar per avond voor de saus bij de zeebaars en 1 fles voor bij het dessert. Graag daar de hand aan houden!</p>

Kookschema december 2010

	Ma. Avond	Di. Avond	Wo. Avond	Do. Avond	Vrij. Middag	Vrij. Avond
I	–	30-11	1	2	–	3
II	6	7	8	9	10	10
III	vr4	14	15	16	–	17
IV	20	21	22	23	–	13

