



### **Menu november 2024**

**Thema: Klassiekers van Les Amis de Cuisine,**  
*een selectie uit de afgelopen 15 jaar van Arie*

Gegrilde coquilles  
met citrussalade en grapefruitsabayon  
Filet de plie en croûte de tomates sèches à la mayonnaise au cerfeuil et à  
la ciboulette  
Nootjes van hertenkalf met witte druiven en knolselderijpuree  
Peer, chocolade en sinaasappel

**Samengesteld door: Arie Hooimeijer**

Eet smakelijk!

# Gegrilde coquilles

## met citrussalade en grapefruitsabayon

Uitserveren om: 19.30 uur - Uitvoering: 1-2 personen -

### Ingrediënten voor 12 porties

#### Citrussalade

4,5 handsinaasappelen  
3 rode grapefruits  
1 limoen  
0,75 dl water  
75 g suiker  
1 vanillestokje  
1 bosje koriander

#### Grapefruitsabayon

3 rode grapefruits  
120 g eidooier  
75 g heelei  
Peper en zout

#### Gegrilde coquilles

12 grote coquilles St. Jacques  
notenolie

#### Eindbereiding

#### Presentatie

*Kleine borden op kamertemp*

### Bereidingswijze

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.

Pers de 3 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.

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 marineren.

Bak de coquilles kort aan beide zijden in een droge (Tefal)pan. Dit kan ook kort met de gasbrander

Leg op elk bord een schepje citrussalade en 1 coquille (of 2 helften).  
Lepel er wat sabayon omheen.  
Garneer met koriander  
Tip: Als je de coquilles enkele keer overdwars snijdt kun je na het branden in vorm van een bloem dressereren.

Bron: (PGW, Hv`tS, Pvd,HL)

6-gangenmenu september 2005

# Scholfilet

*met een korst van gedroogde tomaat en een lichte kervel-bieslook-mayonaise*

*Uitserveren om: 20.30 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: frituurpan*

## Ingrediënten voor 12 porties

### Tomatenkorst

150 g  
broodkruim(1/2witbrood)  
150 g gedroogde pomodori  
113 g gesmolten boter  
peper en zout

### Creme

225 g verse zachte roomkaas  
(bijvoorbeeld mascarpone)  
30 g eidooier  
1,5 tl dyon mosterd  
1,5tl witte wijnazijn  
peper en zout  
kervel en bieslook (naar smaak)

### Kruidensla

1 krop friseesla  
150 g rucola  
¼ bosje kervel  
¼ bosje bieslook

### Aardappelchips

4 truffelaardappeltjes

### Scholfilets

12 scholfilets

## Bereidingswijze

Maal de ingrediënten fijn en stort het op bakpapier.  
Rol uit tot een dun laagje en zet ter afkoeling in de ijskast.

Doe alle ingredienten, 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.

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.

Was de aardappels een paar keer. Schaaf er heel dunne plakjes van.  
Droog ze en frituur in olie van 160°.

Verwarm de oven voor op 120°.  
Snij de tomatenkorst in 12 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**

*voorverwarmde bordjes*

---

---

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.

---

---

**Bron: (PvD, HL, AvE, PGW)**

---

**6-gangenmenu september 2009**

# Nootjes van hertenkalf

*met witte druiven en knolselderijpuree*

*Uitserveren om: 21.00 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur:*

## Ingrediënten voor 12 porties

### Druiven

565 g pitloze witte druiven

### Sinaasappelsaus

1,5 sinaasappels  
1,5 el suiker  
wijnazijn  
1 pot wildfond  
peper en zout

### Knolselderijpuree

375 g aardappelen  
375 g knolselderij  
750 ml melk  
Peper en zout

### Kastanjes

1 pakje kastanjes

### Hertenootjes

600 g filets van hertenkalf  
rode en groene peperbessen

### Eindbereiding

### Presentatie

*voorverwarmde borden*

## Bereidingswijze

Pel de druiven

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  $\frac{3}{4}$  van het wildfond toe en laat inkoken tot gewenste dikte. Zeef de saus en breng op smaak met peper en zout.

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.

Verwarm de kastanjes volgens de aanwijzing op het pakje.

Bak vlak voor het opdienen de filets van hertenkalf. Laat het vlees kort rusten. Snijd het vlees in nootjes.

Warm de druiven op in de saus.

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.

Bron: (PWG, PvD, AvE, HL)

6-gangenmenu september 2008

# Chocolademousse

## *met peer en sinaasappel-kamille-sorbet*

*Uitserveren om: 22.00 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur:*

### **Ingrediënten voor 12 porties**

#### **Gepocheerde peren**

6 handperen (bijv. Doyenné de Comice)  
750 ml vers sinaasappelsap  
4 zakjes kamillethee

#### **Sinaasappel-kamille-sorbet**

Het sinaasappel-kamille-sap van de gepocheerde peren  
1 gelatineblaadje  
27 g glucosestroop  
sorbetiere

#### **Crumble**

65 g boter  
60 g amandelmeel  
65 g bloem  
50 g suiker

#### **Peren-gel**

113 g perenpuree (Boiron)  
1 g agar-agar

Kleine hakmolen  
Kleine spuitfles

#### **Chocolademousse**

75 g pure chocolade  
168 ml melk  
113 ml room  
15 g suiker

### **Bereidingswijze**

(Als de peren heel rijp zijn, kan het pocheren achterwege gelaten worden.)

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!

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.

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.

Verwarm 37 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.

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. (

---

4 kardemom peulen  
1 blaadje gelatine  
sifon  
1 of 2 NO<sub>2</sub> gaspatronen  
(reguliere gaspatronen)

---

Zet koel.

1 liter siphon 2 patronen óf 1 patroon bij 500 ml.

---

**Eindbereiding**

37 g roomboter  
23 ml cognac  
37 g fijne kristalsuiker  
15 g pure chocolade

---

Snij de gepocheerde peren in de lengte doormidden. Bak de snijzijde in 4 tot 8 minuten tot lichtbruin. Arroseer 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**

*leisteenborden op  
kamertemperatuur*

---

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.

---

*CW, RW, PS, JvK, JvdB*

---

**September 2014**