

Amuse-gueule d'oeufs de caille

Amuse van kwarteleitjes

BENODIGDHEDEN VOOR DE EITJES:

8	st	kwarteleitjes
80	gr	eidooier
60	gr	boter
3	tl	zachte mosterd peper, zout
4	tl	worcester sauce
15	st	bladerdeeglepeltjes

VOOR HET GARNITUUR:

15	blad	veldsla
4	tak	kervel
1	bakje	tuinkers

1	potje	zalmeitjes	restant naar volgende gang
1/4	bosje	bieslook	

VOOR DE VINAIGRETTE:

1	el	Dyon mosterd
1	el	Doesburgse mosterd
1	el	witte wijnazijn
1	tl	sherryazijn
4	el	zonnebloemolie
		versgemalen zwarte peper
		poedersuiker

BEREIDING:

Kook de kwarteleitjes hard.

Doe de eidooier in een stenen timbaaltje en kook op stand 600 tweemaal 1 minuut in de magnetron.

Pel de kwarteleitjes en snij ze in de lengte doormidden.

Wrijf het hardgekookte, maar niet verkleurde eigeel, door een bolzeef, roer er de zachte boter en de mosterd door en breng op smaak met peper, zout en worcester sauce. Doe het mengsel in een spuitzak met kleine gekartelde spuitmond. Leg koel weg tot gebruik.

Meng voor de vinaigrette de twee soorten mosterd en de twee soorten azijn. Klop druppelsgewijs de olie door het mengsel. Breng op smaak met peper en poedersuiker.

Spuit een klein plat toefje van het eigeelmengsel op een bladerdeeglepeltje en zet hier een blaadje veldsla en een toefje kervel in vast. Druk hierin een half kwarteleitje en hier weer een mooi rozetje eigeel op.

Garneer met een paar zalmeitjes en een paar sprietjes bieslook.

UITSERVEREN: Leg op kleine bordjes een blaadje veldsla met daarop een paar zalmeitjes, een paar draadjes kervel en een sprietje bieslook. Leg het gevulde lepeltje op het steeltje van het blaadje veldsla.

Eet smakelijk (HL, KvH)

Am2000-03-01

Crème de poivrons jaunes au filet d'espadon

Crèmesoep van gele paprika's met zwaardvisfilet

BENODIGDHEDEN VOOR DE SOEP:

2	<i>l</i>	<i>krachtige visbouillon</i>
8	<i>st</i>	<i>grote gele paprika's</i>
6	<i>st</i>	<i>sjalotten</i>
60	<i>gr</i>	<i>boter</i>
15	<i>st</i>	<i>saffraandraadjes</i>
4	<i>takjes</i>	<i>tijm</i>
1	<i>st</i>	<i>citroen, het sap van</i>
3,5	<i>dl</i>	<i>crème fraîche</i> <i>peper, zout</i>

VOOR VULLING EN GARNERING:

750	<i>gr</i>	<i>zwaardvisfilet ± 2 cm dik</i>
3,5	<i>dl</i>	<i>slagroom</i>
½	<i>bos</i>	<i>basilicum</i>
3	<i>st</i>	<i>voorgebakken stokbrood</i> <i>boterballetjes of -krullen</i> <i>restant zalmeitjes van</i> <i>Am2000-03-01 (Amuse)</i>

BEREIDING:

Verwarm de grill voor op de hoogste stand.

Snij de paprika's in vieren, verwijder zaadlijsten en leg de kwarten op een bakplaat onder hete grill tot er zwarte blazen op staan. Doe de paprika's een half uurtje in een plastic zak.

Maak de bouillon.

Verwijder de velletjes van de paprikakwarten; pel en snipper de sjalotten en fruit alles in de boter. Voeg een scheut bouillon toe, alsook saffraan, tijm en citroensap. Breng aan de kook en laat een tijdje trekken.

Haal de takjes tijm uit de soep en pureer de laatste met de staafmixer. Passeer door een fijne bolzeef (optioneel) en doe terug in de pan. Voeg de rest van de bouillon toe en de crème fraîche.

Bak de ciabatta-broodjes af en maak boterballetjes of -krullen.

Sla slagroom stijf.

Hak 2 eetlepels basilicum.

Er is waarschijnlijk één stuk zwaardvisfilet van 6 à 7 cm dik. Snij dit stuk in drie gelijke plakken van 2 cm of iets meer en vervolgens in 15 zo gelijk mogelijke mooie dikke stukjes. Kruid met peper en zout en bak net aan gaar en krokant in de boter. Verhit de soep en breng op smaak.

UITSERVEREN: Leg in het midden van zeer goed doorgewarmde soepborden een stuk gebakken zwaardvisfilet. Giet daar omheen enkele lepels soep, zodanig dat de vis als een eiland zichtbaar blijft. Leg op het stukje vis een blaadje basilicum met daarop een paar zalmeitjes. Plaats de borden op tafel en leg nu met een dessertlepel of spuit met een spuitzak met gladde spuitmond drie slagroomquenelles rond het viseilandje. Strooi wat gehakte basilicum over soep en quenelles.

Eet smakelijk (HL, KvH)

Am2000-03-02

**Coquilles Saint-Jacques au
mozzarella, à la salsa de
tomates
et au caviar d'aubergines**

*Jakobsschelpen met mozzarella,
tomatensalsa en auberginecompote*

BENODIGDHEDEN VOOR DE SCHELLEN:

30 st grote Jakobschelpdieren
3 el olijfolie
300 gr mozzarella

25 gr boter
1 te knoflook
100 gr champignons

VOOR DE AUBERGINECOMPOTE:

250 gr aubergine
2,5 el olijfolie
1 st rode paprika
1 st kleine ui
3 st ansjovisfilets
½ bos basilicum

VOOR DE TOMATENSALSA:

4 el olijfolie
1 st grote ui
250 gr tomaten
50 gr zongedroogde tomaten
2 el balsamico
¼ bos koriander
1 tl suiker

BEREIDING:

Verwarm de oven voor op 180°C.

De auberginecompote. Prik de aubergines rondom in met een vork. Besprenkel ze met olijfolie en gaar in de oven gedurende 35 minuten.

Lepel het gare vruchtvlees uit de aubergines en hak het fijn.

Was de paprika's, ontdoe van zaadlijsten en snij in blokjes. Snipper het uitje en de knoflook. Snij de ansjovisfilets zo fijn mogelijk. Snij de champignons klein.

Verhit de boter in een pan en fruit er de gesneden groenten in. Voeg op het laatst de gehakte aubergine en de basilicum aan toe. Breng op smaak met zout en peper. Hou warm.

Voor de tomatensalsa. Pel en snipper de ui. Ontvel de tomaten, verwijder de zaadjes en snij het vruchtvlees in blokjes. Snij de gedroogde tomaten in klein stukjes. Hak 1 eetlepel korianderblaadjes.

Verhit de olijfolie in een pan, fruit er uitjes en tomaat in aan, voeg aceto, olijfolie, koriander en suiker toe en breng op smaak met zout en peper.

De Jakobsschelpdieren. Snij de mozzarella in plakjes ter grootte van de coquilles. Verhit in een tefalpan de olijfolie en bak er de coquilles aan beide zijden in aan (niet garen!). Leg de coquilles op een ingevette bakplaat en leg op elke coquille een plakje mozzarella, verdeel er de tomatensalsa over. Verhit de grill op de hoogste stand.

UITSERVEREN: Plaats de coquilles 30 tot 50 seconden onder de zeer hete grill. Verdeel de auberginecompote over voorverwarmde borden. Dresseer de coquilles er omheen en sprenkel druppels balsamico en olijfolie om het geheel.

Eet smakelijk (HL, KvH)

Am2000-03-03

Trou Normand de poire

Een verfrissende perenwaaier

BENODIGDHEDEN VOOR:

4 st Doyenne de comice
4 dl witte wijn
0,3 dl eau de vie de poire
4 tak munt

BEREIDING:

Schil de peren, snij in vier parten en verwijder klokhuisen.

Leg de kwarten naast elkaar of dakpansgewijs op de bodem van een pan. Giet er de witte wijn over en pocheer de peren tot ze zacht zijn.

Eet smakelijk (HL, KvH)

Haal de peren voorzichtig uit de wijn en laat afkoelen in de koeling.

Kook de wijn in tot er een paar eetlepels over zijn. Laat afkoelen.

Vermeng de ingekookte wijn met de eau de vie de poire.

Snij waaiers van de koude perenparten door de peren een aantal malen overlans in te snijden, maar ze bij het uiteinde waar het steeltje gezeten heeft aan elkaar te laten zitten..

UITSERVEREN: Leg op kleine bordjes een perenwaaier. Besprenkel met ingekookte wijn/eau de vie de poire. Plaats op de plaats waar het steeltje gezeten heeft een blaadje munt.

Am2000-03-04

Fricandeaude porc à la Normande

Varkensfricandeaude op Normandische wijze

BENODIGDHEDEN:

1500 gr varkensfricandeaude
75 gr boter
200 gr gepelde hazelnoten
6 st jonagolds
4 dl witte wijn
4 dl kalfsfond
3 dl room
½ bos peterselie
3 st uien

½ dl calvados
2 te knoflook
peper, zout

VOOR DE AARDAPPELPUREE:

1 kg bildstar
75 gr boter
2 dl melk
peper, zout, nootmuskaat

BEREIDING:

Verwarm de oven voor op 180°C.

Rooster de hazelnoten in een beetje olie in een tefalpan tot ze goudbruin zijn. Laat afkoelen en hak daarna grof.

Pel en snipper de uien en de knoflookteentjes. Hak 3 eetlepels peterselie.

Het vlees kan op de volgende manieren worden bereid:

1) Snij het stuk in 5 gelijke stukken. Verhit in de grote braadpan (met deksel) de 75 gr boter en braad het vlees rondom aan. Flambeer met de calvados. Haal het vlees uit de pan en kruid dit met peper en zout.

Fruit gesnipperde uien en knoflook al omscheppend kort in het braadvet. Blus af met witte wijn en voeg vervolgens de kalfsfond toe. Breng aan de kook en doe het vlees terug in de pan. Zet deze afgedekt gedurende 20 minuten in de oven. Het voordeel van deze wijze is dat er mooie kleine tranches gesneden kunnen worden en dat de braiseertijd in de oven aanzienlijk wordt bekort.

2) Laat het vlees aan één stuk en behandel dit stuk zoals beschreven is bij 1), met dien verstande dat de braiseertijd nu al gauw ruim anderhalf uur wordt uitgaande van een gemiddelde braadtijd van varkensvlees aan één stuk van 35 minuten per 500 gram gewicht.

Schil de appels. Verdeel elke appel in 8 parten en snij de stukjes klokhuis uit de parten. Voeg de **laatste 10 minuten** de appelparten aan het vlees toe.

Kook ondertussen de geschilde aardappelen gaar.

Verwarm de melk. Knijp de aardappelen door de pureeknijper. Roer er de zachte boter door en zoveel warme melk tot er een smeùge doch stevige puree is ontstaan. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Hou afgedekt in de warmhoudkast warm.

Schep het vlees en de appelparten (voorzichtig, zodat ze heel blijven) uit de pan. Hou afgedekt warm.

Passeer het braadvocht door een bolzeef en kook iets in. Roer slagroom en 3 eetlepels gehakte peterselie door de saus en breng verder op smaak met peper en zout.

UITSERVEREN: trancheer de fricandeaude in schuine plakken. Leg op voorverwarmde borden enkele tranches vlees, bestrooi eventueel licht met peper en zout, nappeer met de saus. Strooi hierover de geroosterde en gehakte hazelnoten. Leg de appelpartjes ernaast en een toef aardappelpuree.

Eet smakelijk (HL, KvH)

Am2000-03-05

Bavarois de fromage

Kaasbavarois

BENODIGDHEDEN

10	plak	belegen kaas
300	gr	spinazie
500	gr	geraspte belegen kaas
5	dl	slagroom
10	blad	gelatine
		peper, zout
2	dl	slagroom

1 dl gembersiroop

VOOR DE GARNERING:

100	gr	roquette
1	kropje	rode sla
15	st	walnoten
		poedersuiker
3	dl	gembersiroop

BEREIDING:

Bekleed een terrinevorm of brique met plakjes kaas, maar hou voldoende achter om de vorm mee af te dekken.

Zet de gelatineblaadjes te weken in koud water.

Was de spinazie en draai met 4 dl water in de keukenmachine fijn. Passeer de puree door een bolzeef met kaasdoek in een steelpan. Wring op het laatst de doek goed uit. Verwarm het opgevangen vocht, maar laat niet aan de kook komen. Draai het gas uit als het vocht begint te trillen. Passeer dit vocht nogmaals door de (schoongemaakte) doek en laat goed uitlekken. Schraap de achterblijvende zachte groene puree (het chlorofyl) van de doek en laat afkoelen. Deze groene kleurstof is nodig om de kaasmassa te kleuren. Bewaar het chlorofyl afgedekt met folie in de koeling.

Verwarm geraspte kaas met 5 dl room en draai de massa fijn in de Magimix. Los er de goed uitgeknepen blaadjes gelatine in op. Wrijf de massa vervolgens door een bolzeef.

Klop de 3 dl room stijf en spatel door de kaasmassa. Breng indien nodig op smaak met peper en zout. Verdeel de kaasmassa in twee delen.

Spatel door een deel de 1 dl gembersiroop en door het andere deel de groene spinaziekleurstof.

Vet de vorm in met arachide- of zonnebloemolie. Giet nu eerst een laagje witte kaasbavarois in de terrine en vervolgens een laagje groen. Ga zo door tot beide kleuren op zijn. Dek de vorm af met de resterende plakjes kaas. Laat in de koeling opstijven.

Was de roquette en rode slablaadjes zorgvuldig en droog in de slacentrifuge. Bestrooi de walnoten met poedersuiker.

UITSERVEREN: Laat het lemmet van het mes warm worden in een schaal met heet water, droog het lemmet af en snij de eerste plak bavarois af. Dompel het lemmet weer in het hete water, droog af en snij een tweede plak af, enz. enz. Leg op koude borden een plak kaasbavarois. Vorm van roquette en rode sla een bloem naast elke plak en leg als hart een bepoedersuikerde hazelnoot in het midden. Giet een eetlepel gembersiroop over de bavarois.

Eet smakelijk (HL, KvH)

Am2000-03-06