

# Salade aux langoustines en croûte

## *Salade met langoustines in bladerdeeg*

Voorgerecht voor 15 personen  
Moeilijkheidsgraad: ☹☹  
Uitvoering: 2 personen  
Oven voorverwarmen op 200° C  
Tijd uitserveren: 20.00 uur

### BENODIGDHEDEN:

1 zak ( $\pm$  67 st) *gepelde langoustines*  
2 pakjes *bladerdeeg*  
2 *uien*  
2 *wortelen*  
2 *sjalotjes*  
 $\frac{1}{2}$  *bos peterselie*  
2 *teentjes knoflook*  
2 *takje dragon*  
2 *el tomatenpuree*  
2 *dl slagroom*  
40 *gr eigeel*  
140 *gram boter*

40 *gram bloem*  
2 *dl droge witte wijn*  
4 *dl bouillon*  
0,4 *dl olijfolie*  
*eigeel*  
1 *borrelglas cognac*  
*zout, peper, laurier, tijm*  
1 *krop eikenbladsla*  
1 *krop fris e*

### VOOR DE VINAIGRETTE

$\frac{1}{2}$  *dl balsamico azijn*  
2 *dl olijfolie*  
1 *tl honing*

### VOOR DE GARNERING:

100 *gr pijnboompitten*  
30 *zwarte olijven*

### BEREIDING:

**De saus.** Maak ui en wortel schoon en snij in kleine blokjes. Snij sjalotjes in dunne schijfjes. Smelt wat boter in een pan, voeg er wat olijfolie bij en verhit. Fruit hierin snel ui en wortel.

Voeg sjalot, fijngestampte knoflook, laurierblaadje, wat dragon, tijm en peterselie toe. Doe witte wijn, bouillon en tomatenpuree erbij. Kruid met zout en peper. Laat 20 minuten sudderen.

Zeef de saus.

**De langoustines.** Bak in boter op groot vuur de langoustines, flambeer 1 min. met de cognac.

Kneed 40 gr boter met 40 gr bloem tot een beurre mani . Haal de langoustines uit de saus.

Bind de saus onder kloppen met stukjes beurre mani .

Maak een liaison van 40 gr eigeel en de slagroom en voeg deze, van het vuur af, bij de saus. Maak af op smaak. Rol elk plakje bladerdeeg wat uit. Bestrijk 10 plakjes met heelei. Deel elk plakje denkbeeldig in vier vierkantjes. Leg daarop een langoustine. Leg er de andere plakjes bladerdeeg overheen. Deel nu echt door vieren. Druk de randen goed aan en bestrijk de bovenkant met heelei en bak de chaussons  $\pm$  20 minuten in de oven.

**De vinaigrette.** Maak een vinaigrette van de opgegeven ingredi nten.

Rooster de pijnboompitten in een tefalpan. Halveer de olijven.

**UITSERVEREN:** Leg wat eikenbladsla op een bordje. Leg de twee chaussons erbij. Verdeel de rest van de langoustines als garnituur op de borden. Sprenkel wat dressing over de sla en nappeer wat saus bij de chaussons. Strooi er de pijnboompitten op en leg er 4 halve olijven bij.

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

*Am2003-9-01*

*Opm.: Langoustines, ook wel Noorse zee kreeft, nieroogkreeft, ital. scampo (enkv.), scampi (mv.); diepzee kreeftjes, worden bereid als garnalen. In Frankrijk wordt de benaming scampi weinig gebruikt.*

# Oeufs en cocotte aux Champignons de bois

## *Eieren in een cocotte met paddestoelen*

TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Uitvoering: 2 personen

Oven voorverwarmen op: 200°C

Tijd uitserveren: 20:30 UUR

### BENODIGDHEDEN:

*15 eieren*

*100 gram boter*

*1 citroen*

*350 gram kastanjechampignons*

*100 gr trompette de la mort*

*2 sjalotjes*

*zout, peper*

*15 el slagroom*

*15 kleine soufflébakjes*

*1 bosje bieslook*

*2 af te bakken ciabatta*

*paprikapoeder*

*15 boterbolletjes*

### BEREIDING:

Bak de twee ciabattabroden volgens gebruiksaanwijzing.

Schil de sjalotjes en hak ze fijn. Pers de citroen uit. Maak de champignons/paddestoelen schoon. Hak ze fijn.

Verhit 30 gram boter in een pan en voeg de sjalotjes toe. Voeg als deze kleur krijgt de paddestoelen toe en wat citroensap. Maak op smaak met zout en peper en laat ongeveer 10 minuten koken totdat het losgelaten vocht verdwenen is.

Beboter de soufflébakjes. Schep er een eetlepel slagroom in. Beleg de bodem van de bakjes daarna met het champignonmengsel.

Prik met een scherp mes een gaatje bovenin het ei en knip met een schaar 1/3 van de eierschaal af. Breek het ei boven een soepkom, maar hou de dooier heel. Giet het ei voorzichtig op het mengsel in het soufflébakje, bestrooi met gehakte of fijngeknipte bieslook.

Zet de bakjes in de oven in een schaal en vul deze tot de halve hoogte van de bakjes met kokend water. Gaar de cocotte 4 `a 5 minuten.

Strooi er zout op als de bakjes uit de oven komen. Droog ze daarna goed af.

UITSERVEREN: Bestrooi een klein bord aan de rand met wat paprikapoeder. Zet de cocotte in het midden met wat bieslook ernaast. Leg er een sneetje ciabatta naast met een boterballetje erop.

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

*Am2003-9-02*

# Potage de fromage et de vin blanc

## *Kaas – Witte wijnsoep met Zaanse mosterd*

SOEP VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 21.00 uur

### BENODIGDHEDEN:

*3 tomaten*

*4 sneden witbrood*

*125 gr boter*

*2 teentjes knoflook*

*2 uien*

*300 gr geraspte jongbelegen kaas*

*80 gr bloem*

*1 l groentebouillon*

*½ l droge witte wijn*

*2 dl. room*

*zout en peper*

*1 doosje tuinkers*

*± 1 el Zaanse mosterd*

### BEREIDING:

Dompel de tomaten even in kokend water en trek het vel eraf. Snij door, haal de pitjes eruit en snij het vruchtvlees in blokjes. Zet apart.

Ontkorst het brood en snij in blokjes. Smelt 75 gr boter en bak hierin het brood goudbruin. Knijp de knoflook er boven uit. Laat de croutons in de pan goed droog worden. Zet apart.

Pel en snipper de ui zeer fijn. Smelt 50 gr boter, fruit hierin de ui en strooi/zeef er de bloem over. Laat dat even zachtjes meebakken.

Roer kaas erdoor en laat smelten. Schenk de bouillon erbij en breng alles aan de kook. Roer wijn en room erdoor, breng op smaak met zout en peper. Voeg naar smaak Zaanse mosterd toe.

UITSERVEREN: Schep de soep op een voorverwarmd bord en garneer met blokjes tomaat, croutons en een toefje tuinkers.

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

*Am2003-9-03*

# Lotte de mer grillée et flan d'épinards

## Gegrilde zeeduivel met luchtige spinazieflan

TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Oven voorverwarmen op: 150°C

Verhit de grillplaat

Tijd uitserveren: 21.30 uur

BENODIGDHEDEN:

1000 gram zeeduielfilet

1,5 dl olijfolie

1000 gr wilde spinazie

8 eieren

5 vleestomaten

½ bos peterselie (200 gr)

1 dl rode wijn

½ dl frambozenazijn

15 kleine soufflébakjes

boter

zout

VOOR DE BÉCHAMELSAUS:

25 gr boter

25 gr bloem

3 dl melk

1 sjalotje

nootmuskaat

paar kruidnagelen

2 laurierblaadjes

BEREIDING:

**De béchamelsaus.** Breng de melk met het fijngesnipperde sjalotje, wat nootmuskaat, een paar kruidnagelen en twee laurierblaadjes aan de kook. Neem de pan van het vuur. Laat de pan met deksel erop 10 minuten staan. Smelt de boter en voeg de bloem al roerend toe. Laat al roerend enkele minuten garen zonder te kleuren (een zg. witte roux).

Breng de melk opnieuw aan de kook en voeg die geleidelijk aan de roux toe tot de melk met de roux is vermengd. Blijf voortdurend roeren! Kook de saus nog even door en laat afkoelen.

**De spinazieflan.** Blancheer de spinazie heel kort in kokend water met zout. Giet af in een vergiet, laat even schrikken met koud water en laat goed uitlekken.

Pureer de spinazie, samen met 4 eieren en 200 gr béchamelsaus in de keukenmachine en druk het mengsel door een zeef. Vul er de beboterde vormpjes mee en gaar 20 minuten in de oven.

Ontvel de tomaten, snij in vieren en verwijder het zaad. Bewaar dat zaad voor de vinaigrette. Snij het vruchtvlees in reepjes.

**De vinaigrette.** Was de peterselie, droog het in een doek en hak het fijn. Kook 4 eieren hard, spoel ze koud, pel ze en scheid de dooiers van het wit. Snij het wit in kleine blokjes, dooiers worden niet gebruikt.

Kook de wijn, azijn en tomaatzaad een beetje in. Zeef het, laat afkoelen en monteer de vloeistof met de olijfolie tot een licht gebonden vinaigrette. Voeg tomaatreepjes, peterselie en eiwit toe aan de dressing.

**De zeeduielfilets.** Snij de zeeduielfilet in 30 stukjes. Doe ze in een schaal en besprenkel ruim met olijfolie. Gril gaar op de hete grillplaat. Strooi er zout naar smaak op. Houd warm.

UITSERVEREN: Leg de spinazieflan in het midden van een verwarmd bord. Leg er de stukjes zeeduivel bij en napper de dressing er kunstig op.

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

Am2003-9-04

# Filet de bœuf poché et mousseline de pommes, chicorée frite, ragoût de champignons

## *Gepocheerde ossenhaas met aardappelmousseline en gebakken witlof*

HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Uitvoering: 3 personen

1° Oven voorwarmen op: 85°C

Tijd uitserveren: 21.30 uur

BENODIGDHEDEN:

3 l kalfsfond

1¼ kg ossenhaas

300 gr bouquet-garni (wortel, prei, ui, knolselderij  
en champignons)

plastic kookzak

2 dl jus d'orange

1 dl gevogeltesfond

15 worteltjes

30 peultjes

VOOR DE MOUSSELINE:

½ kg aardappelen

50 gr boter

1½ dl room

peper, zout en nootmuskaat

VOOR DE PADDESTOELENRAGOÛT:

50 gr champignons de Paris

25 gr cantharellen

25 gr trompets de la mort

50 gr cèpes

25 gr morilles

50 gram gehakte noten

1 dl slagroom

50 gr boter

sjalot

1 teentje knoflook

½ dl notenolie

VOOR DE GROENTEGARNITUUR:

8 stronkjes witlof

50 gr boter

100 gr geklaarde boter

BEREIDING:

**De ossenhaas.** Breng de kalfsfond aan de kook. Bind de ossenhaas op. Zet het bouquet-garni aan in een pan. Doe de kalfsfond in een slede en voeg hierbij het aangezette bouquet-garni. Leg de ossenhaas hierin (zorg dat deze onder staat) en zet in de oven. Gaar tot een kerntemperatuur van 56°C.

Laat de ossenhaas afkoelen tot lauwwarm in de fond.

Haal de ossenhaas uit de fond en passeer de fond door een fijne zeef. Reduceer de fond tot de helft.

Portioneer de ossenhaas in 15 tournedos van ongeveer 80 gram.

**De aardappelmousseline.** Schil en kook de aardappelen. Stoom droog en knijp met pureeknijper tot puree.

Smelt boter op laag vuur. Meng aardappelpuree met gesmolten boter. Klop room lobbige en meng met de aardappelpuree. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.

**De bospaddestoelen ragout.** Maak van de diverse bospaddestoelen een ragout.

**De groentegarnituur.** Snij de witlof in de lengte doormidden. Doe witlof met boter, jus, fond en zout en peper in een kookzak en bind deze dicht; stoom of kook ongeveer 20 minuten en spoel koud. Haal de koude witlof uit de zak en dep voorzichtig droog.

Bak de witlof in de geklaarde boter tot een mooie karamelkleur ontstaat. Snij de nerf eruit.

Toerneer de worteltjes, snij het lof eraf, maar laat een klein stukje zitten. Kook beetgaar. Haal de peultjes af en kook eveneens beetgaar. Warm voor gebruik op met een klontje boter en een schepje suiker.

UITSERVEREN: Sauteer de tournedos aan een kant. Verwarm mousseline en witlof. Monteer de jus met een klontje boter. Leg de witlof op een warm bord, zet er de tournedos erop met de gesauteerde kant naar boven. Leg er een quenelle mousseline, een schepje paddestoelenragout, een worteltje en twee peultjes bij en schep de saus rond op het bord.

# Marquise au chocolat et glace de yaourt et compote de canneberges

## *Chocolade marquise met yoghurtijs en veenbessencompote*

Nagerecht voor 15 personen

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Uitvoering: 2 personen

Oven voorverwarmen op 180°C

Tijd uitserveren: 22.30 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE GENOISE:

5 eieren

120 gr fijne kristalsuiker

1760 gr gezeefde bloem

snufje zout

20 gr boter

cognac

VOOR HET YOGHURTIJS:

2,5 dl yoghurt

100 gr suiker

100 gr eidooier

1,5 dl slagroom

sap van ½ citroen

VOOR DE CHOCOLADEMOUSSE

230 gr pure couverture

300 gr eiwit

100 gr suiker

6 dl slagroom

1 doosje aardbeien

½ bosje mint

VOOR DE VEENBESSENCOMPOTE:

50 gr veenbessen

1 dl crème de cassis

1 kaneelstokje

½ vanillestokje

1 tl sinaasappel zestes

1 el suiker

BEREIDING:

**De genoise.** Bekleed een bakplaat met bakpapier. Breek de eieren in de kom van de KitchenAid en laat op keukentemperatuur komen (bijv. in de warmhoudkast).

Voeg nu pas de suiker toe (!) en klop met de bolgarde 10 minuten op hoge snelheid en vervolgens 10 minuten op halve snelheid.

Haal de kom uit de machine en spatel de gezeefde bloem er in gedeelten doorheen.

Smelt de boter en laat deze afkoelen tot net voor het stollen. Giet de boter langzaam bij het beslag en spatel de boter er voorzichtig verder door.

Giet het deeg op de bakplaat, strijk glad en bak af in ± 10 minuten. Laat afkoelen.

Steek 15 rondjes uit de afgekoelde genoise plak. Trempeer de rondjes met wat cognac en druk ze in de soufflébakjes tot aan de bodem.

**Het yoghurtijs.** Verwarm yoghurt en suiker tot 80°C. Neem van het vuur en roer er de eidooiers door. Laat afkoelen.

Roer citroensap en room erdoor en draai er ijs van in de ijsmachine.

**De chocolademousse.** Smelt de couverture al roerend au bain-marie tot ± 32°C. Klop in een schone KitchenAid-kom de eiwitten tot pieken. Klop op het laatst de suiker erdoor. Klop de room lobbige en spatel door de gesmolten chocolade. Spatel er dan het eiwit door.

Verdeel de mousse over de soufflébakjes en laat 2 uur opstijven in de koelkast.

Ga met een warm mes langs de binnenkanten van de bakjes om ze los te maken.

**De veenbessencompote.** Verwarm alle ingrediënten, behalve de crème de cassis en de veenbessen, in een pan tot de suiker is opgelost en blus het geheel dan af met de likeur.

Voeg de veenbessen toe en reduceer de compote tot de gewenste dikte. Verwijder het kaneelstokje en het vanillestokje.

UITSERVEREN: Maak er een mooie compositie van. Garneer met aardbei en mint en bestrooi de borden met poedersuiker.



## Wijnkeuze voor september 2003

Voor de scampi, de eieren en paddestoelen en de zeeduivel selecteerde de wijncommissie een wijn van het Domaine des Lauriers: een Picpoul de Pinet. Picpoul is een druivensoort die in het Loiregebied ook wel Grosplant wordt genoemd. Pinet is een dorpje in het midden van de Languedoc. Deze frisse wijn heeft de kenmerkende dikte van het druivenras en het fruitzuurtje is een aanvulling op het smaakpatroon van de gerechten.

Voor de rode wijn viel de keuze op een Domaine Houchat 2001. Het is een Vin de Pays bouches du Rhône, hetgeen wil zeggen dat deze zuidelijke streek van de Rhône nog geen eigen appellation heeft. De Syrahdruif heeft een goede structuur met secundaire smaken en de Cabernet geeft wat frisheid met bosbesachtig zuur. De wijn ondersteunt de neutrale smaak van de gepocheerde ossenhaas.

*De Wijncommissie*

