

# Coquilles St. Jacques sur son lit de vermicelle chinois

## *St. Jacobsmosselen op een bedje van mihoen*

VOORGERECHT VOOR 16 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 20.00 uur

### BENODIGDHEDEN:

*16 grote St. Jacobsmosselen*

*bloem*

*100 gr heelei*

*4 el melk*

*paneermeel*

*peper, zout*

*250 gr mihoen*

*olie om te frituren*

### VOOR DE SAUS:

*30 gr boter*

*4 sjalotjes*

*1 dl witte wijn*

*1 dl Noilly Prat*

*1 dl visfond*

*1 dl kalfsfond*

*1 dl room*

*citroensap*

*peper, zout*

### VOOR GARNERING:

*1 bosje dille*

*1 potje zalmeitjes*

### BEREIDING:

Maak de St. Jacobsmosselen schoon, verwijder de corail en het vlies, bewaar deze voor de saus.

Snij de mosselen overdwers in 2 plakjes en haal ze door de bloem.

Klop melk en ei door elkaar. Haal de plakjes mossel hier doorheen en vervolgens door het paneermeel. Zet apart.

**De saus.** Pel en snipper de sjalotjes. Verhit de boter in een sauspan en smoor hierin de sjalotsnippers glazig. Voeg wijn, Noilly Prat, visfond, kalfsfond en afsnijdsels van de mosselen toe en kook in tot een kwart.

Pureer de massa en passeer door een fijne zeef in een sauspan. Voeg room toe en laat tot de gewenste dikte inkoken. Breng op smaak met peper, zout en enkele druppels citroensap. Hou warm.

Breng een pan water met een scheut olijfolie en een tl zout aan de kook. Doe de mihoen in een andere pan en giet er het kokende water over.

Laat enkele seconden doorgaren en giet het vocht door een zeef af.

Frituur de gepaneerde mosselplakjes zeer kort in de hete olie.

**UITSERVEREN:** Leg in het midden van warme borden een bedje van mihoen, licht gekruid met een snuffje zout en leg hierop twee gefrituurde mosselplakjes. Dresseer er wat saus omheen en garneer met een takje dille en een lepeltje zalmeitjes.

# Crème aux poivrons jaunes

## *Gele paprikaroomsoep*

SOEP VOOR 16 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 20.30 uur

### BENODIGDHEDEN VOOR DE BOUILLON:

*1 grote soepkip*

*2 uien*

*1 speer prei*

*1 grote winterpeen*

*1 bos bladselderij*

*½ bos peterselie*

*3 laurierblaadjes*

*20 geplette peperkorrels*

*3 l water*

### VOOR DE SOEP:

*5 gele paprika's*

*125 gr boter*

*2 x 0,5 dl Noilly Prat*

*2,5 dl crème fraîche*

*2 el aardappelzetmeel of maïzena*

*peper, zout*

*½ bosje bieslook*

### BEREIDING:

**De bouillon.** Was en snij de groenten voor de bouillon grof. Snij de filets van de soepkip en zet apart. Snij en hak de rest van de kip in stukken. Zet alles met 3 liter koud water op in een grote pan. Breng aan de kook en schuim af. Laat zo lang mogelijk niet geheel afgedekt trekken.

**De kipfilets.** Prepareer het rooventje en rook de kipfilets op een kleine pit (niet langer dan 45 minuten). Controleer de gaarheid en bak de filets eventueel even na in wat geklaarde boter. Laat afkoelen

**De soep.** Was de paprika's, snij doormidden en verwijder de zaadlijsten. Snij de helften in stukjes. Laat in een grote pan de boter smelten en smoor hierin 30 minuten heel zachtjes de paprikastukjes.

Roer 0,5 dl Noilly Prat, crème fraîche en vier soeplepels bouillon erdoor, breng al roerend aan de kook en laat 5 minuten zacht koken.

Passeer de rest van de bouillon door een fijne bolzeef. Geef 3 dl aan gerecht 3. Schenk een derde van de rest van de bouillon bij de massa in de pan met het paprikamengsel en pureer met de staafmixer. Voeg de rest van de bouillon toe en breng opnieuw aan de kook, laat even doorkoken.

Maak het aardappelzetmeel aan met 0,5 dl Noilly Prat en doe dit al roerend bij de soep. Laat nog enkele minuten zacht koken. Breng op smaak met peper en zout.

Knip de bieslook.

Snij de gerookte (en evt. nagebakken filets) in reepjes.

**UITSERVEREN:** Verdeel filetreepjes over de warme soepborden, schep de soep er overheen en bestrooi met geknipte bieslook.

# Filet de saumon au fenouil et à la sauce vin blanc

## *Zalm met venkel en witte wijnsaus*

TUSSENGERECHT VOOR 16 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Oven een half uur voor gebruik

voorverwarmen op: 175°C

Tijd uitserveren: 21.00 uur

### BENODIGDHEDEN:

*750 gr zalmfilet met vel (het dikke deel,*

*direct achter de kop*

*2 blikjes ansjovisfilets*

*2 citroenen*

*1 bosje verse rozemarijn*

*2 tenen knoflook*

*1 dl pernod*

*50 gr boter*

*peper, zout*

*2 stukken breed alufolie van ca. 70 cm lang*

### VOOR DE GESMOORDE VENKEL:

*4 venkelknollen*

*2 el citroensap*

*3 dl gevogeltebouillon (van de soep)*

*zout, peper, boter*

*1 bosje venkel*

### VOOR DE SAUCE VIN BLANC:

*5 dl visbouillon (poeder)*

*2 dl witte wijn*

*1 el witte wijnazijn*

*5 dl room*

*peper, zout*

*75 gr ijskoude boter*

### BEREIDING:

**De zalm.** Vouw de stukken breed alufolie dubbel, zodat er twee stukken van ca. 35 cm lengte ontstaan. Strijk beide stukken aan de glimmende zijde dun in met boter. Snij van de citroenen 16 plakjes. Onderzoek de zalm zorgvuldig op graten en verwijder deze eventueel.

Leg een stuk folie op een bakplaat met de beboterde zijde naar boven.

Leg de zalm met de velzijde naar beneden op het folie. Verdeel over de zalm de plakjes citroen, afgewisseld met kruisjes van ansjovisfilets. Prik toefjes rozemarijn in de vis. Sauteer de in plakjes gesneden knoflookteentjes in wat olijfolie en strooi ze over de vis. Verdeel de boter in vlokjes over de zalm.

Vouw de randen van het folie, waar de zalm op ligt, iets omhoog tot een opstaande rand. Besprenkel de vis met Pernod. Dek af met het tweede stuk folie met de ingevette zijde naar beneden. Vouw de kanten van de twee stukken folie samen drie keer ongeveer 1 cm naar binnen en knijp goed samen. Let erop dat er voldoende ruimte tussen zalm en folie blijft.

Plaats de bakplaat gedurende ca. 15 minuten de oven. Hou de ingepakte vis warm, maar laat niet doorgaren.

De gesmoorde venkel. Maak de venkelknollen schoon, verwijder het groen maar hou apart. Snij venkel in reepjes.

Smelt een klontje boter in een pan, voeg venkelreepjes toe en schep goed om. Besprenkel met citroensap en voeg bouillon toe. Doe deksel op de pan en smoor de venkel op een laag vuur in ongeveer 20 minuten gaar. Breng op smaak met zout en peper.

Hak het venkelgroen met het bosje venkelkruid fijn en strooi over de gare venkelreepjes.

**De witte wijnsaus.** Breng visbouillon met wijn en wijnazijn aan de kook.  
Laat tot ongeveer de helft inkoken. Roer de room erdoor en laat tot sausdikte inkoken.  
Haal de pan van het vuur en klop de blokjes koude boter erdoor en breng op smaak.

UITSERVEREN: Leg een bedje van venkel op de borden. Trancheer de zalm en leg een tranche op het venkelbedje. Garneer met citroenplakjes en ansjovisfilets. Nappeer met de saus.

*Eet smakelijk (HL, KvH, BvG Am980205)*

*Am2004-02-03*

# Pigeonneaux rôtis à la sauce madère

## *Gebraden duif met maderasaus*

HOOFDGERECHT VOOR 16 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Uitvoering: 2 personen

Oven een half uur voor gebruik

voorverwarmen op: 175°C

Tijd uitserveren: 21.30 uur

### BENODIGDHEDEN:

*8 jonge wilde duiven*

*16 dunne plakken vet bardeerspek*

*600 gr kalfsgehakt*

*4 sneden casinowit*

*4 el melk*

*zout, peper, paprikapoeder*

*½ bosje peterselie*

*1 tl gedroogde tijmblaadjes*

*150 gr geklaarde boter*

### VOOR DE SAUS:

*3 dl wildfond*

*6 el madera*

*100 gr ijskoude boterklontjes*

### VOOR HET GARNITUUR:

*16 aardappelen*

*4 tomaten*

*100 gr heelei*

*40 gr boter*

*100 gr geraspte gruyère*

*500 gr haricots verts*

*32 rechte plakjes ontbijtspek*

*32 cocktailprikkers*

*1 kg spinazie*

*3 sjalotjes*

*150 gr boter*

*1 sinaasappel*

### BEREIDING:

**De duiven.** Maak de duiven eventueel schoon en droog met keukenpapier.

Snij de korstjes van het brood en maal het brood in de Magimix tot kruim. Hak 4 el peterselie. Maak het gehakt met broodkruim, melk, 3 el madera, zout, peper, peterselie en tijmblaadjes aan. Laat een half uurtje rusten.

Vul de duiven met het gehakt. Wrijf de buitenzijde van de duiven in met een mengsel van zout, peper en paprikapoeder. Bardeer de duivenborstjes (volgens de tekening) met vet spek.

Verhit in een braadslee 150 gr geklaarde boter. Braad de duiven hierin rondom goudbruin.

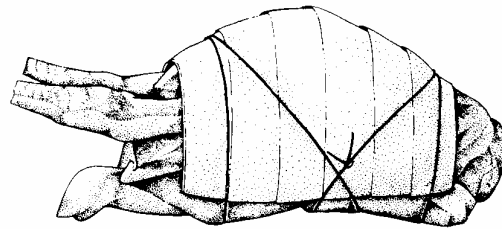
Plaats de braadslee in de oven en laat de duiven in 15 minuten gaar worden.

Neem de duiven uit de pan en hou ze afgedekt met alufolie warm.

Verwijder op enige eetlepels na de braadboter uit de braadslee. Blus de slee af met ½ l water en voeg de gevogeltesfond toe. Roer de aanbaksels los van de bodem. Voeg de rest van de madera toe, roer alles krachtig door en laat even inkoken.

Het barderen van gevogelte en vederwild

Snijd dunne plakken ongezoeten vet spek. Bedek de hele borst hiermee zoals afgebeeld.



Neem de pan van het vuur en klop er wat klontjes ijskoude boter door.

**De aardappelpuree.** Schil en kook de aardappelen gaar. Pureer met de pureeknijper.

Pel de tomaten verwijder zaadjes en vocht. Pureer tomaten met heelei, boter, peper en zout in blender of Magimix. Vermeng de purees met een handgarde goed met elkaar. Schep de puree in een spuitzak met gekartelde spuitmond en spuit torentjes op een beboterde bakplaat. Bestrooi met geraspte kaas en laat in een warme oven heet worden en licht kleuren.

**De haricots verts.** Maak de boontjes schoon en kook ze in kokend water 5 minuten. Giet af en laat even drogen. Verdeel de boontjes in bundeltjes en wikkel ze in een lapje ontbijtspek. Zet vast met een cocktailprikker. Bak de bundeltjes in wat boter.

**De spinazie.** Was de spinazie. Snipper de sjalotjes. Smelt de boter en smoor de sjalotjes glazig. Voeg rasp van de sinaasappelschil toe. Laat op hoog vuur de spinazie slinken en het vocht verdampen. Breng op smaak.

UITSERVEREN: Halveer de duiven. Dresseer een halve duif, een torentje puree, een bundeltje haricots (haal eerst de cocktailprikker eruit) en een schepje spinazie op voorverwarmde borden. Decoreer met een paar druppels of een paar "veegjes" saus. Zet de rest van de saus in een verwarmde saucière op tafel.

# Boulettes de deux fromages aux noix

## *Kaasballetjes met noten*

1E NAGERECHT VOOR 16 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍳

Uitvoering: 1 persoon

Tijd uitserveren: 22.00 uur

### BENODIGDHEDEN:

*400 gr Monchou*

*250 gr Roquefort*

*3 el witte port*

*200 gr witte hazelnoten*

*5 blaadjes gelatine*

*peper*

*100 gr veldsla*

### VOOR DE DRESSING:

*150 gr gele rozijnen*

*2,5 dl witte port*

*2 el honing*

### BEREIDING:

Laat roomkaas en Roquefort op kamertemperatuur komen.

Week de gelatine in koud water.

Verwarm de witte port en los hierin de uitgeknepen gelatine op.

Meng Roquefort, Monchou en de gelatineport in Magimix of blender.

Breng op smaak met wat peper. Laat in de koeling stevig worden.

Hak de hazelnoten fijn. Vorm kleine balletjes van het kaasmengsel en rol deze door de gehakte noten.

Kook de rozijnen in de port met honing. Zet afgedekt in de warme kast.

Was de veldsla en slinger droog in de slacentrifuge.

UITSERVEREN: Leg in stervorm wat blaadjes veldsla op kleine bordjes. Besprenkel met dressing.

Leg enkele kaasballetjes op de slablaadjes.

# Charlotte Malakoff

## *Amandelcharlotte*

2E NAGERECHT VOOR 16 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Uitvoering: 2 personen

Oven een half uur voor gebruik

voorwarmen op: 150°C

Tijd uitserveren: 22.30 uur

### BENODIGDHEDEN VOOR DE BAVAROIS:

*7,5 dl melk*

*95 gr chocolade puddingpoeder*

*1 zakje vanillesuiker*

*65 gr bittere chocolade*

*10 gr Nescafé*

*0,3 dl rum*

*10 blaadjes gelatine*

*2,5 dl room*

*75 gr amandelschaafsel*

*40 gr eidooier*

*60 gr eiwit*

*125 gr suiker*

*2 el poedersuiker*

### VOOR DE LANGE VINGERS

*150 gr suiker*

*90 gr eidooier*

*2 zakjes vanillesuiker*

*150 gr eiwit*

*2 el suiker*

*105 gr patentbloem*

*poedersuiker*

### VOOR DE SAUS:

*120 gr eidooier*

*100 gr suiker*

*2 vanillestokjes*

*4 dl melk*

*1,5 dl room (garnering)*

### BEREIDING:

**De lange vingers.** Beboter 1 of 2 bakplaten en bestuif met bloem.

Schud de overtollige bloem eraf. Leg een spuitzak met glad spuitmondje (1cm Ø) gereed.

Doe de eidooier in een grote mengkom. Strooi al kloppend met de mixer, suiker en vanillesuiker erbij en blijf kloppen tot het mengsel dik en lichtgeel is.

Klop in de schone en vetvrije kom van de KitchenAid met de bolgarde het eiwit met een snufje zout op. Strooi er op het laatst de 2 el suiker door en blijf kloppen tot het eiwit stijve pieken vormt.

Schep ¼ deel van het stijf geslagen eiwit op het dooier-suikermengsel, strooi er ¼ deel van de gezeefde bloem op en spatel voorzichtig door tot alles enigszins vermengd is. Voeg vervolgens eenderde van de rest van het eiwit toe, strooi er eveneens eenderde van de resterende bloem over en spatel weer even voorzichtig door. Herhaal deze handeling met de helft van het resterende eiwit en bloem en ten slotte met de laatste helft. Spatel niet te lang want dan zakt het beslag in.

Schep een deel van het beslag in de spuitzak en spuit er “vingers” van ter lengte van de hoogte van de springvorm. Hou tussen de koekjes een tussenruimte van ca. 2,5 cm. Strooi er een dun laagje poedersuiker over.

Bak de lepelbiscuits af in ca. 20 minuten in de bovenste helft van de oven. Neem ze met een paletmes van de bakplaat en laat op een rooster afkoelen.



**De bavarois.** Week de gelatineblaadjes in koud water. Hak de geschaafde amandelen. Maak puddingpoeder aan met eidooier en wat koude melk. Breng de rest van de melk met suiker en vanillesuiker aan de kook. Los hierin de in stukjes gebroken chocolade op.

Voeg gehakte amandelen, aangemaakte puddingpoeder, Nescafé en rum al roerend aan de hete melk toe. Laat even aan de kook komen.

Los er van het vuur af de goed uitgeknepen blaadjes gelatine in op. Laat afkoelen.

Klop eiwit stijf en voeg op het laatst de poedersuiker toe. Klop de room lobbijg.

Spatel stijf geslagen eiwit en lobbige room door het puddingmengsel zodra dit begint te "hangen".

Zet de (korte) lange vingers rechtop tegen de rand van een springvorm en vul deze met de bavarois. Laat in de koeling opstijven.

**De vanillesaus.** Snij de vanillestokjes in de lengte door en krab er het merg uit. Breng melk, merg en de helft van de suiker aan de kook. Zet vuur laag en laat 5 minuten trekken.

Klop eidooier met de rest van de suiker romig en voeg al roerende de rest van de hete melk hieraan toe. Zet de pan op het vuur en laat al roerende binden (niet koken!). Giet de vla over in een koude schaal en laat onder af en toe omroeren afkoelen.

UITSERVEREN: Verwijder de rand van de springvorm. Garneer de charlotte met geslagen room. Snij in punten en serveer op gekoelde bordjes met een lepel vanillesaus.

*Eet smakelijk (BvG, HL, KvH Am990206)*

*Am2004-02-06*

## Wijnkeuze voor februari 2004

*Sauvignon Les Bremalles Oisly Thesee  
Primitivo di Puglia*

Coquilles en zalm in de voorgerechten onderbroken door een paprikaroomsoep.

Deze subtiele smaken brachten ons uiteindelijk tot de keuze van een mooie Sauvignon met zijn frisse fruittonen uitstekend passend bij deze voorgerechten.

Voor het hoofdgerecht hebben wij een Italiaanse wijn gekozen.

Met zijn lage zuurgraad goed passend bij de zacht zoete smaak van de duif en ook bij het daarop volgend kaasgerecht uitstekend te drinken.