

Timbale tomates à la sauce hollandaise

Tomatentimbaaltje met hollandaise saus

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Oven een half uur voor gebruik

voorverwarmen op: 175°C

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 20.00 uur

BENODIGDHEDEN:

3 blikjes tomatenblokjes

10 sjalotjes

3 stengels bleekselderij

1,5 dl olijfolie

1 blikje tomatenpuree (140 gr)

1,5 tl gedroogde tijmblaadjes

3 tenen knoflook

600 gr heelei

3 dl slagroom

3 el Pernod

peper, zout

VOOR DE SAUS:

3 sjalotjes

0,5 l witte huiswijn

10 peperkorrels

250 gr eidooier

1,5 dl water

50 gr koude boter

citroensap

peper, zout

1 bosje basilicum

BEREIDING:

De timbaaltjes. Pureer de tomatenblokjes in de blender. Pel en snipper de 10 sjalotjes, haal de dunschiller langs de bolle kant van de bleekselderijstengels; snij deze in stukjes.

Verhit olie in een koekenpan en smoor (met deksel) ca. 3 minuten sjalotjes en bleekselderij.

Roer gepureerde tomaten, tijm, uitgeperste knoflooktenen en het blikje tomatenpuree door elkaar en doe dit in de pan erbij. Laat zonder deksel 20 min. zachtjes stoven. Laat iets afkoelen en wrijf alles door de roerzeef.

Roer de 600 gr ei met de 3 dl room door elkaar, doe de Pernod erbij en voeg alles toe aan de tomatenmassa.

Breng op smaak.

Vet de timbaaltjes in met olijfolie. Vul de timbaaltjes voor maximaal driekwart. Zet deze in de oven en laat in 25 à 30 minuten gaar worden.

De saus. Pel en snipper de 3 sjalotjes. Maak een gastrique van wijnazijn, witte wijn, sjalotjes en gekneusde peperkorrels door dit tot de helft te laten inkoken. Laat afkoelen en zeef het mengsel.

Klop de 250 gr eidooier los met het water, en de gastrique in een kom. Doe dit over in de bovenpan van de bain-marie en ROER boven matige hitte met een lepel (NIET KLOPPEN met de garde, want dan wordt het schuim) tot een lichtgebonden saus ontstaat. Breng op smaak met peper, zout en een beetje citroensap.

Voeg van het vuur af vlak voor het uitserveren de koude boter in klontjes één voor één aan de saus toe. Blijf roeren tot een romige, gebonden saus.

UITSERVEREN. Stort de timbaaltjes op voorverwarmde borden. Schep er wat saus omheen en bestrooi het geheel met gesneden basilicum en leg er één heel blaadje bij.

Eet smakelijk (JC, BvG, HL Am1997-04-02)

Am2004-04-01

Bisque de scampi

Bisque van scampi

SOEP VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 20.30 uur

BENODIGDHEDEN:

1 zak gepelde langoustines met staart

4 el boter

2 kleine uien

3 stengels bleekselderij

2 tenen knoflook

1 rode peper

1 msp mosterdpoeder

1 msp cayennepeper

1 el paprikapoeder

4 el bloem

1½ l visbouillon

1 tl gedroogde tijmblaadjes

2 laurierblad

zout en peper

½ bosje bieslook

BEREIDING:

Pel de uien en hak fijn.

Schil de bleekselderij met de dunschiller en snij of hak fijn.

Pel de knoflookteentjes en hak fijn.

Bevochtig je vingers met olie, ontdoe het pepertje van de zaadlijsten en zaadjes en snij in piepkleine stukjes; was hierna je handen (op die manier voorkom je een pijnlijke branderigheid bij aanraking van tere lichaamsdelen).

Smelt de boter en laat hierin de ui, bleekselderij, knoflook en de stukjes peper zacht worden.

Roer mosterdpoeder, cayennepeper, paprikapoeder en bloem erdoor. Laat ongeveer 3 minuten op laag vuur koken, roer af en toe om.

Giet al roerende geleidelijk de visbouillon erbij. Blijf roeren tot alle ingrediënten goed vermengd zijn.

Voeg tijm en laurier toe en breng aan de kook. Laat ongeveer 5 minuten zachtjes koken tot de soep wat indikt. Roer af en toe.

Doe vlak voor het opdienen de garnalen erbij en kook ongeveer 5 minuten tot de garnalen roze zijn en omkrullen.

Voeg zout en peper naar smaak toe.

Knip bieslook fijn.

UITSERVEREN: Neem verwarmde soepborden. Schep de soep op en strooi er gesnipperde bieslook over. Denk aan een gelijke verdeling van het aantal langoustines.

Eet smakelijk (KvH, HL Am2000-04-03)

Am2004-04-02

Sandre sur son lit de hochepot

Snoekbaars op een bedje van hutspot

TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Uitvoering; 2 personen

Tijd uitserveren: 21.00 uur

BENODIGDHEDEN:

750 gr snoekbaarsfilet met huid

300 gr geklaarde boter

750 gr aardappelen (Red- of Bildstar)

1 dl melk

50 gr boter

1 winterpeen

1 grote ui

citroensap

2 bosjes peterselie

15 plakjes mager buikspek

½ bosje kervel

½ bosje bieslook

zeezout

bloem

BEREIDING:

Schil de aardappelen en kook deze met wat zout gaar.

Pureer de gare aardappelen met de pureeknijper. Verwarm de melk en roer deze met de boter door de gepureerde aardappelen tot een gladde puree. Laat de puree afkoelen.

Schil de winterpeen en snij in blokjes (brunoise). Blancheer de blokjes beetgaar.

Pel de ui en snij eveneens in kleine stukjes. Blancheer ook deze even.

Meng aardappelpuree, wortel- en uiblokjes en breng de hutspot op smaak.

Bak de reepjes ontbijtspek krokant en dep ze droog.

Hak van de hele bos peterselie 40 gr blaadjes en zet apart.

Maak van een takje peterselie, een takje kervel en een paar sprieten bieslook een leuk boeketje (maximale lengte 4 cm). Bindt het boeketje met een spriet bieslook vast. Maak zo 15 boeketjes.

Verdeel de snoekbaars in vijftien gelijke stukken. Kerf de huid van de filets in en bebloem de velzijde.

Verhit de geklaarde boter en bak de filets op hun velzijde krokant. Lepel er voortdurend bakboter over totdat de juiste gaarheid is bereikt. Draai ze op het laatst om en haal ze er direct uit.

UITSERVEREN: Verwarm de hutspot en maak met behulp van een ring (diameter 5 cm) een rondje hutspot midden op het bord. Leg er de gebakken snoekbaarsfilet op. Blus de boter met het citroensap en voeg de gesneden peterselie en de rest van de (gesneden) kervel toe. Plaats de reepjes ontbijtspek in het gerecht en garneer met de kruidenboeketjes.

Eet smakelijk (KvH, HL, PGW, YK Am2001-04-03)

Am2004-04-03

Côtelettes d'agneau aux corbeilles de légumes

Lamskoteletten met een mandje met groenten

HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 21.30 uur

BENODIGDHEDEN:

15 GROTE lamsribkoteletten

2 tl gedroogde tijmblaadjes

250 gr geklaarde boter

250 gr gemalen parmezaanse kaas

250 gr heelei

1 heel casinowit

VOOR DE SAUS:

botten en vet van de koteletten

4 sjalotjes

1 dunne speer prei

2 stengels bleekselderij

2 tenen knoflook

1 tl gedroogde tijmblaadjes

10 geplette jeneverbessen

10 geplette peperkorrels

5 dl lamsfond

3 dl rode port

200 gr Bleu de Bresse

VOOR HET GROENTENBAKJE:

10 st grote Nicola

200 gr roodlof

½ bloemkool

250 gr haricots verts

200 gr bospeentjes

15 minimaïs

50 gr boter

peper, zout

15 plakjes mager rookspek

BEREIDING:

De koteletten 1. Verwijder het bot en het meeste vet en hou het hart van de kotelet met een klein vetrandje over.

Bewaar het vet en de vleesresten voor de saus.

Verwijder de korsten van het brood, laat de sneetjes in een warme oven drogen. Maal in de Magimix tot kruim.

Haal het vlees door de geklaarde boter en bedek ze met parmezaanse kaas. Haal ze door het heelei en ten slotte door het broodkruim. Laat de koteletten liggen op een laagje broodkruim om te drogen. Dek af met folie.

De saus 1. Braad botten en vet goed aan in olijfolie en boter.

Snij sjalotjes met schil, knoflook, prei en bleekselderij grof. Braad mee met botten en vet.

Blus af met de rode port (aanbaksels goed losmaken), voeg lamsfond, tijmblaadjes toe en laat inkoken tot circa 4 dl.

Passeer de saus door een fijne bolzeef.

De groentenmandjes. Schil de aardappelen (niet wassen!!) en rasp ze. Bekleed de buitenste halve bol van de dubbele frituurzeef hiermee. Klap de zeef dicht en frituur 15 nestjes. Laat afkoelen.

Maak de groenten schoon. Tourneer de peentjes in 30 stuks (klein!). Snij de bloemkool in kleine roosjes en blancheer de peen, de haricots en de bloemkool beetgaar. Stoof de groenten nog even in wat boter. Verpak de boontjes in een plakje mager gerookt spek. Bak de pakketjes en de witlofblaadjes kort. Maak de groenten op smaak met peper en zout. Hou warm.

Maak een mooie compositie van de groenten in het mandje.

De koteletten 2. Verhit VLAK VOOR HET UITSERVEREN de rest van de geklaarde boter in een koekenpan en bak de koteletten op een hoog vuur in 4 tot 6 minuten, zorg dat ze van binnen nog net rosé zijn, maar van buiten mooi bruin. Prik bij het draaien niet in het vlees, maar gebruik spatels. Laat even uitlekken in een schaal op keukenpapier. Hou warm.

De saus 2. Verwarm de saus en smelt de in blokjes gesneden kaas in de saus.

UITSERVEREN: Maak een spiegeltje van saus op voorverwarmde borden, leg hierin een kotelethart en plaats er een groentenmandje bij.

Composition de fromages

Kaascompositie

1E NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴

Ovengrill een kwartier voor gebruik
voorverwarmen op maximum

Uitvoering: 1 persoon

Tijd uitserveren: 22.00 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE KAASSPIRAAL:

10 snee witbrood

150 gr geraspte extra belegen kaas

50 gr zachte boter

2 el smeltjus

1 msp selderijzout

60 gr gedroogde abrikozen

30 gr boter

2 el crème fraîche

VOOR DE COULIS:

200 gr vruchten bosvruchten (diepvries)

1 citroen

1 el poedersuiker

½ bosje munt

VOOR DE KAAS MET HAM EN NOTEN:

125 gr Kernhem

25 gr walnoten

BEREIDING:

De kaasspiraal 1. Snij de korstjes van het brood en rol ze met een deegroller plat uit.

Meng de kaas, de boter, het juspoeder en het selderijzout. Besmeer de sneetjes met het botermengsel. Leg twee sneetjes achter elkaar en rol ze vanaf de korte kant op tot een rolletje.

Prik vast met 5 cocktailprikkers en snij vervolgens de rol tussen de prikkers zodat 5 spiralen ontstaan.

De kaas met abrikozen en noten: Snij de kaas in blokjes van 1 cm. Hak de noten grof en snij de abrikozen in piepkleine blokjes. Bekleed een glazen cakevorm (brique) met bakpapier. Zet het overhangende papier vast met cellotape of met een elastiekje.

Laat de boter au bain-marie smelten, roer de kaas door de boter en laat deze al roerende smelten. Voeg de crème fraîche toe en roer het geheel glad. Meng de ham en de noten door voorzichtig door het mengsel.

Giet de vloeibare kaas in het vormpje en laat hem 30 minuten opstijven in de koelkast.

Snij de afgekoelde kaas in 15 blokjes.

De kaasspiraaltjes 2. Leg de spiraaltjes op een bakblik en zet de plaat 15 cm onder de grill.

Grilleer ze knapperig bruin in ca. 8 minuten. Hou ze goed in de gaten! Draai ze halverwege om.

De coulis. Laat de vruchten ontdooien, pureer ze en zeef de massa. Rasp er schil van de citroen doorheen. Voeg wat van het citroensap toe en roer de suiker erdoor.

UITSERVEREN: Leg op elk bord twee spiraaltjes en een blokje van de kaas met noten en abrikozen. Garneer met de coulis. Strooi wat heel fijn gesneden munt over de coulis.

Eet smakelijk (KvH, BvG, HL Am990405)

Am2004-04-05

Tuiles, glace à vanille et mousse au chocolat

Tuiles met vanille-ijs en chocolademousse

2E NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Uitvoering: 2 personen

Oven een half uur voor gebruik

voorwarmen op: 170°C

Tijd uitserveren: 22.30 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE CHOCOLADEMOUSSE:

300 gr bittere couverture

200 gr bittere couverture

300 gr heelei

5 dl slagroom

4 el mandarine napoléon

poedersuiker

300 ml slagroom

½ bosje munt

VOOR DE TUILES:

100 gr poedersuiker

125 gr suiker

200 gr patentbloem

50 ml slagroom

120 gr eiwit

2 zakjes vanillesuiker

VOOR HET VANILLE-IJS:

40 gr eidooier

50 gr heelei

120 gr fijne kristalsuiker

2 zakjes vanillesuiker

5 gr maïzena

4 dl melk

VOOR DE BOSVRUCHTENCOULIS:

400 gr bosvruchten (diepvries)

120 gr suiker

crème de cassis

BEREIDING:

De chocolademousse. Smelt de 300 gr bittere chocolade au bain-marie.

Klop de eieren au bain-marie schuimig. Voeg de likeur toe.

Vermeng van het vuur af de chocolade met de eimassa.

Klop de room stijf en spatel 1/3 door het mengsel. Laat opstijven in de koeling.

Smelt de 200 gr bittere chocolade au bain-marie. Strijk de chocolade op een vel bakpapier gelijkmatig uit. Laat afkoelen, maar niet hard worden. Steek met een in heet water gedoopte uitsteekvorm 15 cirkels uit. Laat verder hard worden.

Het vanille-ijs. Roer eidooier, heelei, suiker, vanillesuiker en maïzena door elkaar. Klop het mengsel op tot een luchtige massa.

Verwarm de melk op een laag vuur en voeg deze al roerend aan het eimengsel toe. Giet alles terug in de pan en laat in 1 à 2 minuten al roerend binden.

Laat het mengsel afkoelen en roer er dan de slagroom door. Laat in de koeling door en door koud worden. Draai tot ijs in de sorbetière.

De tuiles. Het is wellicht het beste de tuiles in twee porties te bakken.

Zet 8 koffiekopjes ondersteboven klaar. Neem de helft van de ingrediënten. Zeef poedersuiker, suiker, vanillesuiker en bloem door elkaar. Roer er in gedeelten de slagroom en het eiwit doorheen.

Bekleed een bakplaat met bakpapier en strijk het beslag ZEER DUN uit op het papier, zodat er rondjes ontstaan van ongeveer 12 cm doorsnee. Bak af in 6 tot 8 minuten.

Snij zodra de bakplaat uit de oven komt cirkels uit het deeg en leg deze over de omgekeerde kopjes. Laat in model afkoelen.

Herhaal dit één keer.

De bosvruchtencoulis. Ontdooi de bosvruchten en wrijf fijn. Breng aan de kook met suiker.

Passeer de saus en breng op smaak met crème de cassis.

UITSERVEREN: Bepoeder gekoelde borden met behulp van een zeef met poedersuiker. Rangschik alles op fantasievolle wijze op de borden. Garneer met een toefje munt.

WIJNKEUZE

DOMAINE HOUCART 2002

Appellation Côtes de Provence Controlée; Vignobles Jérôme Quiot; Puyloubier

Deze witte wijn uit de zonnige Provence is samengesteld uit 3 druivensoorten t.w. : Clairette, Colombard en Vermentino. De lichte zuurgraad past, volgens ons, goed bij de voorgerechten van deze maand. Het prettige smaakpalet heeft een licht honingsmaak (bijenwas). De wijngaarden van de vigneron liggen aan de voet van de machtige Mont Saint-Victoire bij Aix-en-Provence.

DOMAINE SAINTE MARTHE

Syrah 2002; Vin de Pays de Cassan; Roujan

Ook voor de begeleiding van de lamskoteletten gaan wij naar zuidelijke wijnstreken. Het Pays de Cassan ligt iets ten noorden van Béziers in het departement Hérault in de Languedoc. De wijn, die in Parijs een zilveren medaille heeft gewonnen, bestaat voor 100% uit het druivenras Syrah. Het geeft de wijn een wollige structuur, een lage zuurgraad en door de glycerine blijft hij mooi aan het glas “hangen”. Een goede begeleider voor ons voorjaars hoofdgerecht.