

# Coquilles Saint Jacques à la sauce estragon

*Sint Jacobsmosselen met dragonsaus*

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 20.00 uur

## BENODIGDHEDEN:

*½ pond haricots verts*

*15 tomates cerises*

*15 kleine worteltjes*

*30 Sint Jacobsmosselen*

*zout en peper*

*bloem*

*100 gr geklaarde boter*

## VOOR DE SAUS:

*6 dl visfond*

*2 dl Noilly Prat*

*½ bosje dragon (2 el blaadjes)*

*400 gr crème fraîche*

*250 gr koude boter*

## BEREIDING:

Maak de haricots verts schoon en snij deze in gelijke lengte.

Toerneer de worteltjes tot gelijke vorm en grootte.

Kook haricots verts en worteltjes beetgaar.

Snij de tomates cerises doormidden.

**De saus.** Doe visfond, vermouth en dragonblaadjes in een pan. Kook op een matig vuur in tot 1/3 in, zodat een licht stroperige massa ontstaat.

Voeg crème fraîche toe en kook opnieuw in op een zacht vuur onder voortdurend roeren tot een licht gebonden saus. Klop de koude boter in klontjes door de saus en breng op smaak met zout en peper. Hou warm.

Vlak voor het uitserveren: Bestrooi de mosselen met peper. Bak kort maar fel in de geklaarde boter (ca. 1,5 minuut). Snij de mosselen overlans doormidden. Bestrooi licht met zout.

Warm de haricots verts even door met een klontje boter en breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.

Warm de worteltjes even door met boter en een schepje suiker. Breng op smaak met peper en zout.

**UITSERVEREN:** Verdeel de saus over de warme borden en rangschik het garnituur erin. Leg de gehalveerde mosselen in het midden op de groenten.

# Velouté de laitue

## *Slasoep*

SOEP VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Oven voorverwarmen op 225°C

Tijd uitserveren: 21.00 uur

### BENODIGDHEDEN:

2 *kroppen sla*

6 *sjalotjes*

2 *tenen knoflook*

4 *el olijfolie*

3 *el bloem*

2 *tl kerriepoeder*

*1½ l melk*

*½ l water*

*gevogeltebouillonpoeder*

*600 gr crème fraîche*

*1 bosje kervel*

*scheutje room*

### BEREIDING:

Maak de ijsbergsla schoon en snij deze in smalle reepjes. Pel de sjalotjes en de knoflook en snij in stukken.

Verhit de olijfolie in een soeppan en hak er de sjalotjes en pers er de knoflook boven uit. Bak hierin de reepjes sla 5 minuten zachtjes.

Roer de bloem en het kerriepoeder erdoorheen. Voeg al roerend de melk beetje bij beetje erdoor en breng het geheel aan de kook (let op: blijf roeren!).

Voeg het gevogeltebouillonpoeder (voor 2 liter vocht) toe en laat dit geheel 5 minuten doorkoken

Pureer de soep met de staafmixer en warm nog even door. Breng op smaak met zout, peper en een scheutje room.

UITSERVEREN: Schep de soep in voorverwarmde borden, schep er een eetlepel crème fraîche op en garneer met blaadjes kervel.

# Ris de veau et sa sauce calvados

*Zwezerik met calvados-saus*

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 20.00 uur

## BENODIGDHEDEN:

± 1 kg zwezerik  
(1 standaardverpakking)  
8 appelen  
1 kg aardappelen (Nicola)  
2 el bruine basterdsuiker  
bloem  
8 takjes basilicum  
0,5 dl Calvados  
100 gr geklaarde boter

## VOOR DE COURT BOUILLON

6 worteltjes  
1 speer prei  
3 sjalotten  
½ bosje bladselderij  
7 peperkorrels  
2 blaadjes foelie  
2 blaadjes laurier

## VOOR DE MARINADE:

2 el ketjap manis  
2 tl gembersiroop  
1 msp grof zeezout

## BEREIDING:

- De courtbouillon.** Was worteltjes en prei. Snij samen met de sjalotjes in grove stukken. Kneus de peperkorrels. Doe alle ingrediënten in een pan met een liter water. Breng aan de kook en laat minstens 1 uur trekken. Passeer door een fijne zeef en laat afkoelen.
- De zwezerik 1.** Ontdoe de rauwe zwezerik van eventuele ongerechtigheden en vet. Spoel goed af onder de koude kraan en zet in de koude courtbouillon op het gas. Pocheer de zwezerik 20 minuten rustig op matige temperatuur (± 85°C). Klaar intussen de 100 gr boter. Laat de zwezerik afkoelen en ontdoe van alle vliezen. Zet apart.
- De stro-aardappeltjes.** Schil de aardappelen en snij en julienne. Spoel af met koud water en dep droog. Frituur de julienne en laat op keukenpapier uitlekken.
- De appelschijfjes en de saus.** Schil en halveer de appels, verwijder de klokhuizen. Snij een helft in schijfjes en een helft in zeer kleine brunoise. Wentel de schijfjes door de bloem en klop goed af.
- De zwezerik 2.** Snij de zwezerik in vijftien mooie stukken. Bestrooi licht met peper en zout, wentel ze door de bloem en klop goed af. Bak de stukken zwezerik knapperig in de geklaarde boter. Haal de zwezerik uit de pan en bak de appelschijfjes in het braadvocht op kleur. Haal de appelschijfjes uit de pan en blus de pan met de calvados, laat even afkoelen. Voeg de basterdsuiker toe en laat licht karameliseren. Verdun de saus met wat courtbouillon als ze te dik wordt. Voeg de fijne appel-brunoise toe en monteer met wat koude boter tot een mooie saus, waarin de appel-brunoise nog goed aanwezig is.
- De marinade.** Vermeng ketjap manis, gembersiroop en grof zeezout. Besprenkel de stro-aardappeltjes licht met wat marinade en schud om.

UITSERVEREN: Maak op warme borden een halve sausspiegel. Vorm hierbij aansluitend een bergje stro-aardappeltjes. Leg de zwezerik erbij en garneer met de appelschijfjes en wat basilicum.

# Sorbet de campari et de jus d'orange

## *Sorbet van campari en sinaasappelsap*

EEN SORBET VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴

Uitvoering: 1 persoon

Servies: 15 koude champagnecoupes

Tijd uitserveren: 21.30 uur

### BENODIGDHEDEN:

*150 gr suiker*

*2 dl water*

*2 blad gelatine*

*4 dl sinaasappelsap*

*1 dl campari*

*75 gr eiwit*

*1 kleine meloen*

*1 bosje munt*

### BEREIDING:

Giet een laagje eiwit in een schotel en doop hierin de rand van de champagnecoupes. Doop de randen nu in een bordje met kristalsuiker. Zet de coupes in de vrieslade.

Week de gelatineblaadjes een kwartiertje in koud water.

Breng water met suiker aan de kook en los al roerend alle suiker op.

Los van het vuur af de voorgeweekte gelatine in de vloeistof op en laat afkoelen.

Vermeng de suikersiroop met het sinaasappelsap en de campari en draai tot ijs.

Voeg gedurende de laatste 5 minuten het stijf geslagen eiwit toe.

Schep met een parisienneboor bolletjes uit de meloen.

UITSERVEREN: Schep 2 bolletjes ijs in champagnecoupes en garneer met enkele meloenbolletjes en een toefje munt.

# Suprêmes de pintades farcies de duxelles de champignons de bois

## *Parelhoenfilet gevuld met duxelles van paddestoelen*

EEN HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Uitvoering: 3 personen

1e oven voorwarmen op 160°C

2e oven voorverwarmen op 180°C

Tijd uitserveren: 22.00 uur

### BENODIGDHEDEN:

8 *parelhoenfilets*

200 gr *oesterzwammen*

200 gr *champignons*

200 gr *shii-take*

2 *tenen knoflook*

2 *sjalotjes*

200 gr *geklaarde boter*

*varkensnet*

### VOOR DE SAUS:

6 dl *kalfsfond*

1 el *truffeltapenade*

*scheutje room*

*borrelglas cognac*

100 gr *ijskoude boter*

### VOOR HET GROENTENBUIDELTJE:

3 *courgettes*

3 *sjalotjes*

2 *rode paprika's*

2 *groene paprika's*

200 gr *haricots verts*

2 *tenen knoflook*

15 vel *filodeeg*

2 el *tomatenketchup*

*peper, zout*

1 *speer prei*

### VOOR DE AARDAPPELGRATIN:

1 kg *aardappelen (Nicola)*

3,5 dl *room*

3,5 dl *crème fraîche*

1 tl *gedroogde tijmblaadjes*

2 *tenen knoflook*

2 tl *zout*

175 gr *heelei*

*peper*

150 gr *grof geraspte oude kaas*

### VOOR DE GARNERING:

100 gr *manchee (fijne veldsla)*

### BEREIDING:

**Aardappelgratin.** Breng room, crème fraîche, tijm, uitgeperste knoflook, zout en peper roerend aan de kook. Laat zeker 5 minuten zachtjes koken. Laat het roommengsel afkoelen. Klop de eieren door het afgekoelde roommengsel.

Schil en was de aardappelen, snij in dunne plakjes en blancheer in kokend water.

Vet een glazen brique en bekleed met bakpapier.

Stort hierin een bodempje roommengsel. Leg daarin dakpansgewijs een laagje aardappelschijfjes. Herhaal deze laagjes tot alles is verwerkt. De aardappelen moeten goed bedekt zijn met het roommengsel en de schaal mag tot maximaal één centimeter onder de rand van de schaal worden gevuld.

Zet de schaal ongeveer een half uur in de oven. Controleer de gaarheid. Bedek de schaal met alufolie als de bovenkant te bruin dreigt te worden.

Laat afkoelen en snij de koude aardappelgratin in de schaal met een scherp mes tot blokken. Snij de randen recht en daarna het middendeel in gelijke blokken. Wip eerst de randen eruit en neem dan de blokken er voorzichtig één voor één uit. Plaats de blokken op een platte schaal en warm in de oven vóór het uitserveren weer op. Strooi er vlak vóór het uitserveren wat geraspte kaas bovenop en gratineer even onder de grill.

**De duxelles.** Maak de paddestoelen schoon en snij in een zeer fijn brunoise. Pel en snipper de sjalotjes fijn. Pers de knoflookteentjes uit. Zweet alles aan in wat olie en breng op smaak. Blus af met een scheut room en laat een beetje binden. Laat afkoelen.

**De parelhoenfilets.** Snij enveloppes van de filets en vul ze met de duxelles. Leg het varkensnet uit, snij op de juiste maat en pak er voorzichtig de gevulde filets in. Bak de filets in niet te hete geklaarde boter op kleur en braad daarna in de oven in 4 à 6 min gaar.

**De saus.** Blus de braadpan af met een borrelglas cognac en voeg 6 dl kalfsfond toe. Meng goed door elkaar giet in de inkooppan. Laat onder regelmatig roeren inkoken tot gewenste dikte. Breng op smaak. Voeg een el truffeltapenade toe en monteer met koude boter.

**Groentenbuideltje.** Leg de paprika's onder de hete grill. Haal zodra het vel barst de paprika's uit de oven en dompel ze in koud water. Verwijder het vel. Snij de paprika's door en verwijder zaadlijsten. Snij gewassen courgettes, gepelde sjalotten en ontvelde paprika's tot een fijne brunoise. Snij de *haricots verts* in kleine stukjes en een teentje knoflook in zeer dunne plakjes. Fruit alles aan in weinig olijfolie en bak beetgaar. Breng op smaak met peper, zout en 2 el tomatenketchup. Laat het vocht van de ketchup verdampen. Maak van groenten en filodeeg 15 buideltjes. Bind de buideltjes af met een geblancheerd preilintje. Laat de buideltjes 10 min. in de oven op 180°C garen.

**UITSERVEREN:** Snij de gevulde parelhoenfilets diagonaal door en verdeel over de warme borden. Schep er wat saus bij. Plaats groentenbuideltje en aardappelgratin ernaast. Garneer met manchee.

*Eet smakelijk (AW/KvH, HL, YK, PGW Am2001-09-05)*

*Am2004-08-05*

# Mousse au gingembre, gâteau au limon vert et coulis de fraises

*Gembermousse met limoentaart en aardbeiensaus*

NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Uitvoering: 2 personen

Oven voorverwarmen op: 180°C

Tijd uitserveren: 22.30 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE MOUSSE:

200 gr eierdooier

2 dl witte wijn,

12 gr gelatinepoeder

5 dl room

150 gr suiker

12 gembernootjes

2 el gembersiroop

300 heelei

250 gr kristalsuiker

6 limoenen

poedersuiker

VOOR DE SAUS:

1 kg aardbeien

200 gr suiker

2 dl water

2 el citroensap

VOOR DE LIMOENTAART:

500 gr patentbloem

250 gr donkere basterdsuiker

snuffje zout

440 gr koude boter

VOOR GARNERING:

10 kiwi's

apart gehouden aardbeien

BEREIDING:

**De gembermousse.** Vermeng eidooiers met witte wijn en gelatinepoeder. Klop *au bain-marie* tot een luchtig geheel. Laat niet te heet worden!!

Laat afkoelen tot kamertemperatuur.

Sla room met suiker op. Spatel de fijngehakte gembernootjes erdoor. Meng de gemberroom voorzichtig met de afgekoelde eiersaus. Laat in de koelkast opstijven.

**De limoentaart.** Doe bloem, basterd, zout en boter in de Magimix met plastic mes en laat draaien tot het deeg samenklontert. Neem het deeg uit de mengkom, vorm tot een bal, verpak in plastic folie en leg een half uur in de koelkast.

Druk het deeg gelijkmatig uit op twee ingevette lage bakvormen en tegen de opstaande rand. Zorg dat het deeg overal even dik is en dat de rand bovenaan mooi dik en stomp is. Prik met een vork op regelmatige afstand gaatjes in het deeg.

Bak de bodems in 15 minuten af. Neem de plaat uit de oven en druk het opbollende deeg met de achterkant van een lepel naar beneden; duw het deeg zonodig weer wat tegen de rand omhoog. Laat na het bakken op keukentemperatuur komen.

Borstel de limoenen onder de kraan schoon. Rasp de schil en pers ze uit. Klop heelei met kristalsuiker tot een luchtig mengsel. Voeg, zodra de suiker is opgelost, limoensap en rasp toe.

Schenk het mengsel in de voorgebakken deegbodems en zorg dat het niet over de rand van het deeg komt. Bak de taart nog 25-30 minuten in de oven, of tot het mengsel gestold en het deeg mooi goudbruin en gaar is.

Laat de taart tot op keukentemperatuur afkoelen, zodat het deeg kan opharden.

De aardbeiensaus. Maak de aardbeien schoon en zet er 15 apart voor garnering. Doe de rest met water en suiker in een pan. Breng op hoog vuur aan de kook. Laat 1 minuut doorkoken onder af en toe roeren. Pureer, wrijf door een zeef en laat afkoelen.

UITSERVEREN: Schil de kiwi's en halveer ze in de lengte. Snij in dunne plakjes. Leg de kiwipartjes in een kleine gesloten ring boven in een groot bord en giet de aardbeiensaus binnen de kiwirand. Maak met twee lepels mooie quenelles en leg die in het midden van de aardbeiensaus. Schik daaromheen de achtergehouden in plakjes gesneden aardbeien. Bestrooi de taart dun met poedersuiker, snij in punten en leg onder dit geheel een taartpuntje.

## Wijnkeuze voor augustus 2004

Een nieuw kookseizoen staat ons weer te wachten. De wijncommissie heeft als start weer een combinatie van wit en rood voor U uitgezocht, te weten:

Montarels  
Sauvignon  
2003

Een witte wijn uit de Côtes de Thongue een cépage wijn met mooie puntige fruitzuren en een frisse tintelende structuur met citrus aroma's.

Voor de rode:

Cinsaut Pinotage  
Douglas Green  
Gesigte van Afrika  
2003

Een wijn uit Zuid Afrika's Westkaap en volgens ons goed passend bij het parelhoen met paddestoelen en knoflook accenten.

*De wijncommissie.*