

Amuse d'une huitre pochée et sa sauce vin blanc

Amuse van gepocheerde oester met witte-wijnsaus

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Uitvoering: 2 personen

Oven een half uur voor gebruik

voorverwarmen op: 200°C

Tijd uitserveren: 20.00 uur

BENODIGDHEDEN:

1 kist oesters

1 citroen

1 potje imitatiekaviaar

zeewier

¼ tl dragon

¼ tl lavas

¼ tl tijm

1,5 dl witte wijn

400 gr bladspinazie

120 gr eidooier

120 gr boter

1 el heet water

1 el cognac

zout, peper

VOOR DE SAUS:

1,5 dl room

kruidenmengsel van:

¼ tl dille

1 kist (= 25) oesters gebruiken

De 10 (of meer) oesters die niet voor het gerecht worden gebruikt kunnen op de klassieke wijze worden verorberd

BEREIDING:

Open de oesters, haal ze uit de schelp en zet ze in een schaaltje met het eigen vocht apart. Bewaar de onderhelften van de schelpen.

Pers de citroen uit en zeef het sap.

Klop de room stijf en zet in de koeling.

Zet de spinazie in een bak met koud water.

Breng in een sauspannetje witte wijn met het tuinkruidenmengsel aan de kook. Laat even doorkoken. Passeer en kook het vocht in tot een kwart.

Laat intussen spinazie met aanhangend water en een beetje zout op een laag vuur slinken. Hak de spinazie en hou warm.

Klop eidooier met 1,5 el citroensap au bain-marie op tot de massa begint te binden. Klop de boter in blokjes erdoor en vervolgens de eetlepel heet water. Haal de schaal uit de bain-marie en spatel de stijf geslagen room door de saus. Roer de ingekookte wijn erdoor.

VLAK VOOR HET UITSERVEREN:

Plaats 15 onderschelpen op een bakplaat. Schep een bedje spinazie in de schelpen en leg daar een rauwe oester op. Lepel wat oestervocht over de oesters en plaats gedurende 3 minuten in de oven.

Maak de saus af met een scheutje cognac en breng op smaak met peper en zout.

UITSERVEREN: Leg op kleine bordjes een bedje van zeewier. Leg hierop een gevulde schelp. Lepel wat saus over de oesters en garneer met een mespuntje kaviaar.

Eet smakelijk (HL, KvHAM990901)

Am2004-09-01

Crème de panais et d'olives à l'Italienne

Italiaanse Pastinaak-olijvensoep

SOEP VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Uitvoering: 2 personen

Oven een half uur voor gebruik

voorverwarmen op 225°C

Tijd uitserveren: 20.30 uur

BENODIGDHEDEN VOOR HET BROOD:

1½ zakje gedroogde gist

ca. 3 dl lauwwarm water

10 gr suiker

250 gr patentbloem

250 gr harde tarwebloem (grano duro)

10 gr zout

75 gr ontpitte olijven

takje verse rozemarijn

1 el grof zeezout

boter voor boterkrullen

VOOR DE GROENTEBOUILLON:

2 wortels

1 prei

1 kleine knolselderij

1 tomaat

3 uien

1 bosje peterselie

1 el olie

takje tijm

6 geplette witte peperkorrels

3 geplette jeneverbessen

1 laurierblad

VOOR DE SOEP:

150 ml olijfolie

2 preien, gewassen en fijngesneden

500 gr pastinaak

5 tenen knoflook, geperst

1 takje rozemarijn

2½ l groentebouillon

1 blik tomatenblokjes (400 gr)

1 dl slagroom

100 gr ontpitte zwarte olijven, in plakjes

½ bosje basilicum, grof gehakt

zout, peper

VOOR DE TAPENADE:

100 gr groene ontpitte olijven

50 gr zwarte ontpitte olijven

10 zongedroogde tomaten op olie

scheutje olijfolie

BEREIDING:

Focaccia. Doe bloem, tarwemeel, zout, gist en ca. 3 dl lauwwarm water in een kom en kneed 5 min. stevig door tot er een stevig, niet plakkend deeg ontstaat. Vorm een deegbol, bestuif met bloem en kerf de bovenkant in. Laat het deeg afgedekt ca. 35 min. rijzen tot het in hoeveelheid verdubbeld is.

Hak de olijven grof en de helft van de rozemarijnaanaldjes fijn en kneed alles stevig door het deeg. Vorm met de hand een plat, rond brood. Bestrooi het bakblik met wat bloem en leg het deeg erop. Duw hier en daar met de vinger holletjes in het deeg en laat nog 45 min. narijzen. Steek de rest van de rozemarijnaanaldjes in de gaatjes.

Bak het brood in 15 tot 20 minuten af. Het brood is gaar als het holle klank geeft als je erop klopt.

Groentebouillon. Snij alle schoongemaakte groenten klein en was de peterselie. Verhit de olie in een pan en fruit alle gesneden groenten en de peterselie zachtjes op een matig vuur. Giet er dan 3 liter water bij en ook alle overige ingrediënten. Laat alles langzaam aan de kook komen en dan zo lang mogelijk trekken. Zeef de bouillon.

Tapenade. Pureer olijven en tomaten samen in de keukenmachine met wat olie van de tomaten; eventueel nog een scheutje olijfolie toevoegen tot een smeug geheel ontstaat. Zet tot gebruik weg (niet in de koelkast).

Maak boterkrullen en zet die tot gebruik in de koelkast.

Schil de pastinaak en snij in plakjes van 1 cm. Verhit de olie in een pan met een zware bodem en fruit de prei op laag vuur even aan. Voeg de pastinaak toe en draai het vuur iets hoger. Fruit tot de pastinaak wat zachter wordt en voeg dan de rozemarijn en de knoflook toe.

Draai het vuur nu hoog en laat alles 1 minuut onder voortdurend roeren bakken. Voeg bouillon en tomatenblokjes erbij, doe een deksel op de pan en laat koken tot de pastinaak zacht en gaar is (ca. 30 min.).

Neem de rozemarijn uit de pan, en pureer de soep mbv staafmixer. Passeer de soep door een fijne zeef. Breng op smaak met peper en zout.

VLAK VOOR HET UITSERVEREN: Warm de soep weer op, voeg de slagroom en olijven toe en laat nog 1 minuut koken.

Zet de focaccia nog even een paar minuten in de hete oven.

UITSERVEREN: Schep een lepeltje tapenade in elk bord, schep de soep erbij en strooi de basilicum erover. Geef er nog warme stukjes focaccia brood bij.

Eet smakelijk (Hv'tS a.i., HL, KvH, PGW, YK Am2002-09-02)

Am2004-09-02

Mulet rouge au tagliatelle et sa sauce noire

Rode mulfilet in tempurabeslag met tagliatelle en zwarte vissaus

TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 21.00 uur

BENODIGDHEDEN:

1 standaardverpakking rode mulfilet
300 gr tempurameel
250 gr zeekraal
6 dl visbouillonpoeder
1 tl kurkuma (koenjit)
2 zakjes inktvisinkt
1 tl selderijzout
olijfolie
1 dl room

VOOR DE TAGLIATELLE

2 st eieren
400 gr bloem (grano duro)
2 el olijfolie
18 gr zout
1,5 dl water

BEREIDING:

De pasta. Doe de bloem, het zout, de olijfolie en het water in de mengkom van de Magimix met het plastic mes. Voeg de eieren toe. Laat de machine draaien tot zich een deegbal heeft gevormd. Zonodig wat bloem toevoegen. Stort de deegbal op de deegplank en kneed het deeg krachtig totdat er een mooi elastisch deeg ontstaat. Wikkel de bal in plasticfolie, leg het, tot het verwerken met de pastamachine, koel weg.

Neem voor verwerking met de pastamachine een stuk deeg ter grootte van een citroen. Rol dit langwerpig tussen de handpalmen. Draai het rolletje deeg vervolgens op stand 8 tussen de rollen van de pastamachine door. Vouw het ontstane deeglapje dubbel en voer het weer tussen de rollen door. Herhaal dit een aantal keren totdat het soepel en elastisch is. Verstel de machine naar de volgende stand en voer het deeg, nu zonder te vouwen, steeds door, totdat stand 3 is bereikt.

Draai er nu tagliatelle van. Als het deeg wat plakkerig wordt bestuif het dan met wat bloem. (Niet alle pasta wordt gebruikt, echter voor een goede vermenging is enig volume noodzakelijk). Hang de tagliatelle over een stok o.i.d. te drogen.

De saus. Maak 6 dl. visbouillon en kook dit in tot de helft. Voeg wat room toe en breng op smaak met wat selderijzout. Breng met de inkt op kleur en monteer met wat koude boter.

De rode mulfilets. Spoel de filets af onder de koude kraan en dep droog. Snij in 15 gelijke porties. Kruid de vis licht met zeezout en peper en wentel door de bloem. Maak een beslag van tempurameel, kurkuma, wat selderijzout, aangelengd met koud water.

Zeekraal. Was de zeekraal en dep droog. Zet vlak voor het uitserveren even met olijfolie aan. Voeg voor het uit de pan halen twee draaien met de pepermolen toe.

Haal de rode mulfiletjes door het beslag en bak ze krokant in olijfolie.

Kook de tagliatelle 4 minuten in 2 liter kokend water met wat zout en een paar druppels olie. Spoel af met heet water, benevel met wat olijfolie en meng goed door.

UITSERVEREN: Maak op warme borden een spiegel van de zwarte vissaus, daarnaast een bergje pasta waarop de doorgesneden rode mulfilet wordt gelegd. Garneer met wat beetgare zeekraal.

Turbot aux tomates et au saumon fumé

Tarbot met tomaat en gerookte zalm

EEN HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Ovengrill een kwartier voor gebruik
voorverwarmen

Tijd uitserveren: 22.00 uur

BENODIGDHEDEN:

15 tarbotfilets (à 100 gr elk)

15 plakjes gerookte zalm (à 20 gr elk)

6 tomaten

3 el Dijon mosterd

400 gr fijngemalen (oud) witbrood

zout en peper

1 kg geschrapte krielaardappeltjes

1,5 kg wilde spinazie

2 sjalotjes

citroensap

VOOR DE SAUS:

4 l witte wijn

2 dl Noilly Prat

4 dl visfond

4 dl room en 1 el suiker

120 gr eidooier

3 sjalotjes

50 gr boter

6 el room

BEREIDING:

Het prepareren van de filets. Bestrooi visfilets met peper en zout en smeer ze in met wat mosterd. Leg hierop plakjes tomaat en een plakje zalm. Bewaar de rest van de tomaat voor de spinazie. Bestrijk opnieuw met een beetje mosterd en strooi hierop het broodkruim.

De saus fase 1. Pel en snij de sjalotjes klein en kook met de Noilly Prat en de helft van de Riesling net zolang in tot bijna alle vloeistof is verdampt.

Vul aan met de visfond en de gezoete room en laat alles inkoken tot ongeveer de helft. Passeer de saus door een fijne zeef.

Het garnituur. Kook de aardappels met wat zout beetgaar. Hou warm.

Was de wilde spinazie en droog ze in de slacentrifuge. Verhit wat boter in de wok en bak de gesnipperde uitjes lichtbruin. Voeg de droge spinazie toe en roerbak de groente op een hoog vuur tot de blaadjes geslonken zijn. Roer er wat van de overgebleven (in kleine stukjes gesneden tomaten) door. Maak op smaak met wat zout en peper en laat het geheel pruttelen tot al het vocht verdampt is. Breng de spinazie verder op smaak met wat citroensap. Hou warm.

Het bakken van de vis. Bak de filets aan één kant (de onder-, dus de niet-beklede kant) in een tefalpan tot de vis gaar is. Neem daarna voorzichtig de filets uit de pan en leg ze op een van bakpapier voorziene bakplaat. Leg een paar vlokjes boter op het broodkruim.

De saus fase 2. Smelt de boter in de magnetron. Klop eidooier met de andere helft van de Riesling au bain-marie zeer schuimig. Roer de gesmolten boter er snel door. Spatel de ingekookte saus voorzichtig door de zabaglione en verfijn met de rest van de stijf geslagen room.

uitserveren: Zet de filets zo lang onder de hete grill tot ze een bruin korstje hebben gekregen. Leg een filet in het midden van voorverwarmde borden. Schep wat saus om de vis heen en creëer iets moois van de krieltjes en de spinazie.

Deux fromages frits et coulis de fraises

Gefrituurde camembert met aardbeien coulis

1E NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: a

Uitvoering: 1 persoon

Tijd uitserveren: 22.00 uur

BENODIGDHEDEN:

1 camembert à 250 gr

1 Munster à 250 gr

500 gr kleine aardbeien

50 gr poedersuiker

frambozenazijn

100 gr eiwit

paneermeel

50 gr veldsla

BEREIDING:

Zet de 15 mooiste aardbeien apart.

Pureer de rest van de aardbeien, voeg de poedersuiker en enkele druppels frambozenazijn toe en roer goed door.

Snij elk kaasje in 15 gelijke puntjes. Haal de puntjes door paneermeel, daarna door eiwit en vervolgens weer door paneermeel. Zet op een bord in de koeling.

Halveer de apart gehouden aardbeien.

Vlak voor het uitserveren: Frituur de gepaneerde puntjes camembert in olie van 185°C gedurende 45 seconden.

Laat uitlekken op keukenpapier.

UITSERVEREN: Leg stergewijs tweemaal drie blaadjes veldsla op dessertbordjes. Leg op elk een puntje gefrituurde kaas en hierop een halve aardbei. Schep er wat aardbeien coulis naast. Geef eventueel resterende aardbeien coulis aan het 2e nagerecht.

Eet smakelijk (HL, KvH, BvG Am981105)

Am2004-09-05

Pouding de macarons et glace au pêches

Bitterkoekjespudding met perzikenijs

2E NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Uitvoering: 2 personen

Oven voorverwarmen op: 180°C

Tijd uitserveren: 22.30 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE PUDDING:

250 gr bitterkoekjes

10 blaadjes gelatine

½ l melk

80 gr eidooier

125 gr suiker

160 gr eiwit

¼ l slagroom

500 gr abrikozenjam

1 dl amaretto

VOOR HET IJS:

3 dl melk

120 gr eidooier

90 gr kristalsuiker

1 zakje vanillesuiker

1 tl maïzena

3 dl room

1 blik perziken (Del Monte)

0,75 dl perzikenlikeur

sap van de perziken

BEREIDING:

De pudding. Week de gelatine in koud water voor.

Droog de bitterkoekjes in een lauwwarme oven en verkruimel ze.

Breng de melk tegen de kook aan. Week de bitterkoekjeskruimels hierin ca. 5 min.

Klop in een grote kom de eidooiers met de suiker tot een dikke witte crème. Giet er al kloppend de hete melk met bitterkoekjes bij. Verwarm au bain-marie al roerend tot de crème gebonden is. Los hierin de gelatine op. Laat de crème in een bak met koud water afkoelen tot het lobbige begint te worden.

Klop de eiwitten stijf en de slagroom lobbige.

Spatel na elkaar eerst het eiwit en dan de slagroom door de lobbige crème. Schep de massa in een (of twee) met koud water omgespoelde vorm(en) en laat afkoelen in de koeling.

Verwarm de abrikozenjam, passeer door een zeef en roer er de amaretto door.

Stort de pudding(en) op een platte schaal.

Het ijs. Breng de melk aan de kook.

Klop met de mixer eigeel, vanille- en kristalsuiker op tot een dik, wit crèmig mengsel. Voeg de kokende melk hier al roerend beetje bij beetje aan toe. Los 1 tl maïzena op in wat koude melk en roer dit door het mengsel.

Doe alles terug in de melkpan en laat zachtjes, al roerend, iets binden (NIET KOKEN!).

Laat de compositie geheel afkoelen.

Klop de room lobbige en spatel door de afgekoelde compositie.

Neem 2 halve perziken apart en snij in partjes voor garnering.

Snij de rest van de halve perziken klein en pureer samen met likeur en perzikensap zo fijn mogelijk. Meng door de compositie. Draai tot ijs.

UITSERVEREN: Snij plakken of punten van de pudding. Leg op gekoelde borden een plak of punt en giet er wat abrikozensus omheen. Schep er een bolletje perzikenijs bij en garneer dit met een partje perzik.