



LES  
de AMIS  
CUISINE

*Menu september 2013*

Gegrilde en gemarineerde coquille, bloemkool en zeekraal

Gepocheerde snoekbaars, komkommer en vongolejus

Geroosterde zwezerik, walnoot en bloedworst

Geroosterde hertenfilet, mousseline en rode kool

Pecorino, paprika en rucola

Sinaasappel, kokos en kardemom

Wijnen



# Gegrilde en gemarineerde coquille, bloemkool en zeekraal

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴

Uitserveren: 20.00 uur

## BENODIGDHEDEN:

### VOOR DE BLOEMKOOLCRÈME:

*1 jonge bloemkool*  
*4 el boter*  
*20 ml room*  
*20 ml melk*  
*citroensap*  
*olijfolie*  
*nootmuskaat*

### VOOR DE BIER-LIMOENJUS:

*4 sjalotten*  
*10 champignons*  
*50 ml Noilly Prat*  
*300 ml St. Bernardus*  
*Tripelbier*  
*250 ml gevogeltebouillon*  
*3 limoenen*

### VOOR DE ZEEKRAALSALADE:

*1 romanesco*  
*200 gr zeekraal*  
*3 el boter*

### VOOR DE COQUILLES:

*1 emmertje coquilles*  
*fleur de sel*  
*30 ml olijfolie*  
*2 el citroensap*

*citroenrasp*

## BEREIDING:

**De bloemkoolcrème:** Fruit de roosjes van de jonge bloemkool in boter. Voeg de room en melk toe en breng op smaak.

Kook de bloemkool gaar, giet af in een zeef en maal de roosjes daarna in een keukenmachine fijn.

Maak een mooie emulsie door eventueel nog wat boter, citroensap, nootmuskaat en olijfolie toe te voegen.

**De bier-limoenjus:** Pers de limoenen uit. Snipper de sjalotjes en de champignons. Fruit ze aan in boter en blus af met de Noilly Prat en een deel van het Tripelbier. Reduceer het geheel tot  $\frac{1}{2}$  en voeg de gevogeltebouillon en een deel van het limoensap toe.

Laat het mengsel licht indampen, zeef de jus, voeg nog een beetje bier en limoensap toe en klop op.

**De zeekraalsalade:** Snijd de romanesco in roosjes en fruit ze in boter. Blancheer de zeekraal kort in kokend water, spoel koud af en droog.

**De coquilles:** Snijd  $\frac{1}{2}$  van de coquilles in dunne plakken en marineer ongeveer 5 minuten in olijfolie, citroensap en peper en zout.

Bestrijk de overige coquilles met wat notenolie en bak ze kort om en om in een koekenpan.

Bestrooi met *fleur de sel* en peper.

## AFWERKING EN PRESENTATIE:

Smeer de bloemkoolcrème mooi dun op een bord. Leg hierop de gegrilde en gemarineerde coquilles, de romanesco en de zeekraal.

Dresseer met een beetje citroenrasp en de bier-limoenjus.

# Gepocheerde snoekbaars, komkommer en vongolejus

VOORGERECHT VIS VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering 3 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Uitserveren: 20.30 uur

Oven voorverwarmen: 220°C

## BENODIGDHEDEN:

### VOOR DE MOSSELJUS:

*400 gr kippenvleugels*

*30 ml druivenpitolie*

*500 gr vongole*

*1 tak bleekselderij*

*1 bos lente-ui*

*2 kleine knoflookteentjes*

*2 kleine stukjes gember*

*300 ml (droge) sake*

*30 gr Japanse kleefrijst*

*Lichte (witte) Japanse*

*sojasaus, naar smaak*

### VOOR DE KOMKOMMERS:

*8 mini witte komkommers*

### VOOR DE SNOEKBAARS:

*1 kg snoekbaarsfilet*

*1,5 liter geklaarde boter*

*flesje oestersaus*

### BOSJE BIESLOOK

*2 bakjes Borage Cress*

*(Koppert Cress)*

*½ bosje bieslook*

## BEREIDING:

### De vongolejus: Hak de kippenvleugels in stukken.

Hak de selderij, lente-ui (alleen witte deel), knoflookteentjes en gember fijn.

Bak de kippenvleugels in wat druivenpitolie tot ze lichtbruin zijn.

Voeg de vongole toe en bak 2 minuten. Voeg selderij, lente-ui, knoflook en gember toe en bak 1 minuut. Blus af met de sake en reduceer tot de sake bijna is verdampt. Voeg 1 liter water toe en laat 15 minuten zachtjes koken. Verwijder het schuim af en toe met een schuimspaan.

Verwijder de schelpen, voeg de rijst toe en laat 30 minuten zachtjes koken.

Zeef de jus, verwijder de vaste bestanddelen en breng op smaak met de lichte sojasaus, indien nodig.

### De komkommers: Was de komkommertjes en halveer in de lengte.

### De snoekbaars: snijd de snoekbaars in 15 gelijke stukken. Verwijder de graat zorgvuldig!

Plaats in de koeling.

Verwarm de boter tot 68°C. Leg de snoekbaars in de boter en pocheer ongeveer 10-12 minuten.

Haal de baars uit de boter en leg ze op een siliconenmatje op een bakplaat.

Breng op smaak, kwast de bovenkant wat in met oestersaus en houd warm.

Bewaar de boter voor de volgende avond.

### AFWERKING EN PRESENTATIE:

Hak wat bieslook.

Breng de vongolejus weer aan de kook en verwarm de komkommerstukken in de jus voor 2 minuten.

Verwarm de baars even snel (1 minuut) onder de salamander.

Plaats een stuk komkommer op een bord, leg de snoekbaars erop en garneer met bieslook en Cress.

Dresseer met de vongolejus.

# Geroosterde zwezerik, walnoot en bloedworst

TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 3 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Uitserveren: 21.00 uur

Oven voorverwarmen: 180°C

## BENODIGDHEDEN:

### VOOR DE ZWEZERIK:

15 *kalfszwezeriken* (totaal  
1,2 kg)  
500 ml melk

### VOOR DE PASTINAAKPUREE:

½ ui  
2 takken *bleekselderij*  
1 *knoflooktenen*  
200 gr boter  
6 *pastinaken*  
750 ml *kippenbouillon*

### VOOR DE BLOEDWORST:

400 gr *bloedworst* (*boudin  
noir*)  
150 gr *brioche kruimels*  
250 gr *walnoten*

### VOOR DE WORTELTJES:

30 *kleine worteltjes*

200 ml *kalfsfond* (*demi  
glace*)  
300 gr *kastanjechampignons*

## BEREIDING:

**De zwezerik:** Snijd de zwezeriken bij, verwijder zo veel mogelijk van het vlies. Leg de zwezeriken in de melk en zet koud. Breng een grote pan met gezouten water aan de kook. Haal de zwezeriken uit de melk, leg in het kokende water en kook 1 minuut. Haal ze uit het water en laat direct afkoelen in ijswater. Als ze koud zijn, verwijder met een mesje de resterende vliesjes. Leg ze op een bakplaat (op bakpapier), leg er een vel bakpapier over en daar weer een bakplaat op. Verzwaar met een gewicht en plaats in de koeling.

**De puree:** Hak ui, bleekselderij en knoflook fijn. Zweet ze aan in wat boter. Voeg de kleingesneden pastinaken en de bouillon toe en breng snel aan de kook, totdat bijna alle bouillon is verdampt. Plaats in een blender en pureer (hoge stand). Voeg 75 gr boter in blokjes toe en pureer. Zeef de puree. Zet koel weg.

**De bloedworst:** Snijd de bloedworst in plakjes en laat zachtjes in de oven garen totdat ze krokant zijn. Laat uitdruipen op keukenpapier en verkruimel als de worst koud is geworden. Meng dan met de brioche-kruimels. Verwarm de oven voor op 180°C. Leg de walnoten op een anti-aanbakmatje en rooster de noten 5-6 minuten in de oven. Haal uit de oven, laat wat afkoelen en breek ze dan in kleine stukjes.

**De worteltjes:** Maak de wortels schoon. Kook de wortels in zijn geheel gaar in gezouten water. Zeef en glaceer met een beetje boter en houd warm.

## AFWERKING EN PRESENTATIE:

Verwarm de pastinaakpuree en breng op smaak met wat boter (of room). Indien nodig, verwarm de wortels.

Verwarm een koekenpan, voeg druivenpitolie en een beetje boter toe en bak de zwezeriken op elke kant 4-5 minuten. Voeg wat boter toe, en kwast daarmee het vlees in. Verwijder alle boter uit de pan, en voeg 150 ml demi-glace toe, laat t borrelen en kwast de zwezeriken ermee in. Haal uit de pan en houd warm. Kook de demi-glace een beetje in tot saus-dikte.

In een andere pan: verwarm 30 gr boter en bak de kastanjechampignons snel. Voeg na een minuut 30 ml kalfsfond toe en glaceer de paddenstoelen. Houd warm.

In een derde pan: verwarm wat druivenpitolie, voeg het bloedworst/brioche mengsel toe, en bak 1 minuut. Haal de pan van het vuur en voeg de walnootstukjes toe, meng goed en houd warm.

Plaats twee eetlepels pastinaakpuree op een bord, leg daarop de zwezerik en bedek die met het bloedworst/brioche/walnoot-mengsel. Garneer met de worteltjes, de champignons en de saus.

# Geroosterde hertenfilet, mousseline en rode kool

HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering 3 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Uitserveren: 21.30 uur

Oven voorverwarmen: 120°C

## BENODIGDHEDEN:

### VOOR DE GROENE KOOLPASTA:

*500 gr gesneden groene  
kool  
300 gr spinazie  
agar-agar*

### VOOR DE SAUS:

*500 ml wildfond  
80 gr crème de cassis  
80 gr pure  
chocoladecallets  
100 gr koude boter in  
blokjes*

### VOOR DE CAVOLO ROSSO

*1 grote krop rode kool*

### VOOR DE AARDAPPELMOUSSELINE:

*1 kg Opperdoezer-  
aardappeltjes  
2 dl room  
2 dl olijfolie  
100 gr gesmolten boter*

### VOOR HET HERT:

*1,2 kg hertenfilet  
40 gr roomboter  
40 gr arachideolie  
zout en peper*

*200 gr ganzenlever*

## BEREIDING:

**De koolpasta:** Maak met behulp van een sapcentrifuge sap van de groene kool en spinazie. Zeef het vocht en verwarm het zachtjes op het vuur tot 70°C. Giet het geheel nogmaals door een passeerdoek, bind het sap met een beetje agar-agar en laat afkoelen.

**De saus:** Snij 100 gr boter in kleine stukjes en zet in de vriezer. Breng de wildfond en de crème de cassis aan de kook. Deglaceer de braadpan (waar het hert in is gebakken) ermee, doe over in een pannetje, los de chocolade erin op en verhit tot tegen de kook aan. Haal van het vuur en roer vlak voor het serveren beetje voor beetje de blokjes koude boter met een garde door de saus.

**De rode kool:** Snij de nerven uit de rode kool, rol de bladeren op en snij in heel fijne julienne. Frituur de gesneden rode kool 1 min op 180°C en laat op keukenpapier uitlekken. Frituur niet te veel per keer.

**Voor de mousseline:** Was de aardappelen goed en, kook ze in de schil gaar en pel ze. Haal ze door de puree-knijper.

Meng vlak voor het uitserveren de room, olijfolie en gesmolten boter erdoor en breng op smaak met peper en zout.

**Het hert:** Bak de hertfilet rondom in boter en olie een paar minuten en plaats in de oven en laat rosé braden (55°C). Laat daarna de filet minstens 10 minuten rusten in wat aluminiumfolie. Breng op smaak met zout en peper.


## AFWERKING EN PRESENTATIE:

Snij 15 plakjes van de ganzenlever. Trek met behulp van een brede kwast een dikke streep lauwe koolpasta over de voorverwarmde borden, maak daarop een bedje van gefrituurde rode kool en leg het getrancheerde hert in het midden erbovenop. Spuit er een streep mousseline naast. Drapeer met wat saus. Leg een plakje ganzenlever op het hert.

# Pecorino, paprika en rucola

KAASGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 

Uitserveren: 22.00 uur

Oven voorverwarmen 180°C

## BENODIGDHEDEN:

### VOOR DE RUCOLACOULIS:

*400 gr rucola*  
*40 ml olijfolie*

### VOOR DE PAPRIKA'S:

*3 rode paprika's*  
*3 gele paprika's*  
*40 ml olijfolie*  
*20 ml balsamico*  
*2 el bieslook*

### VOOR DE PX-STROOP:

*250 ml Pedro Ximenez*

### VOOR DE PECORINO:

*600 gr pecorino*

*bakje rucola*  
*olijfolie*

## BEREIDING:

**De rucolacoulis:** Breng in een grote pan water aan de kook, voeg zout toe en laat hard koken.

Voeg de rucola toe en kook 7 minuten, totdat de stengels zacht zijn. Giet af en plaats in ijswater.

Haal de rucola uit het water en druk al het vocht eruit.

Plaats in een blender met een beetje water en pureer. Leg in een zeef en laat al het vocht uitlekken.

Blender nogmaals en voeg de olijfolie toe.

Plaats in een bak en houd koel.

**De paprika:** Halveer de paprika's en Leg ze in de voorverwarmde oven.

Als er blazen gaan ontstaan, haal ze uit de oven, plaats ze in een plastic zak en laat afkoelen. Verwijder daarna het vel.

Snijd ze julienne.

Een uur voor uitserveren: meng de paprika's met de olijfolie, balsamico en fijngehakte bieslook. Breng op smaak.

**De stroop:** Doe de PX in een pan en verwarm op halfhoog vuur, totdat er damp opstijgt.

Plaats de pan op een vlammenverdeler, zet het vuur laag en laat 2 uur zachtjes reduceren. Giet in een plastic spuitfles.

**De pecorino:** Snijd met behulp van een mandoline dunne plakken van de kaas.

Bewaar.

## AFWERKING EN PRESENTATIE :

Meng de rucola met een beetje olijfolie en zout.

Plaats wat druppels PX-stroop op een bord. Leg wat rucolacoulis tussen de stroop. Leg daarop de paprika's en ten slotte de pecorinoplakjes.

# Sinaasappel, kokos en kardemom

NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitserveren: 22.30 uur

## BENODIGDHEDEN:

### VOOR DE KOKOS:

800 ml kokosmelk  
8 gelatineblaadjes  
50 gr Malibu (Caribbean  
with Coconut) rum

### VOOR HET KARDEMOM-IJS:

500 ml melk  
185 gr suiker  
20 kardemompeulen  
75 gr dextrose  
25 gr poedermelk  
40 gr invertsuiker\*  
500 gr yoghurt

suiker  
water  
citroenzuur

### VOOR DE SAUS:

700 gr worteltjes  
800 gr sinaasappels  
50 gr suiker  
water

mint  
pak Cantuccini

## BEREIDING:

**De kokos:** Leg de blaadjes gelatine in koud water. Knijp de gelatine uit en besprenkel met een paar eetlepels Malibu rum. Breng de kokosmelk aan de kook, knijp de gelatine weer uit en voeg toe aan de melk. Voeg de rest van de rum toe. Plaats in een rechthoekige bak en laat opstijven.

**Het ijs:** Breng de melk met de suiker aan de kook samen met de geplette kardemompeulen.

Zeef en voeg toe aan de dextrose, poedermelk en invertsuiker\*.

Laat koud worden en voeg dan de yoghurt toe.

Plaats in de ijsmachine en draai er ijs van.

**\*Invertsuiker:** voeg 100 gr suiker toe aan 50 ml kokend water. Los de suiker op. Als het water weer kookt, voeg een klein beetje citroenzuur toe en laat zachtjes 10 minuten koken. Laat afkoelen, en schenk in een spuitbus.

**De saus:** Pers de sinaasappels. Schil de worteltjes, snijdt in stukjes en kook ze in het sinaasappelsap. Pureer in de keukenmachine/blender en zeef. Voeg naar smaak suiker en zout toe. Als de saus te dik is, voeg wat water of sinaasappelsap toe. Zet koud weg.

## AFWERKING EN PRESENTATIE :

Verkruimel een paar Cantuccini-koekjes. Snijd rechthoekige stukken van de kokos, en plaats op een bord, met een blaadje mint.

Plaats wat Cantuccine-kruim op het bord en leg een quenelle kardemom-ijs erop.

Serveer de saus tussen de kokos-kubus en de ijs-quenelle.

# Wijnen

<b>Witte wijn</b>	<b>Falerio</b>
Land van herkomst:	Italië
Regio:	Ascoli
Domein / Château:	Moncaro
Jaar van productie:	2011
Druivensoort(en):	Trebbiano, Passerina en Pecorino
Serveertemperatuur:	10-12°C
Commentaar wijncie.:	<p>Specifieke geur van bloemen en fruit waarin perzik goed te herkennen is. Frisse smaak, licht rins. Strak in de afdronk.</p> <p>Heerlijk bij gangen met coquilles en snoekbaars en voor de niet-rosé drinkers: maak de keuze tussen probleemloos deze wijn of de wat zwaardere rode wijn.</p> <p>Deze (zeer) grote wijnproducent haalt zijn druiven uit 2 regio's, de genoemde en uit Puglia.</p>

<b>Rosé wijn</b>	<b>Plaisir du Soleil</b>
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Languedoc
Domein / Château:	Foncalieu
Jaar van productie:	2012
Druivensoort(en):	Grenache
Serveertemperatuur:	10-12°C
Commentaar wijncie.:	<p>Bleekroze kleurtje. Smaakt naar frambozen en perzik. Lekker sappig, fris, licht zoetje. Zachte afdronk. Lekkere, makkelijk drinkbare zomerwijn. Past goed bij de zwezerik, maar kan ook bij de andere visgerechten gedronken worden.</p>

<b>Rode wijn</b>	<b>Clos des Mûres</b>
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Languedoc
Domein / Château:	Les Domaines Paul Mas
Jaar van productie:	2011
Druivensoort(en):	Syrah (83%), Grenache (12%), Mourvedre (5%)
Serveertemperatuur:	18°C, ruim van tevoren open trekken!!
Commentaar wijncie.:	<p>Een complexe, goed gerijpte wijn. Beetje stallucht, iets chocolade en vanille. Op eiken vat gerijpt. Een kruidige, zacht fluwelen rode wijn, heerlijke lange afdronk. Een wijn met kracht, die voorzichtig moet worden behandeld. Heerlijk bij het hert, om rustig van te genieten.</p>



## Kookschema september 2013

	<b>Ma. Avond</b>	<b>Di. Avond</b>	<b>Wo. Avond</b>	<b>Do. Avond</b>	<b>Vrij. Middag</b>	<b>Vrij. Avond</b>
<b>I</b>	–	3	4	5	–	6
<b>II</b>	9	10	11	12	13	13
<b>III</b>	–	17	18	19	–	20
<b>IV</b>	23	24	25	26	–	–

