

Februari 2014

Amuse van zalm met kwartelei

Salade van kwartel, tomaat en gegrilde aardappel

Drooggebakken visfilet met een croûte van gruyèrekaas, geserveerd met slakken en gestoofde komkommer

Rolletjes van kalfsvlees met gedroogde ham en bloemkoolmousseline

Kersendessert met chocoladebrownie, witte-chocoladeschotten en champagnesabayon

Amuse van zalm met kwartelei

Ingrediënten

2 grote aardappels (vastkokers)
10 kwarteleitjes
125 g gerookte zalm

Bereidingswijze

Was de aardappels en droog ze goed af (niet afspoelen, zetmeel bindt). Rasp de geschilde aardappels op de grove rasp (geen mandoline), voeg iets peper en zout toe en bak hiervan in de koekenpan met wat olie een goudbruine koek.

Steek hiervan met een ronde uitsteker 10 rondjes uit. Laat afkoelen. Bak alle kwarteleitjes in een pan (of in tweeën), (niet te knapperig, ze moeten net even stollen) en steek ze dan uit op een snijplank.

Presentatie

Steek met dezelfde uitsteker 10 rondjes uit de gerookte zalm en leg die op de aardappelkoekjes. Leg hier bovenop een gebakken kwarteleitje.

Serveer de amuse op een amuselepel. De amuse hoeft niet aan tafel te worden genuttigd, kies bijv. voor een moment aan de bar of tijdens het koken.



Salade van kwartel, tomaat en gegrilde aardappel

Ingrediënten

Kwartels

10 kwartels
ganzenvet
3 takken tijm
3 takken rozemarijn
6 tenen knoflook
10 rozeval aardappels
8 pomodori
1 bos roguetsla

Dressing

1 dl kruidenolie
1 sjalotje
1 el balsamico
1 el sherry
vocht van de tomaten
zout & peper,
eventueel suiker
Fleur de Sel

Bereidingswijze

Kwartels

Was de aardappels, snij ze doormidden, kook ze even vóór en gril het snijvlak. Zet ze straks gelijk met de tomaat in de oven. Haal van de kwartels de borstjes en de pootjes af. Leg de pootjes in een pan en voeg zoveel vet toe dat ze ruim onder staan; voeg enkele takjes tijm en rozemarijn toe en 5 geplette teentjes knoflook. Verwarm tot 90°C en laat in ± 1 uur gaar worden. Ontvel de tomaten; snij ze in achten en verwijder het vocht - vang dit op - en de pitjes. Leg de partjes tomaat in een ovenschotel; bestrooi ze met peper en zout, suiker en 1 teentje knoflook uit de knijper; druppel er wat olijfolie op. Zet 45 minuten in een oven van 90°C, samen met de aardappels, apart van elkaar (niet op elkaar). Was en droog de sla. Stelen verwijderen.

Dressing

Neem 1 deciliter van de hete vet (de olie) waarin de pootjes liggen. Snij het sjalotje zeer fijn, voeg dit bij de olie, samen met de andere ingrediënten. Klop flink op en breng op smaak. Houd lauwwarm in de warmhoudkast. Zout en peper de kwartelborstjes en bak zachtjes op in wat olijfolie 2 minuten op de velzijde, 1 minuut aan de andere zijde.

Presentatie

Leg midden op het bord wat sla, verdeel daar de borstjes en pootjes op. Garneer met de tomaat en de aardappel en schenk de dressing erover. Strooi over de aardappel wat Fleur de Sel.



Drooggebakken visfilet met een croute van gruyèrekaas, geserveerd met slakken en gestoofde komkommer

Ingrediënten

Visbouillon

Visgraten en schaaldierpanters

Bouquet: wit van prei, uien, winterwortel, selderij, Knoflook, laurier, tijmblaadjes, gedroogde koriander

Witte wijn

Saffraan

Klein scheutje azijn

Croûte

40 g zachte boter

Tijm

2 teentjes knoflook

1 eierdooier

80 g geraspte gruyèrekaas

40 g broodkruim

Eventueel olijfolie

Slakken

2 sjalotjes, geschild en fijngesnipperd

1 teen knoflook

Gekneusd kruiden: peterselie, bieslook, Cayennepeper, kerrie

3 dl (slag)room

30 slakken (petite grise)

Komkommer

2 dl (slag)room

1 teen knoflook

2 komkommers

Mint

Vis

500 g tilapiafilet

Olijfolie (Italiaanse virgine)

10 sprietjes bieslook

Bereidingswijze

Visbouillon

Maak in 20 minuten een stevige visbouillon, passeer door een doek en laat dit reduceren tot een stroperige visfumet.

Croûte

De knoflook pletten. De zachte boter mengen in de Magimix met kruiden, knoflook en zout en peper, voeg de kaas toe en als laatste het broodkruim.

Indien nodig iets afslappen met wat olijfolie. Tussen twee plakken vetvrij papier uitrollen in een rechthoekige vorm en een dikte van 2 mm; in de vriezer koud wegzetten.

Slakken

In een pan sjalot met knoflook aanfruiten; de zeer fijngesneden kruiden (peterselie, bieslook) plus cayennepeper en kerrie toevoegen. Aflussen met de room en inkoken tot sausdikte. De uitgelekte slakken, kruiden, zout en peper toevoegen en vlak voor het serveren opwarmen.

Komkommer

Komkommers schillen en de zaadlijsten verwijderen; in bâtonets (=iets dikker dan een lucifer) snijden van circa 5 cm. En deze weer in 5-en snijden. Bewaren in ijswater. Wat room inkoken om straks de komkommer in te garen. Wat mint fijnhakken.

Drooggebakken visfilet

De oven voorverwarmen op 250°C. De vis portioneren en snel droog bakken aan één kant (binnenzijde) in een tefalpan.

Bakblik invetten met olijfolie en daarop de vis leggen (gebakken zijde onder) en heel licht bestrooien met wat zeezout. De croûte, in bevroren toestand, snijden op grootte van de vis en erop leggen. In de oven schuiven (liever op 2 dan op 1 plaat) en 5 à 6 minuten op 200°C verwarmen. Laat nog 10 minuten rusten.

Presentatie

De komkommer garen in de room met zout en peper; voeg op het laatst de mint toe. De hete visglacé opmonteren met olijfolie en wat roomboter. De slakken heet maken. De vis, slakken en komkommer op voorverwarmde borden verdelen, saus toevoegen. Nappeer de visfumeé rond het gerecht. Maak af met een sprietje bieslook.



Rolletjes van kalfsvlees met gedroogde ham en bloemkoolmousseline

Ingrediënten

Groentebouillon

1 prei
1 winterwortels
enkele takjes peterselie
2 uien
1 kruidnagel
± 2 l water

Kalfsvlees

8 dunne lapjes kalfsvlees
room
3 el gehakte peterselie
3 el parmezaanse kaas
8 plakken gedroogde Coburg ham

Bloemkoolmousseline

1,5 bloemkool
1 grote prei
1 mespunt kerrie
wat room

Bereidingswijze

Groentebouillon

Snij de groenten heel fijn. Leg de groenten in een pan en voeg circa 2 liter water toe; breng aan de kook. Laat 1 uur zachtjes trekken.

Kalfsvlees

Sla de lapjes vlees, indien nodig, nog wat platter tussen folie. Snij ze bij tot een rechthoek. Weeg het afsnijdsel en maal het met dezelfde hoeveelheid room in de keukenmachine fijn. Voeg peterselie en parmezaanse kaas toe en breng verder op smaak met zout en peper. De ham is meestal al zout genoeg dus voorzichtig met het kruiden. Leg op ieder lapje een plakje gedroogde ham; verdeel de farce erover en rol voorzichtig op. Bind met een touwtje vast.

Bloemkoolmousseline

Verdeel de bloemkool in stukjes. Zeef de groentebouillon en kook de bloemkool hier zonder zout in gaar. Peper de vleesrolletjes; bak ze rondom in wat boter. Giet wat bouillon erbij van de bloemkool (ze moeten onder staan) en zet het deksel op de pan. Laat 12 minuten zachtjes sudderen. Snij de grote prei in ragfijne julienne. Frituur de prei kort op 170°C in de wok, neem het met een frituurspaan uit de wok en laat op keukenpapier uitlekken. Pureer de bloemkool met de kerrie; voeg nog wat room toe en breng op smaak met zout en peper. Haal de 8 vleesrolletjes uit de pan, houd ze warm, snij de 8 rolletjes in plakken van 10 porties. Voeg wat room bij het stoofvocht en laat nog wat inkoken. Breng op smaak.

Let op nergens zout op: de Coburg ham is zeer zout, bloemkool achteraf op smaak brengen.

Presentatie

Midden op het bord wat bloemkool, hier midden op een bergje prei en daar omheen de in plakjes gesneden rollade. Rondom wat saus.



Kersendessert met chocoladebrownie, witte- chocoladeschotten en champagnesabayon

Ingrediënten

Voor de marinade

2 flessen rode fruitige wijn

2 dl port

2 el suiker

zeste van 1 sinaasappel

1 vanillestokje

5 blaadjes munt

5 blaadjes dragon

1 kaneelstokje

2 dl Kirschberry likeur

Marsepein

100 g kristalsuiker

100 g amandelschaafsel

1 eiwit

Gevulde kersen

1 kg kersen, ontpit

1 dl kirsch

200 g marsepein

maizena

Chocoladebrownie met pistache

120 g zachte boter

100 g pure chocolade

2 eieren

vanillemerg van 1 stokje

160 g suiker

80 g bloem

0,5 el maizena

0,5 tl zout

100 g pistachenoten, grof gehakt

200 g witte-chocoladedruppels (of een grof gehakte witte chocoladereep)

Witte chocoladeschotten

200 g witte chocolade pistachenoten, zeer fijn gehakt

Champagnesabayon

2,5 dl champagne

100 g suiker

4 eidooiers

1 heel ei

1 vanillestokje

2 dl halfgeslagen room

Stracciatella-ijs

4 eidooiers

110 g suiker

330 ml room

110 ml melk

1 vanillestokje

50 g pure chocolade

gehakte pistachenoten

Bereidingswijze

Marinade

Kook voor de marinade de wijn met de overige ingrediënten, behalve de Kirschberry, in tot 2 deciliter. Passeer door een

zeef. Voeg de Kirschberry likeur toe.

Marsepein

Draai in de Magimix de suiker, het amandelschaafsel en het eiwit tot een smeùige massa. Draai het niet te lang, anders draai je de olie eruit en wordt de marsepein te droog.

Gevulde kersen

Draai voor de gevulde kersen marsepein en kirsch op tot een glad geheel. Breng het over in een spuitzak en vul de ontpitte kersen met de massa. Breng marinade aan de kook, voeg de kersen toe. Niet meer laten koken. De vulling loopt hierbij iets uit de kersen. Reserveer de kersen (=verwijder de kersen uit het vocht). Bind vervolgens de marinade af met maïzena tot sausdikte.

Chocoladebrownie

Smelt voor de brownie de pure chocolade en de boter au bain-marie. Klop de suiker, eieren en vanille apart op. Voeg vervolgens alles bij elkaar. Mix de bloem, de maïzena en het zout door elkaar. Spatel de bloem met de 125 g noten en de witte chocolade door de massa. Vul de "brownievormen" (gebruik hiervoor de siliconenmatjes met batonetvormpjes) en bak de brownies in circa 25 minuten af in een oven van 180°C. Prik in de brownie om te kijken of deze gaar zijn. Bewaar de overgebleven noten voor de chocoladeschotten en de presentatie.

Chocoladeschotten

Smelt voor de chocoladeschotten de witte chocolade au bain-marie (niet heter dan 45°C). Smeer dit uit op siliconenbakpapier. Strooi er (75% van de) pistachepoeder overheen en laat het hard worden.

Champagnesabayon

Klop voor de champagnesabayon de ingrediënten, behalve de room au bain-marie op tot een luchtige vla-achtige massa. Laat afkoelen tot lauwwarm maar blijf kloppen. Spatel de halfgeslagen room er voorzichtig door.

Stracciatella-ijs

Breng de room en de melk met het opengesneden vanillestokje aan de kook en laat op een zacht vuur trekken, zorg dat er geen velvorming ontstaat. Schraap het merg met de achterkant van een mesje uit het stokje en voeg toe een het melk/room mengsel. Klop het eigeel met de suiker tot ruban20 is verkregen. Giet het melk/room mengsel voorzichtig op het eimengsel laat al kloppend au bain-marie tot binding komen (83°). Laat afkoelen tot lauwwarm . Werk af in de ijsmachine. Meng op het laatste moment de fijngehakte chocolade door het ijs. Maak kleine bolletjes ijs en vries in.

Presentatie

Serveer een bol ijs, een brownie met sabayon en 5 gevulde kersen. Werk af met een chocoladeschot. Strooi als garnering wat gehakte pistachenoten over het bord.