

***December 2009***

*Amuse de geule*

**langoustines frites aux légumes**



**lotte à l'américaine**



**crème de laitue, fondue aux oignons de printemps**



**Bresse pigeon enroulé du four avec foie-gras**



**Le mille-feuille au chocolat et aux pommes étuvés au calvados**

RECEPT VAN OLYMPE VERSINI

## gefrituurde langoustines met groenten

### *langoustines frites aux légumes*

2 grote wortelen	<p>Snijd de geschilde wortel en courgettes met schil in lange vierkante reepjes. Schil de uien en snij ze in ringen. Haal het vlees uit de staarten van de langoustines. Maak een (voldoende vloeibaar) beslagje van 500g bloem met wat water 2 ijsblokjes en spatel er 4 stijfgeslagen eiwitten door. Verhit 750 ml arachideolie, haal de gesneden groenten en de uienringen door het beslag en frituur ze 1 minuut. Haal vervolgens de kreeftenstaartjes door het beslag en frituur ze 30 seconden. Laat alles op keukenpapier uitlekken, bestrooi het met zout en dien het op met citroen.</p>
2 courgettes	
8 grote uien	
20 langoustines	
500 gr bloem	
4 eiwitten	
750 ml arachideolie	
citroen	

## zeeduivel à l'américaine

### *lotte à l'américaine*

1.5 kg zeeduivel (netto) Koppen en pantser van langoustines (Restanten van amuse) 4 sjalotjes 1 knoflookteen Bosje peterselie Dragon Bouquet garni 1 likeurglas cognac 1 sinaasappelschil 500 gr tomaten Tomatenspuree 0.5 fles witte wijn Cayenne peper 50 ml room basmatirijst	Snijd 1 1/2 kg schoongemaakt visvlees van een kleine zeeduivel in gelijke stukken. Was de koppen en pantsers van verse langoustines en dep ze droog. Ontvel 500 g rijpe tomaten, verwijder de pitjes en snijd ze in blokjes. Schil en hak 4 sjalotjes, schil 1 knoflookteen en wrijf hem fijn, hak een klein bosje peterselie en 2 eetlepels dragonblaadjes fijn. Verhit in een pan 1 dl olijfolie en bak er de koppen en pantsers van de langoustines en de stukken zeeduivel in. Laat ze een beetje kleur krijgen, voeg de gehakte sjalot toe en laat ook deze licht kleuren. Flambeer met 1 likeurglaasje verwarmde cognac. Voeg de knoflook, een stukje gedroogde sinaasappelschil, de gehakte peterselie en dragon, de tomaat, een klein bouquet garni, 1 eetlepel tomatenspuree (verdund met een halve fles droge witte wijn), zout, peper en cayennepeper toe. Sluit de pan en stoof alles ca. 15 minuten: het visvlees moet stevig blijven. Laat de stukken uitlekken en houd ze warm in een schaal. Verwijder het bouquet garni, zeef de saus en monteer hem met 50 g room. Leg de stukken zeeduivel midden op borden, omring ze met een kroon van basmatirijst en lepel er wat saus over.
---	---

## slacrèmesoep met gesmoorde lente-uitjes

### *crème de laitue, fondue aux oignons de printemps*

<p>8 kroppen sla 2 uien 60 g boter 2 liter kippebouillon 60 zilveruitjes 9 g maïsmeel 6 eieren 48 g eiwitpoeder 2 dl room 100g boter 10 plakken gerookt buikspek</p>	<p>Maak de kroppen sla schoon en blancheer de bladeren in lichtgezouten water. Dompel ze in koud water en laat ze uitlekken. Draai ze in een doek en snijd ze in smalle reepjes.</p> <p>Schil de ui, snijd hem fijn en fruit hem in boter. Doe er de reepjes sla bij en laat ze 4-5 minuten pruttelen. Voeg 2 liter kippenbouillon toe, kook 5 minuten, pureer de soep in de mixer en houd hem apart.</p> <p>Schil de zilveruitjes, hak ze fijn en laat ze 20 minuten in 2 eetlepels water afgedekt pruttelen. Pureer ze in de mixer. Bind 600 g uienpuree met 9 g maïsmeel, 6 eidooiers en wat zout.</p> <p>Klop 180 g eiwit en 48 g eiwitpoeder stijf en spatel dat voorzichtig door de uienpuree. Vul er 10 beboterde cakevormpjes mee, bedek ze met bakpapier en zet ze 12 minuten in een op 80°C voorverwarmde oven.</p> <p>Warm de slacrème op, roer er 2 dl room en 100 g boter door, breng het geheel op smaak en laat het binden. Schenk de soep in diepe borden, stort er de soufflés in en steek er een plakje gerookt en gegrilleerd buikspek in.</p>
--	---

## In parmaham gewikkelde Bresse-duif uit de oven met foie-gras, romige paddenstoelen en dadelsaus

DIT IS EEN ELEGANT HOOFDGERECHT MET VERS EEKHOORNTJESBROOD, CONFIT VAN DUIVENPOTEN EN **SAPPIGE** DUIVENBORST.

<p><b>DUIF:</b> <i>10 Bresse-duiven 650g eenden- of ganzenlever (foie gras), schoongemaakt enkele takjes tijm 2 laurierblaadjes steenzout zeezout en zwarte peper 300 ml eenden- of ganzenvet, gesmolten 10plakjes parmaham 2 el olijfolie enkele klontjes boter 1 portie Rodewijnsaus</i></p> <p><b>DADELSAUS:</b> <i>350 g dadels zonder pit, gehakt 65 g gekoelde boter, in blokjes</i></p> <p><b>ROMIGE PADDENSTOELEN:</b> <i>500 g vers eekhoorntjesbrood, schoongemaakt, gehakt 50 g boter 120 ml room</i></p>	<p><b>BEREID DE DUIVEN VOOR.</b> Haal de poten los en zet ze apart voor de confit. Snijd het borstvlies van het bot, wikkel het in plasticfolie en zet het tot gebruik in de koelkast. Snijd de foie gras in vier gelijke stukken en wikkel ze in plasticfolie. Voor mooi rechte zijanten drukt u ze tegen de zijkant van een rechthoekige bakvorm. Leg de stukken foie gras 1-2 uur in de diepvries, tot ze hard zijn.</p> <p><b>BEREID DE CONFIT.</b> Leg de duivenpoten in een kleine pan met dikke bodem en voeg de tijm, het laurierblaadje, steenzout en zwarte peper toe. Schenk er gesmolten ganzenvet op tot ze onderstaan en leg er een klein stuk vetvrij papier op. Verhit het vet tot het zachtjes suddert en laat de duivenpoten ongeveer een uur zeer zachtjes koken, tot het vlees zacht is. Neem ze van het vuur.</p> <p><b>NEEM DE STUKKEN FOIE GRAS</b> uit de diepvries. Verwijder de folie en bestrooi de stukken lichtjes met peper en zout. Verhit een koekenpan tot deze zeer heet is en schroei de stukken foie gras enkele seconden per kant, tot ze licht verkleurd zijn; voorkom dat ze gaar worden. Neem ze uit de pan en laat ze afkoelen. Wikkel ze daarna in plasticfolie en leg ze weer in de diepvries, tot ze stevig zijn.</p> <p><b>BEREID DE DADELSAUS.</b> Leg de dadels in een kleine pan met dikke bodem en schenk er water op tot ze bijna onderstaan. Breng aan de kook en kook de dadels 10-12 min., tot ze zacht en moesachtig zijn. Pureer de nog hete dadels in een kleine keukenmachine tot er een fijne puree ontstaat.</p> <p><b>SCHEP DE DADELPUREE</b> weer in de pan en zet hem op laag vuur. Roer de puree los met wat rodewijnsaus. Klop dan de boter erdoor, met enkele klontjes tegelijk. Voeg peper en zout naar smaak toe. Laat de saus enigszins afkoelen. Schenk de saus in een knijpfles.</p> <p><b>NEEM DE STUKKEN FOIE GRAS</b> uit de diepvries wanneer ze stevig zijn. Leg de plakjes parmaham op een snijplank. Verwijder de folie van de foie gras en bestrooi de duivenborsten met peper en zout. Leg elk stuk foie gras tussen twee duivenborsten en gebruik de kleine fileetjes aan de zijanten om ruimte tussen de borsten op te vullen. Leg elk</p>
--	---

**Rode wijnsaus**

4 sjalotjes

Zwarte peperkorrels

Tijm

2 laurierblaadjes

2 el rode wijnazijn

1 fles rode wijn

600ml kip bouillon

600ml kalfsbouillon

vleessnijdsel

pakketje op het uiteinde van een plakje parmaham en rol het op. Wikkel de pakketjes in plasticfolie en zet ze tot gebruik in de koelkast.

**VERWARM DE OVEN VOOR OP 200 °C.**

Verhit een ovenvaste braadpan en schenk de olijfolie erin.

Verwijder de folie van de duivenborstpakketjes en leg ze in de pan. Schroeï ze 1 1/2 minuut per kant dicht, of tot de parmaham rondom bruin is. Zet de pan in de oven en braad de pakketjes 5-7 min., tot de duivenborsten rood tot rosé zijn; ze horen enigszins veerkrachtig aan te voelen. Laat ze enkele minuten rusten op een warme plek.

**BEREID DE PADDENSTOELEN:**

smelt de boter in een pan met dikke bodem tot deze begint te bruisen. Voeg het eekhoortjesbrood en wat peper en zout toe en bak het 3-4 min., tot het goudbruin is. Roer de room erdoor en neem de pan van het vuur. Verwarm de rodewijnsaus in een andere pan.

**VERHIT EEN KOEKENPAN** tot deze heet is. Neem de duivenpoten uit het vet, leg ze in de pan en voeg wat peper en zout, enkele klontjes boter en een scheutje rodewijnsaus toe. Verwarm de duivenpoten 2-3 min., tot ze mooi glanzen; lepel intussen de gesmolten boter en saus erover. Neem de pan van het vuur.

**SPIJT ENKELE STREPEN DADELSAUS** naast elkaar op elk voorverwarmd bord. Schep wat romig eekhoortjesbrood aan de ene kant; gebruik een metalen uitsteekvorm voor een mooie presentatie.

Leg de duivenpoten erop. Snijd de uiteinden van de duivenborstpakketjes en snijd ze doormidden. Leg ze op de borden en serveer meteen. Geef de resterende rodewijnsaus apart erbij.

**RODE WIJN SAUS**

Verhit olie. Bak sjalotjes 4-6min. voeg vleessnijdsel toe bak tot het bruin is. voeg laurier, peperkorrels, tijm en wijnazijn toe. Schenk wijn erbij en laat inkoken . Voeg beide bouillons erbij , kook tot de helft in tot het de goede dikte heeft. Zeef, voeg zout en peper naar smaak toe.

**LE MILLE-FEUILLE AU CHOCOLAT ET AUX POMMES ÉTUVÉS AU CALVADOS,  
LA MOUSSE AUX GRAINS DE FENOUIL, CRÈME GLACÉE AU PEDRO XIMÉNEZ**

*Chocoladebladerdeeg met in calvados gestoofde appeltjes, mousse van venkelzaad en Pedro Ximénez roomijs*



**Venkelmousse:**

10 gram venkelzaad  
2 vanillestokjes  
100 ml melk  
80 ml Pernod  
4 blaadjes gelatine  
4 eierdooiers  
30 gram suiker  
4 eiwitten  
200 ml room

**Appeltjes:**

8 Elstar appels  
20 gram boter

**Pocheervocht:**

2 dl witte wijn  
100 ml calvados  
4 anijssterren  
2 vanillestokjes  
2 kaneelstokjes  
100 gram suiker

**Appelgelei :**

400 ml appelsap  
200 gram suiker  
2 blaadje gelatine

**Venkelmousse:**

Laat het venkelzaad en het vanillestokje 10 minuten in de warme melk trekken . Passeer de melk door een zeef en roer er de Pernod door. Laat er de gelatine in smelten . Klop de eierdooiers goed los met de suiker. Verhit het melk-Pernodmengsel en roer dat door de losgeklopte eierdooiers. Deze zullen door de hitte gaar worden . Laat deze 'anglaise' afkoelen. Klop de room stijf. Klop de eiwitten met wat suiker tot een stevig schuim . Spatel er de afgekoelde anglaise door en spatel deze massa weer door de room . Laat de mousse opstijven in de koelkast.

**Appeltjes:**

Breng alle ingrediënten voor het pocheervocht aan de kook en laat het 15 minuten zachtjes trekken. Boor de geschilde appels uit met een parisienneboor. Bak de appel balletjes licht in de boter zonder te bruinen en blus ze af met het pocheervocht. Laat de balletjes in het vocht afkoelen.

**Appelgelei :**

Breng het appelsap en de suiker aan de kook en los er het geweekte gelatineblaadje in op. Laat de gelei afkoelen.

Pedro Ximénez-ijs:

600 ml Pedro Ximénez-sherry  
600 ml room  
300 ml melk  
300 gram suiker  
10 eierdooiers

Chocoladekorstdeeg:

140 gram zachte boter  
20 gram patentbloem  
180 gram patentbloem  
20 gram cacao poeder  
140 ml ijswater  
2 gram zout  
40 gram koude boter, in  
blokjes

Pedro Ximénez-ijs:

Laat de sherry tot de helft inkoken. Voeg de rest van de ingrediënten toe en verwarm de massa tot 75°C, tot hij dikker wordt. Draai er in een ijsmachine ijs van.

Chocoladekorstdeeg:

Meng de zachte boter met de 20 gram bloem en houd dit mengsel apart. Maak een deeg met de overige ingrediënten en rol het deeg op een goed met bloem bestoven werkvlak uit tot een vierkante plak. Leg het zachte boterjbloemmengsel erop en vouw de plak deeg dubbel. Rol het deeg uit tot 2 cm dikte. Vouw de uiteinden naar elkaar en vouw deze plak nog een keer dubbel. Rol die weer uit tot een lange plak van 2 cm dik. Herhaal dit tourneren nog 5 keer en laat het deeg dan minstens een uur rusten in de koelkast. Rol de plak deeg daarna uit tot 1 mm dikte en bak de plak deeg onder druk 15 minuten af op 200 °C. Snijd er na het afkoelen plakjes van 10 x 4 cm van .