



Menu juni 1982
(Cuisine Culinaire Amsterdam)

Inhoudsopgave.

Mousse van asperges met garnalensaus.	3
Tomatenbouillon - consommé de tomates.	4
Gebraden eendenborst met kruidensaus - grillade de canard de Châlosse au beurre de fines herbes.	5
Aardbeientaart.	7

Mousse van asperges met garnalensaus.



Gang: 1
Personen: 12
Bron: CCN Amsterdam
1982-06

Ingrediënten:

1,5 kg asperges
60 gr boter
60 gr bloem
5 bl gelatine
3/8 ltr room
3 eiwitten
Citraensap
Cayennepeper
Zout

Saus

450 gr garnalen
12 rijpe tomaten
3 dl crème fraîche
3 eidooiers
1½ el droge witte
vermout
Zout
Peper
3 el bieslook
Wat dille

Bereiding.

Schil de asperges en snijd ze in delen van 5 cm. Houd alle koppen apart en zet ze vochtig weg. Kook de schillen op en in dit vocht de overige aspergedelen. Bewaar het vocht om in 12 minuten de koppen te koken. Bewaar het vocht opnieuw.

Leg de gelatine in een bakje met koud water. Smelt de boter in een pannetje en roer de bloem erdoor tot er een egale massa ontstaat. Voeg het kookvocht van de asperges toe en blijf roeren tot er een tamelijk dikke gladde massa ontstaat. Laat de saus zachtjes 5 minuten pruttelen.

Doe de aspergedelen in de mixerblender en maak ze fijn. Knijp de gelatine uit en los die al roerend op in de saus. Neem de saus van het vuur en roer de aspergepuree erdoor. Breng op smaak met citroensap, peper en zout.

Klop afzonderlijk eiwit en slagroom.

Als de aspergemassa wat is afgekoeld, schep je eerst de slagroom en dan de eiwitten er zo luchtig mogelijk doorheen. Zet weg in de koelkast.

Saus

Ontvel de tomaten (in heet water dompelen en daarna in koud water). Snijd de tomaten in partjes, verwijder de pitjes en vocht. Doe het tomatenvlees in de mixerblender. Maak de helft van de garnalen in de blender fijn. Roer de tomaten- en de garnalenmousse onder toevoeging van de crème fraîche tot een gladde saus. Roer dan de crème fraîche en de vermout erdoor. Breng verder op smaak met bieslook vlak voor het opdienen.

Opdienen

Verdeel de saus over de borden en strooi de overgebleven garnalen erover. Schep met behulp van 2 eetlepels de mousse in mooie vormen op de borden (lepels in heet water houden). Garneer verder met de aspergepunten en wat dille.

Tomatenbouillon - consommé de tomates.



Gang: 2
Personen: 12
Bron: CCN Amsterdam
1982-06

Ingrediënten:

2 tot 2,5 ltr bouillon
2,5 kg tomaten
Kleine rijpe
soeptomaatjes

Soepgroenten

Peterselie
Selderij
Wortel
2 uien
Laurier
Tijm
Bonenkruid

Garnering

Peterselie
Bieslook
Kervel

Bereiding.

Was de tomaten, ontdoe ze van de kroontjes en snijd ze in vieren. Doe ze met de soepgroenten in een pan. Giet de bouillon erover en laat het geheel zo tot 30 minuten zachtjes koken. Zeef de bouillon door een nat gemaakte doek. Breng de bouillon vervolgens met suiker, peper en zout op smaak. Proef, voeg zo nodig wat Worchester toe. Garneer met fijngehakte tuinkruiden.

Gebraden eendenborst met kruidensaus - grillade de canard de Châlosse au beurre de fines herbes.



Gang: 3
Personen: 12
Bron: CCN Amsterdam
1982-06

Ingrediënten:

5 gemeste
eendenborsten
1¼ dl slaolie
1¼ dl olijfolie
1¼ dl rode wijn

Saus

400 gr sjalotjes
½ ltr wijnazijn
2 el sherryazijn
150 gr boter (op
kamertemperatuur)
2½ tl gesnipperde
bieslook
2½ tl fijngehakte kervel
2½ tl fijngehakte
peterselie
2½ tl fijngehakte
dragon
Zout en versgemalen
peper

Bereiding.

Garnituur

Gebakken aardappelen met grof zeezout.

Keukengerei

Ovale vuurvaste schaal
Gietijzeren braadpan
Schuimspaan
Kleine pan
Garde
Bain-marie
Lang, buigzaam mes
12 grote borden of 1 ronde serveerschaal
(voorverwarmd)

Eerste dag: marinade van de eendenborst.
Verwijder met een puntig mesje de zichtbare
vliesjes en pezen van de onderkant van het
borstvlees en snijd een ruitjespatroon in het vel
aan de bovenkant.

Leg de stukken met het vel naar boven in een
vuurvaste schaal en bedek ze met de sla- en
olijfolie en de rode wijn. Laat het vlees
minstens 24 uur in de koelkast en draai het
halverwege een keer om.

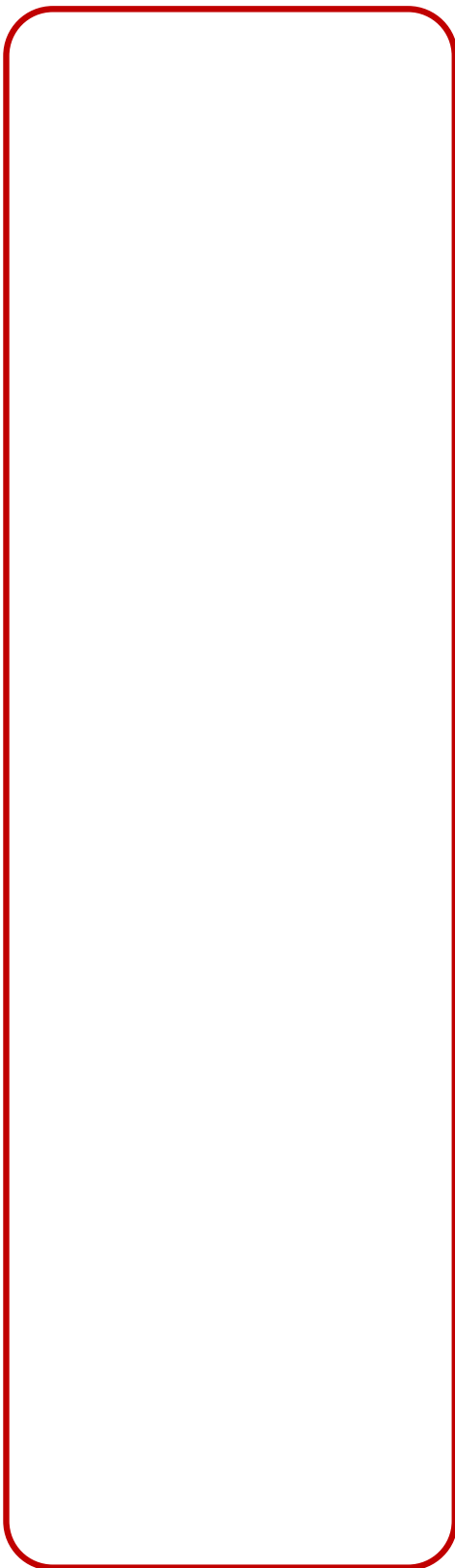
Tweede dag: bereiding van de eendenborst.

Grilleer het vlees op open vuur of houtskool of
ga als volgt te werk:

Verhit een gietijzeren braadpan op matig hoog
vuur en leg de stukken eend, met het vel naar
onderen in de pan, zonder toevoeging van vet.
Laat het vlees 10 minuten braden waarbij het
onderhuidse vet smelt en voorkomt dat de eend
aan de pan blijft plakken. Draai de stukken dan
om en bak ze 3 minuten aan de onderzijde. Haal
het vlees met de schuimspaan uit de pan en
houd het warm. Bewaar het gesmolten vet voor
het bakken van de aardappelen.

Saus

Schil de sjalotjes en hak ze fijn. Laat ze in een
kleine pan met een ½ liter wijnazijn inkoken
tot er ca. 15 eetlepels vloeibare marmelade in
de pan over zijn. Voeg de sherryazijn toe, breng
het geheel opnieuw aan de kook en temper het
vuur. Voeg al kloppende met een garde 150 gr.
boter toe, verdeeld in kleine vlokjes en draai de
pan een paar maal snel rond, opdat de boter
goed door de saus wordt vermengd.
Breng de saus op smaak met zout en
versgemalen peper, voeg de fijngehakte
tuinkruiden toe en houd de saus au bain-marie
warm.

***Afwerking***

Snijd de stukken eendenborst tegen de raad in (zoals rosbief) in plakken van 2 à 3 mm dikte. Leg deze als een waaier langs de rand van de borden of een serveerschaal. Leg in het midden een bergje gebakken aardappelen en giet de kruidensaus over het vlees. Serveer direct.

Foefjes en keukengeheimen

U kunt de eendenborst in de marinade tot maximaal 2 dagen in de koelkast bewaren. Het vlees rijpt en wordt daar geenszins minder smakelijk van.

Aardbeientaart.



Gang: 4
Personen: 12
Bron: CCN Amsterdam
1982-06

Ingrediënten:

1200 gr aardbeien
750 gr bladerdeeg
½ ltr slagroom
Poedersuiker
15 el frambozengelei

Bereiding.

Spreid het deeg dun uit. Vlei dit in een beboterde taartvorm (25 cm). De bodem met een vork inprikken. Op 7/8 thermostaat 20/25 minuten in de hete oven, dan uithalen en afkoelen.

Aardbeien in koud water wassen, laten uitlekken, neusje eraf.

Op zacht vuur de frambozengelei, zonder koken, laten smelten.

Met een kwastje een dun laagje gelei op de koud geworden taartbodem uitstrijken. De aardbeien één voor één, steeltjeskant omlaag, erop leggen. De rest van de vloeibare gelei erover gieten.

Opdienen met de slagroom en de poedersuiker er apart bij.

