

Kerst: Franse klassiekers

Menu samengesteld door Jan Boeren MdC



Maandmenu december 2018

Apéritif d'huître
(oester, komkommer, olijf, yoghurt-emulsie)

*

Chicorée aux anchois
(Witlof met ansjovis : de vijf basissmaken)

*

Consommé de boeuf à la Royale
(Koninklijke runderbouillon)

*

Ailes de Raie au Safran
(rogvleugel in saffraanvinaigrette)

*

Pot-au-feu de Pintade
(gestoofd Parelhoen met jonge groenten)

*

Crêpes Suzette a la Cointreau
Glace vanille

Toelichting:

Voor het Kerstdiner 2018 heb ik gekozen voor de klassieke Franse keuken. Gerechten die je niet zo vaak ziet, maar groots in smaak en presentatie. Vaak met weinig handelingen, maar alleen als je met aandacht kookt bereiken deze klassiekers de grandeur die ze verdienen.

Twee kleine amuses deze keer: oesters om mee te beginnen. Met komkommer en olijf als klassieke basis en een yogurt-emulsie voor een moderne twist.

Linda trakteerde ons op een groot blik ansjovis: 580 gram uitlekgewicht! Maar wat doe je met zo veel ansjovis? Ik vond een mooi amuse-receptje op Gastronomixs: Witlof met ansjovis: alle vijf de basissmaken zitten in dit kleine voorgerechtje.

Dan een runderbouillon in optima forma: [zie het filmpje](#) en zie hoe delicaat zo'n consommé kan zijn. Dit is de klassieke bereiding van een consommé. Het goud laten we even weg; de kaviaar is jammer genoeg niet van de steur, maar toch wel erg lekker.

Rogvleugel in saffraanvinaigrette op verse pasta met peterselie: een delicatessen die we met onze nieuwe visleverancier wel aandurven.

Gestoofd parelhoen met jonge groenten. We doen er ook nog ravioli en merg bij. Klassieker kan het niet.

Crêpes Suzette met vanille-roomijs. En natuurlijk met Cointreau: aan tafel geflambeerd. Pas je wel op met het brandalarm?

Bronvermelding:

- [Amuse van oester : Gastronomixs](#)
 - [Chicorée aux anchois: Gastronomixs](#)
 - [Beef consommé Royale: Michel Roux jr.](#)
 - Ailes de Raie au Safran: 'De Klassieke Franse Keuken' / Le Cordon Bleu / blz 71
 - Pot-au-feu de Pintade: 'De Klassieke Franse Keuken' / Le Cordon Bleu / blz 76/77
 - Crêpes Suzette a la Cointreau: 'De Klassieke Franse Keuken' / Le Cordon Bleu / blz 105
- Voor wie de traditionele manier van flamberen even wil bestuderen: [volg deze link naar een Japans filmpje](#).

Amuses: oester

<p>Oesters:</p> <p>10 oesters</p> <p>Komkommerschuim:</p> <p>300 g komkommersap 2 eetl gesneden dille 150 g geitenyoghurt Peper/zout 5 g Unique Espuma</p> <p>Ingelegde komkommer:</p> <p>2 komkommers 1 eetl zout 1 eetl suiker 1 eetl sushiazijn</p> <p>Bieslookcrème:</p> <p>1 pot bieslook 1/3 l zonnebloemolie 1 eiwit Sushiazijn NB 50 g geitenyoghurt</p> <p>Overig:</p> <p>10 groene olijven Bakje boragecress</p>	<p>Oesters:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Open de oesters en verwijder de baard en sluitspier. <p>Komkommerschuim:<ol style="list-style-type: none">2. Vermeng de komkommer, dille en yoghurt met behulp van een staafmixer en laat enkele uren infuseren in de koelkast.3. Breng op smaak met peper en zout.4. Giet door een fijne zeef en meng er met behulp van een staafmixer de Pro espuma door.5. Giet in een halve liter sifon, belucht met één patroon en schud enkele malen.6. Bewaar tot gebruik in de koeling.7. Spuit à la minute bij of op het gerecht.<p>Ingelegde komkommer:<ol style="list-style-type: none">8. Schil de komkommer en verwijder de kern. Gebruik die en alle restanten voor het komkommersap voor het schuim.9. Snijd de komkommer in brunoise en vermeng met het zout en suiker.10. Laat 10 minuten staan, giet het vocht af, en vermeng met de sushiazijn.<p>Bieslookcrème:<ol style="list-style-type: none">11. Draai de bieslook en de olie in de blender fijn.12. Laat uitlekken op een doek13. Meng de eiwitten, azijn en yoghurt in een maatbeker en voeg de bieslookolie toe zoals bij de bereiding van een mayonaise. Gebruik een staafmixer om te emulgeren.14. De exacte hoeveelheid olie is afhankelijk van het eiwit. Voeg dus meer of minder toe op gevoel. Kijk hierbij ook wat de uiteindelijke toepassing is.</p></p></p>
---	---

Presentatie:

- Neem kleine kommetjes en vul die met de komkommer en een oester.
- Snijd de olijven door en vul met bieslookcrème.
- Garneer met Boragecress.
- Werk af met het schuim.

Amuse: witlof met ansjovis

Witlof: 4 stronkjes witlof: losse blaadjes 10 ansjovisfilets Mayonaise NB Gembersiroop NB Citraensap NB P/Z Atsinacress Zakje zwarte bonen	Witlof: <ol style="list-style-type: none">1. Snijd de witlof in fijn brunoise en maak aan met mayonaise, gembersiroop, citroensap en breng op smaak met peper en zout.2. Vul de witlofblaadjes met witlofsalade en werk af met de ansjovis.3. Serveer op een laagje zwarte bonen (voor stabiliteit; niet om op te eten)4. Garneer met atsinacress
---	--

Consommé de boeuf à la Royale

<p>Garnering</p> <p>2 courgettes 2 winterwortelen 2 raapjes</p> <p>Runderbouillon</p> <p>1 kg runderbotten WUPS 1 klein blikje tomatenpuree zwarte peperkorrels bouquet garni (peterselie, tijm, laurier)</p> <p>Consommé</p> <p>Ca 1 l runderbouillon</p> <p>winterwortel sjalot bleekselderij champignons rode biet tomaat 150 g rundvlees zonder vet</p> <p>Royale:</p> <p>kookringen met een diameter van 30 tot 40 mm</p> <p>ovenschaal om de ringen in te zetten</p> <p>300 ml room 3 eidooiers P/Z olie / huishoudfolie</p>	<p>Garnering</p> <ol style="list-style-type: none">1. Maak met een kleine parisienneboor balletjes van de groenten: de courgette met schil!2. Blancheer elke groente apart tot juist beetgaar en koel terug. Reserveer de balletjes / gebruik de restanten van de wortel voor de WUPS <p>Runderbouillon</p> <ol style="list-style-type: none">3. Smeer de botten in met tomatenpuree en bruineer in de oven.4. Snijd de WUPS klein en zet aan in een beetje olie in de hogedrukpan. Voeg de gebruineerde botten toe, vul aan met de aromaten en zoveel water dat de botten juist onder staan. Sluit de pan en breng op druk. Houd gedurende één tot anderhalf uur de druk zodanig dat er juist wat stoom uit de pan komt.5. Zet de pan onder koud stromend water en open de pan zodra de druk er af is. Zeef de bouillon. <p>Consommé</p> <ol style="list-style-type: none">6. Reduceer de bouillon tot ongeveer de helft.7. Snijd de groenten zeer fijn en maak van elke groente ongeveer gelijke hoeveelheden. (Dit gaat prima in de Magimix; houd elke soort wel apart). De totale hoeveelheid moet de pan met een laag van ongeveer twee centimeter kunnen bedekken.8. Snijd ook het rundvlees zeer fijn.9. Meng alle groenten en het vlees, voeg 1 eiwit toe en meng alles nog eens goed. Doe in de pan met hete, gereduceerde bouillon, breng tegen de kook aan en laat sudderen.10. Voeg na 20 minuten Madeira en wat zout naar smaak toe. Laat nog 5 minuten trekken.11. Zeef de consommé door een doek en reserveer. <p>Royale:</p> <ol style="list-style-type: none">12. Maak met huishoudfolie een bodem onder de kookringen. Olie de ringen licht in en zet ze in de ovenschaal.13. Meng de room met de dooiers, klop tot homogeen. Breng op smaak. Doe in de kookringen.14. Vul de schaal met warm water tot $\frac{3}{4}$ hoogte van de kookringen en zet in een oven op 120°C. Controleer na 20 minuten of de Royale voldoende gestold is. Eventueel nog iets langer in de oven laten.15. Verwijder de folie en druk de Royales uit de vorm, meteen in een glas.
--	---

Diversen:

Potje vissenkuit naar keuze.

Presentatie:

Presenteer de consommé in een glas. Plaats de Royale in het midden en garneer hier de groenteballetjes omheen. Plaats op de Royale een quenelle van vissenkuit. Schenk de consommé aan tafel in het glas.

Rogvleugel in saffraanvinaigrette

<p>Rogvleugel</p> <p>1,5 kg rogvleugel witte-wijn-azijn 3 dl court bouillon (WUPS, witte wijn, laurier, peperkorrels, tijm)</p> <p>Pasta:</p> <p>200 g bloem type 00 2 eieren Olijfolie Peterselie</p> <p>NB : ook het volgende gerecht heeft pastadeeg nodig: maak eventueel een dubbele hoeveelheid ook voor je collega's.</p> <p>Saffraanvinaigrette</p> <p>2 sinaasappels 1 roze grapefruits 1 citroen 1 dl olijfolie 10 saffraandraadjes Roze peperkorrels Tabasco naar smaak Mespuntje selderijzout</p>	<p>Rogvleugel</p> <ol style="list-style-type: none">1. Leg de rogvleugels met wat met azijn aangezuurd water in een kom op ijswater. Laat een half uurtje degorgeren.2. Laat de vleugels uitlekken en dep ze droog.3. Pocheer de vleugels 8 – 10 minuten in de court bouillon. Haal het visvlees van het kraakbeen en verwijder het vel. Verdeel in 10 porties. <p>Pasta</p> <ol style="list-style-type: none">4. Maak van de ingrediënten een pastadeeg, laat rusten en draai er pasta naar keuze van. Droog de pasta op de droogmolen.5. Kook de pasta juist voor service al dente, giet af, breng op smaak met olijfolie, witte peper, eventueel wat zout en veel fijngehakte peterselie. <p>Saffraanvinaigrette</p> <ol style="list-style-type: none">6. Pers het citrusfruit uit en meng het sap en roer er de olie en de saffraan door. Maak niet meer dan ongeveer 250 ml. (afhankelijk van de grootte van het citrusfruit gebruik je meer of minder vruchten).7. Voeg de overige ingrediënten toe en roer door.8. Breng op smaak.
---	---

Presentatie:

Doe de pasta in een kombord. Plaats hierop de rogvleugel en werk af met de vinaigrette en wat extra peterselie.

Gestoofd parelhoen met jonge groenten

<p>Ravioli-vulling</p> <p>100 g kippenlevers 35 g boter Gemengde kruiden fijngenhakt Panko Knoflook fijngenhakt</p> <p>Pasta</p> <p>200 g bloem type 00 2 eieren Scheutje olijfolie Mespunt zout</p> <p>(Met een beetje goede wil krijg je pastadeeg van het vorige gerecht)</p> <p>Parelhoen (suprême)</p> <p>4 l gevogeltebouillon Steranijs 5 parelhoen suprêmes Gembersiroop (gekocht of van suikerstroop 50/50 waarin stukjes gember gepocheerd zijn). Lichte soja Room NB Koude boter</p> <p>Rundermerg</p> <p>10 mergpijpjes</p>	<p>Ravioli-vulling</p> <ol style="list-style-type: none">1. Bak de levertjes, voeg knoflook toe. Snijd de lever in blokjes. Maak van alle ingrediënten een samenhangende vulling. <p>Pasta</p> <ol style="list-style-type: none">2. Maak van de ingrediënten een pastadeeg, laat rusten en draai er pastavellen van.3. Leg hoopjes vulling met voldoende tussenruimte op een vel en leg er een vel pastadeeg op. Druk de lucht uit de hoopjes, druk aan met een gekartelde steker en snijd met een steker van een maat groter de ravioli uit.4. Pocheer in bouillon en houd warm. <p>Parelhoen (suprême)</p> <ol style="list-style-type: none">5. Doe een deel van de bouillon in een grote pan. Voeg steranijs toe en breng tegen de kook aan.6. Doe er de suprêmes in en laat ze afgedekt ongeveer 20 minuten tegen de kook pocheren.7. Laat de suprêmes uitlekken en houd warm tot juist voor service.8. Snijd de suprêmes in de lengte in tweeën en serveer een halve suprême per persoon.9. Kook de bouillon waarin de suprêmes gepocheerd zijn terug tot minder dan de helft. Voeg de room toe en reduceer verder. Voeg naar smaak gembersiroop en lichte sojasaus toe. Breng verder op smaak met specerijen. Monteer met koude boter. Bind eventueel licht af met een zetmeel. <p>Rundermerg</p> <ol style="list-style-type: none">10. Pocheer de mergpijpjes in wat gevogeltebouillon en druk het merg uit het bot. Houd warm.
---	--

<p>Groentengarnituur</p> <p>Sperziebonen 2 selderijstengels 30 Meloeskes 30 kleine worteltjes Knolselderij in battons; getourneerd Vastkokende aardappel getourneerd Jonge preitjes Meiraapjes Savooiekool</p> <p>Vinaigrette</p> <p>1 dl witte-wijn-azijn 1 theelepel dijonmosterd Gemalen peper Zout Uitgeperst teentje knoflook Diverse groene kruiden fijngenhakt 3 dl olijfolie Enkele eetlepels notenolie</p>	<p>Groentengarnituur</p> <p>11. Maak een selectie van jonge groenten en pocheer die in gevogeltebouillon: elke groente apart pochieren. 12. Tourneer de groenten die daarvoor in aanmerking komen. 13. Pocheer de savooiekool in zijn geheel. Portioneer daarna in gelijke stukken (noord-zuid) en houd warm. 14. Kook de bouillon ver in tot stroperig. Warm hierin de groente juist voor service op.</p> <p>Vinaigrette</p> <p>15. Maak een vinaigrette van alle ingrediënten.</p>
---	---

Presentatie:

Schik de halve suprême, de groenten, het merg en de ravioli op het bord. Giet er wat vinaigrette over. Doe ietsje Maldonzout op het vlees. Serveer de saus apart.

Crêpes Suzette en vanille-roomijs

<p>Vanille-roomijs</p> <p>475 g volle melk 22 g magere melkpoeder 105 g slagroom 35% 95 g Sacharose (tafelsuiker) 30 g dextrose 23 g eigeel 0,75 g Guargom (Stabilize) 0,75 g Locust 0,75 g Cortina 1 vanillestokje</p> <p>Zet een grote metalen bak in de vriezer om snel terug te kunnen koelen.</p> <p>Zet een gastronormbakje in de vriezer om straks het ijs in te doen. Zorg voor een stukje bakpapier dat hier precies op past.</p> <p>Crêpes en saus</p> <p>15 suikerklontjes 200g bloem 3 eieren 3.5 dl volle melk 50 gram boter verhit tot beurre noisette 20 g kristalsuiker Geraspte schil van een sinaasappel en van een citroen. 2 sinaasappels 2 citroenen Extra ijskoude boter om de saus te monteren Cointreau NB Munt</p>	<p>Vanille-roomijs</p> <ol style="list-style-type: none">1. Maak het standaard vanille-roomijs met alle ingrediënten m.u.v. de Cortina:2. Breng de melk en room tegen de kook aan. Schraap het vanillesokje uit en doe het merg en de peul in het melk/room mengsel. Laat een half uurtje trekken.3. Klop de dooier met de suikers tot lichtkleurig. Doe er een beetje roommengsel bij en klop goed door (familie maken). Voeg de andere ingrediënten toe en giet door een zeef bij het melk/roommengsel. Verwarm onder voortdurend roeren tot 80°C. Verwijder de peul. Laat in een voorgekoelde grote bak snel afkoelen en giet daarna in de ijsmachine.4. Doe de Cortina aan het roerwerk van de ijsmachine en draai ijs.5. Doe het ijs in de gastronormbak die je koud gezet hebt, dek af met een bakpapiertje en zet in de vriezer. <p>Crêpes en saus</p> <ol style="list-style-type: none">6. Zeef de bloem in een kom en maak er een kuiltje in en breek er de eieren in. Doe hierin 1/3 van de melk en maak een glad beslag. Roer de rest van de melk, de beurre noisette, suiker en rasp toe, meng goed door en laat 30 minuten rusten.7. Wrijf de helft van de suikerklontjes over de schil van de overgebleven halve sinaasappel. Wrijf de overige suikerklontjes over de citroenschil.8. Bak flensjes op matig vuur en in ruim boter.9. Schil de sinaasappel en de citroen en pers de vruchten uit.10. Smelt in een grote koekenpan de suikerklontjes en roer er de schil en het sap door.11. Haal de flensjes een voor een door het mengsel, zorg dat ze overal bedekt worden en vouw ze in vieren.12. Doe de Cointreau bij de saus, monteer er boter door.
---	---

Presentatie:

Leg op elk bord één of twee flensjes die in vieren gevouwen zijn. Leg hierop een bolletje vanille-ijs. Lepel er de saus overheen. Verwarm een beetje Cointreau in een pollepel, steek de vloeistof aan en giet al brandend over de flensjes. Garneer met een tak munt.

Voor wat extra theater: giet de brandende Cointreau over een half geschilder sinaasappel [net als op het filmpje](#).