

Mignon de porc en croûte à la Lucullus

Varkenshaas in korstdeeg Lucullus

1 Varkenshaas
1 rol Bladerdeeg
2 plak Ham
50 g Geraspte Gruyère of Gouda
1 Eidooier
Zout en peper

Bak het vlees rondom bruin. Zout en peper het en laat afkoelen. Verwarm de oven voor 210°C. Doe het vlees op bladerdeeg, wikkel de ham erom en bestrooi het met de kaas. Rol het deeg rond het vlees en sluit de naden rondom. Maak twee kleine gaatjes in het deeg zodat de stoom kan ontsnappen. Strijk losgeklopt eigeel op de korst. Bak ongeveer 35 minuten. serveer warm.



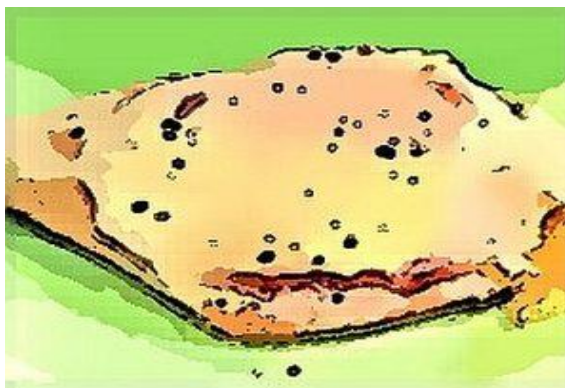
Côte de veau à la Lucullus

Kalfskoteletten Lucullus

4 Kalfskoteletten
4 plak Spek of gerookte ham (100 g)
50 g Geraspte kaas
50 g Boter
1 Citroen
Zout & peper

Snijdt het vlees in de lengte tot op het bot. Vouw het open als een boek en leg er een plak spek of ham tussen. Bestrooi het met geraspte kaas en wat peper. Vouw het dicht.

Verhit 40 g boter en. Bak de koteletten ca. 5 minuten aan elke kant. Doe er naar smaak zout en peper op.. Dek af en laat 5 tot 10 minuten verder garen, afhankelijk van de dikte van het vlees. Verwarm de oven voor op 200° C. Doe de koteletten op een schotel. Doe er geraspte kaas en boter op. Rooster in de oven 10 minuten. Besprenkelen met citroensap en dien het op met spaghetti of witte rijst.



Timbale de macaronis à la Lucullus

Macaroni timbaal Lucullus - Voor 6 personen

350 g Macaroni
200 g Foie gras cru
50 g Morieljes, gedroogd
2 Sjalotten
75 g Gruyère, geraspt
30 g Bloem
400 ml Melk
70 g Boter
Zout en peper

Week de morieljes 20 minuten in warm water. Kook de macaroni al dente. Pel en snipper de sjalotjes. Snijd de foie gras in blokjes. Verhit 15 g boter en bak de sjalotten 5 minuten zachtjes zonder te kleuren. Haal ze eruit. Bak de blokjes foie gras op hoog vuur tot een lichte verkleuring. Verwijder ze. Bak in het gesmolten vet de uitgelekte morieljes 5 minuten al roerend. Verwarm de oven voor op 180°C. Smelt de rest van de boter, voeg de bloem toe en maak met de melk een bechamel. Voeg zout, peper en de kaas toe en meng goed. Meng macaroni, morieljes, sjalotten, foie gras en kaassaus. Breng op smaak met zout en peper. Verdeel het mengsel in de ingevette kommen. Bak 15 tot 20 minuten in de oven.



Filet de bœuf à la Lucullus

Lucullus biefstuk

4 Haasbiefstukjes
1 tl Majoraan
1 tl Paprikapoeder
1 doos Snoeptomaatjes, gehalveerd
2 el Olijfolie
Zout en peper

Verwarm de oven voor op 240°C. Leg de biefstukjes op een stuk aluminiumfolie dat groot genoeg is om een pakketje van te vouwen. Wrijf de biefstukken in met zout, peper, majoraan en paprikapoeder en verdeel de tomaatjes eromheen. Giet nog een beetje olijfolie over het vlees en vouw de folie goed dicht. Maak zo 4 pakketjes. Leg de pakketjes in een ovenschaal en laat ze 10 minuten in de oven bakken. Vouw de folie open en laat nog 5-7 minuten iets bruiner bakken. Serveer de pakketjes in zijn geheel met de tomaatjes en de jus.

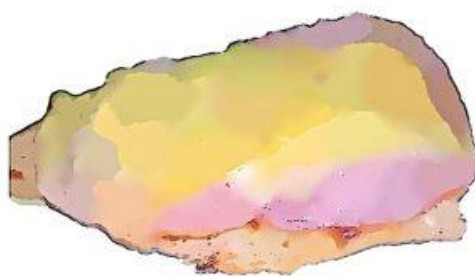


Escalopes de veau à la Lucullus

Lucullus schnitzel

4 Kalfsschnitzels
4 plak Rauwe ham of bacon
4 plak Emmenthaler of Gouda
250 g Champignons, in plakjes
200 g Room of crème fraîche
Zout en peper

Bak de champignons in boter en breng op smaak met zout en peper. Voeg de room toe en houd het warm. Bak Leg op iedere schnitzel een plakje ham en daarop een plakje kaas. Direct serveren gegarneerd met de champignonsaus.



Macaroni Lucullus, aux ris de veau et écrevisse

Macaroni met zwezerik en rivierkreeftjes Lucullus

400 g Macaroni
1 Zwezerik, bakklaar
24 Rivierkreeftjes, gekookt
Boter
Zout en peper

Bak zwezeriken in boter gaar en met een kleurtje. Snijd ze na afkoeling in blokjes. Kook de macaroni beetgaar. Meng de rivierkreeftjes en de zwezerik blokjes met de macaroni. Doe er een klont boter bij, roer door en serveer warm.



Jambon chaud à la Lucullus

Warme ham Lucullus

2 kg Ham
150 g Foie gras cru
3 Eidooiers
1 Zwarte truffel, gehakt
1 Wortel
1 Ui
2 teen Knoflook
1 Bouquet garni
Zout en peper



Snijd ham zodanig door dat je het als een boek kunt openvouwen. Zout en peper naar smaak. Verdeel er de foie gras over en doe er de losgeklopte eidooiers op. Voeg er wat truffelhaksel aan toe. Vouw de ham weer dicht, bind het als een rollade en wikkel het dan in een strak gebonden doek. Doe de ham in koud water met de wortel, de ui, de knoflook en het bouquet garni. Breng tegen het kookpunt. Laat het een ½ uur per kilogram vlees zacht pruttelen. Dat is 3 uur voor ons stuk vlees. Neem de ham uit de pan en verwijder het doek. Serveer met een Madeira truffelsaus.

Mignon de porc à la sauce Lucullus

Varkenshaas met lucullussaus

2 Varkenshazen
3 teen Knoflook (gekneusd)
Rozemarijn, tijm, salie
Zout en peper
Lucullus saus:
400 g Kippenlever
1 Grote ui
2 Grote augurken
1 Rode paprika
Provençaalse kruiden
1 el Porto
1 scheut Volle room



Bestrooi de haas met de fijngesneden kruiden en braad aan. Voeg de gekneusde knoflook toe. Draai regelmatig totdat hij rondom bruin gebraden is en leg hem dan in een braadslee in de oven. Zet de oventemperatuur op 175°C en laat ca. 30 minuten garen, of totdat de kerntemperatuur rond 72° is. Maak de Lucullus saus. Braad de kippenlever aan in boter en neem ze na een paar minuten uit de pan en snijd ze in stukjes. Stoof in dezelfde boter de ui aan tot het glazig is. Doe de in stukjes gesneden paprika's erbij en stoof even. Vervolgens voeg je de in stukken gehakte augurk er bij. Meng goed en doe ook de kippenlever terug. Giet de porto erbij en als laatste voeg je een scheut room toe. Serveer met pommes duchés en sperziebonen.

Lucullus de Valenciennes

Lucullus van Valenciennes

350 g Rundertong, gerookt
250 g Foie gras cru
60 g Zachte boter
1 el Porto
1 el Cognac
Zout & peper



Ontvel de tong en snijd hem in zeer dunne plakjes. Liefst met een snijmachine. Passeer de foie gras en de zachte boter met de mixer tot een homogeen en zacht deeg te krijgen. Doe de Port en, Cognac erdoor en meng het grondig. Doe van het mengsel een dun laagje op de bodem van een met plastic folie bekleedde vorm. Leg daarop plakje tong en daarop weer mengsel en zo vervolgens. De laatste laag moet tong zijn. Bedek met folie en bewaar minstens 12 uur in de koelkast. Voor het serveren, snijd de tong in plakken en voeg naar smaak zout en peper toe.

Les tomates Lucullus sur un lit de fenouil

Tomaten Lucullus op een venkel bedje

12 Verse tomaten à 100 g
Venkelblad
Gedroogde rozemarijn
500 g Worstvlees
3 teen Knoflook, geperst
1 Grote ui
Handvol Peterselie blaadjes
2 tak Tijm
Vleug Nootmuskaat
4 el Tomatenspuree
3 snee Brood geweekt
Zout en peper
Olijfolie



Verwarm de oven voor op 200°C. Hol de tomaten uit en strooi er wat zout en peper in. Leg ze op een handdoek of papier om vocht te onttrekken. Hak de knoflook, ui en peterselie in een mixer of keukenmachine. Meng het haksel met het worstvlees, geweekt brood, tomatenspuree, tijm en nootmuskaat. Kneed alles en voeg zo nodig zout, peper toe. tot er een zachte en stevige farce ontstaat. Doe de venkel en rozemarijn in een ingevette ovenschaal. Zet de tomaten daarin en vul ze met de farce. Doe desgewenst de dekseltjes van de tomaat er op. Bak gedurende ongeveer 30 minuten. Het smaakt uitstekend met rijst.

Escalopes de dinde à la Lucullus

Kalkoenschnitzel Lucullus

4 Kalkoen schnitzels, niet te dik
30 g Boter
Verse dragon
100 g Room
1 Sjalot
2 plak Ham
4 plak Emmenthaler of Gouda
1 blik Champignons, gesneden
Zout en peper

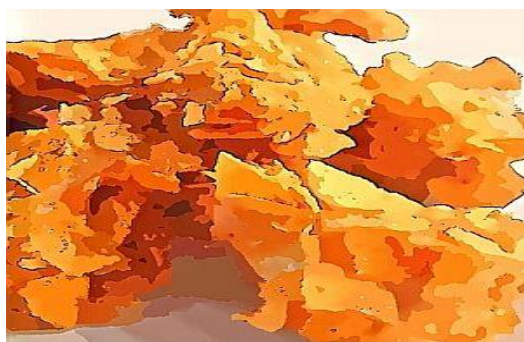


Bak de koteletten snel aan beide kanten bruin. Zet het vuur laag, voeg zout en peper naar smaak toe. Doe gehakte dragon op elke kotelet en bedek met een half plakje ham en een plakje kaas. Laat zo zacht bakken. Bak de in plakjes gesneden sjalot en de uitgelekte champignons mee. Doe de room erbij en laat wat inkoken. Als de kaas is gesmolten de schnitzels op een bord doen en overgieten met de champignonsaus. Serveer direct met tagliatelle.

Suprêmes de poulet à la Lucullus

Suprême van de kip Lucullus

4 Kipfilets
120 g Cornflakes
3 el Sesamzaadjes
1 blik Gepelde tomaten
1 blikje Wortelen, uitgelekt
30 g Boter
50 ml Arachideolie
2 el Bloem + 50 g om te paneren
150 ml Melk
1 Ei
Zout en peper



Meng de wortelen en tomaten met een beetje vloeistof uit het blik tomaten. Bereid een bechamel met 15 g boter, 2 el bloem en 150 ml melk. Voeg het wortel-tomaten mengsel toe aan de bechamel. Voeg zout en peper toe naar smaak en kook gedurende enkele minuten. Zet apart. Breek de cornflakes en meng die met de sesamzaadjes. Doe die in een ondiep bord. Klop het ei in een ander ondiep bord. Doe de resterende bloem in een derde ondiep bord. Maak met een deegroller de filet dunner. Haal elke filet eerst door de bloem, dan door het ei en tenslotte door het paneermengsel. Verhit de olie en de rest van de boter bak de kipfilets aan in enkele minuten. Laat ongeveer 8 minuten per kant sudderen. Verwarm de saus. Giet wat in ieder bord. Snijd elke filet in dunne stroken en rangschik ze waaier gewijs op de saus op ieder bord. Serveer met Parijse aardappeltjes.

Aiguillettes de faisan à la Lucullus

Fazanten reepjes Lucullus

4 Fazantfilets zonder huid
160 g Foie gras cru, in 16 dunne plakjes
200 g Macaroni
1 Zwarte truffel
200 ml Kalfsfond
200 ml Slagroom
2 Eieren
Boter
Zout en peper
4 Ramekins ca. 10 cm Ø, 6 cm hoog



Verwarm de oven voor op 180°C. Bak de fazantfilets ca. 4 minuten aan iedere kant. Breng op smaak met zout en peper. Laat afgedekt 15 minuten garen op laag voor. Neem de filets met de jus uit de pan. Snijdt de foie gras, liefst met een snijmachine, in 16 dunne plakjes. Peper en zout ze en leg op absorberend papier. Kook de macaroni al dente in het kalfsfond. Kook op het einde de room en in dunne reepjes gesneden truffel mee. Giet de pasta af en bewaar het kookvocht. Klop in het kookvocht de eieren los. Snijd elke filet in 4 plakken en leg 2 plakken op de bodem van iedere vorm. Leg daarop 2 plakken foie gras en daarop weer 2 flinke lepels macaroni en een beetje van het kookvocht/ei mengsel. Herhaal dit tot alles is gebruikt. Eindig met de macaroni en giet de rest van het mengsel in de vormen. Zet ze au-bain-marie in de oven en bak 40 minuten. Laat 7-8 minuten rusten alvorens uit de vormen te halen.

Filet de canard à la Lucullus

Eendenborst Lucullus

2 Eendenborsten
1 stuk Foie gras cru
Armagnac of cognac
Zout en peper.



Ontdoe de borsten van overtollige huid en vet. Laat aan een zijde het vet en huid zitten. Snijd met een scherp mes de borsten in de lengte in tweeën. Zonder volledig door te snijden. Open de borsten als een boek en doe Armagnac, zout en peper op het vlees. Doe stukjes foie gras op de borsten en sluit ze met de vette zijde naar buiten gekeerd. Bind de borsten op houd de bindingen op ca. 12 cm van elkaar. Verwarm de oven 10 minuten voor op 220°C. Bak de borsten gedurende 10 minuten in een ovenschaal zonder vet. Neem uit de oven en voeg boter of olie toe. Zet terug in de oven en bak weer 10 minuten. Haal uit de oven en laat 5 minuten rusten. Snijd in plakken en serveer. Het combineert goed met champignonsaus, andijvie en aardappelgratin.

Langue d'agneau à la Lucullus

Lamstong Lucullus

4 Lamstongen, gaar in dunne plakjes
150 g Foie gras cuit
60 g Room of 50 ml Porto
200 ml Gelei van bouillon en gelatine



Bereid de gelei. Het moet koud, maar nog steeds vloeibaar zijn. Emulgeer de foie gras met de room of de Port. Naar smaak. Doe de gelei in vormen en laat op kamertemperatuur komen. Leg een eerste laag van tong plakjes op de gelei. Verdeel vervolgens geëmulgeerd foie gras op de eerste laag tongplakjes. Doe een tweede laag tong. Herhaal tot aan de bovenkant van de vorm. Eindig met een laag van foie gras crème. Maak glad met een lepel en dek af met gelei. Plaats enkele uren in de koelkast zodat het geheel opstijft. Door de vorm enkele seconden in warm water te dompelen en de randen met een mes voorzichtig los te maken kun je de tong uit de vorm halen.

Gâteau Lucullus au chocolat (Kalter Hund)

Lucullus biscuit-chocolade taart

1 pak Biscuit (240 g)
1 kop Sterke koffie of likeur
200 g Chocolade
200 ml Room
1 el Cacao
1 el Poedersuiker
Chocolade strooisel voor garnering



Bekleed een cakevorm met plastic folie. Breek de chocolade in stukjes. Breng de room aan de kook. Meng een derde van de room met de chocolade en laat de chocolade zachter worden. Met behulp van een garde voorzichtig mengen. Voeg steeds scheuten room toe en blijf roeren totdat de room op is en een mooie gladdige glimmende crème is ontstaan. Leg daarvan een dun laagje in de cakevorm. Dip de koekjes kort in de koffie en leg een laagje in de cakevorm. Smeer een dun laagje crème voorzichtig en gelijkmatig er de biscuit. Dat is wel lastig omdat de koekjes vochtig zijn. Leg opnieuw een laag koekjes en een laagje crème. Ga zo door tot alles op is en het laatste laagje van crème is. Laat minstens een paar uur in de koelkast. Beter is het om de taart een dag van te voren te maken. Meng de cacao en de poedersuiker en bestrooi de taart daarmee. Garneer met chocolade strooisel.