

2015 september

Cuisine Culinaire Almere · Herfst

VOORGERECHT Komkommercarpaccio met zalmtartaar met komkommer-dilledressing

Komkommercarpaccio met zalmtartaar met komkommer-dilledressing

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
komkommers	2	
gefileerde zalm	875	g
komkommer	250	g
limoenen	5	
griekse yoghurt	150	g
dille	15	g
zout		
verse gemalen peper		
takjes dille	10	

Ga met de zijkant van de zesteur over de gewassen schil van 1 komkommer, zodat een gekartelde rand ontstaat. Schaaf de komkommer in heel dunne plakjes (op de snijmachine) en bestrooi met zout. Laat de plakjes 15 minuten intrekken op keukenpapier. Spoel de komkommerplakjes af en dep droog met keukenpapier. Maak de zalm schoon, verwijder eventueel het vel en de bruine stukjes. Verwijder zorgvuldig de achtergebleven graatjes met een pincet en snijd het visvlees in zeer kleine stukjes of hak het grof. Schil de tweede komkommer, verwijder het zaad en snijd het vruchtvlees in stukjes of rasp het grof. Schil 1 limoen zeer dun en snijd de schilletjes julienne. Blancheer de reepjes 3 minuten in kokend water, waardoor ze nog mooier van kleur worden. Laat ze uitlekken en reserveer. Pers de limoenen uit. Roer beetje bij beetje 1/3 deel van het sap door de komkommer, zorg dat het niet te nat wordt, samen met de yoghurt en de fijngesneden dille en breng op smaak met zout en peper. Schep de rest van het limoensap door de zalm, strooi er wat zout en peper over. Goed proeven of het vol op smaak is. Rangschik de plakjes komkommer in een cirkel op de bordjes. Verdeel de zalm in 10 gelijke porties en vorm er platte, ronde schijven van. Leg de zalm op de komkommer carpaccio. Plaats een dessertlepel met daarop de komkommer-dilledressing net naast het midden van het bord. Strooi er de in julienne gesneden limoen over en garneer de zalm met een takje dille. Zorg dat de dille even in ijswater is opgefrist!

Komkommermarinade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
azijn	250	ml
water	250	ml
suiker	100	g
laurierblaadjes	4	
teentjes knoflook	4	
komkommers	5	

Breng voor de komkommer marinade de azijn met water, suiker, laurier en knoflook aan de kook. Haal van het vuur en laat afkoelen tot lauwwarm. Snijd de komkommer in 40 dunne linten en marineer tot aan gebruik in de marinade.

Scheermessen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote verse scheermessen	40	
teen knoflook	2	
sjalotjes	2	
sechuan peper	2	el
witte wijn	1	glas
olijfolie		

Snij de knoflook en sjalotten zeer fijn en vijzel de szechuanpeper fijn. Was de scheermessen (zeer verse kan je van binnen niet uitwassen). In een kleine pan olijfolie doen, nog niet verwarmen, de knoflook, sjalot en (gevijzelde) szechuanpeper toevoegen en dan pas zeer zacht aanzweten, op z'n Italiaans. In de wijdeste pan de scheermessen uitspreiden. De knoflookolie olie heet laten worden, zonder te laten kleuren, afblussen met 1 glas witte wijn en direct op de scheermessen gieten. Deksel op de pan en 1 minuut laten stoven op hoog vuur de messen 1 x maal voorzichtig omscheppen. Scheermessen eruit scheppen, het vocht laten verdampen en bij de vinaigrette voegen. De scheermessen met een lepel eruit schrapen verwijder het mondje en de maag, in 3'en snijden en terug doen in de schelp.

Sojavinaigrette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
maïsolie	250	ml
zoute sojasaus	50	ml
teentje knoflook	1	
citroen	1	
wijnazijn	30	ml
gembersiroop	30	ml

Meng voor de sojavinaigrette de sojasaus met de knoflook, het sap van 1 citroen, de wijnazijn en de gembersiroop. Monteer er met behulp van de staafmixer maïsolie door.

Presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sesamzaad	10	g
takjes koriander	10	
roma tomaten	2	
rode kruisbessen	10	

Rooster de sesamzaadjes, snij de kruisbessen in vieren. Ontvel de tomaten, verwijder de zaadjes en snijd het vruchtvlees in zeer dunne reepjes. Bewaar de koriander in ijswater. Haal de scheermessen uit hun schelp en bak ze kort en wok ze in een hoge pan met olie, knoflook en sechuan peper. Droog de komkommerslierten, snij ze in tweeën en rol ze strak op, totaal 80 rolletjes! en schik in de schelpen. Schik het scheermessenvlees in de schelp en werk af met de sesam, kruisbessen, 2 komkommerrolletjes per schelp en vinaigrette. Garneer de borden met een takje koriander.

Cornetto van filodeeg gevuld met kalfstartaar en paprika-ijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vellen filodeeg	5	
kalfshaas	375	g
grote rode paprika's	7	
roomboter	150	g
mayonaise		
tabasco		
pezo zaadlijsten		
kappertjes		
sjalot	1	
bieslook	10	g
glucose	150	g
wittewijnazijn		
citroensap		
griekse yoghurt	75	ml
affilla cress		

Snijd het filodeeg in een driehoek en besmeer royaal met gesmolten roomboter. Draai het deeg tweemaal rond een roomhoornpen en sluit af met een tweede pen. Bak het geheel 8 minuten goudbruin in een warme oven op 200°C. Haal de cornetto direct van de pen. Verwijder de zaden en zaadlijsten van de paprika's en blancheer de paprika's. Mix ze met een blender en wrijf de massa door een fijne zeef tot je 250 g paprikacoulis overhoudt. Voeg de glucose toe en breng op smaak met een scheutje witte wijnazijn, citroensap, peper en zout. Voeg de Griekse yoghurt toe en giet het (afgekoelde) mengsel in de ijsmachine en draai er sorbet van. Maak de mayonaise. Snijdt de kalfshaas tot fijne tartaar en breng op smaak met wat mayonaise, tabasco, zout, peper, kappertjes, fijngesneden sjalot en dunne ringetjes bieslook. Vul de cornetto met de tartaar en schep er een bolletje paprika-ijs bovenop. Garneer met cress. Plaats de cornetto in een langwerpig glas en plaats het glas op een vierkant bordje.

HOOFDGERECHT Lamsrack in een kruidenjasje, lasagne van gegrilde groenten en stro-aardappeltjes

Fond

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
lamsbotten	1000	g
mirepoix		
bouquet garni		
tomatenpuree		
rode wijn	300	ml

Snij/hak de botten. Pinceer het karkas en het bouquet en blus af met rode wijn. Vul af met koud water en laat trekken.

Lamsrack

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
lamsracks (8 ribben)	5	st
engelse mosterd	45	g
oude sneetjes witbrood	5	
peterselie	0.5	bos
koriander	0.25	bos
tijm	0.5	bosje
rozemarijn	2.5	tak
parmezaanse kaas	75	g

Snij de racks in 2 x 4 ribben, snij een kruispatroon in het vet (als aanwezig), bestrooi met peper. Verwarm de oven voor op 200° C. Schroei de lamsracks met wat olijfolie in een hete slede in 4 minuten aan rondom dicht. Bestrooi met zout. Zet de slede nog 6 minuten in de oven, zodat het vlees verder gaar wordt. Het vlees moet veerkrachtig aanvoelen en nog rood zijn (of testen door een klein sneetje erin te geven). Laat het vlees rusten. Verwijder de korsten van het oude brood en trek het in stukken, doe het in de keukenmachine. Hak de kruiden blaadjes grof en doe samen met de geraspte kaas in de keukenmachine en maal alles tot fijne, helder groene kruimels. Smeer het vlees in met de mosterd en bedek met een kruidenlaag en druk stevig aan. Doe het vlees terug in de slede en zet in de oven voor ca. 5 minuten. Kerntemperatuur: 52°C.

Gorgonzolasaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gorgonzola	250	g
crème fraîche	250	ml
slagroom		

Reduceer de crème fraîche samen met de gorgonzola tot dikke saus, voeg eventueel nog wat room toe.

Lasagne

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
courgette	1.5	st
aubergine	1.5	st
gele paprika	3	st
preibladeren, alleen het wit	15-18	st
vleestomaat	500	g
teentjes knoflook	4	
ui	1.5	

Maak van de tomaat een dikke saus: Gaar ui en knoflook langzaam aan in olie. Voeg vervolgens de tomaat toe en zet hoog op. Voeg zout en peper toe. Als klaar evt. naar wens pureren met de staafmixer. Blancheer de preibladeren, afkoelen op ijs. Ontvel de paprika's met dunschiller. Snij van de courgette, aubergine en paprika gelijke plakken, marineer ze in olie, zout, peper en knoflook en grill de plakken tot beetgaar. Bekleed een ingevet bakje (neem de witte Ramequins) met het preiblad, schep een lepel tomatensaus op de bodem en vul het met de groenten in laagjes. Vul af met de helft van de Gorgonzola saus.

Stro-aardappeltjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappel	500	g
frituurolie		

Schil de aardappel en snijd in zo lang mogelijke ragfijne julienne. Was de julienne en droog goed na. Frituur in olie 2 keer 2 minuten. En houd warm en droog.

Presenteren

Gaar de bakjes in de oven totdat de kaassaus is gesmolten (180°C.). Snij de lamsracks in koteletjes, zorg dat de korst erop blijft zitten. Passeer de fond en monteer op met wat gorgonzolasaus. Stort de groentebakjes op hete borden. Voeg de stro-aardappeltjes toe, zorg dat deze niet in de saus komen te liggen.

Gembermousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eierdooiers	3	
witte wijn	100	ml
gelatinepoeder	6	g
room	250	ml
suiker	75	g
gembernootjes	3	
gembersiroop	15	ml

Vermeng de eierdooiers met de witte wijn en de gelatinepoeder. Klop dit mengsel op een zacht vuur of au bain-marie op tot een luchtig geheel. De dooiers mogen niet warmer worden dan 75 graden Celsius; anders schiften ze. Kloppen tot een saus ontstaat, die als een lint van de garde loopt. De massa af laten koelen tot kamertemperatuur. Sla intussen 250 ml room met 75 g suiker op tot slagroom. Spatel de fijngesneden gembernootjes en gembersiroop er doorheen. Meng de gemberroom voorzichtig met het op het vuur opgeklopte mengsel van eierdooiers, witte wijn en gelatinepoeder. Laat het geheel in de koelkast opstijven. De mousse moet in principe snijdbaar zijn. Schil de kiwi's en halveer deze in de lengte. Snijd de helften overdwers in dunne plakjes. Halveer de aardbeien.

Aardbeiensaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardbeien	500	g
suiker	100	g
water	100	ml

Doe de schoongemaakte aardbeien samen met het water en de suiker in een sauspan. Zet deze op het vuur en breng het mengsel op een hoog vuur aan de kook en laat het 1 minuut doorkoken onder af en toe doorroeren. Haal de pan van het vuur. Pureer de massa in een blender in 1 minuut. Wrijf de puree door een bolzeef en laat deze afkoelen.

Garneren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kiwi's	2	
aardbeien	12	

Leg de kiwiplakjes in een gesloten rand op vier koude borden op circa 1 centimeter van de rand. Leg daarbinnen de aardbeienhelften. Giet de aardbeiensaus binnen de kiwirand. Maak met een ijsknijper of warme lepel vier mooie ballen gembermousse en leg deze in het midden van de aardbeiensaus.

Vanillesaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eidooiers	4	
poedersuiker	125	g
melk	500	ml
vanillestokje	1	

Klop de eidooiers in een grote kom met de suiker tot een schuimige massa. Splits het vanillestokje, schraap het merg eruit en doe dit in de melk. Breng aan de kook. Giet de kokende vanillemelk al roerende bij het dooiermengsel. Giet alles in de pan terug, zet deze op een laag vuur en roer met een garde, tot het is gebonden. Giet de saus in een schone kom en kloppen tot de saus is afgekoeld.

Sneeuweieren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwitten	8	
poedersuiker	30	g
amandelen (geschaafd)	45	g
suiker	150	g

Klop de eiwitten met de poedersuiker in een kom tot stevige sneeuw. Breng het 2 liter water aan de kook met een snufje zout. Vorm ballen van het eiwitschuim en laat ze 6 minuten zachtjes pocheren, draai ze na 3 minuten om. Laat de sneeuweieren uitlekken op een schone doek. Leg ze op een schaal en giet de saus er omheen. Bestrooi ze met geschaafde amandelen. Laat de suiker smelten en karamelliseren in 1 eetlepel koud water. Giet het karamelstroopje over de sneeuweieren en serveer direct. Je kunt ook spinsuiker maken.

Amandelijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
amandelen	125	g