

2016 september

Cuisine Culinaire Almere · Herfst

VISGERECHT Tataki van zalmrolletjes met bloemkoolmousse

Tataki van zalmrolletjes met bloemkoolmousse

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zalmfilet	250	g
zout	3	g
peper	2	g
olijfolie		
bloemkool	250	g
ongezouten boter	20	g
gepasteuriseerde room	40	ml
wit sesamzaad	2	g
daikon	300	g
mirin		
maïzena		
bieslook		
spaanse peper		
zalmeitjes	40	g
zwart sesamzaad	2	g

1. Snijd de zalmfilets in de lengte in 3 lange, smalle stukken en bestrooi met de helft van de peper en het zout.
2. Laat de olijfolie dampend heet worden in een koekenpan op hoog vuur.
3. Schroei de zalmfilets rondom dicht in 3 seconden aan elke kant. Haal uit de pan en dep droog met keukenpapier om de overtollige olie te verwijderen.
4. Rol de filets per stuk strak op in 3 lagen plasticfolie.
5. Houd de uiteinden van het folie vast en rol de zalm op een snijplank tot een cilinder. Draai de uiteinden stevig vast.
6. Koel 5 minuten in ijswater. Bewaar in de koelkast.
7. Blancheer de bloemkoolroosjes 3-5 minuten tot ze zacht zijn. Laat uitlekken.
8. Pureer de bloemkool met de room, het sesamzaad, de rest van de peper en zout in een blender tot een gladde massa. Proeven, eventueel meer zout. Reserveer in een spuitzak.
9. Schil de daikon en verwijder de uiteinden. Haal er in de lengte met een dunschiller, mandoline of snijmachine zeer dunne velletjes af. Marineer de daikonplakken in de Mirin, tot ze soepel zijn.
10. Leg 2 plakken daikon dakpansgewijs over elkaar.
11. Haal de plasticfolie van de zalmrolletjes, snijd ze in stukken van 4 cm.
12. Leg een stukje zalm op de daikon, rol op.
13. Zet de stukjes zalm rechtop en vul af met nog wat bloemkoolmousse.
14. Plaats op een vierkant bordje de zalm met mousse.
15. Garneer met de zalmeitjes, een takje bieslook en een dun ringetje Spaanse peper.
16. Bestrooi het bordje met nog wat zwart sesamzaad.

Octopus met bataat

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
octopus	1250	g
uien	2	
tenen knoflook	4	
peper		
zeezout		
laurierblaadjes	2	
tomaten	8	
rode zoete aardappelen	1000	g
doperwten (diepvries)	400	g

1. Verwijder het bekje van de octopus (een bruin, snavelachtig stukje in de kop) en verdeel hem in 3 stukken: de kop en 2 stukken met vier armen.
2. Breng een pan water aan de kook.
3. Zet een pan met ijswater klaar.
3. Doe de octopus zonder toegevoegd water in een pan en bestrooi hem met peper en zout en smoor hem 1 uur in eigen vocht.
4. Til hem tussentijds driemaal met een vork uit de pan, dompel hem onder in een pan kokend water. Laat schrikken in koud water en leg hem terug in de pan met smoorvocht. Wrijf het paarse membraam er af.
5. Verhit de olie in een andere pan en bak hierin de ui en knoflook glazig. Voeg de in blokjes gesneden tomaten toe en bak even mee. Strooi zout en peper over, voeg laurierblaadje toe en doe de in stukken gesneden en licht gezouten aardappelen erbij.
6. Haal de puntjes van de tentakels en grill deze kort aan.
7. Snijd de octopus in vrij kleine stukken en voeg aan de aardappelen toe. Schenk zoveel smoorvocht bij dat de aardappelen en octopus net onderstaan.
8. Kook alles afgedekt op matig vuur 30 minuten.
9. Voeg de ontdooide doperwten toe en kook ze 5 minuten mee.
10. Serveer in diepe warme borden, garneer met een gegrild stukje tentakel.

Sprankelende sorbet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte wijn	500	ml
citroenen	1	
suiker	175	g
perssinaasappels	2	
aperol	100	ml
prosecco	200	ml
verse muntblaadjes	10	

1. Plaats 'Martini' glazen in de vriezer.
2. Schil de citroenen en breng samen met de wijn en suiker langzaam aan de kook.
3. Laat 1-2 minuten sudderen, haal de pan van het vuur.
4. Pers de sinaasappels uit en voeg het sap toe en laat afkoelen.
5. Giet de wijnsiroop door een fijne zeef in een kom en meng met de Aperol.
6. Verwerk het mengsel in een ijsmachine tot sorbet.
7. Serveer de sorbet in de 'Martini' glazen en plaats deze op een vierkant bordje met een schuin gevouwen servet.
8. Vul de glazen aan met Prosecco en garneer met een muntblaadje.

Eendenborst met radicchiovulling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eendenborsten à 200 g	6	
struikjes radicchio trevigiano	3	
olijfolie	80	ml
kalfsspek	100	g
rode uien	2	
tenen knoflook	4	
zout		
peper		
suiker	4	g
balsamicoazijn	20	ml
rode wijn	100	ml
rozemarijnnaaldjes	3	g

1. Snijd de eendenborsten langs de zijkant horizontaal diep in met een puntig mes. 2. Snijd de radicchio in dunne reepjes. 3. Verhit de helft van de olie in een koekenpan. Bak hierin de in blokjes gesneden pancetta, de ui en knoflook tot de ui glazig is. 4. Bak de radicchio tot ze slinken, strooi er dan direct de suiker over en laat deze karamelliseren. 5. Voeg de radicchio en wat zout en peper toe. 6. Blus af met de azijn, voeg de wijn toe en laat deze volledig verdampen. 7. Haal de pan van het vuur en laat het mengsel afkoelen. 8. Vul de eendenborsten met dit mengsel en de rozemarijn (per borstje ongeveer 10 rozemarijnnaaldjes) en sluit ze af met cocktailprikkers. 9. Bestrooi ze met zout en peper. 10. Verwarm de oven voor op 150 °C. 11. Verhit de resterende olijfolie in een koekenpan, leg de eendenborsten hierin met het vel omlaag en bak ze 6 minuten. Keer ze en bak ze nog 3 minuten. 12. Leg ze in een ovenschaal en laat ze in 10 minuten verder gaar worden in de oven. 13. Haal de eendenborsten uit de oven en laat ze 5 minuten rusten onder de aluminiumfolie, verwijder de cocktailprikkers. 29. Snijd de eendenborsten dwars in plakjes en serveer met de Gnocchi en de gefrituurde courgettes en garneer ze met de partjes citroen.

Gnocchi alla romana

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	500	ml
boter	125	g
semola di grano duro	250	g
pecorino romano kaas	100	g
eieren	2	
peper		
nootmuskaat		
gruyère	25	g

14. Breng de melk aan de kook met 30 g boter, 2 g zout en 400 ml water. 15. Voeg geleidelijk en al roerend het meel toe en blijf 25-30 minuten roeren op laag vuur. 16. Schep het mengsel in een kom. Schep er eerst 30 g Parmezaanse kaas en vervolgens 2 eidooiers erdoor. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Laat enigszins afkoelen. 17. Verwarm de oven voor op 200 °C. Vet een ovenschaal in met boter. 18. Vorm met twee lepels langwerpige balletjes van het meelmengsel en schik ze naast elkaar in de schaal. 19. Vermeng de resterende Pecorino kaas met de Gruyère en strooi dit mengsel over de Gnocchi. Laat de resterende boter smelten bestrijk de Gnocchi met een kwastjes. 20. Laat het gerecht 20 minuten gratineren in de oven.

Zucchini fritte

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine courgettes	4	
bloem	150	g
witte wijn	200	ml
ei	1	
chilivlokken	2	g
zout		
olijfolie	50	ml
citroenen	2	

21. Snijd de courgettes in patat reepjes. 22. Roer de bloem met de wijn en eidooier tot een glad beslag en breng dit op smaak met chilivlokken en zout. 23. Laat het beslag 20 minuten staan. 24. Verhit de olie in een frituurpan tot 175 °C. 25. Klop het eiwit stijf en spatel dit door het beslag. 26. Haal de courgettes om de beurt door het beslag en frituur ze met enkele tegelijk goudbruin in de hete olie. 27. Laat ze uitlekken op keukenpapier. 28. Snijd de citroenen elk in 8 partjes.

Chocolade-sherrycake met hazelnoten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pure chocolade	90	g
boter	50	g
droge fino sherry	70	ml
eieren	4	
kristalsuiker	100	g
hazelnoten	120	g
zout		
zelfrijzend bakmeel	30	g
cacaopoeder	30	g
poedersuiker		

1. Vet een springvorm van 22 cm doorsnee in en bekleed de bodem met een vel bakpapier. 2. Doe de chocolade met de boter en sherry in een kom en plaats deze boven een pan met zachtjes kokend water. 3. Verwarm het mengsel onder af en toe roeren tot het gesmolten is en laat afkoelen. 4. Klop de eierdooiers met 75 g suiker licht en romig. 5. Rooster de hazelnoten. 6. Voeg het afgekoelde chocolademengsel en 40 g van de geroosterde en gehakte hazelnoten toe. 7. Klop de eiwitten met 25 g suiker tot vrij stijve pieken. 8. Schep met een metalen lepel een flinke lepel eiwit door het chocolademengsel. 9. Schep de rest van het eiwit met het meel, cacao poeder en zout er voorzigt door. 10. Schep het beslag in de springvorm. 11. Bak de cake 50 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven. NB boven en onder warmte. Geen ventilator aan. 12. Steek een satépen in het midden: als deze er schoon uitkomt, is de cake klaar. 13. Laat hem anders nog 5-10 minuten in de oven staan, waarbij je het regelmatig controleert met de satépen. 14. Laat de cake een halfuur afkoelen in de bakvorm en neem hem uit de vorm. 30. Bestuif de cake met een beetje poedersuiker en strooi 40 g van de hazelnoten erover. 31. Bestrooi nog een keer met een beetje poedersuiker. 32. Serveer de cake, sprenkel wat rozijnen nat over. 33. Plaats daarnaast een bolletje roomijs. 34. Leg een quenelle room op het bord en garneer het bord met het restant van de rozijntjes.

Sherry-rozijnenroom

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gele rozijnen	150	g
oloroso sherry	150	ml
slagroom	300	ml
griekse yoghurt	70	g
poedersuiker	25	g

15. Verwarm in een pannetje de rozijnen met de sherry bijna tot het kookpunt. Neem de pan van het vuur en laat de rozijnen afkoelen in de sherry. 16. Klop de slagroom stijf en roer er de yoghurt en poedersuiker door. 17. Voeg de rozijnen met hun weekvocht toe. 18. Proef en voeg naar smaak nog wat poedersuiker toe.

Roomijs met sherry en rozijnen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	300	ml
vanillestokje	1.5	
eierdooiers	5	
kristalsuiker	70	g
rozijnen	95	g
pedro ximénez sherry	80	ml
slagroom	240	ml

19. Doe de melk in een pan, schraap het merg uit het vanillestokje en voeg zowel merg als stokje het toe. 20. Verwarm de melk bijna tot het kookpunt. 21. Neem de pan van het vuur en laat de melk met de vanille 20 minuten aromatiseren. Week de rozijnen in de PX sherry. 22. Klop de eierdooiers met de suiker licht en romig. 23. Verwarm de melk opnieuw bijna tot het kookpunt en verwijder het vanillestokje. 24. Klop de melk geleidelijk door het eimengsel. 25. Zet de kom boven op een pan met zachtjes kokend water en verwarm het eimengsel al roerend met een houten pollepel tot het licht begint te binden: de custard is klaar als hij de bolle kant van de lepel goed bedekt. 26. Laat de custard afkoelen. 27. Roer 70 g van het rozijnenmengsel door de custard. 28. Klop de slagroom lobbige en voeg hem toe aan de custard. 29. Draai dit custardmengsel in een ijsmachine tot ijs.