

2016 december

Cuisine Culinaire Almere · Winter

VOORGERECHT Oester met champagne

Oester met champagne

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
platte zeeuwse oesters	10	st
champagne	100	ml
sjalot		
peper		
pro espuma	12	gr.
oester	100	gr.
druivenpit olie	125	ml
eiwit	1	st
yoghurt	40	gr.
zout		
limoen	1	st
roomboter	125	gr.
witte wijnazijn	30	ml
zeekraal	50	gr.
mais olie	45	ml
mosterd		
mooie takjes zeevenkel	10	

1. Open de oesters en bewaar het vocht. 2. Pocheer de oesters in de champagne rond de 70 graden. 3. Breng op smaak met peper en suiker en gesneden sjalot. 4. Mix de champagne en de espuma in de blender en zeef het. 5. Doe in een kist met 1 patroon misschien 1 extra als deze niet stevig genoeg is. 6. Open de oesters en bewaar het vocht. 7. Draai de oesters, eiwit en yoghurt op in een koude thermosblender. Giet er langzaam de olie erbij. Vervolgens het zout en de limoen. 8. Zeef het geheel fijn. 9. Reduceer de champagne en azijn tot 150 ml. 10. Monteer hierin alle boter. 11. Breng op smaak met room en zout. 12. Bewaren tot de uitgifte op 60 °C. 13. Maak een vinaigrette van de olie/azijn/mosterd. 14. Snijd de zeekraal fijn (als bieslook). 15. Breng op smaak met de vinaigrette. 16. Snij de sjalot zeer fijn tot het haast suiker lijkt. 17. Smeer de zeevenkel à la minute in met olie zodat deze mooi glimt. 18. Begin met een lepeltje sjalottensuiker met daarop de crème. 19. Leg hierop een gepocheerde oester. 20. Lepel er de beurre blanc overheen. 21. Bestrooi met de gehakte zeekraal. 22. Maak af met een toefje Champagne schuim.

Makreel licht gemarineerd

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
makreel	3	st
zout	50	gr.
suiker	50	gr.

1. Begin met het maken van de tomatenbouillon. 2. Maak de makrelen schoon en fileer ze. 3. Verwijder de graatjes. 4. Meng het zout en de suiker en pek hierin de makreel voor 5 minuten. 5. Spoel de makrelen goed af en vries dan aan.

Quinoa salade

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
dragon	2	takjes
quinoa	75	gr.
sushi azijn	15	ml
olijfolie	10	ml
zout		
peper		

1. Gaar de quinoa in water met zout. Koel daarna terug. 2. Snijd de dragon fijn en meng met de quinoa. 3. Breng de quinoa op smaak met de rest van de ingrediënten.

Dragonolie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
dragon	1/2	bos
sojaolie	250	ml

1. Blancheer de dragon. 2. Draai in de thermosblender de olie en dragon tot een groene olie met een mooie dragonsmaak.

Dragonmayonaise

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ei	1	st
chardonnay azijn	25	ml
zout	4	gr.
dragonolie	250	ml

1. Maak van de ingrediënten een mayonaise (snelle manier).

Tomatenwater

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
honingtomaat	250	gr.
kervel	1/4	bos
knoflook	2	tenen
peterselie	1/4	bos
munt	3	takjes
water	200	ml

1. Verwijder de kroontjes van de tomaten en snij in tweeën. 2. Pluk de munt, peterselie en kervel. 3. Maak de knoflook tenen schoon. 4. Draai alles zeer fijn in een cutter (lang laten draaien). 5. Giet de massa in een bolzeef met een passeerdoek erin. 6. Zet licht onder druk. 7. Vang het vocht op.

Tomaten aardbei bouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloemblaadjes	20	
gedroogde tomaat	90	gr.
tomatenwater	300	ml
aardbeien	320	gr.
zout	6	gr.
sherry azijn	15	gr.
rode wijn azijn	10	ml
basilicum	4	gr.
rode peper	1	st
citroensap	8	ml
xantana	1	gr.

1. À la minute op de uiteinden van de makreel plakken. 2. Mix de tomaat, tomatensap, aardbeien, zout, azijn en de fijngesneden rode peper. 3. Voeg de basilicum toe en staafmix snel door. 4. Hang het sap zo lang mogelijk op in een passeerdoek. 5. Knijp het laatste sap uit de massa in de doek. 6. Meet hiervan 300 ml af en mix hier 1 gr Xantana doorheen en zeef door een fijne puntzeef. 7. Vacumeer in een hoge bak tot deze geen bellen meer bevat. 8. Deze krijg je van de makers van het volgende gerecht! 9. Marineer de kokkels met enkele tomaat/aardbei bouillon.

Noordzeetong

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeetongen van 400 g p.st.	3	st
roomboter	150	g

1. Ontvel de tongen schoon en haal de kop eraf. 2. Smelt de boter en smeer de tong ermee in. 3. Doe de tong met de boter in een vacumeerzak en vacumeer de tong. 4. Gaar de tong Sous-Vide op 48 °C voor 22 minuten. 5. Koel het snel terug in ijswater. 6. Snijd de filets ervan af en houd deze lauwwarm besmeert met boter en zout voor de uitgifte op.

Basissaus voor de oester-tongsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kippenbouillon	400	ml
boter	120	g
sjalot	65	g
champignons	80	g
knoflook	4	t
witte wijn	250	ml

1. Maak volgens basisrecept een halve liter kippenbouillon. 2. Smelt de boter en voeg de sjalot, knoflook en champignons toe. Gaar alle ingrediënten zonder te laten bruinen. 3. Voeg de wijn toe en laat tot de helft reduceren. 4. Voeg de kippenbouillon toe en laat alles 30 minuten trekken op een klein vuur.

Kokkelvocht

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kokkels	1	zak
sjalot	1	st
witte wijn	100	ml

1. Snijd de sjalot en zet deze aan in wat olijfolie. 2. Was de kokkels en voeg toe, blus af met de witte wijn. 3. Kook deze gaar, zeef en bewaar het vocht, geef de kokkels aan de makers voorgaande gerecht.

Oester tongsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
basissaus	250	ml
kokkelvocht	120	ml
boter	120	g
room	200	ml
oester	175	g
citroen	1/2	st
zout		

1. Verwarm de basissaus met het kokkelvocht en laat iets reduceren. 2. Kook de room in tot de helft. 3. Monteer de saus met de boter in een blender. 4. Voeg de oester, zout en citroensap toe en draai tot een gladde saus. 5. Doe dit a la minute en laat niet meer koken.

Duxelle

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
prei	1	st
champignons	250	g
boter	50	g
zout		
peper		

1. Snijd de champignons, alleen het wit! in mooie zeer fijne brunoise. 2. Snijd de prei in zeer fijn (formaat: suiker). 3. Blancheer de prei kort in gezouten water. 4. Zet de champignon in boter aan en gaar zonder kleur. 5. Mix de prei en champignon en breng op smaak met zout en peper.

Gemarineerde eendenlever

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eendenleverpaté	100	g
foie gras canard	80	gr.
zout	50	gr.
water	1000	ml
cognac	200	ml

1. Gebruik 100 g eendenleverpaté, vries deze aan en rasp deze à la minute over de tong bij uitgifte. 2. Maak de levers schoon. 3. Maak van het water en zout een pekkel en koel deze terug. 4. Pekkel de lever voor 1 dag. 5. Haal de lever uit de pekkel spoel af onder de kraan en marineer de lever dan met de cognac voor 3 uur. 6. Vries de levers aan.

Gezouten citroen crème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote gezoute citroenen	5	st
glucose	10	g
invert suiker	50	g
citroen sap	35	g
citroen azijn	25	g

1. Spoel het zout van de citroen af. 2. Snijd de citroen in parten en verwijder het vruchtvlees (bewaars dit). 3. Snijd het wit van de schil af (dit is erg bitter). 4. Verwijder de pitten uit het vruchtvlees. 5. Blancheer het vruchtvlees en de schil 3x in steeds nieuw kokend water. 6. Droog de citroenschil en het vruchtvlees. 7. Draai nu alles samen op in de Thermomix voor 10 minuten op 70 graden op de 5 stand. Na 10 minuten, temperatuur uitzetten en nog 30 sec tot 1 minuut malen op stand 10. 8. Zeef voor een deel door een fijne punt zeef, zodat het meeste vocht er uit is. 9. Bewaar de massa (niet het opgevangen vocht) in spuitzakjes.

Rauwe champignon plakjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
champignon 8cm ø	10	st
citroen	1	st
maldon zout		

1. Snij de plakjes a la minute op de snijmachine stand 1,5: 8 plakjes per couvert, steek ze per 2 uit met steker 1 tot en met 4. 2. Schaaf à la minute citroenschil met de microplane rasp over de champignon-plakjes en zout na met Maldon zout.

HOOFDGERECHT Reerug filet op houtskool, crème van olijf en aardbei, bitterballen van spruitjes en laurieraardappeltjes

Ree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
reerug filet pp.	80	gr.
zout		
zwarte peper		
maldon zout		
neutrale olie		
boter		

1. Verwijder de vliezen van het ree-filet. 2. Portioneer op 80 gr. 3. Rol strak in plastic. 4. Vacumeer per stuk met een beetje neutrale olie. 5. Gaar à la minute op 58 °C voor 18 minuten sous vide. 6. Vanuit de sous vide de filets even drogen dan zout en peperen (grove zwarte peper) en kort in de pan zo heet mogelijk dicht schroeien met een klein beetje boter in de olie. 7. Verwarm de BBQ. 8. Dan kort bbq-en op de Green Egg. 9. Even laten rusten. 10. Zout en peper het vlees na.

Jus van ree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
botten ree		
sjalotten	2	st
knoflook	2	tenen
tijm	3	takjes
boter	150	g
bietensap	1	fles
azijn		

1. Bruneer de botten van ree. 2. Snijd de sjalotten en knoflook fijn en voeg samen met tijm en boter toe. 3. Blus af met iets water. Reduceer dit vocht bijna weg en voeg weer een bodem vocht toe. 4. Als dit vocht ook bijna gereduceerd is, zet dan de botten onder water en sluit de pan. 5. Laat rustig pruttelen tot het vlees op de botten gaar is. 6. Zeef het vocht uit de pan en verwijder het vet. 7. Reduceer tot de juiste smaak is bereikt. 8. Kook apart het bietensap in. 9. Breng de jus voor de uitgifte op smaak met bietensap, boter en azijn.

Gefermenteerde olijven crème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zonnebloemolie	50	g
rijstolie	8	g
sjalotten	40	g
vanille boon	1/4	st
gedroogde aardbei	25	g
glucose	20	g
taggiasche olijf	75	g
water	25	ml

1. Gaar de sjalotten in de rijstolie. 2. Blancheer de olijven. 3. Voeg het water, gedroogde aardbei, glucose en uitgeschraapte vanille toe aan de pan. 4. Breng het aan de kook en koel het dan terug. 5. Voeg de rest van de ingrediënten toe en draai glad in de Thermomix tot er een mooie crème ontstaat.

Taggiasche olijf

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
taggiasche olijf in pekel zonder pit	10	st

1. Snijd de kop van de olijf af, zodat je een mooie olijf overhoudt.

Bitterballetjes van spruitjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
spruitjes	30	st
bloem	100	g
eiwit	1	st
paneermeel	100	g

1. Maak de spruitjes schoon en blancheer ze beetgaar in water met zout. 2. Koel direct terug in ijswater en maak vervolgens goed droog met keukenpapier. 3. Paneer met behulp van achtereenvolgens: bloem, eiwit en paneermeel. 4. Frituur in olie tot ze krokant en goudbruin zijn. Laat uitlekken op keukenpapier en snijd ze doormidden.

Gestooftde laurieraardappeltjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vastkokende aardappel	500	g
boter	125	g
laurierblaadjes	5	g
water	600	ml
zout		
peper		

1. Snijd de aardappelen in plakken van ongeveer 1,5 centimeter en steek ze uit met een ronde steker. 2. Stoof de aardappelen met boter, water, laurier en zout en peper naar smaak op half hoog vuur. De aardappel moet voor driekwart onderstaan in het vocht. 3. Als al het vocht verdampt is zal de aardappel aan één kant gaan bakken. Bak ze tot ze goudbruin zijn.