

2018 januari

Cuisine Culinaire Almere · Winter

VOORGERECHT Kraanvogel van komkommer garnaal, vermicelli

Kraanvogel van komkommer garnaal, vermicelli

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------------------------------|-------------|---------|
| rauwe garnalen met staart maat 13-15 | 10 | |
| mirin | 120 | ml |
| sushiazijn | 120 | ml |
| bamboe cocktailprikkers | | |
| zout | | |
| peper | | |
| rijst vermicelli | 100 | g |
| komkommers | 2 | |
| blaadjes thaise basilicum | 10 | |
| bamboe cocktailprikkers met krul | | |
| zoete chilisaus | | |
| daikon | 1 | |

1. Pel de garnalen, laat de staart eraan, verwijder het darmkanaal. 2. Steek een stokje door de garnaal. 3. Meng de beide azijnen, breng op smaak met zout en peper. 4. Blancheer de garnalen in de azijn heel kort, koel direct onder ijs. 5. Bewaar afgedekt op kamertemperatuur. 6. Bewaar het azijnmengsel voor punt 9. 7. Schenk kokend water op de rijstvermicelli, laat 2 minuten staan, giet af en spoel af onder koud stromend water. 8. Snijd de komkommers in de lengte in flinterdunne lange plakken met de kaasschaaf. Gebruik de zaadkern niet. Die is bitter. 9. Marineer de plakken in het azijnmengsel van punt 6. 10. Leg de plakken op een werkvlak, leg een blaadje basilicum op het uiteinde van elke plak. 11. Leg daarop een klein bundeltje vermicelli en tot slotte een garnaal. 12. Rol de plakjes komkommer op, om de vulling heen en prik de rolletjes vast met een cocktailprikker. 13. Snijd per komkommerrolletjes 10 plakjes daikon om een staander te maken voor de kraanvogel. Steek de prikker in de plakjes zodat het geheel blijft staan. 14. Plaats op een bordje en serveer er zoete chilisaus bij.

HOOFDGERECHT Sushiterrine met spicy zalm, wasabi en gember, dashi-sake shot, shichimi togarashi

Sushiterrine met spicy zalm, wasabi en gember, dashi-sake shot, shichimi togarashi

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------------------|-------------|---------|
| sushirijst | 300 | g |
| water | 500 | g |
| kombu | 1,5 | cm |
| rijstazijn | 120 | ml |
| suiker | 25 | g |
| komkommers | 2 | |
| zalm (shashimi kwaliteit) | 300 | g |
| bosui | 1 | |
| cayennepeper | | |
| gember | 1 | cm |
| citroen | 1 | |
| avocado's | 2 | |
| nori vellen | 8 | |
| zwart sesamzaad | 30 | g |
| dashi | 200 | ml |
| sake | 100 | ml |
| potje shichimi togarashi | 1 | |
| wasabi poeder | | |
| potje zalmeitjes | 0,5 | |
| zoetzure gember | | |

1. Was de rijst voorzichtig onder stromend water tot het water helder blijft. Laat de rijst uitlekken in een vergiet. 2. Doe de rijst met het water en het zeewier in een pan met deksel en breng het mengsel op hoge stand aan de kook. 3. Zet het vuur lager en laat het 15 min. sudderen totdat de rijst gaar is en het water is opgenomen. Zet de plaat uit. 4. Haal de Deksel van de pan en bedek de pan met een theedoek om de condens op te vangen. Doe de deksel weer op de pan en laat 20 minuten staan. 5. Meng de rijstazijn met de suiker en blijf roeren tot de suiker is opgelost. Apart zetten. 6. Doe de gekookte rijst in houten kom. Roer de gekookte rijst zachtjes met een houten lepel en voeg beetje bij beetje de dressing toe, tot het hele maal is opgenomen. 7. Het is het beste de rijst met een waaiertje te koelen, terwijl men de dressing toevoegt. 8. Bedek de schaal met een vochtige doek totdat men de rijst nodig heeft. 9. Snijd de komkommer in de lengte doormidden en verwijder de zaadjes, snijd de helften in lange smalle repen. 10. Bestrooi royaal met zout en laat intrekken. 11. Snijd de zalm brunoise en meng met de fijngesneden bosui, cayennepeper en geraspte gember en breng op smaak met citroensap en zout. 12. Snijd de avocado in de lengte doormidden, verwijder de pit en snijd de helften in de lengte doormidden. Pel de schil eraf en snijd het vruchtvlees in lange repen. Besprenkel met citroensap en bewaar. 13. Bekleed de cakevorm met nori vellen, de bodem, wanden en kopse kanten en laat ruim overhangen. 14. Verdeel de rijst in 4 porties. Schep een portie rijst in de vorm. Maak je handen iets vochtig (zo plakt de rijst niet vast) en druk goed aan. 15. Verdeel er in de lengte de avocadoplakken over, bestrooi met sesamzaad en dek af met de tweede portie rijst, druk weer goed aan. 16. Verdeel de zalm erover en dek af met een

laagje nori. 17. Verdeel er nog een portie rijst over en druk iets aan. 18. Spoel de komkommer goed af en dep droog, meng met de rest van het sesamzaad en verdeel in de lengte over de rijst, dek af met de rest van de rijst en druk goed aan. 19. Vouw de overhangende nori-vellen dicht en druk goed aan. 20. Laat in de koelkast ca. 1 uur opstijven. 21. Verwarm kleine smalle glaasjes. 22. Dashi II bouillon van volgend gerecht, verwarm tegen kookpunt. 23. Verwarm de sake. 24. Strooi wat Shichimi Togarashi in het glaasje. 25. Vermeng Wasabi poeder met wat water tot stevige pasta. 26. Snijd de terrine in plakken. 27. Leg een plak sushi terrine op het bord, garneer met zalmeitjes. 28. Smit een dotje Wasabi naast de terrine en plukje gember aan de andere zijde. 29. Plaats het glaasje met $\frac{3}{4}$ dashi bouillon en vul bij met sake.

HOOFDGERECHT Oester in filo, lotuswortel chips met zeebaars, tonijn, oester in drieën, sneeuwbal met kaviaar

Oester in filo, lotuswortel chips met zeebaars, tonijn, oester in drieën, sneeuwbal met kaviaar

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------|-------------|---------|
| sjalot | 1 | |
| teen knoflook | 1 | |
| tomaat | 220 | g |
| appel | 100 | g |
| suiker | 60 | g |
| rijstazijn | 25 | ml |
| sojasaus | 30 | ml |
| zwarte peper | 5 | g |
| maizena | 35 | g |
| water | 250 | ml |
| oesters | 10 | |
| patentbloem | 80 | g |
| tempura meel | 200 | g |
| kadayif | 150 | g |
| frituurolie | | |
| ei | 1 | |
| pittige mosterd | 15 | g |
| maisolie | 200 | ml |
| wasabi poeder | 15 | g |
| lotuswortel | 150 | g |
| zeebaars | 1 | |
| yuzu pulp | 30 | g |
| sake | 25 | ml |
| mirin | 25 | ml |
| witte miso pasta | 75 | g |
| blaadjes gelatine | 2 | |
| oester vocht | 50 | ml |
| yoghurt | 125 | ml |
| room | 125 | ml |
| caviar truffle | 20 | g |
| sinaasappel | 1 | |
| tonijn | 250 | g |
| tempura beslag | | |
| peper | | |
| bieslook | 5 | g |
| gember | 2 | cm |
| rettich | 25 | g |

| | | |
|----------------------|----|--|
| rode peper | 1 | |
| olijfolie | | |
| sushiazijn | | |
| zout | | |
| grote slabladeren | 5 | |
| bakje rode spruiten | 1 | |
| grote shiso bladeren | 10 | |
| shiso purper cress | | |
| borage cress | | |

1. Snijd de sjalot, knoflook, tomaat en appel ragfijn. 2. Doe alle ingrediënten behalve de maïzena in een pan en breng tegen de kook aan. 3. Los de maïzena op in wat water en voeg toe aan het mengsel en laat zachtjes dik worden. 4. Haal van het vuur en voeg 250 ml koud water toe, roer door elkaar en giet door een fijne zeef. 5. Proef en breng eventueel hoger op smaak. 6. Open de oesters, snij de oester eruit, vang het vocht op en bewaar voor de sneeuwballtjes. Snij de baard eruit en reserveer tot punt 43. 7. Spoel de oesters schoon onder stromend koud water. 8. Maak een tempura beslag door ijswater te vermengen met tempura meel, niet mixen, grof roeren liefst met etensstokjes, mogen klontjes inzitten. 9. Ontrafel de Kadayif (= fijngesneden filodeeg). 10. Haal de oesters door de bloem en doop in de tempura batter. 11. Rol de oester in het filodeeg, maak een rond balletje van. 12. Frituur vlak voor het uitgaan op 170°C. 13. Maak een standaard mayonaise van hele eieren. 14. Gebruik de helft van de mayonaise. 15. Vermeng de mayo met de Wasabi poeder, proef voeg evt. meer Wasabi toe. 16. Doe de Wasabi mayo over in een spuitflacon. 17. Schil de lotuswortel en snij daarvan 10 plakken. 18. Leg de plakken lotus in water met wat rijstazijn om te weken (zo lang mogelijk). 19. Haal de plakken uit het water/azijn en dep droog met papier of doek. 20. Frituur de plakken lotus op 160°C tot ze boven komen drijven en goudbruin zijn, schep uit en laat uitlekken op keukenpapier. 21. Fileer de zeebaars, snijd de zeebaarsfilet in plakken ter grootte van de lotuschips, bewaar koud. 22. Doe de sake en Mirin in een pan en laat zachtjes koken tot alle alcohol is verdampt. Laat afkoelen tot ca. 50°C. 23. Doe de witte Miso pasta bij de sake en Mirin en roer met een houten lepel tot een gladde massa. 24. Verhoog de temperatuur naar 100°C en voeg in 2 of 3 delen de suiker toe en laat oplossen, let op: laat niet aanbranden. 25. Laat afkoelen tot kamertemperatuur. 26. Blender het Yuzu pulp zeer fijn en zeef, vermeng het sap met de sake, Mirin en witte Miso. 27. Week de gelatine in koud water. 28. Verwarm het oestervocht met 100 ml yoghurt. 29. Los de gelatine op in de warme oester-yoghurt, voeg de warme yoghurt toe aan de koude yoghurt en laat afkoelen. 30. Breng op smaak tot licht ziltig. 31. Klop de slagroom op tot yoghurt dikte en spatel door het andere mengsel zodra deze lobbij wordt. 32. Stort uit in kleine bolvormpjes en plaats in de vriezer. 33. Haal, zodra ze goed opgesteven zijn, de bolletjes uit de vriezer en hol ze m.b.v. een kleine parisienne boor uit. 34. Vul de holtes met kaviaar. En plak twee halve bollen op elkaar tot 1 hele bol, laat verder opstijven. 35. Vries de tonijn licht aan. 36. Kook de sinaasappel een half uur in water; snijdt de schil van het vruchtvlies. 37. Pureer de gekookte schil met gelijke hoeveelheid suiker. Hiervan gebruik je een heel klein beetje bij het gerecht. 38. Snij de tonijn op de snijmachine in dunne plakken. 39. Steek de oesters open en ontdoe ze van baard en sluitspier, bewaar de baarden en het oestervocht. 40. Hak de oesters heel fijn en breng op smaak met versgemalen peper. 41. Leg de gehakte oesters op de plakjes tonijn en rol ze op tot een mooi pakketje. 42. Snij de bieslook, rode peper en de gember zeer fijn, snij de rettich in brunoise van 3 x 3 mm. 43. Maak dit alles aan met olijfolie, sushi azijn en zout. 44. Haal de oesterbaarden door het tempura beslag en frituur op 180°C. 45. Los de

sneeuwbolletjes met de parel-kaviaar en garneer met wat kaviaar. 46. Frituur de oester in filo. 47. Een royaal bord. 48. Plaats een uitgestoken blaadje sla hierop de oester in filo, de lotus wortel met daarop de zeebaars en vervolgens de tonijnrolletjes. 49. Drapeer op de filo-oesters de groenten dressing op de zeebaars de Yuzu Miso saus erover. 50. Onder de tonijnrolletjes de sinaasappel konfijt, op de rolletjes de dressing van rettich, gember en peper. Naast/tegen de rolletjes de oester baarden. 51. Garneer het bord met dopjes Wasabi mayonaise en de sneeuw/kaviaar bolletjes. 52. Garneer verder af met kruiden, bloemetjes e.d.

HOOFDGERECHT Aigamo rosuni, eendenborst in gezoete sojasaus, daikon en soba noedels

Aigamo rosuni, eendenborst in gezoete sojasaus, daikon en soba noedels

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------------------|--------------------|----------------|
| eendenborsten tamme | 5 | |
| mirin | 500 | ml |
| sake | 160 | ml |
| koikuchi donkere sojasaus | 160 | ml |
| tamari sojasaus | 40 | g |
| scherpe mosterd | 60 | g |
| kombu | 1 | x 10 cm |
| katsuobushi (bonitovlokken) | 20 | g |
| water | 1200 | ml |

1. Maak de eendenborsten goed schoon, verwijder ev. veertjes uit het vet. 2. Snij de vet zijde in, in ruitvorm. Bak het vlees op de vetzijde gedurende 6 minuten tot het vet krokant en goudbruin is en al het overtollige vet eruit is gelopen. Bak de vleeszijde kort aan. Bewaar het bakvet. 3. Neem uit de pan en leg direct in een bak met ijswater. 4. Meng Mirin, sake en beide sojasausen met elkaar in een lage wijde koekenpan en breng aan de kook. 5. Meng de mosterd erdoor. 6. Zet de plaat lager en laat nog 5 minuten trekken. 7. Leg de eendenborsten in de saus op de vleeszijde, saus mag niet op de vetzijde. Laat nog 3 minuten pruttelen. 8. Neem de borsten uit de saus, prik er een metalen prikker doorheen en laat ze hangen boven een bekken, zodat ze goed kunnen uitlekken. 9. Reduceer ondertussen het vocht tot 1/3 en laat afkoelen. 10. Leg de eendenborsten in de saus als deze op kamertemperatuur is en laat erin liggen tot het serveren. 11. Veeg de Kombu af met een vochtige theedoek, maar veeg de witte poederachtige substantie niet weg wanneer de Kombu opdroogt. 12. Doe de Kombu met 1000 ml koud water in een pan en breng het geheel langzaam aan de kook. 13. Voeg snel 200 ml koud water toe om het koken te stoppen. 14. Voeg de bonitovlokken toe en breng de dashi weer langzaam aan de kook. Neem de pan van de plaat af. 15. Laat de bonitovlokken naar de bodem zakken en schenk de dashi dan door een fijne zeef.