

2018 april

Cuisine Culinaire Almere · Lente

Tartaar met peterselie-crème en soja-crème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ossenhaas	350	gr.
water	200	ml
kleurzout (coloroso zout)	25	gr.
injectiespuit + naald		
peterselie	1	bos
peper		
zout		
crème fraîche	50	g
ei	1	st
mosterd	15	g
druivenpitolie	200	ml
citroensap		
xanthaangom		
soja groen	100	ml
agar agar	3	gr.
witte wijnazijn		
sjalotjes	2	st
knolselderij	100	gr.
radijsjes	10	st
sushiazijn		
poedersuiker		
hollandse oude brokkelkaas		
borage cress koppert		
shiso purper koppert		
basilicum cress koppert		
valderrama grand cru olijfolie		

1. Kook water en kleurzout en laat dit afkoelen tot lichaamstemperatuur. 2. Injecteer d.m.v. een spuit de ossenhaas met het pekewater. 3. Trek daarna vacuüm en laat het 1 uur pekelen. 4. Kook de geplukte peterselie gaar in licht gezouten water, spoel het daarna koud en blender het fijn. 5. Maak mayonaise van 1 ei volgens basisrecept. 6. Deel de mayonaise in twee delen. 7. Vermeng een deel met de crème fraîche, peterseliepulp en de mayonaise en breng het op smaak met peper en zout totdat er een frisse peterselie crème ontstaat. 8. Eventueel iets xanthaangom toevoegen. 9. Voeg alles bij elkaar en kook het 2 minuten. Laat afkoelen. 10. Draai tot crème met de staafmixer. Laat afkoelen en draai op het laatst nogmaals op met de staafmixer. 11. Doe over in een spuitzakje. 12. Snijd fijne brunoise van de knolselderij en kook gaar. Breng op smaak met azijn. 13. Snij de sjalotjes ragfijn en blancheer deze zeer kort. 14. Snijd de radijsjes in plakken en marineer ze in iets sushiazijn met wat poedersuiker. 15. Snijd het rundvlees zeer fijn en breng het op smaak met crème fraîche, mayonaise, peper en geblancheerde sjalot totdat het smeuïg en smaakvol wordt. 16. Trek op het bord een streep van de peterselie crème, leg hierop een quenelle van de rundertartaar en kleed het gerecht

aan met de cultuurplantjes, de 'en brunoise' gesneden knolselderij, plakjes radijs, soja crème en de oude Hollandse brokkelkaas. 17. Dresseer het geheel af met Valderrama Grand Cru olijfolie.

VISGERECHT Roodbaars met mosterdvinaigrette

Roodbaars met mosterdvinaigrette

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
roodbaars	1200	g
lente-ui	30	st
eieren	4	st
dik stuk parmezaanse kaas		
dijonmosterd	10	g
witte wijnazijn	20	ml
extra vierge olijfolie	60	ml
poedersuiker		
citroen	1	st
zwarte peperkorrels		
zout		
peper		
boter	50	g
verse doperwtten	200	g
verse tuinbonen	200	g
maldon zout		

1. Fileer de roodbaars. 2. Verwarm de grill voor op de hoogste stand. 3. Kook de lente-uitjes 2-3 minuten in gezouten kokend water tot ze net gaar, maar nog wel al dente zijn. 4. Giet ze af, laat ze onder koud water schrikken en dep ze droog op keukenpapier. 5. Kook de eieren hard (10 min.) in kokend water. Laat de eieren schrikken, afkoelen. Scheid het wit van de dooiers en druk het wit apart van het geel door een bolzeef. Houdt het wit en het geel gescheiden. Reserveer de 'mimosa'. 6. Schaaf met een dunschiller een paar dunne plakken van het stuk Parmezaanse kaas af en leg die opzij. 7. Pers citroen uit. 8. Meng voor de mosterdvinaigrette de mosterd en azijn in een kommetje en klof daar geleidelijk de olijfolie door. 9. Breng de vinaigrette op smaak met grof gestampte peper, citroensap en zout. 10. Snijd elke roodbaars diagonaal in twee even grote stukken. 11. Kwast ze aan beide kanten in met gesmolten boter en bestrooi ze flink met zout en peper. 12. Bak de filets met het vel naar beneden op een licht ingevette bakpapier. 13. Dop de doperwtten en dubbeldop de tuinbonen. Kook ze apart met wat zout beetgaar. 14. Zet een geribbelde gietijzeren grillpan op hoog vuur en kwast hem in met een beetje olijfolie. 15. Roer iets warm water door de mosterdvinaigrette en sprenkel die over de lente-uitjes. 16. Leg de lente-uitjes diagonaal op de ribbels en bak ze iets minder dan 1 minuut aan elke kant zodat ze mooi diagonaal bruin gestreept worden. 17. Plaats op het bord de lente-uitjes naast elkaar, plaats daarnaast een stukje visfilet. 18. Dresseer rondom wat doperwtjes en tuinboontjes. 19. Nappeer de vis met de mosterdvinaigrette. 20. Dresseer de kaaskrullen op de vis en de ei-mimosa rondom. 21. Garneer het bord lichtjes met wat geplet Maldon zout.

Asperges met ei-ravioli

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
asperges	2500	g
foelie	4	st
zout		
pastameel	300	g
eieren	3	st
olijfolie	30	ml
zeezout		
ricotta	100	g
parmigiano reggiano	50	g
citroensap		
vers gemalen peper		
peterselie	1	bos
citroen	1	st
pancetta	50	g

- Schil de asperges. Leg ze in een pan en zet ze net onder water. Voeg iets zout en een stukje foelie toe.
- Kook de asperges voor 3 minuten en laat afkoelen in het kookvocht.
- Leg het pastameel direct op de werkbank en vorm het als een ring.
- Voeg ei, de olijfolie en wat zeezout toe.
- Roer beetje bij beetje meel door het mengsel van ei, olijfolie en zeezout.
- Doe dit net zo lang tot dat je niet meer verder kan.
- Kneed nu het deeg gedurende 10 minuten.
- Wikkel het pastadeeg in een stukje vershoudfolie en leg je dit in de koelkast voor de duur van 30 minuten.
- Roer de ricotta samen met de geraspte Parmigiano Reggiano goed door elkaar heen.
- Voeg een citroensap naar smaak toe.
- Breng verder op smaak met vers gemalen peper en wat zeezout.
- Rol het pastadeeg uit tot stand 1. Maak meerdere plakken.
- Leg wat vulling op een van de plakken pastadeeg en zorg ervoor dat het midden wat lager is dan de buitenkant, de vorm van een ondiep kuiltje.
- Dit geeft wat extra stevigheid aan het ei, zodra je deze erop legt.
- Scheid het ei. Zorg dat de dooier heel blijft.
- Leg de eierdooier op de vulling.
- Leg nu de 2e plak pastadeeg op de 1e.
- Zorg ervoor dat alle lucht uit de ravioli is en druk de zijkantjes stevig op elkaar, zodat dit helemaal is afgesloten.
- Snijd de pancetta in kleine kruimeltjes en verwarm de oven voor op 180 °C.
- Leg de gesneden pancetta nu op een stukje bakpapier en bak de pancetta 30 tot 45 minuten in de oven.
- Hak de peterselie, rasp de citroen en vermeng met de afgekoelde pancetta.
- Breng een ruime pan water aan de kook.
- Vlak voor uit, doe je de ravioli voorzichtig in de pan met kokend water samen met wat zeezout.
- Kook de ravioli ongeveer 2 minuten. De pasta is gaar als deze begint te drijven, je moet er wel voor zorgen dat het eigeel heet is, maar niet stolt.
- Leg 3 warme asperges op een warm bord.
- Zodra de ravioli klaar is, leg je deze op de asperges.
- Strooi de knapperige pancetta over de ravioli samen met de verse peterselie.
- Maak het geheel af door er enkele krullen Parmigiano Reggiano overheen te strooien.

HOOFDGERECHT Gelakte kalfswang, kalflende en krokant gebakken zwezerik

Gelakte kalfswang, kalfslende en krokant gebakken zwezerik

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
jus de veau	1000	ml
kalfswang	1000	g
rode wijn	500	ml
rode port	200	ml
roomboter		
kalfszwezerik	500	gr.
wups boter	100	gr.
laurierblad	1	st
halve bol knoflook		
bloem	150	gr.
kalfslende	500	g
eidooiers	3	st
witte wijn	75	ml
witte wijn azijn	30	ml
sjalot	1	st
kruidnagel	3	st
room	50	ml
zout		
peper		
tabasco	10	druppels
snijbonen	10	st
winter wortel	4	st
valderrama picudu olijfolie	100	ml
knolselderij	1	halve
crème fraîche	200	ml
aardappel	500	g
affilla cress		

1. Maak een jus de veau volgens basisreceptuur. 2. Reduceer de port tot 50 ml. 3. Bak de kalfswang goed aan in de roomboter. Leg de gebraden stukken wang in een snelkookpan. 4. Blus de braadpan af met rode wijn en voeg samen met de 1000 ml jus de veau en de ingekookte port toe aan de snelkookpan. 5. Gaar de kalfswang in 90 minuten. 6. Haal de kalfswang uit de snelkookpan en laat deze afkoelen. 7. Passeer de fond, ontvet deze en laat inkoken tot saus dikte. 8. Snijd de kalfswang daarna in de gewenste vorm, bloem de kalfswang en bak deze in de koekenpan. 9. Spoel de zwezerik goed in koud water. 10. Maak een Courtbouillon met de WUPS, knoflook en laurier. 11. Pocheer de zwezerik ongeveer 20 minuten in de courtbouillon. 12. Laat afkoelen in de courtbouillon. 13. De zwezerik pellen, vliesjes en andere ongerechtigheden verwijderen. 14. Snijd de zwezerik in mooie plakken, bloemen en dan om en om aanbakken. 15. Prepareer de kalfslende, kruid met peper en zout. 16. Braad de kalfslende aan een stuk rondom in deze roomboter. 17. Gaar in de oven tot maximaal 60 graden kerntemperatuur. Keer het vlees regelmatig en blijf voortdurend arroseren. 18. Laat rusten. 19.

Maak 100 ml castric door 75 ml witte wijn en 30 ml azijn samen met de gesnipperde sjalot en kruidnagel iets in te koken. 20. Clarifeer de roomboter en sla de slagroom tot yoghurt dikte. 21. Klop de castric met de eidooiers au bain-marie luchtig met een garde tot een saus. Wanneer deze op dikte is langzaam de boter er door roeren (niet te warm schiften) en vervolgens de geslagen room toevoegen. 22. Breng op smaak met iets tabasco, zout en gemalen witte peper. 23. De snijbonen blancheren, daarna splitsen. 24. De wortel schillen en in plakken snijden. Gaar deze in de Valderrama Picudu olijfolie. 25. Maak rolletjes van de plakken wortel en leg ze terug in de olijfolie. 26. De knolselderij schillen, klein snijden, afkoken en afgieten. Daarna met behulp van de Thermomix de knolselderij samen met de crème fraîche tot een zalf draaien. 27. Op smaak brengen met peper en zout. 28. Aardappel schillen en in brunoise snijden. 29. Clarifeer de roomboter en bak de brunoise goudbruin, zoals bij kaantjes. 30. Neem een groot rond bord. 31. Trancheer de kalfslende, bak de zwezerik en de kalfswang. 32. Leg een snijboon in het midden leg hierop de rolletjes wortel. 33. Trek een streep knolselderij naast de snijboon. 34. Leg hierop de gebakken wang, lende en zwezerik. 35. Drapeer de witte wijn saus en de jus de veau saus rondom. 36. Strooi enkele aardappelkaantjes er over en garneer met de Affilla Cress.

DESSERT Aardbei-rabarber

Rabarbersorbet en rabarberplakken

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rabarber	850	gr.
water	150	ml
suiker	300	gr.
gelatine	2	blaadjes
witte wijn	300	ml
citroen	1	st
vanillestokje	1	st
kardemompeulen	5	st
rode voedselkleurstof	3	druppels
rabarberschillen		
eieren	2	st

1. Draai de rabarber in een sapcentrifuge, je houdt 700 ml sap over (bewaar het afval voor het rabarberkookvocht).
2. Voeg het water en de suiker toe, breng aan de kook en los er de geweekte gelatineblaadjes in op.
3. Koel af en schep eventueel wat bruin schuim af.
4. Draai er in de ijsmachine sorbet van.
5. Schil de rabarberstengels. Houd de schillen apart.
6. Schil de citroen en snijd de citroen in 2-en.
7. Leg de geschilde rabarber apart.
8. Plet de kardemompeulen.
9. Doe de wijn met de overige ingrediënten (neem een ½ citroen) bij de rabarberschillen en voeg ook het afval uit de sapcentrifuge (stap 1) toe.
10. Breng het vocht aan de kook en laat het minstens 1 uur zachtjes trekken.
11. Snijd de geschilde rabarberstelen in de lengte op een dikte van ½ cm en vervolgens in stukken van 12 cm.
12. Passeer het kookvocht door een zeef en breng het weer aan de kook.
13. Draai het vuur laag en kook de plakken rabarber een paar minuten in het vocht tot ze beetbaar zijn (het moet 'el dente' zijn en geen mousse!).
14. Verwarm 100 ml van het rabarberkookvocht en los er de geweekte gelatine in op. Laat de vloeistof afkoelen tot hij lauwwarm is.