

2018 september

Cuisine Culinaire Almere · Herfst

Bieten

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grote gare rode bieten	4	
agar agar	1	g

Ontvel de bieten en snij plakken in verschillende diktes, steek hiervan ronde vormpjes in diversen diktes, 3 per bord. Mix de restanten fijn en kook dit op, in een bodempje water. Weeg het vocht. Bereken hoeveel agar agar je nodig hebt. (Voor 1 liter heb je 5 g agar agar nodig.) Voeg agar agar toe en kook 2 minuten door. Laat afkoelen. Mix de restanten van de rode bieten met agar in een keukenrobot tot een gladde mousse, breng hoog op smaak met peper en zout.

Boekweit crumble

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
boekweit	65	g
boter	50	g
amandelpoeder	10	g
suiker	10	g
fleur de sel	2	g

Maak de broyage door 10 g amandelpoeder te mengen met 10 g suiker. Mix de boekweit, de boter, de broyage en de Fleur de Sel. Verdeel over bakpapier op een bakplaat. Laat minstens 25 minuten bakken in de oven op 160°C. Maak er vervolgens een crumble van.

Geitenroom

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
verse geitenkaas	125	g
room	30	g
gemalen witte peper		
zout		

Meng de geitenkaas met de room en breng op smaak met gemalen witte peper en evt. zout. Doe het mengsel in een spuitzak.

Presenteren

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gerookte paling	250	g
mosterdcress	1	bakje

Snijd de gerookte paling in kleine stukjes, controleer op graten (verwijder eventueel de buik). Plaats de bieten rondjes, spuit dopjes geitenroom. Plaats een quenelle van de bietenmousse. Garneer met Mosterdcress. Serveer met de boekweit crumble.

Ballotine

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zalmforel	4	x 250 g
peper		
zout		
vanillestokjes	2	
water	150	ml
gelatineblaadjes	4	
vershoudfolie		

Fileer indien nodig, de zalmforellen en verwijder alle graten en verwijder het vel. Giet het water in een kleine steelpan, snijd het vanillestokje in de lengte doormidden en leg het erin. Laat 5 minuten zacht koken en neem het pannetje dan van het vuur. Laat even afkoelen en schraap de zaden uit het vanillestokje in het warme water. Giet de vanillevloeistof in een bakje en laat helemaal afkoelen. Als het water koud is, leg er dan een gelatineblad in en laat dat in drie minuten zacht worden. Leg een zalmforelfilet met de huidkant (waar het vel heeft gezeten) naar beneden op een groot stuk vershoudfolie en bestrooi met zout en peper. Haal het gelatineblad voorzichtig uit de vanillevloeistof en leg het op de filet. Veel vanillezaadjes zijn aan de gelatine blijven kleven. Reserveer het restant van de vanillevloeistof. Kruid de andere zalmforelfilet en leg die met de kop en staart omgekeerd en de huidkant naar boven op de andere. Rol de filets strak in de folie op tot een worst. Knoop de uiteinden dicht met zo min mogelijk lucht in de folie. Vacumeer de zalmforellen. Verwarm een pan met water tot 55°C en plaats de Anova sous-vide en pocheer de zalmforel (15 minuten). Neem de vis uit het water en laat helemaal afkoelen.

Gekruid broodkruim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse basilicum	100	g
italiaanse peterselie	100	g
broodkruim	200	g
knoflook	1	teen

Breng een grote pan met zout water aan de kook. Zet alvast een kom klaar met ijswater. Blancheer de peterselie en basilicum 30 seconden in het kokende water en dompel daarna meteen in het ijswater. Knijp alle water uit de kruiden en snijd ze grof. Doe het broodkruim in een blender, voeg al mixend geleidelijk de kruiden en fijngehakte knoflook toe. Verwijder het vershoudfolie van de zalmforel en rol de vis door het broodkruim. Verpak opnieuw strak in het folie. Plaats in de koeling tot uit.

Groene-olijvendressing

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groene olijven	10	
limoen	1	
olijfvocht	30	ml
olijfolie	200	ml

Verwijder de pitten uit de olijven, pers de limoen uit. Voeg de fijngesneden olijven, het olijfvocht, het sap van een halve limoen toe aan de bewaarde vanillevloeistof. Mix dit tot een gladde massa, en voeg de olijfolie toe tot aan de vinaigrette. Maak op smaak (indien nodig met wat appelazijn en poedersuiker). De smaak komt tot zijn recht bij het gerecht en kan nu nog te zout zijn.

Kroepoek

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pandanrijst	100	g
kurkuma	1	tl
arachideolie		
zout		
peper		

Breng een pan met water aan de kook en voeg rijst, kurkuma en zout toe. Kook de rijst tot pap en giet af en vang het kookvocht op. Pureer de rijst tot een dikke, gladde en smeerbare pasta (evt. in de Thermomix) en voeg evt. kookvocht toe indien nodig. Breng op smaak met peper en zout. Strijk uit op bakpapier tot een dunne laag en laat drogen in een oven van 80°C met de ovendeur open, tot de plak droog is. De gedroogde rijstvelden in stukjes breken en frituren. Tijdens het frituren desnoods omdraaien en onderdompelen. Laat uitlekken op een keukenpapier en lichtjes zouten.

Presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tobiko kuit (rood)		
platte peterselie		

Snijd de zalmforel Ballotine in stukken van drie centimeter, verwijder het folie en druppel de vanille- en groene-olijvendressing eroverheen. Garneer met platte peterselie en Tobiko kuit, 2 rolletjes per bord.

Tarte Tatin

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode port	600	ml
balsamicoazijn	45	ml
rietsuiker	125	g
sjalotten	30	st
plakjes bladerdeeg	10	
roomboter		
ei	1	st

Kook in een brede pan de rode port met de balsamicoazijn en 100 gram rietsuiker in tot het licht stroperig is. Pel intussen de sjalotten en halveer ze, zorg dat ze niet uit elkaar vallen. Blancheer de gehalveerde sjalotten 1 minuut in licht gezouten water. Voeg de sjalotten toe aan de portsiroop en laat enkele minuten zachtjes doorkoken, zodat de sjalotten de portsiroop kunnen absorberen. Ontdooi de plakken bladerdeeg en steek er cirkels met 10 cm doorsnede van. Prik er met een vork enkele gaatjes in. Bestrijk de bakvormpjes met de roomboter. Bestrooi gelijkmatig met de rest van de rietsuiker. Vang de stroop op en doe de sjalotten over in een zeef. Kook evt. het vocht nog wat verder in (niet te dik). Leg de sjalotten met de bolle kant naar beneden in de bakvormpjes. Giet het ingekookte vocht over de sjalotten. Bestrijk de deegcirkels met losgeklopt ei. Dek de sjalotten af met een plak bladerdeeg. Stop de zijkanten van het deeg losjes in de vormpjes. Bestrijk met de rest van het ei. Verwarm de oven voor op 200°C. Bak de tarte tatin ongeveer 25 minuten in de voorverwarmde oven tot het deeg goudbruin, gaar en knapperig is.

Bramensaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bramen	250	g
rietsuiker	30	g
rode port	150	ml
kaneelstokje	1	

Kook de bramen samen met de rietsuiker, rode port en kaneel voor enkele minuten. Verwijder het kaneelstokje en draai de bramen door een roerzeef. Voeg het kaneelstokje weer toe aan de bramensaus en laat het nu nog enkele minuten zachtjes doorkoken. Passeer door een fijne zeef en reserveer in de warmhoudkast.

Pastinaak

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pastinaak	500	g
knoflook	1	teen
olijfolie		
zwarte peper		

Schil de pastinaken en snijd ze over de lengte in lange gelijkmatige repen. Blancheer ze beetgaar in licht gezouten water. Laat ze uitlekken. Verwarm olijfolie in een kleine koekenpan en bak het teentje knoflook hierin. Reserveer de knoflook olie. Zet de salamander aan en laat de grill goed heet worden. Doe de pastinaken in een bakblik en bestrooi met de knoflookolie en peper uit de molen. Rooster de pastinaken onder de salamander. Blijf erbij. Haal onder de salamander vandaan. Nogmaals kort onder de salamander.

Eend

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eendenfilets	2	st
zout		
peper		

Haal de eendenfilets minstens 15 minuten voor het bakken uit de koelkast. Snijd de velkant in, opdat er een fijn ruitjespatroon ontstaat. Zout en peper de zijde zonder het vel en leg de eendenfilets met de velkant naar onderen in een droge braadpan. Bak de vet kant zover mogelijk uit zodat er een krokant velletje ontstaat. Draai de eendenfilets en bak verder aan. Houd de eendenfilets licht rosé, 50°C kerntemperatuur. Laat de eendenfilets 5 minuten, afgedekt met aluminiumfolie, rusten.

Presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sprietjes bieslook	10	

Neem warme grote platte borden. Keer de tarte tatin om op het bord. Snijd de eendenfilets in 10 dikke stukken en leg naast de tatin. Verdeel de pastinaken en bramensaus rondom. Garneer met een sprietje bieslook, enkele slablaadjes en bloemen.

HOOFDGERECHT Faux filet 'Le Bocquillon' - gegrilde lendestuk omringd door slaharten en beukenzwammen in combinatie met rundertartaar geserveerd op een mergpijpe

Merg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
beenmerg	100	g

Haal de merg uit het bot en laat een uur rusten. Maak het bot schoon en kook in wat water met zout schoon. Bewaar het bot en hak door midden en gebruik dit voor presentatie. Laat het merg rusten in gezouten ijswater, zodat de onzuiverheden eruit komen. Versnijdt vervolgens het merg en bak kort aan in een hete anti-kleef pan.

Rundertartaar

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
runderlendestuk	240	g
sjalot	1	
mosterd	1	el
platte peterselie	6	blaadjes
basilicum	3	blaadjes
eieren	2	
extra vierge olijfolie	20	ml
worcestershire saus		
tabasco		
peper & zout		
nootmuskaat		
kappertjes		

Splits de eieren. Controleer het vlees, als het koetsier-stuk er nog aan zit: verwijderen, ontvriezen en pees eruit halen, dan snijden tot fijne tartaar. Meng 2 eidooiers en de rest van de ingrediënten door de tartaar. Kruid goed af en naar eigen smaak, voeg meer of minder toe van een ingrediënt. Proeven is de boodschap!

Faux filet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
faux filets	5	à 260 g
peper		
zout		

Stook de Green Egg flink op tot 350°C. Grill de faux filets 2x 3 minuten kruid ze af naar smaak. Laat ze rusten. Grill ze net voor uit nog even 3 minuten en laat even rusten en snijd in plakjes.

Crème van sla

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
romeinse sla	0.5	krop
xantana	2	g
sushi-azijn	30	ml
druivenpitolie	30	ml
olijfolie	10	ml

Was de sla. Mix alles behalve de olie samen in de blender tot een glad geheel en voeg nadien in een fijn straaltje de olie toe. Kruid goed af en duw door een fijne zeef.

Pesto van rucola

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pijnboompitten	30	g
rucola	1	bos
look	1	klein teentje
ansjovisfilets	4	
peper		
zout		
parmezaanse kaas	25	g

Rooster de pijnboompitten. Was de rucola. Mix alles samen in de blender tot een gladde pesto. Voeg olie toe indien nodig.

Risoni met pesto van rucola

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
risoni	200	g
pesto van rucola	2	el
room 20%		
peper		

Kook de Risone volgens de instructies op de verpakking, giet af en spoel koud. Warm opnieuw op in een scheutje room en peper en voeg een beetje pesto van rucola toe.

Beukenzwammen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
beukenzwammen	150	g
olijfolie		
peper		
zout		
room		
kerrie		

Bak de beukenzwammen in wat olie met de kerrie en voeg naar smaak peper en zout toe en een scheutje room.

Crème van rucola

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pesto van rucola	4	el
xantana	1	mespunt

Haal de pesto door een fijne zeef. Mix dit op met een mespunt Xantana tot een stevige crème.

Slaharten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
little gem	2.5	
olijfolie		

Snij de little gem in de lengte in 4 parten. Smeer de snijkanten in met wat olie en vet een grillpan in met wat olie. Breng de grillpan hoog op temperatuur en grill de slaharten (mooi streepje).

Presenteren

Start met de plakjes faux filet; schik deze mooi op de borden. Leg vervolgens 2 lepels van de Risone met pesto ernaast, en spuit de crème van sla en de crème van rucola hier en daar. Het merg in het midden en werk het geheel af met een kwart stukje slahart en gebakken beukenzwammen en schep er nog een lepeltje pesto van rucola over. Serveer de rundtartaar op een mergpijpje en werk het bord af met een beetje van het garnitu.