

# 2019 september

Cuisine Culinaire Almere · Herfst

---

## Daktuin

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
jonge bospeentjes	200	g
wakamé	8	g
bosuitjes	5	
radijzen	5	
roomboter		
peper		
zout		

Schil de bospeentjes, snijd ze in gelijke stukjes en stoom ze gaar. Pureer de worteltjes met wat kookvocht of olie. Doe over in een spuitzak en reserveer. Blender de wakamé tot een crème, reserveer in spuitzakje. Snijd iedere bosui in 6 stukjes van ongelijke lengte. Bak de bosui gaar in de boter, kruid met peper en zout. Snijd de radijzen in diverse kleine vormpjes (halve plakjes, blokjes, tonnetjes etc.) en reserveer in sterk gezouten ijswater.

## Coquille en garnaal

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grote garnalen met kop	10	
coquilles	5	
olie		
bamboe prikkers		
olijfolie		
zout		
peper		

Pel alleen het lijfje van de garnalen, laat de kop en het staartje zitten, verwijder het darmkanaal. Bak de garnalen zeer kort, om en om in zeer hete olie. Bak de coquilles (zodanig, dat je halve maantjes krijgt) in dezelfde hete olie om en om. Kruid de garnalen en coquille met zout en peper. Pas de maat van de prikker aan, zodat de deksel nog op de weckpot past. Halveer de coquilles en rijg samen met de garnaal voorzichtig op de prikker, platte kant van de coquille in de ronding van de garnaal.

## Presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
weckpotten	10	
grof zeezout		
stukjes houtskool	10	
olijfolie		
rookmot		
gele afrikaantjes (bloemen)		
borage cress		

Plaats de houtskool in een bakblik. Steek de houtskool aan met de brander en laat goed gloeien. Spuit op het deksel van de weckpot dopjes wortelpuree en wakamé crème. Plaats 3 stukjes bosui: liggend, schuin erover en rechtop (lijm vast met 1 v/d crèmes). Laat de radijsjes uitlekken en verdeel de radijsjes over het tuintje. Garneer met bloemblaadjes en blaadjes Borage cress. Lepel er eventueel paar druppeltjes olie over. Strooi een bedje zeezout in de weckpotten. Breng de hete kooltjes over in de weckpot op het zout. Strooi over de hete houtskool een klein beetje rookmot. Rookt het te weinig, druppel er dan wat olie op. Steek de spiesjes in de pot, punt naar beneden kop van de garnaal omhoog. Doe de deksel op het tuintje. Plaats de weckpotjes op een langwerpige bord en presenteer.

## Zwarte knoflook geleï

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groentebouillon	1000	ml
rode uien		
tijm	2	tak
rozemarijn	2	tak
laurier	2	bl.
kruidnagels	2	
peperkorrels		
bol zwarte knoflook	3	
agar-agar	5	g

Begin direct met het maken van een donkere groentebouillon volgens basisreceptuur. Voeg hier echter ook aan toe: alle schillen van de zwarte knoflook en schillen van de rode uien, en de kruiden hier rechtsgenoemd: tijm, rozemarijn, laurier, kruidnagel en peperkorrels. Laat 30 minuten trekken, giet door een puntzeef en schenk terug in een schone pan. Voeg de zwarte knoflook toe aan de bouillon en breng tegen de kook aan en laat trekken op 80 °C voor 60 minuten. Breng hoog op smaak. Passeer door een zeer fijne zeef en nog een keer door een passeerdoek. Meet 1000 ml knoflook bouillon af, laat 700 ml iets afkoelen, de overgebleven 300 ml vermengen met agar-agar, laat 2 minuten zachtjes door koken en giet door een fijne zeef bij de afkoelende bouillon. Blijf goed roeren! Wanneer de bouillon voldoende is afgekoeld, zet alle borden uit op de bar, schenk in elk bord 100 ml knoflookbouillon, laat stijf worden.

## Uien crème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
uien	350	g
olijfolie		
room	700	ml
citroensap		
zout		
agar agar	3	g

Pel de uien. Snijd de uien in kwart ringen, zweet deze aan in wat olijfolie, voeg alle room toe en sterk inkoken (duurt minstens 2 uur). Vocht moet bijna helemaal verdampt zijn. Mix het ui/room mengsel. En laat afkoelen. Breng koud op smaak met zout, peper en citroensap, bewaar op kamer temperatuur. Doe over in een spuitzak. Mocht de crème niet voldoende stijf zijn, dan 500 ml afwegen en vermengen met agar agar. Even 2 minuten aan de kook brengen en dan snel terugkoelen in de vriezer. In dit geval kun je volstaan met het plaatsen van een quenelle op de zwarte bouillon.

## Mierikswortelcrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mierikswortel	30	g
room	250	ml
zout		
peper		

Rasp of maal de mierikswortel zeer fijn ('suiker' structuur). Eenvoudig in de Thermomix: 1 minuut op stand 10. Klop de room met de mierikswortel tot dikke yoghurt. Breng op smaak met zout en peper en evt. nog mierikswortel. Breng hoog op smaak. Doe over in een spuitzak. Bewaar koel.

## Aardappel sticks

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zoete aardappels	2	
roomboter	250	g
gerookte paprikapoeder	15	g

Klaar de boter. Snijd de aardappels in alumettes (julienne). Eerst plakken op de snijmachine, stand 11, vervolgen met de hand afmaken. Wentel de alumettes direct door gerookte paprikapoeder, laat opdrogen. Bak deze in alle geklaarde boter, tot volledig droog. Bewaar op papier in de warmhoudkast. Moeten knapperige frietjes worden.

## Kurkuma ei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeer verse eieren	10	
gevogeltefond	1000	ml
kurkuma (koenjit)	2	g
azijn	20	ml
zout		
tobiko	1	potje

De gevogeltefond wordt gemaakt door de makers van het schelvis gerecht. Los in de gevogeltefond de kurkuma, zout en azijn op. Houdt het vocht net kokend en pocheer in de fond 2 à 3 eieren tegelijk, zorg dat de dooier zacht blijft (baveaux) (ongeveer 3 minuten). Schep de gepocheerde eieren op een plateau met wat water of bouillon, laat afkoelen tot handwarm.

## Presenteren

Spuut of plaats de afgekoelde uiencrème in het midden op de knoflookgelei. Leg het kurkuma ei op de uiencrème. Spuit mierikswortel crème toefjes rondom. Garneer met de toefjes Tobiko. Garneer het ei met de aardappel alumettes.

**VISGERECHT** Schelvis met kruidnagelzout, ongehutste pot, lauriersaus, gerookte ham, poffertjes

---

## Gevogelte fond

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gevogeltefond	2000	ml

Begin met het maken van de gevogeltefond volgens basisreceptuur. Weeg 1000 ml af voor de maker van het Kurkuma ei en gebruik de rest voor de lauriersaus.

## Rode ui marmelade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote rode uien	4	
knoflook	4	teentjes
laurierblaadjes	2	
kruidnagel	2	
zonnebloemolie		
rode wijn	140	ml
suiker	75	g
rode wijnazijn	100	ml

Snipper de ui en knoflook. Zweet de ui met de knoflook aan, voeg suiker, wijn, laurier en kruidnagel toe, laat een uurtje garen. Voeg de azijn toe en reduceer het vocht bijna volledig. Draai fijn in de keukenmachine, wrijf door een zeef en breng op smaak.

## Wortelmousseline

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
winterwortel	400	g
grote of 2 kleine sjalot	1	
laurierblaadjes	1	
roomboter	65	g
room	100	ml
kruidnagels	1	
peper		
zout		

Snijd voor de mousseline de wortelen in gelijke delen en kook deze met water, laurier, kruidnagel en sjalot. Giet af als ze goed gaar zijn. (reserveer het kookvocht, deze kun je eventueel gebruiken als de puree te droog wordt). Pureer en zeef de wortels. Voeg room toe, laat kort koken, roer de boter erdoor en breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Breng hoog op smaak. Reserveer in een spuitzak en houd warm.

## Aardappel poffertjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kruimige aardappel	600	g
eieren	6	
bieslook	1/3	bosje
zout		
peper		
nootmuskaat		
zonnebloemolie		

Schil de aardappels, kook ze gaar en laat goed uitstomen, knijp er puree van. Vermeng de andere ingrediënten met de aardappels, breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Bak ze in een poffertjespan met een klein beetje zonnebloemolie goudbruin.

## Lauriersaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gerookte rauwe ham	100	g
knoflook	2,5	teentjes
blaadjes laurier	9	
tijm	1,5	takje
rozemarijn	1	takje
wodka	250	ml
gevogeltefond	1000	ml
slagroom	250	ml

Fruit voor de saus de ham, knoflook, laurier en kruiden in een beetje olie. Blus af met de wodka en laat tot 1/3 reduceren. Voeg de gevogeltefond toe en laat tot de helft reduceren. Voeg de room toe en laat opnieuw tot de helft reduceren, zeef de saus en breng op smaak. Kook in tot sausdikte en bindt op het laatst af.

## Uien

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote gele uien	2	
olie		
bloem		

Snij de uien in zeer dunne ringen op de snijmachine. Haal de ringen voorzichtig door de bloem en frituur in hete olie.

## Schelvis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
schelvis	1500	g
grof zeezout		
kruidnagels	2	
boter		
olie		
plakjes gedroogde rauwe ham	10	

Maak kruidnagelzout, door in een vijzel 2 kruidnagels te vijzelen met grof zeezout. Fileer de schelvis en laat de huid eraan zitten (let op! schelvis heeft een opstaande graat!!). Snijd de filets in porties van 40 gram (2 porties p.p.). Kruid de schelvis met kruidnagelzout. Bak de vis op de vel krokant, draai om en gaar verder in een matig warme oven (60°C). Plaats de plakjes ham op een bekleed bakblik en droog de ham tot krokantje.

## Presenteren

Trek streepjes wortelmousseline en marmelade op een bord. Plaats de aardappelpoffertjes op de streepjes. Serveer per bord twee mootjes schelvis. Werk het bord af met ham krokantje, gefrituurde ui-ringen en lepel er de saus bij.

**Groentebouillon**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groentebouillon	1750	ml

Maak 2000 ml groentebouillon volgens basisreceptuur.

**Crazy orange rub**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde sinaasappelschil	2	g
ketoembar	1	g
rozemarijn	0.5	g
zwarte peper	1	g
oregano	0.5	g
djahé	1	g
tijm	3	g
chili peper	1	g
anijszaad	1	g
sinaasappel aroma		
suiker	10	g
raapolie	20	ml

Alle gedroogde specerijen malen en/of vijzelen en mengen, vooral proeven. Meng er raapolie doorheen en wederom proeven.

## Lamsschenkel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groentebouillon	1500	ml
lamsschenkels	10	
roomboter	250	g
crazy orange rub	15	g
sjalotten	3	
knoflook	3	teen
vers geklaarde boter	500	ml
sinaasappelsap		
honing	15	g
maisolie		
zout		
zwarte peper		

Verwarm de oven voor op 180°C en zet borden warm. Snij de sjalotjes en knoflook fijn en zet deze in wat olie aan. Voeg 15 g Crazy orange Rub toe en bak mee aan. Blus af met bouillon, vers sinaasappel sap en honing. Laat dit zachtjes koken, zodat de honing is opgelost. Clarifeer de boter. Wrijf de schenkels in met iets zout en zwarte peper. Bak de schenkels aan in geklaarde boter. Doe de schenkels in een ovenschaal en voeg het bouillon mengsel toe, net zoveel dat de schenkel goed onderstaat. Plaats dit afgedekt met alu-folie in een oven van 180°C en gaar in ca. 90 minuten. Haal de schenkels uit de schaal en laat afkoelen. Zeef de saus en laat inkoken (goed proeven!).

## Sinaasappelcouscous

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groentebouillon	250	ml
sinaasappelsap	200	ml
wortelsap	100	ml
parelcouscous	250	g

Breng alle vloeistoffen aan de kook met iets zout (bouillon van nr.2). Voeg de parelcouscous toe en laat circa 10 minuten zacht garen. Zet af en laat het vocht opnemen in de couscous.

## Lamsschenkel in brick

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
brickdeeg	10	vel
sinaasappels	2	
honing		
platte peterselie	1	bos
koriander	1	bos
tijm	3	takken
olijfolie	300	ml

Pluk van de groene kruiden alle blaadjes af, snij de blaadjes fijn, en doe ze in een smalle beker. Giet de olie erbij en mix met staafmixer langdurig tot een groene kruidencoulis. Breng hoog op smaak. Doe de coulis in een fijne zeef en laat lang uitlekken. Gebruik de olie bij de presentatie. Besmeer een velletje brickdeeg met de ingedikte kruidencoulis. Vouw dit om de afgekoelde schenkel en bind op met een touwtje indien nodig. Snij van de sinaasappels 10 plakken. Besprenkel de plakken sinaasappel met honing en hang om elke schenkelbot een plak sinaasappel. Verwarm dit weer in een oven van 160°C tot het brickdeeg knapperig is, plaats de schenkels niet tegen elkaar! Kleur evt. de schenkelbotten met een gasbrander.

## Meiraap, wortel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
meirapen klein	5	
worteltjes	20	

Schil de meirapen en kookt ze kort, stoof verder gaar met boter. Snij de meirapen in vi