

# 2020 juni

Cuisine Culinaire Almere · Zomer

---

## Sponge Cake

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
amandelmeel	60	g
suiker	24	g
wasabi poeder	10	g
bloem	12	g
gepasteuriseerd eiwit	180	g
kiddepatronen	3	st

1. Meng alle ingrediënten in een blender en draai tot een gladde massa. 2. Vul en belucht dit met 3 patronen in een sifon. Zet sifon direct koud weg. 21. Kerf de kartonnen bekertjes in de bodem in en spuit de bekertjes voor de helft vol met het Sponge cake beslag. 22. Bak één voor één de Sponge cake af, in het midden van de magnetron: 1 minuut - 1000W. 23. Scheur de Sponge cake in stukken.

## Fregula al Nero di Seppia

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gevogelte bouillon	1500	ml
fregula al nero di seppia	120	g
sjalot	50	g
roomboter	70	g
parmezaanse kaas	50	g

3. Maak de gevogelte bouillon volgens basisreceptuur. 4. Neem hiervan 600 ml en geef de rest door aan de makers van het hoofdgerecht (eend). 5. Clarifeer de roomboter. 6. Rasp de Parmezaanse kaas (evt. in TM: stand 10 seconden/stand 10). 7. Snipper de sjalot fijn en zet dit samen met de Fregula aan in de geklaarde boter. 8. Voeg (wanneer het geheel goed is aangezet op een zacht vuur) een beetje bouillon toe en laat het vocht geheel opnemen door de Fregula. 9. Herhaal tot de Fregula gaar is. "a la Risotto". 25. Meng de geraspte Parmezaanse kaas door de Fregula en breng op smaak met witte peper. 27. Schep Fregula in een kombord, dresseer daarop de scholfilet.

## Schol

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
scholfilet	500	g
zout		
bietenpoeder		

10. Portioneer de scholfilet in 10 gelijke filets. 11. Plaats de scholfilets op folie, en sla plat. 12. Zout de scholfilets lichtjes. 13. Leg de scholfilets op de snijplank, strooi er met behulp van een theezeeffje wat bietenpoeder over. 14. Rol van dik naar dun strak op en maak er 10 toffees van. 15. Trek vacuüm. 16. Gaar daarna sous-vide op 50°C gedurende 15 minuten. 26. Smeer met een kwastje de scholfilet in met olijfolie, brand af met de gasbrander.

## Wasabi Espuma

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	300	ml
wasabi poeder	10	g
sushiazijn	25	ml
kidde patroon	1	st

17. Maak een papje van de Wasabi en een beetje sushi azijn (proeven). Goed glad roeren, er mogen geen korreltjes meer in zitten. 18. glad roeren, er mogen geen korreltjes meer in zitten. 19. Vermeng de slagroom met het Wasabi mengsel. 20. Vul een sifon en belucht met een patroon. 29. Op het laatst een beetje Espuma en wat bietenblad.

## Crèmeux van Wortel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eidooiers	3	st
wortelsap	360	ml
gembersiroop	120	ml
zout	3	g
agar agar	10.8	g
olijfolie	100	ml

1. Sla de eidooiers los in een bekken, voeg de agar agar, het zout, gembersiroop en het wortelsap toe en roer goed door. 2. Verhit het eidooier-wortelmengsel onder voortdurend roeren tot 83°C. 3. Laat het mengsel afkoelen tot 40°C en monteer op met de olijfolie. 4. Sla luchtig met behulp met een mixer. 5. Vul de siliconemallen "donut" (10 stuks) en vries in.

## Wortelpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
worteltjes	250	g
boter	50	g
ras el hanout	20	g

6. Kook de bospeen in gezouten water gaar. 7. Draai er een puree van met Ras el Hanout en boter. 8. Vul een spuitzakje en reserveer.

## Snijbonen Gel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
snijbonen	300	g
sushi azijn	15	ml
emulbinder	6	g

9. Blancheer de snijbonen 2-3 minuten. 10. Haal de snijbonen door een sapcentrifuge. 11. Meet 150 ml sap van de snijbonen af en breng op smaak met de sushi azijn. 12. Bind af met de emulbinder door te mixen met de staafmixer. 13. Vul een spuitflesje met het snijbonen sap en zet koel weg.

## Pulled Eryngii

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grote eryngii of 2 kleinere boleet	1	st
sjalot	1	st
zout		
peper		

14. Schraap met een vork tot er lange draden vanaf komen, ga door tot de hele op is. 15. Hou je grote stukken over, snij die dan julienne. 16. Bak de Eryngii draden in een pan met olijfolie. 17. Voeg op het laatste moment een ragfijn gesnipperd sjalot toe en breng op smaak met zout en peper.

## Peentjes en Pépites Linzen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pépites (kleine rode linzen)	50	g
grote sjalot	1	st
mini worteltjes	10	st
olijfolie		

18. Kook de pépites (kleine rode linzen), blancheer de mini peentjes kort in kokend water met fijngesneden sjalot. 19. Haal de mini bospeentjes door de olijfolie en brand rond om af met de gasbrander. 20. Laat afkoelen.

## Wildzwijn

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
wildzwijn procureur	450	g
wildbouillon	400	ml
ganzenvet	400	g

1. Maak 1500 ml wildbouillon, waarvan 500 ml voor nr.11. 2. Laat het ganzenvet warm worden in de bouillon verhouding 1:1. 3. Doe het wildzwijn vlees in een passend bak of pan giet het bouillon/ganzenvet mengsel eroverheen totdat het onderstaat. 4. Dek af, breng aan de kook en gaar in de oven op 125°C tot gaar ( $\pm 2$  u).

## Knolselderij

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grote knolselderij	2	st
roomboter	100	g
kalfsfond van pot/pak	50	ml

5. Borstel de knolselderij schoon, schil de knolselderij en gebruik de schillen in de wildbouillon. 6. Snijd in 10 plakken op snijmachine stand 22 en steek uit op 10 cm geef de restanten aan het volgende gerecht. 7. Rook de plakken in een rookkastje (zo koud mogelijk) gedurende 20 min. 8. Doe de rondjes over in een vacuümzak, voeg een beetje kalfsfond toe, trek vacuüm en gaar sous-vide op 85°C voor 20 minuten. 9. Maak een beurre noisette. Bak de rondjes in beurre noisette vlak voor uitgifte.

## Paddenstoelensaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
wildbouillon	500	ml
gedroogde paddenstoelen	50	g
boter	75	g
kalfsbouillon van pot/pak	200	ml
hazelnootolie	40	ml
room	40	ml

10. Maak de wildbouillon warm. 11. Spoel de paddenstoelen zandvrij en laat ze gedurende 1 uur trekken in de warme bouillon. Geef 100 ml hiervan aan de maker van het hoofdgerecht. Blender, zeef en monteer met de boter. 12. Voeg de kalfsbouillon, hazelnootolie en room breng op smaak met peper en zout. Nu niet meer aan de kook brengen en goed mengen. 13. Schuim op met een staafmixer.

## Wortel Zuur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
winterwortel	1	st
water	100	ml
azijn	100	ml
suiker	50	g

14. Schil de winterwortel en snijd zeer dunne plakjes. 15. Breng water, azijn en suiker aan de kook. Los de suiker op. 16. Giet de warme zoetzuur op de plakjes wortel en laat afkoelen.

## Wilde Eend

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
wilde eenden (coffre)	5	st

1. Zet het sous-vide app. klaar op 65°C. 2. Prepareer koffertjes van de eenden en reserveer de pootjes. 3. Maak van karkassen en afsnijdsels minimaal 2000 ml gevogelte-bouillon. 4. Gebruik hiervoor als basis de rest van gerecht 1. 5. Trek de koffertjes vacuüm en gaar de eenden sous-vide gedurende 1 uur op 65°C. 6. Koel direct terug.

## Brioche Crumble

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
briochebrood	0.5	st
pompoenpitolie		
peterselie	1	bos
pistache nootjes	50	g

7. Verwarm de oven voor op 130°C. 8. Ontdoe het brood van de korst en snij in blokjes van 1x1 cm. 9. Meng de blokjes met de pompoenpitolie en droog deze in de oven. 10. Rooster de pistache nootjes en draai samen met de peterselieblaadjes fijn. 11. in de keukenmachine. 12. Voeg de brioche toe en vijzel naar eigen smaak en inzicht.

## Gebrande Uien Jus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witte uien	1000	g
knoflook	4	tenen
laurier	5	blad
knolselderij van vorig gerecht	0.25	st
winterpeen	0.5	st
gevogelte bouillon	1250	ml

13. Snij de uien doormidden en bak deze in een grote pan (snijvlak naar beneden) in een beetje olie helemaal zwart. 14. beneden) in een beetje olie helemaal zwart. 15. Snij de knoflook in dunne plakken, de knolselderie in blokjes (van vorig gerecht en de winterpeen ook in bokjes. 16. gerecht en de winterpeen ook in bokjes. 17. Bak dit samen met de uien goed aan zodat alle smaken los komen. Voeg de laurier toe. 18. de laurier toe. 19. Blus af met de gevogelte bouillon en laat op een zacht vuur staan. 20. pruttelen gedurende 2 uur. 21. Zeef en passeer de massa. 22. Kook in tot gewenste dikte, breng daarna op smaak.

## Gekonfijte Eenden Poot

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eenden pootjes	10	st
ganzenvet	500	ml

23. Maak de pootjes schoon. 24. Doe ganzenvet in een kleine pan en verwarm de olie tot ongeveer 85°C. 25. Doe de pootjes in de pan. 26. Maak een cartouche van bakpapier en gaar de poten zo lang mogelijk op laag vuur.

## Spitskool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
spitskool	1	st
gevogelte bouillon	500	ml
gerookte olijfolie	100	ml

28. Maak de spitskool schoon en snij de kool in julienne. 29. Blancheer in de bouillon tot beet gaar. 30. Dep droog, giet er gerookte olijfolie overheen en brandt voor het uitgeven met de gasbrander af. 31. Houd warm tot uitgifte.

## Paddenstoelen Emulsie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
champignons	40	g
wildbouillon		
cèpespoeder	30	g
jus de cèpes (van vorig recept)	50	ml
balsamicoazijn	10	ml
xantana	4	g
gepasteuriseerd eiwit	40	g
druivenpitolie	350	g

32. Gaar de champignons in de gevogeltebouillon. 33. Laat de champignons uitlekken. 34. Cutter de champignons naar eigen smaak met cèpes poeder, jus de cèpes en balsamicoazijn. 35. Bind lichtjes af met max. 4 g Xantana. 36. Doe deze massa met het eiwit in een blender en laat op medium snelheid draaien. 37. Voeg al draaiende de olie er aan toe, zodat zich een emulsie vormt. 38. Breng op smaak met (zout.) 39. Doe de emulsie over in een spuitzak.

## Paddenstoelen Tempura

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
beukenzwammen	200	g
tempura meel		
cèpes poeder		
jus de cèpes		

40. Brand de paddenstoelen rondom aan met een gasbrander, zodat ze wat vocht verliezen.

41. Doe het tempurameel in een keukenmachine en voeg (naar eigen smaak) wat cèpes poeder, jus de cèpes en zout toe. 42. Zet de machine aan en voeg koud water toe tot er een frituurbeslag ontstaat. 43. Haal de beukenzwam door het beslag en bak in olie van 180°C.

## Wortelemulsie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wortelsap	500	gr.
fijne suiker	40	g
blaadjes gelatine	2	st
eidooiers	4	st
mascarpone	400	g
kidde patronen	2	st

44. Week de gelatine in koud water. 45. Doe alle ingrediënten, behalve de mascarpone in een Thermomix en verwarm tot 80°C en laat gedurende 10 minuten rustig draaien. 46. Laat afkoelen tot 30°C. 47. Roer de mascarpone los en meng dit in gedeelten er doorheen. 48. Doe het geheel in een Sifon en belucht met 2 patronen.

## DESSERT Peer en Amandel

---

### Perenijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
doyenne peren	4	st
volle melk	200	ml
suiker	130	g
citroenrasp		
eidooiers	4	st
slagroom	200	ml

1. Schil de peren en verwijder het klokhuis, snijd in stukken. 2. Kook de peren in de melk met de suiker en iets citroenrasp. 3. Pureer de peren met de melk, zeef en doe dan weer teug in de pan. 4. Neem 500 ml peer-melk mengsel. 5. Klop de eidooiers los en roer door de Peer-melk mengsel, verhit tot 80°C. 6. blijf zachtjes roeren tot de dooiers gaar zijn en gebonden.