

2023 december

Cuisine Culinaire Almere · Winter

GARNALEN OLIE

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zonnebloemolie	150	ml
garnalen	400	g
cayennepeper		
paprikapoeder		

Verhit de olie in een pan totdat deze zeer heet is. Hak de garnalen klein. Voeg de garnalen toe en laat deze roze worden. Voeg paprikapoeder en cayennepeper naar smaak toe. Haal de pan van het vuur en laat de olie afkoelen. Giet de olie door een fijne zeef en reserveer.

VISBOUILLON

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
visbouillon	200	ml

Maak 200 ml visbouillon volgens basisreceptuur.

CHOCOLADE SCHUIM (BASIS)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
druivenpitolie	40	ml
wortel	150	g
prei	50	g
venkel	30	g
champignons	60	g
sjalot	1	
knoflook	1	teen
witte peperkorrels	20	
korianderzaad	6	g
vermout	100	ml
bladpeterselie	2	takje
slagroom	140	ml
halfvolle melk	160	ml
lecithine	4	g

Verhit de olie op matig vuur. Snij de wortel, venkel, prei (wit), champignons, sjalot en knoflook fijn. Voeg toe aan de olie met de peperkorrels en korianderzaad. Bak tot de groenten zacht zijn. Voeg de Vermout toe en laat het inkoken tot stroop. Voeg de peterselie, visbouillon, slagroom en melk toe; breng het aan de kook en laat afkoelen. Zeef de vloeistof in een schone pan. Voeg de lecithine toe en klop door de vloeistof. Reserveer warm.

COQUILLE TARTAAR

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
coquilles	20	
citroensap	40	ml
walnoot olie	20	ml
sherry azijn	12	ml
zout		

Snij de coquilles in een fijne tartaar. Meng de coquilles met het citroensap, bieslook walnoot olie en bieslook azijn. Voeg zout toe naar smaak. Zeef de tartaar voor serveren.

GARNITUUR PRESENTEREN

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witte chocolade	40	g
coquilles	5	
haring kuit		
affilla cress		

Hak de chocolade in kleine stukjes. Warm het schuim zachtjes op en voeg de chocolade en zout toe. Snij de coquille door (2 plakjes per coquille). Kwast de coquilles in met de garnalenolie en gaar ze met een brander. Verdeel de tartaar over de borden met een kleine steekring. Leg de gebrande coquille op de tartaar. Garneer met haringkuit, erwten scheuten en chocolade schaafsel. Schuim de saus op met een staafmixer en dresseer om de tartaar. Sprenkel wat garnalenolie over het schuim.

MOUSSE

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalot	1	
witte port	70	ml
madeira	70	ml
kippenlever	150	g
eendenlever	150	g
ei	1	
witte peper	2	g
zout	8	g
kleurzout	4	g
roomboter	175	g
gelatine	10	g
kippenfond	1	pot

Snipper de sjalot. Reduceer de port en Madeira samen met de sjalot tot ongeveer 50 ml. Snij de kippenlever en de eendenlever in kleine stukjes. Meng de levers, eieren, peper en zout en voeg het sjalottenmengsel toe. Smelt de boter. Draai het levermengsel in een blender en voeg de vloeibare boter toe. Draai tot een glad geheel (kijk uit voor shiften). Verwarm de massa au bain-marie voor ongeveer 20 minuten. Week de gelatine in koud water. Verwarm 70 ml kippenfond en los de gelatine op. Voeg de kippenfond aan het mengsel toe en roer goed door. Zeef de mousse en doe deze in de magnum mallen (vergeet het stokje niet!!). Zet de mallen in de koelkast en laat opstijven. (ongeveer 1 ½ uur); het laatste half uur in de vriezer (voor betere hechting chocolade).

CHOCOLADEDIP

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
cacaoboter	250	g
witte chocolade	125	g

Smelt de cacaoboter met de witte chocolade. Tempereer de chocolade naar 32°C.

SHERRY GEL

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sherry	250	ml
poedersuiker	20	g
agar agar	2	g

Voeg de ingrediënten samen en breng deze aan de kook. Laat 2 minuten koken. Stort de gel in een bak en laat afkoelen. Plaats de zwarte knoflook in de vriezer (ongeveer 30 min) voor presentatie. Draai de gelei met een staafmixer tot een mooie gladde gel.

GARNITUUR PRESENTEREN

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zwarte knoflook		
rock chives cress		

Haal de magnums uit de mal en doop deze in de chocoladedip. Laat drogen op bakpapier. Snij flinterdunne plakjes van de knoflook. Plaats de magnum op een zwart bord, doe er een plakje knoflook op en garneer met een dopje sherrygel en de cress.

PAPRIKA CRÈME

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
paprika's	5	punt
sansa olijfolie		
zout		
agar agar	5	g

Verwarm de oven voor op 200°C. Besprenkel de paprika's met olijfolie en strooi en zout over. Pof de paprika's in de oven voor ongeveer 20 minuten totdat het vel geblakerd is. Doe de paprika in een plastic zak en laat afkoelen. Verwijder de schil, zaadlijsten en de zaadjes. Pureer de paprika's met een staafmixer. Breng de puree met de agar agar aan de kook en laat 3 minuut koken. Laat het mengsel afkoelen. Pureer het mengsel glad en breng op smaak. Verwarm het mengsel au bain marie tot opmaak.

GEKONFIJTE SJALOT

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zonnebloemolie		
sjalotten	500	g
rode wijn	400	ml
bruine ponzu	250	ml
rode wijn azijn	65	ml
gembersiroop	80	ml
zout		
peper		

Snij de sjalotten in dunne ringen. Verhit de olie en bak de ringen totdat ze glazig zijn. Blus af met mengsel van rode wijn, bruine ponzu, rode wijnazijn en gembersiroop. Kook in totdat vocht verdampt is. Breng op smaak met zout en peper.

SKREI

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kabeljauwfilets	500	g
sansa olijfolie		
zout		
peper		

Verwarm de oven voor op 80°C. Dep de vis droog met keukenpapier. Smeer in met olijfolie en bestrooi met peper en zout. Leg de filets op een bakplaat en gaar ze in de oven (ongeveer 15/20 min).

WITTE WIJN-VANILLES AUS

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zonnebloemolie		
sjalotten	2	
laurier blaadje	2	
pompjes vanille	2	
peperkorrels	10	
venkelzaadjes	20	
witte wijn	300	ml
visbouillon	200	ml
roomboter	60	g
slagroom	60	g
zout		

Maak visbouillon volgens basisrecept. Snipper de sjalot. Verhit een scheutje olie in de pan en fruit de sjalot totdat deze glazig is. Voeg laurier, vanille, peperkorrels, venkelzaad en witte wijn toe en breng aan de kook. Kook dit in tot de helft. Voeg de bouillon toe en kook nogmaals in tot de helft. Zeef de saus. Klop de slagroom. Voeg al kloppend blokjes boter aan de saus toe. Blijf goed kloppen totdat de saus en boter goed gemengd is. Mix de geklopte room door de saus en breng op smaak met peper en zout.

GARNITUUR PRESENTEREN

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
honey cress		

Leg de skrei filet in het midden van het bord. Maak een quenelle van de gekonfijte sjalot en leg die naast de skrei. Leg aan de andere kant een quenelle van de paprika crème. Lepel de witte wijn-vanillesaus eromheen.

RUNDERFOND

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
runderfond	750	ml

Maak 750 ml runderfond volgens basisrecept.

BEEF WELLINGTON

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
filet mignon	1000	g
sansa olijfolie		
roomboter	100	g
rozemarijn	6	takken
rode ui	2	
knoflook	2	teen
gemengde champignons	1000	g
worcestersaus	9	ml
broodkruimels	100	g
grote vellen bladerdeeg	4	
ei	1	
peper		
zout		

Snij de filet in 2 gelijke stukken. Verhit een koekenpan op hoog vuur. Wrijf zout en peper op de filet; doe een scheutje olijfolie in de hete pan en, samen met de filet, 30 g boter en 1 tak rozemarijn. Schroeï het vlees aan in 2 minuten, draai regelmatig en haal uit de pan en reserveer. Snij de ui en knoflook fijn, maak de champignons schoon en snij ook deze fijn. Doe de ui, knoflook en champignons in de pan met de resterende boter en een scheutje olijfolie. Haal de rozemarijn van de 2 takjes af en laat deze meebakken totdat deze zacht zijn. Voeg de worcestersaus in de pan en laat enkele minute meekoken. Haal van het vuur en laat de massa afkoelen. Snij de massa tot een gelijke consistentie, breng op smaak met peper en zout en voeg de broodkruimels toe. Verhit de oven voor op 210°C. Rol het deeg uit (zodanig dat er 1 filet in kan). Smeer het champignonmengsel op het deeg, maar laat de randen vrij. Klop een ei en smeer de randen van het deeg in. Leg de filet op het mengsel en vouw het deeg dicht. Leg de pakketjes op een bakplaat, met bakpapier, en smeer in met eigeel. Zet in de oven voor ongeveer 30 minuten (kerntemperatuur 55°C). Als het deeg mooi bruin is, haal je het uit de oven. Laat rusten tot serveren.

JUS MET CANTHARELLEN

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	70	g
ui	2	
knoflook	2	teen
runderfond	750	ml
rode wijn	500	ml
tijm	6	takjes
cantharellen	300	g
bosui	2	
platte peterselie	20	g
zout		
peper		
koude boter	150	g

Smelt 15 g boter in een pan en fruit de ui en knoflook zachtjes totdat deze glazig is. Schenk de wijn en fond erbij en leg de takjes tijm erin. Kook het vocht op matig vuur in tot nog 1/3 over is. Veeg de cantharellen schoon en snijd een klein stukje van de voetjes weg. Smelt 20 g boter in een hapjespan en bak de cantharellen op matig vuur in 4 minuten mooi bruin en gaar. Voeg de cantharellen toe aan de saus. Snij de bosui in heel fijne ringetjes en hak de peterselie. Haal de pan van het vuur af, zeef de saus en reserveer de vloeistof en cantharellen. Monteer de saus met koude boter en voeg de bosui, cantharellen en peterselie toe. Breng op smaak met zout en peper.

POMMES DUCHESSE

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloemige aardappelen	1000	g
ei	3	
nootmuskaat		

Verwarm de oven voor op 200°C. Schil de aardappelen en snij ze in gelijke stukken. Leg ze in een pan met koud gezouten water en breng aan de kook. Giet ze af wanneer ze gaar zijn en schud ze droog; zo vermijd je overtollig water in de aardappelen, waardoor de pommes duchesse te slap worden. Pureer de aardappelen met een roerzeef en kruid ze met peper, zout en nootmuskaat naar smaak. Voeg het ei toe en meng goed met een garde. Als je niet onmiddellijk roert, zullen het ei direct garen en niet voldoende binden. Leg bakpapier op een bakplaat om te voorkomen dat de pommes duchesse aan de bakplaat plakken. Doe de puree in een spuitzak en spuit torentjes met een gekarteld spuitmondje. Bestrijk de aardappel met geklutst ei. Bak ze 10 minuten in de oven (net voor uitgaan).

BIMI

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bimi	500	g

Blancheer de Bimi en koel terug op ijswater. Grill ze kort voor uitgaan in de grillpan met wat olie. Breng op smaak.

GEDROOGDE PEER

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
doyenne du comice peren	2	

Was de peer, snij doormidden en maak op de mandoline flinterdunne plakjes (vanuit het midden zodat je de hele peer hebt). Dep de peer droog en leg deze te drogen in een warme oven op 90°C.

AARDPEER

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
aardperen	3	
maldon zout		
frituurolie		

Was de aardpeer, snij doormidden en maak op de mandoline heel dunne plakjes (vanuit het midden zodat je de hele aardpeer hebt). Frituur de stukjes en zout licht na.

GARNITUUR PRESENTEREN

Snij de beef wellington in tranches en leg op een bord. Plaats de pommes duchesse naast de beef. Lepel de saus met de cantharellen om de ingrediënten en garneer met de gedroogde peer, aardpeer en bimi.

VANILLE ROOMIJS

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	375	ml
melk	375	ml
suiker	100	g
eieren	6	
vanille	2	pompjes

Verwarm de slagroom, melk, suiker en voeg 2 pompjes vanille toe. Laat dit mengsel 15 minuten trekken. Splits de eieren en gebruik het eiwit in volgende onderdeel. Klop met een garde langzaam de eidooiers door het mengsel en verwarm langzaam tot 82°C. Zeef het mengsel en koel terug. Draai het roomijs in de ijsmachine.

MERINGUE

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwitten	100	g
poedersuiker	200	g
cacaopoeder	75	g

Verwarm de oven voor op 90°C. Meng de eiwitten met mespuntje zout en klop deze lobbige. Voeg geleidelijk de suiker toe en klop tot er stijve pieken ontstaan. Spatel de cacao poeder door het mengsel. Spreid de meringue uit op een met bakpapier bekleedde bakplaat en laat ongeveer 1 ½ uur drogen boven in de oven. Neem uit de oven en laat afkoelen.