

# 2024 februari

Cuisine Culinaire Almere · Winter

**VOORGERECHT** Rammenasravioli met krab

## Rammenasravioli

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rammenas (rettich)	250	g
limoen	3	st
picual olijfolie		
zout		
king krab	350	g
avocado	1	st
komkommer	1	st
roomkaas	50	g

Snijd de rammenas in dunne plakjes 2 mm. Rasp de limoenen (garnituur) en pers de limoenen. Maak een marinade van limoensap, olijfolie en wat zout. Laat de plakjes rammenas minstens 15 minuten marineren. Pluk de krab en controleer op harde kraakbeen stukjes. Snijd de avocado en komkommer in fijne brunoise. Meng met de krab. Meng de krab-salade met de marinade naar smaak en roomkaas. Schep een beetje krab-salade op een plakje gemarineerde rammenas en bedek deze met een tweede plakje. Maak er 3 per persoon.

## Rettich soep

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
uien	3	st
rettich	400	g
volle melk	60	ml
gevogelte bouillon	650	ml
komijnpoeder		
peper		
gekneusde maldon zout		
kervel		
chioga biet	1	st
olijfolie	50	ml
zonnebloemolie	50	ml
tuinkruidengarnering (munt, bieslook, peterselie)		
crème fraîche		
chilipoeder		
zalmeitjes		

Verwarm 1 eetlepel olijfolie. Snij de uien fijn en laat stoven. Snijd ondertussen de rettich in kleine stukjes (reserveer een beetje voor garnituur) en stoof mee. Zet het vuur wat hoger, roer zo nu en dan om en bak tot de uien beginnen te bruinen en de rettich glazig kleurt. Voeg bouillon en melk toe. Breng aan de kook en laat sudderen tot alle groenten gaar zijn. Pureer de rettich soep. Breng verder op smaak met wat gekneusde Maldon zout en komijnpoeder en serveer met fijngesneden rettich en flink wat verse groene tuinkruiden. Snijd de chioga biet in dunne plakjes van 2 mm. Snij met de kleinste ring een rondje uit de biet. Meng de limoenrasp met de olijfolie en zonnebloemolie. Dresseer 3 ravioli op een bord met het soepje. Garneer de ravioli met enkele zalmeitjes en een takje kervel. Vul het kleine soepglaasje met crème fraîche en plaats een rondje biet met wat chilipeper op de rand. Versier Chioga biet met tuinkruidengarnering en plaats deze op het glas. Bedruip het geheel met enkele druppels limoenrasp olie.

## Gedroogde appelkappertjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
appelkappertjes	20	st

Snij de kappertjes in plakjes en droog deze op een ovenblad in de warmhoudkast op 80°C in ongeveer twee uur.

## Zeebaars

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeebaars	5	st
roze pompelmoes	2	st
limoen	2	st
mandarijn	6	st
citroen	2	st
picudo olijfolie	90	ml

Fileer de zeebaars en snijd in flinterdunne plakjes, zet koel weg. Rasp de citroen, mandarijn en limoen. Snij het vruchtvlees uit de pompelmoes, citroen, mandarijn en limoen. Vang het sap op in een aparte kom. Maak van het vruchtvlees een fruitsalade. Meng het citrussap en rasp met de olijfolie. Peper en zout naar smaak. Zeef de marinade. Besprenkel de zeebaars met het mengsel en laat 1 uur afgedekt marineren in de koelkast.

## Citroen gel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
citroensap	120	ml
water	75	ml
citroenlikeur (limocello)	15	ml
suiker	20	g
citroenen, rasp	1.5	st
agar agar	2	g
citras	1	g

Breng het citroensap, water, citroenlikeur, suiker en citroenrasp aan de kook. Voeg al roerend de agar agar en citras toe en kook 3 minuten door onder continu roeren. Stort in een bak en koel terug om volledig te laten geleren. Draai de gel glad in de thermoblender. Passeer door een fijne zeef en bewaar in spuitzakjes, flesjes of een bakje in de koelkast.

## Presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grof zeezout		
zwarte peper		
bieslook	1	bosje
roze peperbolletjes		

Neem gekoelde borden. Verdeel de zeebaars over de borden. Dresseer de fruitsalade en de schijfjes gedroogde appelkappertjes. Zet enkele dotjes citroengel. Garneer met grof zeezout, roze peperbolletjes, bieslooksprietjes en versgemalen peper.

## Gedroogde zwarte olijven

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zwarte olijven op water	0.5	potje

Giet de olijven af, hak fijn en droog met keukenpapier. Droog 2 uur in de warmhoudkast op 80°C.

## Knolselderijschijfjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij	0.5	st
ocal olijfolie		

Snijd plakken van de knolselderij op de snijmachine, stand 2. Steek hier rondjes uit met een steker (diameter 2-3cm), 9 per persoon. Kook de schijfjes 5 minuten, spoel af met koud water en laat uitlekken op keukenpapier. Strooi hier wat peper en zout over. Besprenkel vlak voor het opdienen met Ocal olijfolie.

## Risotto

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotjes	3	st
knolselderij	0.5	st
risottorijst (arborio)	300	g
witte wijn	1	scheut
kippenbouillon	1	l
gorgonzola	125	g
parmezaanse kaas	50	g

Snipper de sjalot en snijd de restant knolselderij in een fijne brunoise. Verhit een scheutje olijfolie en fruit hierin de gesnipperde sjalot. Voeg de in brunoise gesneden knolselderij toe en bak even mee. Voeg de risottorijst toe en bak mee tot die glazig begint te worden. Blus af met een scheut witte wijn en laat even inkoken. Schenk per soeplepel de bouillon bij de risotto tot die opgenomen is, voeg dan de volgende toe. Blijf regelmatig roeren, dit duurt zo'n 15 minuten. Haal de pan van het vuur en roer de gorgonzola door de risotto. Bestrooi met de Parmezaanse kaas, leg het deksel op de pan en laat 2 minuten rusten. Breng op smaak met (flink wat) versgemalen zwarte peper en waar nodig zout.

## Ingemaakt mosterdzaad

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mosterdzaad	60	g
witte wijnazijn	80	ml
water	80	ml
suiker	25	g
zout	3	g

Breng alle ingrediënten aan de kook en laat zo'n 45 minuten op laag vuur pruttelen met het deksel schuin op de pan. Zorg voor een schone pot en giet hier het mosterdzaad in; inclusief het resterende vocht. Laat afkoelen, bewaar het in de koelkast.

## Peterselieolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
peterselie	50	g
zonnebloemolie	250	ml

Pluk de verse peterselie en doe in een blender. Schenk hier zonnebloemolie bij en verwarm tot 50 °C. Pureer de olie tot hij mooi egaal groen is. Zet een zeef op een bakje en leg hier keukenpapier in. Giet hier de olie op en laat rustig uitlekken. Reserveer de olie in een spuitflesje.

## Bosui

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bosui	4	st

Snijd het groen van de bosui in stukken van 2-3cm en vervolgens in julienne. Leg de julienne 30 minuten in ijswater zodat ze gaan krullen. Laat uitlekken op keukenpapier.

## Presenteren

Zet de opbouwring midden op het bord en schep hier risotto in. Druk aan zodat het een plat geheel wordt. Leg hier de schijfjes knolselderij op, vorm een cirkel en leg tot slot een schijfje in het midden. Verdeel hierover de olijven, mosterdzaad en bosui. Schenk flink wat peterselieolie rond.

## Reebout

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
reebout (± 2,3 kg)	1	st
wildfond volgens basisreceptuur	1	x
sansa olijfolie		
roomboter		

Ontbeen en ontvlies de reebout en maak van het karkas en de afsnijdsels een wild fond volgens basisreceptuur. Laat de ree biefstukjes op kamertemperatuur komen. Dep droog met wat keukenpapier. Verhit een koekenpan met 2 el Sansa-olijfolie. Schroei beide zijden van de biefstuk in 10 seconden goed dicht. Zet het vuur wat lager, voeg een klont roomboter toe en bestrooi de biefstukken met grof zout en peper. Laat rusten in aluminiumfolie.

## Marloes uitjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
marloesuitjes	50	st
knoflook	1	teen
tijm	2	takjes
rode port	100	ml
sinaasappel	1	st
wildfond	250	ml

Maak de Marloesuitjes schoon. Bak de Marloesuitjes aan met wat knoflook en tijm. Blus af met de rode port. Voeg de wildfond toe. Schil de sinaasappel met een dunschiller en pers deze vervolgens uit. Voeg beide toe aan de Marloesuitje. Stoof de Marloesuitjes gaar.

## Pompoentaart

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	200	g
bakpoeder	5	g
roomboter	125	g
karnemelk	50	ml
zout		
blindbakbonen		
pompoenpuree (fles)	250	g
gecondenseerde melk	0.5	blikje
ei	1	st
eidooier	1	st
kaneelpoeder	3	g
piment (gemalen)	3	g
gementerpoeder	3	g
kardemonpoeder		
nootmuskaatpoeder		
pompoen	250	g
suiker	50	g
water	100	ml
blanke azijn	100	ml

Schil en snijd de pompoen in stukken, verwijder de pitten. Bak deze in ongeveer 30 gaar in een oven van 180 °C. Laat de gegaarde pompoen afkoelen en pureer en haal door een fijne zeef. Knead een deegje van de ingrediënten voor de bodem en laat het 30 minuten rusten. Rol uit en steek voldoende rondjes. Neem een blauwe 3x4 siliconen bakvorm. Vet lichtjes in en bekleed de vormpjes met een deeg rondje. Knip van bakpapier rondjes en leg op het deeg, vul ze met blindbakbonen en bak af op 200 °C ongeveer 15 minuten. Laat afkoelen en zet de oven op 175 °C. Vermeng alle ingrediënten voor de vulling. Verwijder de blindbakbonen en vul deze met de pompoenvulling. Bak de pompoentaartjes in ongeveer 30-45 minuten gaar. Snijd de pompoen voor de topping in een fijne brunoise. Kook het water, azijn en suiker tot de suiker is opgelost. Voeg de brunoise gesneden pompoen toe het suikerwater en kook beetgaar. Haal de pompoen eruit en kook het vocht in tot lichte siroop. Voeg de pompoen weer toe en laat afkoelen en reserveer.

## Pastinaak

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pastinaak	500	g
kruimige aardappel	300	g
kruidnagel		
laurier		
melk	30	ml
kookroom	30	ml
boter	10	g
nootmuskaat		
zout		
peper		
rucola		

Schil de pastinaak en snijd in grove stukken. Kook deze in ruim licht gezouten water met laurier en kruidnagel. Schil de aardappelen en kook in een andere pan gaar. Giet beiden af en haal de laurier en kruidnagel eruit. Knijp de gekookte aardappelen tot puree en meng met melk en klontje boter. Giet de kookroom bij de pastinaak en pureer fijn. Voeg aardappelpuree en pastinaakpuree bij elkaar en breng op smaak met peper en zout. Voeg eventueel wat olijfolie toe. Snijd de rucola grof en meng net voor uit door de puree.

## Wild saus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
wildfond	500	ml
ontbijtkoek	1	plak
appelstroop	15	g

Passeer de wildfond en kook in tot er een smaakvolle saus ontstaat. Verkruiemel een plak ontbijt koek en meng door de saus. Blijf roeren tot de ontbijtkoek volledig is opgelost. Eventueel wat appelstroop voor de smaak.

## Presenteren

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rucola		

Zet een quenelle pastinaakpuree op het bord. Leg daar enkele plakken reebiefstuk tegen aan. Schep enkele Marloesuitjes erbij. Zet er een pompoentaartje bij en top deze met de pompoen topping. Maak het geheel af met de saus en iets rucola.

## Beslag

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witte bloem	340	g
bakpoeder	8	g
melk	300	ml
karnemelk	150	ml
boter	75	g
eieren	3	st
suiker	40	g
zout	5	g
rode kleurstof		

Meng de bloem met het bakpoeder, suiker en zout. Smelt de boter en voeg samen met de losgeklopte eieren toe. Voeg er dan de karnemelk en melk bij en klop tot een luchtig beslag. Voeg op het laatst druppels rode keurstof toe tot een mooie diepe rode kleur (Red Velvet). Bak 10 pannenkoeken en laat afkoelen. Steek uit iedere pannenkoek 3 gelijke rondjes.

## Frambozen mousse

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
frambozenpuree	250	g
gelatine	8	blaadjes
water	100	ml
suiker	300	g
eiwit	200	g
slagroom	200	ml

Week de gelatine in koud water. Voeg de geweekte gelatine toe aan de frambozenpuree en verwarm tot de gelatine is opgelost. Laat afkoelen in de koeling. Kook het water met 300 g suiker tot 120°C. Klop het eiwit (vetvrij) met 100 g suiker tot stijf. Voeg vervolgens de nog warme suikerstoop toe en klop tot koud. Spatel eerst 1/3 eiwit door de afgekoelde frambozenpuree. Daarna pas de rest van het eiwit. Klop slagroom tot stand en spatel deze als laatste er doorheen. Vul een grote spuitzak en bewaar licht gekoeld (evt. kort in de koeling en daarna eruit. Laat niet te lang in de