

2005 september

Cuisine Culinaire Almere · Herfst

VOORGERECHT Bloem van (huis)gerookte zalm met een crème van groene asperges

Bloem van (huis)gerookte zalm met een crème van groene asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zalmfilet	800	g
sojaolie	2	l
dunne asperges	600	g
room	5	dl
kruidenboekettes voor de garnering (bieslook, kervel en koriander)	10	stuk

Zalm kruiden en in een platte schaal onder de sojaolie zetten. Zet een bak met ijsblokjes in de rookkast, daarin weer de bak met de zalm onder de olie. Nu 1 uur zachtjes roken. (De olie kan 3-4 keer gebruikt worden.) De koudgerookte zalm flinterdun snijden in plakken van ongeveer 3-4 cm breed. De plakken oprollen en aan een kant open duwen zodat er een roosje ontstaat. De asperges wassen en daarna voorzichtig drogen in doek. De room met peper en zout aan de kook brengen. De asperges in de room tot knapperig (plm. 3 minuten) koken. Een hollandaise bereiden. De asperges in een diep bord dresser en met een klein beetje van de room napperen hier op een lepel hollandaise saus. De roosjes van de zalm op de groente schikken en garneren met de kruiden boekettes.

Hollandaise saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotjes (gesnipperd)	2	stuk
witte wijn	8	el
eidooiers	8	stuk
geklaarde boter	500	g
citroenen	2	stuk

Reduceer de wijn en sjalotjes tot 1/4. Zeef en laat even afkoelen tot onder 50°. Smelt intussen de boter. Voeg de eidooiers bij de gastrique en klop au bain-marie totdat de dooiers gaan binden. Geef er dan onder voortdurend kloppen de boter bij beetje bij. Er moet een dikke mayonaiseachtige saus ontstaan. Geef er af en toe een klein beetje koud water bij, in totaal 3 eetlepels. Als alle boter is opgenomen maken we de saus af op smaak met wat zout en citroensap. Let op dat de saus niet te heet wordt anders schift ze onherroepelijk.

Cappuccino van amandel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gevogeltesfond	2	l
ui	100	g
wit van prei	400	g
winterwortel	400	g
knolselderij	100	g
teentjes knoflook	2	stuk
gevogeltekarkassen en -parures	1	kg
tijm	1	takje
peterselie	2	takjes
selderij	2	takjes
witte wijn	1	fles
beaujolais	1	fles
water	1	l
laurierblaadjes	2	stuk
witte peperkorrels	10	stuk
foelie, peper en zout		
amandelschaafsel	¼	kg
room	1	l
shii-take	100	g
crème fraîche	2	dl

Bereid de gevogeltesfond in de snelkookpan (1 uur). Reduceer de gevogeltesfond tot de helft. Bruineer de amandelschaafsel in een matig warme oven (laat niet verbranden anders wordt het bitter). Vermeng de amandelschaafsel met de fond en laat 30 minuten zachtjes trekken. Laat ook de room tot de helft reduceren. Vermeng de room met de fond en meng; cutter het geheel met staafmixer of keukenmachine. Passeer de soep door een fijne puntzeef. Gooi het amandelpulp weg. Breng de soep op smaak met crème fraîche en eventueel zout en peper. Ciseleer de shii-take en frituur deze op 170° tot krokante chips. Lees de gebruiksaanwijzing van de ISI-fles. Verwarm de soep en doe die foelie, peper en zout in de ISI-fles (pas op: die is van metaal en wordt dus heet). Niet meer dan 1 liter per keer. Schroef de kop vast op de fles. Doe 1 patroon in de patroonhouder en schroef de patroonhouder op de fles tot het gas hoorbaar in de fles stroomt. Schud de fles kort en breng een tweede patroon in. Nu 3-4 keer krachtig schudden. Gebruik het apparaat alleen op z'n kop. Vul er (op het allerlaatst, bijvoorbeeld aan tafel) cappuccinokopje mee en garneer met de shii-take-chips. Voor het schoonmaken eers de fles leegspuiten en dan pas de kop eraf schroeven.

HOOFDGERECHT Gepocheerde ossenhaas vergezeld van aardappelmousseline en gebakken witlof

Gepocheerde ossenhaas

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsfond	4	l
ossenhaas	1¼	kg
bouquet-garni (wortel, prei, ui, knolselderij en champignon)	300	g

Breng de kalfsfond aan de kook. Bind de ossenhaas op. Zet het bouquet-garni aan in een pan. Doe de kalfsfond in een slede en voeg hierbij het aangezette bouquet-garni leg de ossenhaas hier in en zet in een oven van 85° (zorg dat de ossenhaas onder ligt). Gaar nu de ossenhaas tot een kern temperatuur van 56°. Als de ossenhaas de juiste temperatuur heeft bereikt laat deze dan afkoelen in de fond. Als het geheel lauwwarm is haalt u de ossenhaas uit de fond passeer deze. Reduceer dan de fond. Portioneer de ossenhaas in tournedos van ongeveer 125 gram.

Aardappelmousseline

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
aardappelen	½	kg
boter	50	g
room	1½	dl
peper, zout en nootmuskaat		

Schil de aardappelen en kook ze gaar (laat goed droogstomen). Knijp met pureeknijper tot puree. Smelt boter op laag vuur. Meng de droge aardappelpuree met de gesmolten boter. Klop de room lobbij. Meng voorzichtig met de warme aardappelpuree en breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.

Witlof

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witlofstronken	10	stuk
boter	50	g
geklaarde boter	100	g
jus d'orange	2	dl
gevogeltesfond	1	dl

Snijd de witlof in de lengte doormidden. Doe de witlof met boter, jus, fond en wat zout en peper in een vacuümzak en seal deze; stoom of kook de witlof nu ongeveer 20 minuten en spoel koud. Haal de koude witlof uit de zak of pan en dep deze voorzichtig droog. Bak nu de witlof in de geklaarde boter tot een mooie karamel kleur ontstaat. Snijd als laatste de nerf uit de witlof.

Presentatie

Sauteer de tournedos aan een kant en maak warm. Maak de mousseline en witlof warm. Monteer de jus op met een klontje boter (eendenlever mag ook). Dresseer de witlof op een warm bord zet hier de tournedos op (gesauteerde kant naar boven). Leg een quenelle mousseline erbij en schep de saus au tour op het bord.

Sabayon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
peren coulis (sicolly)	250	g
eau de vie poire william	1	dl
eidooiers	9	stuk
suiker	150	g
maïzena	15	g
gelatine	6	g

Kook de perencoulis met de maïzena en los hier de gelatine in op. Klop de eidooiers en de Poire William met de suiker au bain-marie op tot ze gaar zijn. Klop hierna het mengsel koud op ijs. Meng dan de coulis met de sabayon. Meng nu deze meringue en sabayon met elkaar en doe in vorm (worstenzak). Laat nu opstijven in de vriezer.

Meringue

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eiwit	5	stuk
suiker	250	g
water	1	dl
poedersuiker	50	g

Klop de eiwitten stijf voeg tegen het schiffen de poedersuiker toe als het eiwit los komt van het bekken. Kook suiker en het water tot 112-115°. Voeg de siroop langzaam aan de eiwitten toe onder voortdurend kloppen en klop koud op ijswater.

Saus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witte wijn	1	fles
suiker	15	g
vanillestokje	1	stuk
klein beetje saffraan		

Verwarm de witte wijn en los hier de suiker, vanille en saffraan in op. Kook in tot de gewenste dikte.

Tuiles

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
poedersuiker	100	g
suiker	150	g
patentbloem	200	g
slagroom	50	cc
eiwit (6 eieren)	150	g
sinaasappelzeste	1	stuk
merg uit een vanillestokje, kaneel en zwarte peper		

Verwarm de oven voor op 165°. Meng de suiker, poedersuiker en bloem. Voeg al roerende in gedeelte de slagroom en het eiwit toe. Spatel peper, vanillemerg, kaneel en de sinaasappelzeste erdoor. Strijk nu op bakplaat met bakpapier creatieve vormpjes uit. Bak ze in 5-10 minuten lichtbruin en laat ze afkoelen.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bruine basterdsuiker (voor het gratineren)	50	g
minttakje	1	stuk
poedersuiker vermengd met aardappelzetmeel		

Snijd torentjes van de parfait (7 cm hoog). Bestrooi deze met de basterdsuiker en gratineer ze kort onder de grill een beetje (salamander). Schep de saus au tour op het bord zet het torentje er middenin en garneer met tuile en een takje mint bestooi het bord met een beetje poedersuiker vermengd met aardappelzetmeel.