

# 2005 november

Cuisine Culinaire Almere · Herfst

---

**VOORGERECHT** Bedje van gebakken paddestoelen met gestoomde oester en sorbet van komkommer en waterkers

---

## Oesters openen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
oesters (kleine creuses)	20	

Neem de oesterschelp in een doek met de bolle kant naar onder in de hand en omklem deze stevig. Plaats het oestermes tussen de twee scharnierhelften. Blijf de oester stevig vasthouden, druk en wrik tegelijkertijd, en snijd de scharnierspier door zodat de twee schelpen van elkaar los komen. Snij de sluitspier voorzichtig rondom los. Verwijder de platte schelp en snijd de oester los uit de bolle schelp. Giet het oestervocht door een zeef in een bakje. Oesters koud wegzetten tot gebruik.

## Komkommer/waterkers-sorbet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
komkommer	0.5	
waterkers	1	bosje
oestersap	2	dl

Schil en rasp de komkommer en laat uitlekken in een zeef. Pureer de waterkers met de komkommerrasp. Voeg aan dit mengsel 2 deciliter oestersap toe, breng hoog op smaak met zout. Draai hier een sorbet van en zet koud weg. Haal de sorbet 10 minuten voor het serveren uit de vriezer.

## Paddestoelen bereiden

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gele oesterzwammen	250	g
paarssteelschijnridderzwam (pieds bleu)	250	g

Borstel de paddestoelen en verwijder aanhangend vuil. Absoluut niet wassen! Snij de hoeden van de paarssteelschijnridderzwam en snij de steel in plakjes. Snij de hoed in dunne repen. Houdt deze paddestoelen gescheiden van de andere paddestoelen. Snij de oesterzwammen in 1 bij 3 cm brede reepjes. Houdt deze apart.

## Ijsbergsla voorbereiden

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ijsbergsla	1	

Snij/steek 20 rondjes ( $\pm$  7 cm doorsnede) uit de grote bladeren van de ijsbergsla. Gebruik de 10 mooiste.

## Paarssteelschijnridderzwam bakken

Fruit de paarssteelschijnridderzwam in geklaarde roomboter in een lage pan op hoog vuur. Bak deze totdat alle vocht is verdampt en de paarssteelschijnridderzwammen licht goudbruin kleuren. Zorg dat de paddestoelen voldoende contact hebben met de bodem van de pan: bak dus niet teveel in één keer in een pan. Breng op smaak.

## Oesterzwammen bakken

Bak de oesterzwamreepjes heel snel in olijfolie in de wok, waarbij weer niet teveel paddestoelen tegelijk gebakken mogen worden, de oesterzwammen moeten binnen 2 minuten bakken licht aangezet zijn. Bak je de oesterzwammen niet te lang want anders krijgen deze een taai structuur.

## Oesters stomen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kippenbouillon	1	l

Stoom de oesters in stoommandjes boven de kippenbouillon op de uitgestoken rondjes van ijsbergsla maximaal 4 minuten en houdt apart.

## Afwerking

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
shizu (rode tuinkers)	1	bakje

Meng de kippenbouillon met het restende oestersap in een verhouding 1:1. Indien er onvoldoende oestersap is alleen bouillon gebruiken. Meng de oesterzwammen met de paarssteelschijnridderzwammen en leg deze onder in het bord. Schep een kleine hoeveelheid kippenbouillon-oestersap om de paddestoelen en leg hier 2 gestoomde oesters in. Leg een blaadje gestoomde ijsbergsla naast de paddestoelen. Leg hierop een quinnelle sorbet. Leg op de bouillon enkele stukjes shizu. Serveer direct.

## Kippenbouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kippenbotten en karkas	2.5	kg
grof gehakte ui, selderij en wortel	500	g
kruidnagel	3	
bouquet garni	1	
knoflook (fijngesnipperd)	6	teentjes
water	4	l

Blancheer de botten en het karkas, laat uitlekken en spoel af. Leg ze in een pan, samen met de andere ingrediënten en breng aan de kook. Laat 1-2 uur zachtjes trekken en schuim regelmatig af. Zeef de bouillon, klaar met eiwitten, citroensap, een mirepoix van groenten en laat afkoelen.

## Fumet de poisson

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
visgraten (witvis)	1	kg
prei (alleen het witte deel)	250	g
uien	100	g
bleekselderij	100	g
droge witte wijn	2	dl
dille	2	takjes
laurierblad	1	
gekneusde peperkorrels	6	
olie		
noilly prat	10	cl

Verwijder de koppen of alleen de kieuwen. Spoel de graten schoon onder koud water. Pel de uien en hak fijn. Spoel de bleekselderij en de prei schoon, snijd zeer fijn. Verhit de olie en laat hierin de groenten zachtjes fruiten, laat vervolgens de visgraten meefruiten. Voeg de kruiden, de peperkorrels en de wijn / Noilly Prat toe. Vul af met koud water tot alles onder staat, breng het geheel aan de kook en schuim af. Laat de bouillon 20 minuten trekken, schep steeds het schuim af. Passeer de bouillon door een zeef. Bekleed een schone zeef met een onder koud water goed doorspoelde passeerdoek en giet hier de bouillon door. Kook de visbouillon in tot fumet.

## Mossel fond

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mosselen	1	kg
prei	100	g
wortel	200	g
venkel	200	g
bleekselderij	200	g
sjalotten	4	
olijfolie & boter		
witte wijn	2.5	dl
verse lavas	4	takjes
salie	2	takje
laurierblad	2	
peperkorrels		
olijfolie	1	dl
boter	200	g
kerrie poeder (gele)	10	g
saffraan		draadjes
sinaasappel (vlees zonder schil of wit)	1	
tijm	2	takje
dragon	4	takjes
laurierbladen	2	
visfumet	1.5	l
mossel fond	1.5	l
room	1.5	dl

Was de mosselen zorgvuldig en verwijder alle kapotte exemplaren en schelpen die niet sluiten als erop getikt wordt. Zet koud weg. Doe alle ingrediënten - met uitzondering van de mosselen - in een pan. Breng het geheel aan de kook en laat pruttelen, zodat de aroma's vrijkomen. Voeg de mosselen toe. Leg een deksel op de pan. En kook de mosselen tot alle schelpen open zijn. Schud de pan tijdens het koken enkele keren om, zodat niet-geopende schelpen naar onderen in de hete vloeistof komen. Giet de inhoud door een vergiet en vang het vocht op in een pan. Haal de mosselen (na afkoeling) uit de schelpen. Zet 30 gekookte mosselen, 30 halve schelpen en de fond even apart tot aan het moment van gebruik. Pureer de overige mosselen en meng die door de fond (zeven). Verhit vervolgens wat boter en olijfolie in een pan en voeg de kleingesneden wortel, venkel, prei en bleekselderij toe. Zweet dit kort aan alvorens het kerrie poeder en enkele draadjes saffraan toe te voegen, gevolgd door het in stukjes gesneden sinaasappelvlees, de tijm, de dragon en het laurierblad. Fruit het geheel opnieuw aan en blus af met de wijn. Vul de vloeistof aan met 1½ liter visfumet en 1½ liter mossel fond en laat het geheel 20 minuten zachtjes koken. Zeef de vloeistof en voeg de room toe. Laat de soep nu tot de gewenste dikte inkoken. Voeg op het laatst per persoon drie gekookte mosselen (in de schelp) toe en alles nog even goed doorwarmen.

**HOOFDGERECHT** Eind met geroosterde-knoflookrisotto, rode-wijnreductie en cantharellenpuree

---

## Eendenreductie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
karkassen van de eenden		
wortel (gehakt)	200	g
selderij (gehakt)	200	g
knoflook	2	tenen
olie	1	eetlepel
tomaat (in stukken)	1	
rode wijn	3	dl
laurierblad	1	
peperkorrels	0.5	eetlepel
tijm	5	takjes

Verhit de oven tot 200° en rooster de karkassen er in tot goudbruin (30 à 45 minuten). Sauteer de groente in de olie gedurende 7 minuten. Doe de tomaat erbij en bak nog 2 minuten. Blus af met de wijn en laat inkoken tot de helft. Doe de groente, botten en laurier in de snelkookpan, voeg water toe en laat 30 minuten trekken. Zeef. Voeg de tijm toe en laat inkoken tot 2 deciliter.

## Geroosterde knoflook

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knoflook	1	bol
melk	2	dl
olijfolie	25	ml

Verhit de oven voor op 180°. Laat de knoflook 10 minuten in de melk trekken. Laat uitlekken. (Gooi de melk weg.) Doe de knoflook in een vuurvast schaalje en voeg de olijfolie toe. Dek af met aluminiumfolie en laat 1½ uur garen. Laat afkoelen en pers de knoflook uit de schil. Prak fijn met de olie.

## Rode-wijnreductie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode ui (gehakt)	200	g
wortels (gehakt)	100	g
prei (het wit)	1	
druivenpitolie	1	eetlepel
granny smith appel (gehakt)	1	
merlot	6	dl
port	3	dl

Sauteer de ui, wortel en prei in de olie gedurende 10 minuten tot goudbruin. Voeg de overige ingrediënten toe en laat 1 uur sudderen. Zeef en laat reduceren tot 1 deciliter.

## De poten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
druivenpitolie	0.75	dl
wortels (gehakt)	75	g
rode ui (gehakt)	75	g
selderij (gehakt)	125	g
tomatenpuree	1	eetlepel
rode wijn	3	dl
knoflook	5	teentjes
kippenbouillon	1.5	l

Bestrooi de poten met peper en zout. Bak ze flink aan in druivenpitolie- 2 minuten op elke kant. Haal ze uit de pan en doe de groente in de pan. Laat 3 minuten fruiten tot goudbruin. Voeg de tomatenpuree en de wijn toe. Doe de poten er weer bij en de knoflook en 1½ liter kippenbouillon. Laat 2 uur sudderen (op 90°) met een goedpassend deksel erop.

## Risotto

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode uien (in julienne)	2	
boter	200	g
gehakte rode ui	75	g
arboriorijst	475	g
kippenbouillon	1.5	l
gehakte bieslook	5	el
madera	1	glas

Doe de uienjulienne met 75 gram boter in een pan en bak in 10 minuten tot goudbruin. Zet even opzij. Bak de fijngehakte ui in 5 eetlepels boter tot de ui transparant is. Voeg de rijst toe en bak 2 minuten al roerend. Voeg de madera toe en later de kippenbouillon beetje-bij-beetje toe, 1 deciliter per keer. Laat elke keer de rijst het vocht eerst opnemen alvorens weer fond toe te voegen. Blijf roeren. (Dit kan wel drie kwartier duren.) Meng de gebruikte uien en de geroosterde knoflook erdoor en breng op smaak.

## Paddestoelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
cantharellen	500	g
sjalot (fijngehakt)	2.5	
bieslook (in lange stukken)	10	el

Sauteer de paddestoelen met de sjalot in 75 gram boter in 3 minuten tot zacht. Breng op smaak. Pureer een derde met de overgebleven gevogeltefond.

## De borsten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kooieenden	5	

Zout en peper de borsten. Verhit 2½ eetlepel druivenpitolie en bak de borsten 4 minuten op elke kant (eerst op de velkant). Ze moeten medium rare zijn. Laat verder rusten in de oven op 80°. Verdeel in plakken (½ cm dik) en breng verder op smaak met zout en peper.

## Presentatie

Maak een bergje risotto op het bord. Daarvóór een bergje paddestoelen en een pootje. Schik de plakken borst tegen het pootje aan. Lepel de paddestoelenpuree in een vierkant er omheen. Lepel de beide reducties (heet) over het bord. Garneer met de bieslookstukken en maal er zwarte peper over.

## Nogatine

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
fijne kristalsuiker	150	g
water	3	el
amandelschaafsel	2	el

Maak eerst de nougatine. Laat in een pan met dikke bodem de suiker in het water oplossen op laag vuur, af en toe roeren met een houten pollepel tot het mengsel helder is. Draai het vuur hoger en kook de siroop circa 7 minuten, tot hij karameliseert en licht kleurt. Neem de pan van het vuur en meng het amandelschaafsel erdoor. Schenk de nougatine op een siliconematje, strijk glad en laat af koelen. Wacht tot de nougatine afgekoeld en bros is. Breek in stukjes en maak fijn met de deegroller.

## Pâte à bombe en Parfait

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	3	dl
eiwitten	2	
citroensap	1	kneepje
fijne kristalsuiker	80	g

Maak de pâte à bombe en hou hem apart. Spoel het teveel aan suiker van de gekonfijte vruchten af in warm water, laat ze uitlekken, dep ze droog en snij in stukjes van 1 cm. Klop de room tot hij heel zachte pieken vormt maar nog lobbijg is. Klop in een andere kom de eiwitten en een drupje citroensap stijf. Klop geleidelijk de kristalsuiker erdoor.

## Vulling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gekonfijte vruchten	100	g
sultana's	3	el
ongezouten pistachenoten (gehakt)	40	g

## Mangosalsa

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mango (precies rijpe)	1	grote
siroop (gelijke delen water en suiker)	2	el