

2005 december

Cuisine Culinaire Almere · Winter

VOORGERECHT Carpaccio van in olijfolie gegaarde kalfslever met eendenlever, gebakken kalfsniertjes, gefrituurde uien en een sherrydressing

Kalfslever in olijfolie

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|--|-------------|----------|
| kalfslever zonder vliezen en galgangen | 500 | g |
| olijfolie, hoeft niet 1e kwaliteit te zijn | 1 | l |
| zeezout | | |
| gekneusde kleuren peper | | |
| tijm | ¼ | bosje |
| laurier | 3 | blaadjes |
| katenspek zonder zwoerd in plakken | 100 | g |
| bouquet: fijngesneden knolselderij, prei, wortel, ui, champignons, kruidnagels, zeste van sinaasappel zonder wit | | |

1. Leg de kalfslever in handgrote stukken gesneden in een pan. Overgiet met de olie totdat deze onderstaat. Voeg alle ingrediënten toe. 2. Gaar de kalfslever in een oven van 160°C tot een kerntemperatuur van 52°C à 53°C. Indien minder rosé gewenst: tot 58°C. 3. In principe af laten koelen in de olie, bij tijdgebrek in de koeling. De olie zeven en wegzetten, deze kan 3 à 4 keer gebruikt worden.

Gebakken kalfsniertjes

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------|-------------|------------------------------------|
| eendenlever | 250 | g |
| nieren | 1 | nier in het vet, als ie klein is 2 |
| elstar appels | 2 | stuks |
| geklaarde boter | 100 | g |

1. Pel vet en vel van de nieren af. 2. Snij ze in mootjes, zonder de urineleiders mee te snijden. Snij de mootjes in brunoise. 3. Bij de nieren bakken (in geklaarde boter) we appels (in brunoise gesneden) mee.

Gefrituurde uien

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------|-------------|---------|
| uien | 2 | stuks |
| bloem | | |

1. Uien schillen, snij op de snijmachine in dunne ringen. 2. Drogen op een doek. In gedeelten door de bloem wentelen (tip: in een plastic zak), goed afkloppen. Frituren op circa 150°C. 3. Uit laten lekken op papier en eventueel nazouten.

Sla

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------|-------------|---------|
| roquette | 100 | g |
| kropsla | 2 | kroppen |
| mâche | 50 | g |

Leg de sla in ijswater, wassen en drogen. Van de kropsla gebruiken we alleen de harten.

Kruidenolie

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---|-------------|---------|
| olijfolie 1e persing | 1 | dl |
| peterselie (plat en krul) gehakt, zonder stelen | 2 maal ½ | |
| bieslook | ¼ | bos |

1. Meng de ingrediënten tot een kruidenolie

Sherryvinaigrette

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------------------------------|-------------|-----------|
| jus de veau (van droge fond) | ¼ | dl |
| sherryazijn | ¼ | dl |
| aceto balsamico | 1 | theelepel |
| ahornsiroop | 15 | g |
| knoflook fijngewreven | ½ | teentje |
| sjalot geschild en in fijne brunoise | 1 | |
| manzanilla | ½ | dl |
| maïsolie | ½ | dl |
| sherry | ¼ | dl |

1. Sjalot en knoflook aanzetten in wat olie, niet laten kleuren. Afblussen met de Manzanilla. 2. In laten koken tot 1 eetlepel. Jus de veau erbij, even de kook erover, van het vuur halen. 3. Alle ingrediënten erbij. Als laatste de resterende maïsolie en sherry. Niet blind roeren. 4. Afgekoeld op smaak brengen met zout en peper.

VISGERECHT Op de graat bereide sliptong met een lauwarme aardappelsalade met gepocheerde makreel - olie van appel, augurk en kappertjes

Sliptong op de graat

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------|-------------|---------|
| sliptong | 10 | stuks |

1. Sliptong 4 keer insnijden in de lengte langs de filets tot op de ruggengraat. 2. Tong vertikaal houden. De filets vallen naar beneden. Graten wegknippen (met een gekartelde schaar). 3. Tongen op bakplaten leggen, olijfolie eroverheen, alufolie erop. Langzaam tot net aan garen (vlees is wit), midden in de bovenste oven, op 70 - 80°C. Twee kanten zouten en peperen. 4. Op het laatst nog een tikkie in de oven op 100°C geven.

Aardappel/makreel-salade

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|--|-------------|----------|
| biologische agria of linda's darling aardappel | 750 | g |
| crème fraîche | 75 | g |
| rode-wijnazijn | | |
| sjalot in brunoise | 1 | |
| slagroom | 1 | dl |
| citroen | 1 | rasp |
| gefileerde makrelen | 2 | stuks |
| visbouillon (van droge fond) | ½ | l |
| azijn | 1 | scheutje |
| peperkorrels | | |

1. Zet de gewassen aardappels op met water en zout. Kook ze gaar. 2. Kook de bouillon op met azijn en peper. Doe de makreelfilets in een pan en giet de hete bouillon erover. 3. Laat ze afkoelen, verwijder het ruggenmerg (bruine gedeelte). 4. Pel de aardappels (lauwwarm), stamp ze grof met een stampotstamper. 5. Meng met crème fraîche, azijn en sjalotbrunoise, slagroom en citroenrasp erbij. Zout en peper naar smaak. Als laatste de makreel toevoegen.

Brunoise

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------------------------|-------------|---------|
| augurken | 2 | stuks |
| kappertjes | 1 | handje |
| appel (zonder schil in blokjes) | ½ | stuks |
| sjalot | 2 | stuks |
| olijfolie | 1 | dl |

1. Brunoise maken. 2. Lauwwarm maken in ruim olijfolie van 1e persing.

HOOFDGERECHT Gebraden hertenkalffilet met gestoofde en gefrituurde schorseneren en een crème van jeneverbessen

Hertenkalffilet

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------------------------|-------------|---------|
| hertenkalffilet zonder vlies | 1 | kg |

De hertenkalffilet zouten en peperen. Aanbraden en garen in een oven van $\pm 180^{\circ}\text{C}$. Zodra de filets de juiste cuisson hebben (iets verder dan medium) laten rusten op een lauwwarme plek.

Gestoofde en gefrituurde schorseneren met jeneverbessenroom

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------------|---------------|---------|
| schorseneren | 10-12 | stuks |
| azijn | 1 | scheut |
| melk | | |
| slagroom | $\frac{1}{2}$ | l |
| gekneusde jeneverbessen | 5 | stuks |
| nootmuskaat | | |
| eiwitten | 5 | stuks |
| bloem | | |
| paneermeel | | |

1. Schorseneren wassen. Uiteinden eraf snijden. Snel schillen (handschoenen aantrekken) en in koud water met een flinke scheut azijn leggen. 2. Schorseneren nog een keer wassen en in stukken van ± 10 cm snijden. In een pan met $\frac{2}{3}$ water en $\frac{1}{3}$ melk leggen. Snel werken i.v.m. verkleuring! Wat zout erbij en tegen gaar aan koken. Af laten koelen in het vocht. 3. Snij de schorseneren in de lengte in vieren. 4. Kook intussen $\frac{1}{2}$ liter room en de gekneusde jeneverbessen in tot stroopdikte. Goed roeren. Zeef de bessen er weer uit. 5. De andere halve liter slagroom in koken tot de helft. Hierin maken we straks de gekookte schorseneren warm. 6. Voor de gefrituurde schorseneren rekenen we 3 batonnettes p.p. Paneer deze à la anglaise: bloem - eiwit - gezeefd paneermeel. Het restant van de batonnettes doormidden snijden en alvast in de ingekookte room leggen.

Hertenjus

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------------|-------------|---------|
| jus van hert | | |
| roomboter (koud) | | |

Hertenjus afblussen met een beetje kook-armagnac, opkoken en monteren met koude boter, eventueel nog wat zout en flink peper toevoegen.

DESSERT Granité van espresso met een mousse van chocolade, half geslagen vanilleroom, gekaramelliseerde gepofte rijst

Granité van espresso

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------------------|-------------|---------|
| espresso (zelf zetten) | 4 | kopjes |
| water | 3 | dl |
| kristalsuiker | 140 | g |
| citroenrasp | 10 | g |

1. Alles koken, zeven. 2. Af laten koelen en in platte bakken invriezen. 3. Regelmatig met vork doorroeren.

Gekaramelliseerde gepofte rijst

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|--|-------------|----------|
| gepofte rijst (kelloggs rice crispies) | 60 | g |
| kristalsuiker | 60 | g |
| water | 2 | dl |
| glucose | 1 | eetlepel |

1. Kook de suiker, het water en de glucose op tot 130°C. Gebruik een houten spatel en hou de randen van de pan schoon. 2. Voeg de gepofte rijst toe. Karamelliseer verder tot goudbruin. 3. Stort op een siliconenmatje of vetvrij papier. Zodra afgekoeld breken.

Mousse van chocolade

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------|-------------|---------|
| chocolade | 225 | g |
| slagroom | 4,5 | dl |
| eiwitten | 3 | stuks |
| poedersuiker | 5 | g |
| hazelnootlikeur | 5 | cl |

1. Smelt de chocolade in 2 dl room met de likeur. 2. Klop de rest van de room stijf en zet koud weg. 3. Klop de eiwitten met de suiker tot stijve pieken. 4. Laat de chocolade afkoelen maar pas op dat deze niet gaat stollen. 5. Spatel de eiwitten en de geslagen room er doorheen. 6. Mousse in een spuitzak doen. 7. Mousse in de gekoelde glazen spuiten (1/3 van het glas) en deze terug in de koeling zetten. 8. Vlak voor het uitserveren van het hoofdgerecht uit de koeling halen.

Vanilleroom

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------------------------|-------------|---------|
| slagroom | 3½ | dl |
| vanillestokjes (alleen merg) | 2 | stuks |
| poedersuiker | | |

1. Room plus suiker en vanillemerg opslaan tot een enigszins lobbige massa en koud wegleggen.