

2006 februari

Cuisine Culinaire Almere · Winter

SOEP Soupe à l'oignon gratinée

Soupe à l'oignon gratinée

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grote zoete uien, in dunne ringen	10	
knoflook, in dunne plakjes	5	tenen
boter	100	gram
bloem	50	g
suiker	2	tl
zout		
peper		
lichte gevogelte bouillon	1.5	l
droge witte wijn	3	glazen
laurierblad	3	
tijm	2	takje
bladpeterselie	0.5	bos
stokbrood, iets gedroogd in een lauwe oven	10	sneden
geraspte gruyère	100	g

Smelt de boter in een grote giet-ijzeren pan of gebruik een grote steelpan met dikke bodem. Voeg de ui en knoflook toe en laat die op een laag vuur heel langzaam zweten tot ze licht goudbruin en heel zacht worden, tegen het karameliseren aan, want dat geeft deze soep zijn rijke gouden kleur en intense smaak (ong. 40 minuten). Voeg vervolgens de suiker en 1 theelepel zout toe. Laat verder stoven tot de uien volkomen geslonken en slap zijn. Voeg vervolgens de bloem toe. Roer alles goed dooreen, zodat de boter door de bloem opgenomen wordt en er een roux ontstaat. Schenk nu langzaam, onder regelmatig roeren, de bouillon en wijn erbij en breng het mengsel aan de kook. Draai het vuur meteen laag. Voeg laurier en tijm toe, en zout en peper. Doe het deksel op de pan en laat nog 40 minuten op een laag vuur staan. Voeg vijf minuten voor het serveren de peterselie toe aan de soep en roer hem goed door. Serveer de soep in diepe soepborden. Leg een snee gedroogd brood op de soep, schep er flink wat geraspte kaas over en gratineer met de brander tot er zich een goudgeel laagje heeft gevormd.

Gevogelte bouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gevogelte (karkassen, vleugels, nekken)	1	kg
bleekselderij stengels	3	
preien	2	
wortelen	5	
gepiketeerde uien (bestoken met 10 kruidnagels)	2	
laurierblad	2	
peterselie	1	bos
peperkorrels		

Blancheer de karkassen en het slachtafval en spoel af onder koud stromend water. Breng vervolgens in een ruime pan met 5 liter water aan de kook. Schuim af en voeg grofgehakte prei, wortelen en selderij samen met de gepiketeerde uien en kruiden toe. Laat een half uur op een laag vuur trekken. Schep regelmatig het eventueel aanwezige vet af. Tenslotte de bouillon zeven.

Cocotte Claudine

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mergpijpjes	10	
runderfond		

Pocheer de pijpjes runderfond gedurende max 10 min in runderfond, op deze wijze is de merg gemakkelijk te verwijderen. Snij het merg vervolgens in plakjes, gebruik de mooiste stukken (we hebben maar de helft nodig), en pocheer deze gaar in wat runderfond. Kruid de merg.

Gebraiseerde spitskool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
spitskool	1	
boter		klontje
gevogeltebouillon		

Haal de bladeren van de spitskool stuk voor stuk los. Haal de kern eruit en snijd de bladhelften in dunne repen. Zet de spitskoolrepen met een klontje boter aan in een brede pan zonder ze te kleuren. Blus af met een scheutje gevogeltebouillon en laat het geheel ongeveer 8 à 10 minuten garen. Als de kool gaar is moet alle gevogeltebouillon verdampt zijn.

Truffelpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
truffeltapanade (boter)	150	g
béchamelsaus	8	dl

Maak een béchamelsaus van de daarvoor opgegeven hoeveelheden. Draai het truffelmengsel samen met de helft van de béchamel glad met een staafmixer. Wrijf de puree door een zeef en breng het geheel op smaak met iets zout.

Béchamelsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	6	dl
bloem	50	g
boter	40	g

Maak een béchamelsaus van de daarvoor opgegeven hoeveelheden.

Aardappelcrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappelen	500	g
boter	50	g
olijfolie (extra vierge)	20	g
melk	2	dl

Kook de aardappels (van gelijke grootte) in de schil gaar in water met wat zout. Afgieten en even droog laten stomen. Pel ze en pureer ze met de pureeknijper. Roer de boter, olijfolie en de melk door de aardappelpuree en druk door een zeef. Doe in een spuitzak.

Presentatie Cocotte Claudine

Doe onder in een geschikt bakje eerst een laagje gebraseerde spitskool. Spuit daarop een laag aardappelcrème. Bedek dit met plakjes gaar rundermerg en besluit met truffelpuree (links) en overgebleven béchamel (rechts). Direct serveren.

Wildzwijns-filet met winters garnituur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wildzwijns-filets	10	
boter	150	gr.
olijfolie	4	el

Verhit de olijfolie met de boter in een grote ovenbestendige braadslede en braad de filets op hoog vuur rondom bruin aan en gaar de filets op laag vuur. Laat de filet minstens 10 minuten rusten en houd warm tot serveren.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
preitje	0.5	
champignons	50	gram
sjalotten	2	
knoflook	1	teen
kalfsfond	4	dl
port	2.5	dl
sinaasappelsap	2	dl
koude boter	50	gr.
braadvocht		

Sjalotten snipperen, knoflook pellen en fijnhakken, prei in ringetjes snijden, champignons fijnhakken. Bak de groenten in een beetje boter op middelhoog vuur in een middelgrote pan in circa 5 minuten zacht. Blus af met de port. Voeg de fond en het sinaasappelsap toe en kook dit op hoog vuur in tot sausdikte. Zeef de saus. Monteer van het vuur af met koude klontjes boter vlak voor het serveren.

Zuurkool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zuurkool	400	gr.
sjalotten	2	
knoflook	1	teen
kalfsfond	2	dl
room	2	dl
witte wijn	1	dl
boter	20	gr.
zout		
peper		

Snipper de sjalot en knoflook en zet deze aan in de boter. Voeg de uitgelekte zuurkool, fond, room en wijn toe en laat dit in circa 40 minuten gaarsuddereren tot al het vocht verdampt is. Breng op smaak met zout en peper en houd warm tot serveren.

Rodekool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode kool	0.5	
gerookt spek	75	gr.
ui	1	
knoflook	1	teen
kruidnagel	1	
laurierblad	1	
rode wijn	2.5	dl
boter		
peper		
zout		

Pel de ui, snijd de helft klein en steek de kruidnagel in de andere helft. Snipper de knoflook. Maak de rode kool schoon en snijd deze dun. Snijd het spek julienne. Smelt wat boter en fruit hierin de ui en het spek, voeg de rode kool toe en sauteer dit circa 8 minuten. Voeg de wijn, halve ui, laurier en wat zout en peper toe en laat dit in circa 30 minuten langzaam stoven. Verwijder de halve ui en het laurierblad, maak af met wat boter en houd warm tot serveren.

Pastinaakpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pastinaken	400	gr.
uien	2	
melk	0.5	dl
boter		
gehakte peterselie	2	el
zout		
peper		

Snipper de ui. Schrob de pastinaken schoon en snijd deze in kleine plakjes. Zweet de ui aan, voeg de pastinaak toe met een bodempje water en laat dit in circa 30 minuten gaar stoven. Maak een puree met de melk en boter en voeg als laatste de peterselie toe. Breng goed op smaak met zout en peper en houd warm tot serveren.

Presentatie Wildzwijns-filet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gehakte peterselie		

Neem grote voorverwarmde platte borden. Trancheer de wildzwijns-filet en leg deze in het midden van de borden. Plaats op 12, 4 en 8 uur een grote quenelle zuurkool, rodekool en pastinaakpuree. Lepel wat saus over en rondom de wildzwijns-filet en garneer met wat peterselie.

Vanille-Amandelijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
water	2	dl
slagroom	5	dl
suiker	200	g
eierdooiers	200	g
vanillebonen	2	
kaneelstokjes	2	
amaretto	5	cl
geschaafde amandelen	50	g

Rooster de amandelen in een droge pan, af laten koelen op keukenpapier en zeer fijn hakken. Merg uit vanillebonen schrapen en aan de slagroom toevoegen. Slagroom lobbijg kloppen. Suiker met water, geplet kaneelstokje en de vanillebonen aan de kook brengen en 15 min. laten trekken. Vlak voor het einde Amaretto toevoegen en alcohol laten verdampen. Eierdooiers opkloppen tot een luchtige massa. Suikerwater zeven en al kloppend aan de dooiers toevoegen. Slagroom er luchtig doorheen spatelen, samen met de gehakte amandelen. Draai er ijs van, vorm quenelles en zet deze in de vriezer.

Appel-Amandeltaartje

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
roomboter bladerdeeg	10	plakken
amandelspijs	125	g
kleine granny smith appels	3	
citroensap		
suiker	75	g
kaneel		
bloem		
slagroom	2.5	dl
vanille-boon	1	

Strooi wat bloem op het werkblad en rol iedere plak deeg uit tot ca. 15 bij 15 cm. Snijd hieruit mbv een schotel een cirkel. Leg de cirkels op een met bakpapier bedekte ovenplaat en prik wat gaatjes in het deeg. Verdeel de amandelspijs in 10 porties en rol die tot een bolletje. Rol deze tussen bakpapier uit tot een cirkel 1 cm kleiner dan het deeg en leg deze op het deeg. Schil de appels en snij deze doormidden. Verwijder steel en kroon en haal met een meloschepje het klokhuis eruit. Snij de appel in heel dunne schijfjes en besprenkel met citroensap. Leg de schijfjes iets overlappend in een cirkel op de amandelspijs, zodat deze volledig bedekt is, maar laat een randje bladerdeeg vrij. Meng de suiker met kaneel en bestoos de appels hiermee gelijkmatig. Oven voorverwarmen op 180°. Klop de slagroom met het merg van een vanilleboon en wat suiker stijf en plaats deze tot gebruik in de koeling. Bak de taartjes vlak voor het serveren in ca. 15 min. goudbruin af.

Presentatie Appel-Amandeltaartje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mint		

Warm taartje onder op het bord plaatsen. Daarboven een quenelle van het ijs en een quenelle van de slagroom met daartussen een takje mint.