

2006 maart

Cuisine Culinaire Almere · Lente

VOORGERECHT Carpaccio van tonijn

Carpaccio van tonijn

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse tonijn	500	g

Tonijn in plasticfolie rollen en licht aanvriezen. Snij de tonijn op de snijmachine op dunne stand (2½). Maak een klein hoopje lauwwarme pasta midden op het bord, schik daarover de sla. Verdeel de plakken daar omheen, ± 5 plakken p.p., peper & zout ze. Knip een kleine opening in de spuitzak en spuit de crème over de tonijn.

Kappertjescrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sap van een citroen		
eierdooiers	3	
goede olijfolie extra vergine	3	dl
kappertjes	1	handje
ansjovis	1	blikje

Citroensap en dooiers in de staafmixer op de snelste stand monteren met olijfolie, in het begin druppeltje voor druppeltje, tot een crèmige substantie - dan stoppen, niet persé alle olie gebruiken. Kappertjes (afspoelen) en ansjovis toevoegen, cutteren - proeven of er nog peper door moet - en door een fijne bolzeef passeren. Doe de crème in een plastic spuitzak.

Sla met kruiden

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
soorten geplukte sla (b.v. lollo rosso, radicchio, rucola)	3	
soorten verse kruiden fijngesneden (bladpeterselie, basilicum, oregano)	5	
olijfolie	1	dl
aceto balsamico	½	dl

Sla met de kruiden mengen. Maak een vinaigrette van olijfolie en balsamico (2:1). Haal de sla erdoorheen.

Risotto met fungi en sinaasappel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
arboriorijst	250	g
gevogeltebouillon	1½	l
blaadjes salie	20	
gedroogde boleten	100	g
ui	1	
boter	100	g
witte wijn	1	dl
sinaasappelschilletjes	3	
rozemarijn	2	takjes
parmigiano	100	g

Inkoken 1 liter bouillon met enkele blaadjes salie. Restant van de salie frituren in wat olijfolie. Week de boleten in lauw water. Bewaar het weekvocht. Snipper de ui; snij de paddestoelen grof. Bak ze samen in de boter even aan en voeg vervolgens de rijst toe. Laat langzaam bakken tot de rijst glazig wordt, blus dan af met de wijn. Voeg vervolgens beetje-bij-beetje de overgebleven bouillon en het boletenweekvocht toe. Blijf roeren tot al het vocht is opgenomen. Voeg fijngehakte rozemarijn en sinaasappelschil toe. Breng op smaak met zout & peper en een klontje boter. Serveer direct met de gefrituurde salie en de gereduceerde bouillon; bestrooi met parmigiano.

Vulling voor tortelloni

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
spinazie	1	kg
ricotta	250	g
parmigiano	100	g
geraspt muskaatnootje	½	
ei	1	

De spinazie blancheren en koud spoelen. Meng dit met de overige ingrediënten voor de vulling in de keukenmachine. Breng met zout op smaak. Als de vulling te slap is met een beetje broodkruim opdikken.

Tortelloni deeg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
middelgrote eieren	10	
grano duro	600	g
semolino	400	g

De hoeveelheid pasta is maar voor de helft nodig; de andere helft is voor het voor- en hoofdgerecht. Maak een kuil in een berg bloem op de werkbank, breek de eieren daarin. Roer de eieren met een vork door de bloem, neem steeds iets van de rand mee. Kneed tenslotte tot een mooie droge massa. Rol met behulp van de pastamachine het deeg uit tot lange vellen (ga door tot de dunste stand!), leg deze op een bebloemde werkbank. Snij er vierkanten uit van 8 x 8 cm. Bestrijk twee aanliggende zijanten met ei. Spuit met behulp van een spuitzak hoopjes vulling uit het midden, in de hoek van de bestreken zijanten. Vouw het plakje dicht. Pak het driehoekje op en druk voorzichtig eventuele lucht eruit en druk de zijanten goed aan. Rol het plakje om een vinger en plak de twee punten tegen elkaar. De nu ontstane "hoed van sinterklaas" voorzichtig uitdraaien, door het stuk met de vulling naar het midden te duwen.

Saliesaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	200	g
blaadjes salie	5	
parmigiano	100	g

Voor de saus 300 gram roomboter clarificeren. De salie toevoegen aan de geklaarde boter en dit warm houden. Maar niet laten koken. Serveer direct met saliesaus en fijngeraspte parmigiano.

Kwartel voorbereiding

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse kwartels	10	
olijfolie	½	l

Haal de poten van de kwartels. Haal er 1 borst af, haal het mes langs het wensbeen en haal ook het andere borstje eraf. Hou de borstjes apart. Schuif het pootvlees van het bovenste botje. Botje draaien en verwijderen. Konfijt de pootjes 3 uur in de olijfolie op 90°.

Saus van kwartelkarkassen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kwartelkarkassen	10	
wortel	1	
bleekselderij	2	stengels
ui	1	
rode wijn	½	l
salie		

Bruneer de karkassen met het groentenboeket in de oven op 230°C. Als de karkassen mooi bruin zijn, afblussen met rode wijn en op hoog vuur inkoken tot de helft. Dat aanvullen met water en opnieuw reduceren. Passeer de fond en kook verder in met een paar blaadjes salie.

Puree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappels	15	
bleekselderij	2	stengels
ui	1	
tijm	2	takjes
rucola	2	bosjes
gedroogde pomodori	10	

Kook de aardappels met selderij en ui in water met een beetje zout helemaal gaar. Als de aardappels gaar zijn, afgieten en door de pureeknijper halen. Verwarm de puree en voeg fijngehakte rucola en pomodori toe. Breng op smaak met zout en peper.

Farce

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalkoenvlees	400	g
cognac	1	wijnglas
tijm		
salie		
rozemarijn		
ei	1	
ijsblokjes	10	

Marineer het kalkoenvlees met de kruiden in de cognac; 20 minuten. Draai dit alles zeer fijn in de keukenmachine - voeg hierbij de ijsblokjes, tegen het gaardraaien. Op het laatst het ei toevoegen en op smaak brengen met zout en peper. Doe de farce tussen de filets en zet weg in de koelkast.

Tagliolini en afwerking

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pastadeeg		

Haal het pastadeeg door de tagliolinimolen, snij ze in stukken van 20 cm en blancheer in kokend zout water. Spoel onmiddellijk af in koud gezouten water. Wikkel de tagliolini om het kwartelvlees; geef de rest van de tagliolini aan het voorgerecht. Braad de pakketjes in wat olie aan tot lichtbruin en braad ze dan nog 25 minuten in een oven op 180°C. Schik de puree op een bord en druk de kwartel erop. Saus en boutjes eromheen.

Semifreddo van witte chocola

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte chocola	200	g
ongezoete room	½	l
eieren	2	
eierdooier	85	g
suiker	75	g
frangelico		scheutje

Bekleed een terrinevorm met plasticfolie. Smelt de witte chocola. Klop de room tot lobbige dikte en zet koud weg. Klop eieren en extra dooiers met de suiker en een snufje zout au bain-marie op 70°C tot een mooie taaie massa. Klop daarna de massa op ijsblokjes terug tot 35° en voeg de (nog warme) gesmolten chocola toe. Spatel het geheel goed door. Spatel daarna de room erdoor met een scheutje Frangelico, giet daarna de massa in de vorm en plaats in de vriezer voor ongeveer 3 uur.

Karamelsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	250	g
water	200	g

Laat de suiker in een goed gereinigde steelpan karameliseren, blus af met water. Kook het al roerende door tot het klontvrij is en laat afkoelen.

Pure-chocolafiguren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pure chocola	200	g

Laat de chocola smelten; niet heter dan 37° laten worden. Doe de massa in een spuitzak met een zeer fijne opening. Neem vellen vetvrij papier en spuit daar min of meer kunstzinnige figuurtjes op. Laat afkoelen, als ze dof zijn, verder bewaren in de koeling.

Witte-chocola/noten-brokken

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte chocola	300	g
pistachenoten	10	g
geschaafde amandelen	10	g
hazelnoten	10	g
pinda's	10	g

Laat de witte chocola smelten. Bruineer intussen de noten in een oven op 160°; ongeveer 20 minuten. Als de noten afgekoeld zijn, hak ze dan iets fijn en vermeng met de gesmolten chocola. Giet de massa op een vel vetvrij papier en bedek ook met vetvrij papier. Rol het chocolamengsel uit tot ± 5 mm dikte met behulp van een rolstok. Leg het daarna in de koeling en breek het, als het hard is geworden, in mooie stukken.

Servering

Snij de semifreddo in mooie plakken en serveer met karamelsaus, notenbrokjes en chocolafiguren.