

2006 juni

Cuisine Culinaire Almere · Zomer

Knoflookcrème

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
aardappels	10	bloemige
knoflook	10	teentjes
ganzenvet	0.75	l
room		scheutje
roomboter	1	klontje

Pel de knoflooktenen en leg ze in een pan met een royale hoeveelheid water en een snufje zout. Breng het water aan de kook. Giet de knoflooktenen af. Kook de knoflook nogmaals met vers zout water en giet weer af. Verwarm ganzenvet in een steelpan, doe de knoflooktenen in het vet en laat ze op een laag vuur gaar worden. Haal de knoflooktenen uit het vet en pureer ze. Schil de aardappels en kook ze gaar in water met wat zout. Giet de aardappels af en pureer ze. Maak van de aardappels een mooi smeùige puree met wat room en een klontje boter. Meng de aardappelpuree met de knoflookpuree tot een knoflookcrème. Houd warm tot gebruik.

Groente

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bosuitjes	10	kleine
venkelknol	1	
olijfolie	1	dl

Maak de bosuitjes schoon en blancheer ze 1 minuut in visbouillon. Snij de venkelknol in de lengte in de snijmachine in dunne plakjes. Bak de venkelplakjes in olijfolie op een matig vuur goudbruin.

Vissaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
visbouillon	1	l
pernod	1	borrelglas
koude boter	100	g
olijfolie	1	dl

Verhit de visbouillon. Doe een scheutje pernod in een steelpan. Laat de alcohol verdampen door de pernod voorzichtig aan te steken. Blus de pernod af met de visbouillon. Voeg al roerend klontjes koude boter toe. Bind de saus vervolgens met olijfolie.

Makreelsabayon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
makrelen	2	gerookte
eierdooiers	7	
geklaarde boter	7	el
tongfilets	10	
witte wijn		scheutje

Zet de makreel op in een pan met 7 deciliter water. Breng het water aan de kook en laat de makreel 20 minuten zachtjes trekken. Zeef de makreelbouillon. Reduceer tot 1½ deciliter en doe de gereduceerde bouillon in een sauspannetje. Plaats dit pannetje au bain-marie en voeg al roerend met de garde de eierdooiers toe. Klop het mengsel au bain-marie tot een luchtige sabayon. Roer tenslotte 7 eetlepels geklaarde boter door de sabayon en houd de sabayon warm. Hij mag absoluut niet koken. Breng 1 liter water met wat zout en een flinke scheut witte wijn aan de kook. Pocheer de tongfilets hooguit 1½ minuut in dit kokende water.

Visbouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
visgraten	2	liter
ui	1	
bleekselderij	4	stengels
prei	2	
knoflook	4	tenen
venkelknol	1	
olijfolie	1	dl
witte wijn		scheut
tijm	2	takjes
laurier	2	blaadjes
peterselie	4	takjes

Zet de kleingesneden groente aan in de olijfolie. Voeg de goedgewassen visgraten toe en blus af met een scheut witte wijn. Kook in en voeg dan zoveel water toe tot alles onder staat. Voeg bouquet garni toe en laat 20 minuten trekken. Zeven, 1 liter is voor de vissaus en 1 liter is voor het pocheren van de tong.

Kreeft

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kreeften	5	à 600 g

Zet drie pannen op het vuur, één voor de scharen met heet water, één koekenpan om voor de staarten te bakken in een beetje olie en een grote pan voor de coulis. Dood de kreeft door een mes in de kop te steken, scherpe kant naar voren. Draai de scharen eraf; pocheer die drie minuten. Draai de staarten eraf en bak die (in de schaal) in 2 à 3 minuten licht aan; ze moeten nog halfrauw zijn. Snij het pantser van de kreeften in de lengte doormidden. Verwijder het groene zakje. Halveer de helften weer.

Coulis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ui	1	
wortel	1	
venkel	0.5	
bleekselderij	0.5	
knoflook	4	tenen
gember	2	cm
bouquet garni		
droge witte wijn	1	fles
tomaten uit blik	4	gepelde
dragon	1	tak
boter	100	g

Braad de pantsers aan in een droge pan - hou ze van de bodem door te roeren - blus af met witte wijn. Laat de wijn verdampen en voeg de groenten en kruiden toe. Koud water toevoegen en laat koken tot het vocht bijna verdampd is (1e trek). Koud water toevoegen en laat koken tot het vocht bijna verdampd is (2e trek). Zeven en de koppen goed uitknijpen. Vermeng naar smaak met het pocheervocht van de scharen.

Croustade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
paksoi of groene kool	1	
filodeeg	10	plakjes
eieren	2	

De mooie binnenbladen, met de nerf er nog in, van de kool 1½ minuut blancheren in ruim zeer zout water - meteen in ijswater teneinde de kleur te behouden. De scharen stuktikken met de achterkant van het mes en het vlees er heel uithalen. De staarten pellen en het darmkanaal plus het ringetje aan het eind van de staart verwijderen. Leg tien stukken plasticfolie neer, spreid de koolbladen (nerf eruit) er op uit in rechthoeken; dep goed droog. Portioneer ook de kreeft in tien. Rol de porties kreeft in kool met behulp van de folie. Rol de plakjes filodeeg een beetje uit en rol de koolrolletjes erin. Plak de randen met eigeel vast. Zet de pakketjes met de naad naar onderen in een beboterde braadslee. Bak 20 minuten af op 180°.

Entrecôte

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
entrecote		per avond
olijfolie		
water	3	liter
citroenen	3	
knoflook	3	tenen
laurier	6	blaadjes
sjalotten	500	g
boter		
kruidnagels	6	
kalfsfond	5	dl
artisjokkenbodems	20	
artisjokkenkookvocht	3	l
room	0.4	dl

Maak de sjalotten schoon, snij ze in dunne ringen en bak de ringen in boter lichtbruin. Voeg laurier, kruidnagel en kalfsfond toe en laat alles zachtjes koken tot het vocht verdampt is. Verwijder laurier en kruidnagels. Maak artisjokkenkookvocht door bij 3 liter water het sap van 3 citroenen, de knoflooktenen en 6 blaadjes laurier toe te voegen. Voeg de artisjokken bodems toe en kook ze gaar. Pureer de artisjokbodems in de keukenmachine. Giet heel langzaam de room erbij en breng op smaak met zout en peper. Laat de puree op een laag vuur even goed warm worden en roer er de room door. Bestrooi het vlees met zout en peper. Bak het vlees in geklaarde boter aan beide zijden stevig aan. Laat het vlees langzaam garen in een oven van 80°, tot het vlees de gewenste gaarheid heeft en een kerntemperatuur van 57° in 2 tot 2½ uur.

Souffléaardappels

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
aardappels	3	malta
arachide-olie		

Schil de aardappels snij ze in plakjes op stand 10-12 met de snijmachine. Steek er rondjes uit met een steker van 3½ cm. Maak zo 30 schijfjes. Spoel de aardappelschijfjes af en droog met een doek. Verwarm in een pan arachideolie op 140° en in friteuse arachideolie tot 190°. Doe de schijfjes eerst met een paar tegelijk in de olie van 140° en laat ze onder voortdurend schudden licht souffleren. Schep ze daarna op keukenpapier en laat uitlekken. Verwarm vervolgens de friteuse op 190° en bak de schijfjes af als het goed is zullen ze volledig opzwellen. Laat ze uitlekken op keukenpapier.

Flensjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	100	g
boter	30	g
melk	2	dl
room	0.6	dl
suiker	30	g
eieren	2	
vanillestokje	1	

Zeef de bloem en meng deze met suiker een snuifje zout en 1/3 van de melkproducten de eieren en het vanilleschraapsel. Voeg vervolgens de rest van de room-melk toe. Zet het beslag weg om te rusten. Doe de boter in een pannetje dan kan hij zacht worden. Flensjespan (kleine koekenpan) even nalopen en schoon maken. Met een kwast de bodem instrijken en bakken maar. Een karamel maken, sinaasappelsap toevoegen en de flensjes erin leggen om ze op te warmen.

Ijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
amandelschaafsel	125	g
melk-room	8.3	dl
eierdooiers	4	
suiker	170	g
amaretto	2	el
geraspte witte chocolade	125	g
sinaasappelsap	1	pak

Leg het amandelschaafsel op een bakblik en laat die 10 minuten drogen in een oven van 140°. Verhoog daarna de temperatuur tot 160° en laat de amandelen lichtbruin worden. Zet de melk op en plaats ernaast een pan water om de eigelen en de suiker op te slaan. Voeg aan de room-melk een schilletje citroen toe (om de eismaak weg te werken) en het overgebleven vanillestokje. Verwarm de melk tot 95° (niet koken dus). Koel vervolgens het roommengsel terug tot 65°. Sla het eimengsel ook koud terug voeg beide samen. Gebruik de pan water van de eigelen om de chocolade te smelten. Het mengsel staat klaar en is goed afgekoeld, neem een garde en giet de gesmolten chocolade in het mengsel en sla gelijk met de garde de chocolade erdoor zodat er klontvorming ontstaat. Giet het mengsel in de ijsmachine en draai er een ijs van. Wanneer het ijs omhoog komt voegen we de amaretto toe en vervolgens de helft van de geroosterde amandelen. Schep het volgens over in de vormpjes en zet weg in de vriezer.

Mango

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mango's	2	
poedersuiker		

Wanneer we groene onrijpe mango hebben deze in reepjes snijden een suikermengsel maken en de reepjes hier even blancheren.