

2024 september

Cuisine Culinaire Almere · Herfst

Groentebouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groentebouillon	2500	ml

Direct mee beginnen: Maak groentebouillon volgens basisreceptuur. Verdeel de groentebouillon als volgt: 48 ml voor dit gerecht, 800 ml voor de bitterbal van linzen en 1500 ml voor de risotto.

Koolrabi ravioli

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	12	ml
citroentijm	1,2	g
koolrabi met blad	1,5	
ricotta	150	g
citroensap		
zout		

Reserveer het blad voor de 3e bereiding. Snijd de koolrabi's met een snijmachine in 48 flinterdunne plakken, stand 3. Stapel alle plakken op, vacumeer de koolrabi en bewaar in de koelkast. Breng de ricotta op smaak met de citroentijm-olie, citroensap en wat zout. Doe de op smaak gebrachte ricotta in een spuitzak. Spuit op de koolrabiplakken een beetje ricotta en leg er een tweede plakje op.

Gezouten koolrabilinten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
koolrabi met blad	1,5	
zout		

Snijd de koolrabi in plakken van ongeveer 1,5 cm. Gebruik dan een dunschiller om er linten van de schillen. Zout deze lichtjes en laat 15 minuten inwerken in een mengkom. Het vocht zal aan de koolrabi worden onttrokken. Maak een strakke stapel van de linten en vacumeer met het vocht. Laat minimaal 20 minuten intrekken. Laat de linten uitlekken voor gebruik.

Krokante koolrabi bladen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zonnebloemolie		

Smeer de bladen in met zonnebloemolie. Droog de bladeren in de warmhoudkast of in de oven tot krokant zo lang mogelijk.

Radis zoetzuur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
radijzen met blad	12	
citroen	1	
witte wijn azijn	240	ml
water	180	ml
suiker	120	g
zout		
peper		

Verwijder het blad van de radijzen en reserveer voor het volgende onderdeel. Pers de citroen uit. Was de radijsjes, dep ze droog. Verwarm de azijn met het citroensap, water en de suiker in een pan, en maak op smaak met zout en peper. Doe de radijsjes in het hete azijnmengsel en breng weer aan de kook. Zodra het kookt zet je het vuur uit. Zorg dat de radijsjes goed onder het azijnmengsel staan en reserveer in het kookvocht tot dat je uit gaat.

Radisblad crème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
radisblad		
sjalot	1	
room	60	ml
nootmuskaat		
zout		
groentebouillon	48	ml
boter	25	g

Snipper de sjalot en stoof in de boter tot gaar. Voeg het radijzenblad toe en sauteer 8 minuten. Voeg de room toe aan de groentebouillon en gaar 5 minuten (niet laten koken). Maak op smaak met zout en nootmuskaat. Mix de groente in de Thermomix 1 minuut op snelheid 8 en reserveer warm.

Schuim van gerookt spek

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gerookte spekblokjes	180	g
ui	1	
knoflook	1	teen
tijm	7	tak
jack daniel's bourbon	60	ml
kalfsfond	180	ml
melk	120	ml
slagroom	180	ml
zwarte peperkorrels	9	
zout		
peper		
kidde patronen slagroompatronen	2-3	

Snipper de ui en hak de knoflook fijn. Bak de gerookte spek blokjes uit in een droge pan tot goudbruin. Voeg de ui, knoflook en tijm toe en fruit mee tot deze volledig glazig zijn. Blus af met de Jack Daniels bourbon en kook helemaal in. Voeg de kalfsfond toe en kook voor de helft in. Voeg de melk, slagroom en zwarte peper toe en dek de pan af. Haal van de warmtebron en laat zo lang mogelijk trekken. Zeef de basis met een fijne zeef en breng hoog op smaak met zout en peper. Giet in een sifon van een liter en voorzie van twee slagroompatronen. Houd au bain-marie warm op 60°C.

Zeeduivel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeeduivelfilet	360	g
plakken gerookt spek	12	
koolzaadolie	12	ml
boter	30	g
zout		
peper		

Snijd de zeeduivel in porties van 30 g. Rol de porties zeeduivel strak in het gerookt spek. Bak aan in olie op hoog vuur totdat ze goudbruin zijn. Arroseeer vervolgens met de boter tot de zeeduivel op cuisson is. Breng op smaak met zout en peper.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hennepzaad		
affilla cress		

Rooster wat hennepzaad in een droge koekenpan. Je hebt de volgende componenten om het bord op te maken: zeeduivel, zoetzure radijs in partjes, radijsbladeren crème, 3 bereidingen van koolrabi, schuim van gerookt spek. Garneer met hennepzaad en Affilla cress.

Bitterbal van linzen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	55	g
sjalot	40	g
knoflook	2,5	teen
bloem	180	g
groentebouillon	800	ml
linzen le puy	300	g
truffeltapenade	75	g
eieren	4	
panko	180	g
zout		
peper		
frituurolie		

Laat de groentebouillon (krijg je van gerecht 1) afkoelen. Snipper de sjalot en snijd de knoflook fijn. Kook de linzen gaar. Smelt voor de roux de boter in een pan. Fruit de sjalot en knoflook aan in de boter. Voeg 180 g bloem toe en laat zachtjes garen. Voeg in drie delen en onder voortdurend roeren de koude bouillon toe. Gaar deze salpicon op laag vuur. Voeg de gekookte linzen toe en roer voorzichtig door. Breng op smaak met truffeltapenade, zout en peper. Roer de 'kaantjes' er vervolgens nog door. Laat de salpicon afgedekt met slagersfolie afkoelen en stevig worden in de koeling. Knijp er met een ijslepel balletjes van en draai deze mooi rond. Haal achtereenvolgens door de restant van de bloem, de losgeklopte eieren en de panko en herhaal nog een keer. Frituur de bitterballen enkele minuten op 175°C en laat uitlekken op keukenpapier.

Eind

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eendenborstfilet (tam)	2	
fijn rookmot		

Snijd met een scherp mes een ruitpatroon in het vet van de eendenborst. Maak de rookoven klaar. Leg de eend met de velkant op het rooster van de rookoven voor ongeveer 8 minuten. Bak vervolgens de eend in een droge pan rosé, eerst op de velkant en vervolgens nog even draaien tot een kerntemperatuur van 62°C. Snijd de velkant van de eenden en snij brunoise. Bak deze dobbelsteentjes verder uit tot 'kaantjes' en reserveer voor de salpicon. Laat de eendenborst wat afkoelen en snij mooie dunne plakjes met een scherp mes (3 plakjes per persoon).

Bieslookolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bieslook	1	bos
zonnebloemolie	300	ml

Was de bieslook, vieze steeltjes verwijderen en in grove stukken hakken. Draai de bieslook en met de olie in de Thermomix fijn: 2 minuten, 37°C, stand 4. Laat uitlekken in een kaasdoek in een zeef en laat volledig afkoelen.

Bieslookcrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sojamelk (ongezoete)	120	ml
bieslookolie	300	ml
appelazijn	18	ml
mosterd	18	g
peper		

Giet de sojamelk in een hoge beker en voeg de mosterd, appelazijn, zout en peper toe. Meng alles even kort door elkaar met de staafmixer. Voeg langzaam de bieslookolie toe, terwijl je met de staafmixer langzaam op en neer gaat. Zorg dat je als het ware 'lucht opzuigt' en de massa zich goed mengt. Stop met mixen als de mayonaise dik genoeg is. Reserveer in een spuitzak.

Bramen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
diepvries bramen	1	doosje
suiker		

Laat 12 bramen ontdooien en kook de overige bramen op tot een coulis met wat suiker.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tijm	3	tak

Presenteer op kamertemperatuur. Garneer op een bordje 3 plakjes eendenborst. Garneer met dotjes bieslookcrème, trek een streep coulis en een braam. Plaats 3 bitterballen op het bord. Garneer met wat blaadjes tijm.

Risotto van bloemkool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloemkool	350	g
boter	35	g
tijm	2	g
laurier	2	blaadje
knoflook	2	teen
groentebouillon		
zwarte knoflook	1	bol
gedroogd eekhoortjesbrood	5	g
ui	100	g
sansa olijfolie	55	ml
arborio risotto rijst	120	g
witte wijn	120	ml
parmezaan	100	g
zout		
peper		

Hak de knoflook fijn. Maak de bloemkool schoon en snijd in grove stukken. Smelt de boter in een pan en voeg de gesneden bloemkool, tijm, laurier en de helft van de knoflook toe. Schenk er 150 ml groentebouillon bij en dek af met een deksel. Stoof de bloemkool gaar. Haal de deksel van de pan en laat het vocht en de bloemkool samen karamelliseren. Haal de laurier en de tijm uit de pan. Maal het eekhoortjesbrood tot poeder. Vijzel de zwarte knoflook tot pasta. Pureer de bloemkool tot een gladde crème. Voeg de zwarte knoflook toe en de eekhoortjesbroodpoeder toe. Breng op smaak met peper en zout. Reserveer de bloemkoolpuree. Snipper en fruit de gesnipperde ui en de rest van de gehakte knoflook in de olijfolie. Voeg de rijst toe en bak 2 tot 3 minuten aan, totdat de rijst glazig is. Voeg de witte wijn toe om de rijst te blussen. Voeg vervolgens beetje bij beetje groentebouillon toe, zodat de rijst de tijd krijgt om het vocht op te nemen. Zorg dat je goed blijft roeren, zodat het zetmeel uit de korrels naar de oppervlakte kan gaan en oplost waardoor het geheel kleverig wordt. Voeg als laatste de crème van bloemkool toe en roer goed door met een spatel. Snijd lamellen van de Parmezaanse kaas voor de garnering en rasp de rest van de kaas. Laat de rijst nu 3 minuten rusten en voeg daarna de Parmezaan en boter toe. Breng de risotto tot slot op smaak met zout (indien nodig).

Gekonfijte zilverui

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zilveruitjes	20	
boter	120	g
brassica culinair koolzaadolie	60	ml
zout		

Maak de zilveruitjes schoon en snijd in de lengte over de helft. Zet de zilveruitjes op laag vuur op met boter en olie. Laat ze in 1 tot 1,5 uur heel langzaam gaar worden. Schep de zilveruitjes uit de boter en breng op smaak met zout.

Geitenkaasmusse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	120	ml
geitenkaas	90	g
agar agar	1,25	g

Vermeng room, zout en agar agar in een pan en breng aan de kook. Haal van het vuur en voeg de kaas toe. Laat zacht worden en meng tot een homogene massa met behulp van een staafmixer. Giet direct in kleine bolletjes mal en laat opstijven in de koelkast. Haal de mousse uit de mallen zodra het opgesteven is voor gebruik.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
peterselieblad		
parmezaan		

Diep verwarmd pasta bord. Met behulp van een steekvorm risotto plaatsen. Garneren met lamellen van zilveruitje, geitenkaasmousse en gehakte peterselieblad en stroken Parmezaan.

Konijn

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
duinkonijnen	6	
wortel	2	
bleekselderij	3	stengels
tijm	7	tak
prei	1	
knoflook	3	teen
uien	2	
bouquet garni		
water	1000	ml
peper		
zout		

Snijd het konijn in delen: voorpoten met schouder, achterpoten en de rug (zadel heel houden). De kop kan weg. Verwijder de longen en ingewanden, bewaar de lever, de rest van de ingewanden kan weg, evt. niertjes bij de saus. Ontbeen de ruggen, (karkas gaat in de jus); d.m.v. de ruggen plat neer te leggen met de filets naar boven. Snijd de filets los en zorg ervoor dat het vlees van de flanken eraan blijven zitten. Ontvlies de filets. Hak de voorpoten en schouderstuk kleiner en ook de rest van het karkas. Pinceer de botten in de hete oven. Zorg dat ze niet te donker worden, de saus wordt uiteindelijk licht van kleur. Was en snij de groenten grof. Maak een bouquet garni en maak samen met het bouquet, de groenten en de gepinceerde botten een lichte jus.

Ballotine

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	300	ml
eieren	2,5	
rozemarijn	2,5	tak
zongedroogde tomaten op olie	6	
zwarte olijven zonder pit	30	g
groene olijven zonder pit	30	g
boter		
peper		
zout		

Ontbeen de achterbouten, de beenderen gaan in de jus en snijd het overgebleven vlees in blokjes. Maal deze fijn, samen met de levertjes (controleer op gal) in de keukenmachine voor ca. 1 à 2 minuten, voeg dan 1 voor 1 de eieren toe en vervolgens de helft van de slagroom in een dunne straal en de rest naar behoefte. Maak een proefstolletje in een beetje bouillon. Haal uit de machine, doe in een kom, schep de fijngesneden rozemarijn en de gedroogde tomaat erdoor. Snijd ook de olijven fijn, houdt een forse eetlepel apart voor de saus en schep de rest ook door het mengsel. Doe in een spuitzak en zet.