

2006 september

Cuisine Culinaire Almere · Herfst

VISGERECHT St.-Jacobsmosselen met vanille op gekaramelliseerde witlof met een jus van wortel en gember

St.-Jacobsmosselen met vanille op gekaramelliseerde witlof met een jus van wortel en gember

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
st.-jacobsmosselen in de schelp	30	
vanillebonen	8	
gemberwortel	5	cm
wortelsap of sap van 3 winterwortels	2,5	dl
stronkjes witlof	5	
ijskoude boter	50	g
poedersuiker		
zout		
peper		
citroensap	iets	

Maak de mosselen schoon. Halveer de vanillebonen zowel in de lengte als in de breedte en steek de parten door de mosselen. Snijd de gemberwortel in plakjes. Zet het wortelsap op met de gemberwortel. Kook het sap in tot driekwart en laat het op een laag vuur nog 15 minuten trekken, zeef het dan. Maak ondertussen de witlof schoon, gebruik alleen de hele blaadjes die binnenin zitten. Verwarm een koekenpan en bak de witlof 20 seconden in een klein beetje boter. Bestrooi het lof met de poedersuiker, zout en peper. Blus het af met citroensap. Verwarm een koekenpan en bak hier de St.-Jacobsmosselen om en om 2 minuten in. Niet te heet laten worden, anders verbrand de vanille. Breng de mosselen op smaak met peper en zout. Serveer ze op het witlofblad. Monteer met een paar klontjes koude boter het wortelgembersap. Schep de wortelsaus bij het gerecht.

HOOFDGERECHT Tartaar van roodbont ijselrund met bieslookmayonaise en een poffertje van aardappel en oester

Tartaar van roodbont ijsselrund met bieslookmayonaise en een poffertje van aardappel en oester

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotjes	4	
ijsselrund	500	g
kappertjes	7	el
eidooiers	15	
olijfolie	5	el
zout		
peper		
bieslook	1	bos
arachideolie	4	dl
witte wijnazijn	2	eetlepel
kleine kappertjes voor de garnering	3	el
stevige aardappels	2	
aardappelzetmeel	1	el
wilde oesters	10	
crème fraîche	125	ml

Zet de borden voor dit gerecht koud. Snijd 3 sjalotjes in smalle ringen. Hak de overige sjalotjes in een keukenmachine, met een scherp mes, voeg vervolgens een 1/4 van de in blokjes gesneden rundvlees, de 7 eetlepels kappertjes, 15 eidooiers en de olijfolie fijn. Breng dit vrij hoog op smaak met peper en zout. Breng het geheel over in een schaal op ijs. Hak vervolgens met de keukenmachine de rest van het ijsselrund (gebruik de pulseknop, anders wordt het mousse). Voeg dit aan de rest van het vlees in de schaal op ijs toe en spatel het mengsel door elkaar, controleer de smaak en voeg eventueel nog iets peper en zout toe. Voor de bieslookmayonaise die nu gemaakt gaat worden, moeten alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn! Maal in de keukenmachine met een scherp mes de bieslook met 4 dl arachideolie tot een gladde massa is ontstaan. Klop 7 eidooiers goed los met azijn. Giet al roerende, druppelsgewijs de bieslookolie erbij tot de mayonaise pakt (mooi bindt). Blijf roeren en giet de rest van de olie verder straalsgewijs bij de mayonaise. Breng dit op smaak met peper en zout. Wrijf de mayonaise meerdere malen door een fijne zeef. Snijd de aardappelen met de mandoline alumet en meng deze met het aardappelzetmeel, iets zout en iets peper. Steek de oesters open en laat het oestervocht weglopen, snijd de oesters los. Vet een poffertjespan in met wat olie en leg in vier holletjes wat aardappelreepjes. Leg de oesters op de aardappel in de holletjes. Bedek ze met nog wat aardappelreepjes en bak ook deze kant goudbruin en krokant. Voor de presentatie gebruiken we de diepe soepborden die we vullen met gecruncht ijs waarop de bordjes met het gerecht komen. Gebruik een diepe sauslepel om een dunne spiegel van bieslookmayonaise in het midden van de borden te maken. Vorm met behulp van een steekvormpje van 8 cm doorsnede van het vlees 10 strakke tartaartjes van 1 cm dikte en plaats deze in het midden van de borden. Garneer het gerecht met wat crème fraîche, sjalotringetjes en kappertjes als een luxe steak tartare. Serveer het oesterpoffertje er apart bij.

'Hammetjes' van Urk met zoethout en gedroogde varkensrug

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ui	1	
wortel	1	
prei	1	
tijm	8	takjes
boter	50	g
witte wijn		scheut
water	1,5	liter
peper		
aardappels	2	kg
olijfolie	2-3	el
zout		
zeeduivel ontveld, ontvliest, zonder kop	1,5	kg
gevogeltefond	5	dl
zoethoutsnippers	125	g
aceto balsamico		scheutje
flinterdunne gedroogde varkensrug iberico	10	plakjes

Maak de ui, wortel en prei schoon, snijd ze in kleine stukjes en fruit ze met de tijm (in een diep pan), 5 minuten in een klontje boter. Voeg water, een scheut witte wijn en iets peper toe. Breng de groentebouillon aan de kook en laat hem op laag vuur ca. 25 minuten trekken. Zeef. Boen de aardappel schoon en schil ze heel dun. Stoom de aardappelen tot ze door en door gaar zijn. Druk ze 2 keer door een pureeknijper. Zet weg in een pan die is afgedekt met vetvrijpapier. Klop voor gebruik 2-3 eetlepels olijfolie beetje bij beetje door de puree totdat deze mooi zalvig is. Voeg zout naar smaak toe. Snijd de zeeduivel in 10 even grote koteletjes. Bestrooi de vis met zout. Zet het gevogeltefond op met de zoethoutsnippers en laat deze 1 uur langzaam trekken. Zeef de jus en voeg de aceto toe. Klop beetje bij beetje de olijfolie erdoor. Breng de dressing op smaak met peper en zout. Gaar de zeeduivel in 5 tot 10 minuten in de hete bouillon, zonder deze te laten koken. Schep een beetje aardappelpuree (mousseline) op vier warme borden en hierop de zeeduivel. Leg de gedroogde varkensrug op de zeeduivel en schep de warme zoethoutdressing hieromheen.

Limoncelloijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
vanillesuiker	100	g
vanilleboon	1	
room	2	dl
volle melk	4	dl
eierdooiers	4	
citroen	1	
limoncello	2	dl

De helft van de limoncello met 100 g suiker de vanilleboon 2 dl room en 3 dl van de melk verwarmen tot 80 °C en 30 min. laten trekken. Zeef en laat afkoelen tot matig warm. Klop vervolgens 4 eierdooiers op met 1 dl melk. Voeg hier 1/3 van het roommengsel aan toe en de resterende limoncello, opkloppen en vervolgens toevoegen aan het overgebleven roommengsel. Langzaam verwarmen tot het bind en dan het geheel geforceerd aflat en koelen. Draai er ijs van en zet koud weg.

Soezen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
water	250	ml
boter	100	g
bloem	150	g
grote eieren of 5 kleine eieren	4	
zout	0,5	tl

Verwarm de oven voor op 200 °C en zet een bakplaat gereed met een antiaanbakmatje. Breng het water met zout aan de kook, voeg de boter toe en laat die smelten. Voeg in één keer het gezeefde meel toe en roer goed door elkaar. Blijf roeren tot het deeg een bal vormt en van de bodem loslaat. Roer één voor één de eieren erdoor; wacht met het volgend ei tot het vorige ei volledig is opgenomen. Schep het deeg in een spuitzak. Spuit hiervan 10 rozetten op de bakplaat, houd wel 1/4 van het beslag achter en bak de soezen in 20 a 30 minuten gaar (regelmatig controleren op kleur). De eerste 10 minuten mag de oven beslist niet open. Tijdens het bakken trekt het deeg glad. Maak vervolgens naar eigen inzicht decoraties van het overgebleven beslag en bak dit af.

Vulling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	1,2	liter
suiker	75	g
gelatinepoeder	5	tl
vanillesuiker	15	g

Los 5 tl. witte gelatinepoeder met 3 el. koud water in een steelpan. Laat dit 10 minuten wellen en verhit het al roerend tot de gelatine opgelost is. Klop de slagroom bijna stijf. Schep de lauwe gelatine oplossing erdoor, en klop de slagroom vervolgens stijf. Roer nu 75 g. suiker en 2,5 zakje vanillesuiker door de stijfgeslagen slagroom. Schep de vulling over in een spuitzak met een kleine spuitmond en vul de soezen hiermee. Zet koud weg tot gebruik.

Coulis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rood fruit	450	g
suiker	80	g
water	2	dl
poedersuiker		

Breng het water en de suiker aan de kook tot de suiker is opgelost en kook hierin de helft van het fruit tot moes. Roer deze moes door een zeef en zet koud weg tot gebruik. Was het overgebleven fruit.

Opmaak

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
poedersuiker		

Maak een spiegel van de coulis en plaats hier een soes op. Drapeer het overgebleven fruit eromheen. Maak met behulp van een ijslepel bollen van het ijs. Druk elke soes iets in en plaats er een bol ijs op. Garneer met de afgebakken decoraties en bestuif heel licht met de poedersuiker.