

# 2006 oktober

Cuisine Culinaire Almere · Herfst

---

## Tartaar

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tonijn	400	g
kappertjes	10	tl
eidooiers	3	
vinaigrette	10	tl
bieslook	1/3	bosje
peper		
zout		

Snijd de tonijn in een ragfijne brunoise. Hak ook de kappertjes fijn en vermeng alle ingrediënten voor de tartaar met elkaar tot een smeugige massa. Breng de tartaar ten slotte op smaak met peper en zout. Zet koel weg.

## Aardappelsalade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappel	1/2	kg
brunoise van appel	75	g
brunoise van cornichons (baby augurkjes)	50	g
kappertjes	50	g
crème fraîche	75	g
kappertjesvocht	5	tl
peper		
zout		
citroen	1/2	

Kook de aardappels in de schil in ongeveer 10 minuten beetgaar. Snij de aardappels in kleine blokjes en laat afkoelen. Zorg ervoor dat alle onderdelen voor de tartaar even groot gesneden zijn voor een mooie structuur. Snijd de appel en de cornichons in kleine stukjes en houd apart. Meng voor de aardappelsalade alle ingrediënten en 50 gram van de crème fraîche en de mayonaise voorzichtig door elkaar en breng de salade op smaak met peper en zout.

## Mayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
arachideolie	2	dl
eidooiers	3	
witte wijnazijn	1	el

Voor de mayonaise dienen alle benodigdheden op kamer temperatuur te zijn. Gebruik een bak waarin je goed kunt kloppen. Klop de eidooiers goed los met de azijn. Giet al roerende, druppelsgewijs de olie 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.

## Schaaldierencoulis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rivierkreeftjes	6	
ui	1	
wortel	1	
venkel	1	
stronkbleekselderij	1	
knoflook (geplet)	4	tenen
gember	2	cm
bouquet garni		
droge witte wijn	1	fles
gepelde tomaten uit blik	4	
dragon	1	takje
peper		
zout		

Braad de rivierkreeftjes aan in een droge pan, hou ze van de bodem door te roeren, en blus af met de witte wijn. Laat de wijn verdampen en voeg de groenten en kruiden toe. Koud water toevoegen en laat koken tot het vocht bijna verdampt is (1e trek). Nogmaals koud water toevoegen en laat koken tot het vocht bijna verdampt is (2e trek). Zeven en de kreeftjes goed uitknijpen. Breng op smaak met peper en zout.

## Bouquet garni

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
het witte eind van grote prei	1	
bleek selderij	1/2	stengel
verse tijm	1	takje
peterselie		paar takjes
laurierblad	1	
zwarte peperkorrels	1/2	theelepel
witte peperkorrels	1/2	theelepel
korianderzaadjes	6	
keukengaren		

Gebruik de twee buitenbladen van de prei als verpakking en bind die met keukengaren dicht. Vul het pakketje met de ingrediënten en vouw de uiteinden en de zijkanten van de prei naar binnen om er een net pakje van te maken. Knoop het pakketje met keukengaren dicht.

**Foie grass chaud à l'Alsacienne**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ganzelever	900	g
boter	175	g
truffels in zeer dunne plakjes	4	
eetlepels demi-glacesaus	3	
madeira	2	el
witte wijn	1	glas
vetspek	1	kg
peper		
zout		

Maak de lever schoon van aders en eventuele stukjes gal, de groene plekjes, en snij in plakken. Snij de truffels in dunne plakjes, zet de helft weg en kruid de andere helft met peper en zout. Pikeer hiermee de plakken ganzelever. Wikkel de plakken in vetspek en bind het geheel op. Leg de ganzelever in een pan en overgiet deze met 1 glas witte wijn. Laat de wijn voor twee derde inkoken. Voeg 3 à 4 dl runderfond toe en laat het geheel ongeveer 15 minuten in een oven op 200° braiseren op laag vuur met een deksel op de pan. Verwijder het spek als de stukken lever gaar zijn.

**Bruine roux**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
geklaarde boter	50	g
gezeefde bloem	60	g

Doe de boter in een pan van juiste grootte, roer de bloem door de hete boter en voer de bereiding uit op laag vuur. De roux moet een zachte hazelnootkleur hebben en zeer glad en homogeen van structuur zijn.

## Sauce espagnole

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bruine roux	100	g
runderfond	1.2	l
buikspek in blokjes	30	g
gesnipperde ui	30	g
wortel	50	g
tijm	1	takje
laurierblad	1	
peterselie		paar takjes
boter	30	g

Gebruik de afgekoelde bruine roux en giet hierbij de bruine fond. Klop met de garde door totdat er een mooie gladde saus ontstaat. Breng deze al roerend aan de kook. Bak ondertussen het spek in de boter en fruit hierin de ui en de wortel. Tijm, laurier en peterselie toevoegen. Deze mirepoix bij de saus doen en het mengsel op laag vuur 1,5 uur laten trekken. Geregeld wat koude bruine fond toevoegen om achteraf het klaren en zeven van de saus te vergemakkelijken. Giet de saus door een zeef en druk de mirepoix zachtjes uit. Blijf roeren totdat de saus is afgekoeld.

## Demi-glacesaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
krachtige kalfsfond		

Voeg op het laatst een krachtige kalfsfond aan de sauce espagnole toe.

## Nouilles à l'Alsacienne

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	500	g
zout	15	g
hele eieren	4	
eidooiers	5	
water		

Zeef de bloem en het zout. Voeg hier de losgeklopte eieren en de eidooiers toe en zoveel water dat een stevig deeg ontstaat. Kneed het deeg goed en rol twee keer uit. Laat het deeg een half uur rusten in de koelkast. Rol het deeg dun uit met de pastamachine en snijd vervolgens 3 cm dikke parpadelle met een mes. Houd een kwart van de pasta achter de hand en maak hier dunne pasta van met de pasta machine. Kook de pasta in ruim water met wat zout gaar. De achtergehouden pasta in boter knapperig bakken. Maak een breed bed van gekookte pasta en drapeer hier wat krokant gebakken pasta overheen. Leg een plak foie grass over de pasta en bedek deze met overgebleven truffelplakjes en overgiet het geheel met een ingekookte en ontvette saus die gemaakt is van het braiseerfond, de demi-glacesaus en de Madeira.

**Reebiefstukjes in rode wijn met gebakken peer en aardappelnestje**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode bourgogne	4.5	dl
sjalotjes	3	
zoete aardappelpuree	250	g
stoofpeertjes	10	
boter	75	g
reebiefstuk (10 van 100 g ieder)	1	kg
water		
aardappels	700	g
peper		
zout		

Schenk de wijn in een steelpan en breng deze aan de kook. Steek de verdampende alcohol met een lucifer aan. Doe de fijngehakte sjalotjes erbij en kook het vocht tot een kwart in. Zeef het en zet warm weg. Kook de aardappels en knijp er middels de pureeknijper een egale puree van. Spuit de puree in toefjes op een bakplaat met bakpapier en bak af in ongeveer 10 minuten op 150°. Schil de stoofpeertjes, verwijder de pitten en het klokhuis. Snijd de partjes nu in waaiertjes. Smelt 75 g boter in een pan en doe de peertjes erbij en laat deze zachtjes gaar worden. Verhit 75 g boter in een koekenpan tot het schuim wegtrekt en sauteer daarin de reebiefstukjes, 2 minuten per kant op hoog vuur. Bestrooi ze met peper en zout en laat ze op keukenpapier uitlekken. Deglaceer het bakvocht met een glas water, kook het 1 minuut in en roer het door de wijnsaus. Schil de aardappels en snijd er met de mandoline 'strootjes' van. Leg deze in een speciaal frituurmandje, een moule à nid geheten, door elkaar als een slordig vogelnestje. Stukjes die buiten de rand steken afsnijden. De nestjes frituren tot ze goudbruin zijn. Uit de frituur halen en ze meteen uit de vorm nemen. Laat de nestjes uitlekken op keukenpapier. Druppel wat saus op de warme borden, leg de biefstukjes erop en omring ze met waaiertjes peer. Leg het aardappelnestje in de hoek van het bord en leg hierin het toefje aardappelpuree.

**DESSERT** Chocolade-capellini di Angelo in filodeeg met aardbeienijs, mangomousse en frambozensaus

---

## Mangomousse

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
mangovruchtvlies	900	g
eierdooiers	3	
basterdsuiker	150	g
zoete witte wijn	150	cc
blaadjes witte gelatine	10	
room	375	cc
mango-esprit		
citroensap		

Pureer het vruchtvlies van de mango's in de keukenmachine. Roer au bain-marie de eierdooiers los met de suiker en de witte wijn, verwarm dit en laat binden. Voeg de in koud water geweekte gelatine toe en laat oplossen. Zeef de mangopuree en voeg alles bij elkaar, roer goed door. Breng op smaak met Mango-esprit (van Van Wees) en citroensap. Laat afkoelen en als de massa lobbij is spatel er de geslagen room door. Vul 10 timbaaltjes en zet in de koelcel om op te stijven.

## Chocolade-pasta

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
italiaans meel	200	g
cacao	100	g
poedersuiker	200	g
eieren + 2 eierdooiers	2	
olijfolie	1	eetlepel
zout	1	mespunt
water		

Werk koud. Meng voor dit speciale pastagerecht alle ingrediënten door elkaar; nog circa 10 minuten met de hand kneden. Voeg wat water toe, maar let op de juiste consistentie van de massa, want er moet uiteindelijk 'engelenhaar' van worden gemaakt. Leg het deeg 1 uur afgedekt in de koelkast. Maak met de pastamachine zeer dunne tagliatelle van circa 10 cm lengte. Kook in ruim water de sliertjes in 1 minuten gaar en koel het af in koud water en bewaar het hierin tot het uitserveren. Schud voor het uitserveren het overtollige water eraf.

## Aardbeienijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vanillestokjes	2	
aardbeien	500	g
room	5	dl
eierdooiers	3	
suiker	300	g
grand marnier	2	el
aardbeien-esprit		
citroensap		

Snijd de vanillestokjes in de lengte doormidden en laat ze 20 minuten in de helft van de room trekken; roer regelmatig om velvorming te voorkomen (in het vel gaat veel vanillesmaak zitten). Verdeel met behulp van de staafmixer (mesje) de merg goed door de room. Was de aardbeien. Breng de aardbeien met 2 eetlepels Grand Marnier aan de kook, pureer dit in de keukenmachine. Meng in de au bain-marie-pan de eierdooiers, de room/vanille de suiker en de aardbeienpuree goed door elkaar. Laat door de warmte binden en breng op smaak met Aardbeien-esprit (wederom van Van Wees) en enkele druppels citroensap. Laat geforceerd afkoelen, draai er ijs van. Sla de rest van de room stijf en voeg dit bij het ijs op het moment dat het ijs in de ijsmachine lobbijg is geworden. Als het ijs gereed is bewaar het tot gebruik in de vriezer.

## Filodeegbakjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
filodeeg		
boter		
poedersuiker		

Knip/snij de filodeeg in de gewenste grootte, bestrijk met gesmolten boter en bestrooi met poedersuiker. Begruik kleine bakjes als vorm en bak en caramelizeer de filodeegbakjes in de oven op 180°. Laat afkoelen.

## Frambozensaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
frambozencouli	3	dl
suiker		
citroensap		

Kook de frambozencouli in tot de gewenste dikte, laat eerst afkoelen, breng dan op smaak met suiker en enkele druppels citroensap.

## Opmaak

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
munt		
garneerchocolade		

Plaats op het koude bord een filodeegbakje, daarin de chocolade-sliertjes en hier bovenop een bol aardbeienijs. Stort er de mangomousse naast en schenk er frambozensaus naast. Garneer met een blaadje munt en garneerchocolade.