

2006 november

Cuisine Culinaire Almere · Herfst

VOORGERECHT Salade van zeeuwse oester met saus van eendenlever

Salade van zeeuwse oester met saus van eendenlever

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote zeeuwse oesters (creuzes)	30	
room	2	dl
tomaten	2	
olijfolie	2	el
balsamicoazijn	1	el
honing	0,5	eetlepel
zeekraal	500	g
droge witte kookwijn	1,5	dl
eendenlever (foie gras)	150	g
cognac	1	borrelglas
veldsla	30	blaadjes

Kook de room tot de helft in. Ontvel de tomaten, haal de pitjes eruit en snijd in reepjes. Maak een dressing door de ingrediënten door elkaar te roeren. Zeekraal kort laten koken met wijn en oestervocht. Daarna de oesters openen; zeewier en wijnbouillon zeven. Wrijf de lever door een fijne zeef en door de ingekookte room roeren; langzaam weer verwarmen. De gezeefde wijnbouillon toevoegen tot de juiste dikte van de saus bereikt is. Breng op smaak met cognac, zout en peper. Oesters openen, vocht afgieten en opvangen voor de saus. Zet de bijbehorende deksel (ronde schelp) terug op de oester. De oesters 3 minuten op de ovenrooster doorwarmen in de turbo-oven op 240°. Verdeel zeewier over kleine borden, zet hierop de geopende oesters vast en nappeer met de saus. Garneer af met door de dressing gehaald blaadje sla en een reepje tomaat.

Zuurkoolsoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zuurkool	600	gram
ganzenvet	3	el
uien	2	
appels	2	
witte kookwijn (riesling)	3	dl
runderbouillon	1,5	liter
kummel	0,5	tl
jeneverbessen, gekneusd	10	
laurierblaadje	1	
tijm	1	takje
room	3	dl
boter		
cayennepeper		

De zuurkool onder koud water wassen, goed uitdrukken. Fijn gesnipperde ui en de geschilde en in blokjes gesneden appel in ganzenvet in een snelkookpan aanzetten zonder te laten verkleuren. De met een vork losgemaakte zuurkool toevoegen, afblussen met de witte wijn en daarna de bouillon en in neteldoek gebonden kruiden toevoegen en met deksel op de pan gedurende 40 minuten op stand 1 van de snelkookpan garen. Kruidenbultje eruit halen en de massa met staafmixer fijn pureren. Cayennepeper en room toevoegen en met bouillon, indien nodig op de gewenste dikte brengen. Net voor het uitserveren de soep verwarmen, met koude boter licht monteren en op smaak brengen met peper en zout.

Kalfslever-quenelles

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfslever	300	gr.
ui	1	
vetspek	75	gr.
olie		
gehakte peterselie	1	el
witbrood	2	sn
room	1	dl
ei	1	
zout		
peper		
nootmuskaat		
marjoraan	1	takje
kalfsbouillon	1	liter
fijngehakte peterselie		

Fijngesnipperde ui, in blokjes gesneden spek in een beetje olie glazig laten worden, fijngehakte peterselie toevoegen en af laten koelen. Sneetjes witbrood van korsten ontdoen en met de room overgieten en deze in laten trekken. 300 gram lever (en dus niet meer) in dobbelsteentjes snijden samen met ui-spekmengsel, witbrood en ei pureren en op smaak brengen met zout, peper en nootmuskaat. Massa op ijswater al roerende laten binden. Snijd de marjoraan zeer fijn, spatel deze door de levermassa en laat 10 min. in diepvries rusten. Maak tenslotte met twee eetlepels kleine quenelles hiervan en pocheer deze in hete bouillon gaar. Verdeel zuurkoolsoep over hete borden, leg hierin enkele quenelles, strooi er wat fijngehakte peterselie over en serveer uit.

Druivensorbet met Cava

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
blauwe- of witte druiven	800	gr.
suiker	100	gram
water	1	dl
yoghurt	2	dl
cava		
mintblaadjes		

Houd enkele druiven apart voor de garnituur, ontvel ze, haal de pitten eruit en leg apart. Wrijf de rest door een zeef zodat de pitten en velletjes achterblijven of gebruik de sapcentrifuge. Voeg bij deze puree de suiker en het water en breng aan de kook. Zodra de suiker opgelost is van het vuur nemen en laten koelen. Voeg de yoghurt toe en draai in de ijsmachine tot ijs. NB ipv yoghurt kan ook verse wei worden gebruikt (te vinden in de koeling). Doe 2 bolletjes ijs in hoge glazen. Top op met de Cava en garneer met halve ontpitte en ontvelde druif en een mintblaadje.

Gestoofde kalfswang met eendenlever en knolselderij

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfswang	2	kg
gevogeltefond	0,5	l
kalfsfond	3	dl
aceto balsemico	3	el
kruidnagels	2	
laurierbladen	2	
selderijknollen	2	
melk		
olijfolie		
boter		
room		
ontbijtspek	20	plakjes
eendenlever	500	g
tempurabeslag		
selderijblad		

Snij het eventuele vet van de kalfswangen en braad ze aan in wat boter; peper en zout ze. Voeg fonds, aceto en kruiden toe en laat in een oven van $170^{\circ} \pm 2$ uur stoven. Schil de selderij en halveer de knollen; snijd er 20 dunne plakken (1 mm) vanaf; fatsoeneer die eventueel wat met een ronde uitsteker (12 cm Ø). Snijd de rest in blokjes en kook die gaar in melk. Pureer de blokjes in de keukenmachine met wat olijfolie en room tot een smeùige massa. Zeven met behulp van de passevite. Houd de puree warm in de bordenwarmhoudkast. Leg de plakjes ontbijtspek op een bakblik, dek af met een kleiner blik en laat in ± 20 minuten in de oven (op $\pm 160^{\circ}$) krokant bakken. Neem de kalfswangen, als ze gaar zijn, uit het vocht. Zeef het vocht en laat indien nodig nog wat inkoken en breng op smaak en leg het vlees er weer in. Houd warm. Frituur de plakken knolselderij; frituur ook wat selderijblaadjes die eerst door de tempura zijn gehaald. Snijd de eendenlever in plakken (1 cm) en bak die kort en zachtjes in een droge tefalpan. Schep midden op het bord wat puree, hierop de kalfswangen, dek af met een plakje knolselderij, hierop de eendenlever, weer afdekken met een plak selderij. Hierop kruislings 2 plakjes spek. Garneer met de gefrituurde bladselderij. Schep er wat saus omheen.

Kattetongen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	200	g
eieren	2	
zout	2	g
poedersuiker	200	g
amerikaans patentbloem	220	g

Roer de boter in de keukenmachine zacht. voeg eieren, zout (1 afgestreken theelepel = 3 gram), suiker en bloem toe. Laat tot een deeg draaien. Breng de massa over in een spuitzak met een glad spuitmondje van 6 mm \varnothing en spuit er staafjes van 6 cm lengte op een met bakpapier bekleed bakblik. Zet in een oven van 190^o tot ze lichtbruin zijn. gebruik er 15 van voor de charlotte - de rest is voor bij de koffie.

Charlotte

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kattetongen	15	kattetongen
enkele plakjes licht roggebroom		
gelatine	6	blaadjes
volle melk	1	dl
crème fraîche	2	dl
blue stilton	650	g
slagroom	4	el

Halveer de kattetongen en zet ze tegen de rand van een springvorm (\varnothing 15 cm). Bekleed de bodem met een laagje licht roggebroom. De gelatine weken, de melk verwarmen en de uitgeknepen gelatine hierin oplossen. De crème fraîche toevoegen. 250 Gram van de Stilton in plakjes snijden en de roggebroombodem hiermee bedekken; met een natte lepel gladstrijken. De rest van de kaas in de keukenmachine met de melk pureren, door een zeef wrijven en de half-stijf geslagen slagroom erdoor spatelen. Breng op smaak met peper. Dit mengsel in de vorm storten en in de koelkast op laten stijven.

Gelei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gelatine	6	à 8 blaadjes
rode port	4	dl
peren	5	
gember	5	nootjes
enkele takjes kervel		

Gelatine weken, uitknippen, 1 deciliter port verwarmen en de gelatine erin oplossen. Voeg de rest van de port toe. De gelei op de charlotte schenken en verder op laten stijven. De peren schillen en in 6 partjes snijden, in wat witte wijn met suiker kort pochieren. Af laten koelen in het vocht. Na het afkoelen de peren als waaier snijden. De gembernootjes als brunoise snijden. De charlotte uit de springvorm halen en in 10 stukken snijden. Het is de bedoeling dat de taart een 'vlaai'-model wordt. Op het bord garneren met peer, gember en een takje kervel.