

# 2006 december

Cuisine Culinaire Almere · Winter

---

**VOORGERECHT** Tortilla de patatas in deconstructie

---

## Tortilla de patatas in deconstructie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
spaanse bloemig-kokende aardappelen	450	g
room	3	dl
olijfolie	2,5	dl
gemalen witte peper		
zout		
uien	3	
boter		
eierdooiers	4 à 5	
sifon		

Kook de aardappelen gaar. Giet af en houd het kookvocht apart. Mix de hete aardappelen met 2,25 dl van het kookvocht tot een lopende puree. Eerst zal de puree slijmerig worden, na voldoende lang mixen wordt hij lopend. Voeg tijdens het mixen geleidelijk aan eerst de room en nadien de olie toe. Kruid met peper en zout (breng hoog op smaak). Doe in de sifon en zet in een warmwaterbad. Hak de ui fijn en bak krokant in de boter. Laat uitlekken op keukenpapier en houd warm in de warmhoudkast. Kruid met zout. Roer de eierdooier los, giet door een zeef. Kruid met zout. Verdeel eerst de warme ui in cocktailglazen. Lepel daarop de lopende eierdooier. Zet de sifon onder druk met twee patronen en spuit de glazen vol met aardappel-espuma. Serveer meteen, werk eventueel af met een streep olijfolie.

## Wontonvulling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
varkensgehakt	160	g
fijngehakte scampi	200	g
suiker	2	mespuntjes
korianderpoeder	3	mespuntjes
sojasaus	2,5	el
sesamolie	1,5	el
gemalen witte peper		
zout		
losgeklopte eierdooier	3	
grof gehakte verse korianderblaadjes	3	el

Meng gehakt, scampi, suiker, korianderpoeder, sojasaus, sesamolie, peper en zout en zet 1 uur koud weg. Meng er daarna de eierdooier en de korianderblaadjes door.

## Wontondeeg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	300	g
bakpoeder	2	mespunt
eieren	2 a 3	
zout	2	mespunt

Kneed bloem, bakpoeder, ei en een mespunt zout tot een elastisch deeg. Verpak in folie en laat 20 min rusten in de koelkast. Verdeel het deeg twee gelijke delen, rol beide helften uit tot een dunne lap. Gebruik hiervoor de pastamachine. Snijd de lappen in rechthoeken van 9 bij 5 cm. Verdeel het gehakt in het midden. Rol de rechthoekjes op en plooi de randen naar buiten, min of meer zoals bij tortellini.

## Wontonsoep afwerking

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gevogelte bouillon	5	liter
verse spinazie	3	handen
champignons	20	

Kook de bouillon, voeg de wontons toe en laat 8 minuten koken. Snijd de spinazie in repen en verwijder de stelen. Snijd de champignons in plakken. Voeg de spinazie en champignons 2 min. voor het einde toe aan de bouillon.

## Gevogelte bouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gevogelte (karkassen, vleugels, nekken)	1	kg
bleekselderij	3	bleekselderij stengels
preien	2	
wortelen	5	
gepiketeerde uien (bestoken met 10 kruidnagels)	2	
laurierblad	2	
peterselie	1	bos
peperkorrels		

Blancheer de karkassen en het slachtafval en spoel af onder koud stromend water. Breng vervolgens in een ruime pan met 6 liter water aan de kook. Schuim af en voeg grofgehakte prei, wortelen en selderij samen met de gepiketeerde uien en kruiden toe. Laat een half uur op een laag vuur trekken. Schep regelmatig het eventueel aanwezige vet af. Tenslotte de bouillon zeven.

## Klaar de bouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwitten	3 tot 4	
citroensap	2	el
mirepoi (kleingesneden wortel, ui, prei en bleekselderij)	350	gr.

Klop 3 tot 4 eiwitten met een vork schuimig. Voeg 2 eetlepels citroensap en ca. 350 g mirepoi toe. Voeg het mengsel toe aan 2 liter hete bouillon en breng de bouillon aan de kook. Klop 4-6 minuten tot een schuimkorst ontstaat. Maak een gat in de schuimkorst zodat de bouillon zachtjes kan pruttelen. Laat dit ca. 1 uur zachtjes koken - niet roeren. Leg in een zeef een vochtige neteldoek en houd die boven een schone pan. Maak een opening in de korst en schep de consommé door de neteldoek.

## Tournedos voorbereiding

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dikke preien	4	
hazenruggen	5	
tijm	1	tak
rozemarijn	1	tak
room		
katenspek	100	g

Begin direct met het fileren en de fond. Blancheer de prei kort en koel af in koud water. Haal de filets van de hazenruggen, evenals de haasjes aan de onderkant - bewaar de karkassen. Snijd van de hazenruggen de puntjes af en maak daar samen met de haasjes plus de tijmblaadjes, rozemarijnnaaldjes en wat room een farce van; breng op smaak. Maak drie rollen voor de tournedos als volgt: Droog de prei, splits de bladen (in de dikte) en spreid ze in de breedte dakpansgewijs uit op aluminiumfolie, gebruik alleen de witte delen. Leg hierop de plakjes katenspek. Strijk er een dunne laag farce op. (niet teveel room gebruiken bij het aanmaken van de farce. Ze wordt anders te dun en loopt dan uit.) Haal de ongeveer 6 filets per rol door de farce en leg ze op de prei/katenspek. Rol dit op in de folie en zet in de koelkast. Na het opstijven binden met keukentouw en portioneren. Let op dat de porties niet te dik zijn. Eerst de kopkanten aanbakken vervolgens rondom de zijkanten.

## Fond

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wildbouillon	2	l
rode wijn	1	fles

Er is twee liter wildbouillon. Zeef deze samen met de fles wijn en kook in tot de helft.

## Dariele

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappels	300	g
room	1,5	dl
eieren	2	
nootmuskaat		

Verwarm de oven vóór. Schil de aardappels en kook ze gaar. Knijp ze door een pureeknijper en meng er de room door en de losgeklopte eieren erdoor. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat en vul er 10 dik beboterde vormpjes mee. Zet de vormpjes in een bak met water ± 20 minuten in de oven op 175 graden.

## Garnituur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
appels	5	
rozijnen	100	g
peren	2	
citroen (sap)	1	
suiker	100	g
kaneel	1	pijp
witte wijn	1	scheutje

Schil voor de garnituur de appels; snijd ze doormidden. Haal het klokhuis eruit en hol de appels uit. Maak van de appelrestjes de in stukjes gesneden peer, rozijnen, citroensap, suiker en kaneel een compote door het kort te verwarmen. Vul hiermee de halve appels en zet ze 10 minuten in de oven op 180 graden.

## Tournedos afwerking

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
arachideolie		
shii-take	100	g
sjalot	1	
boter	25	g
room	2	dl
grove mosterd	1	eetlepel

Bak de tournedos kort in wat olie (aan alle kanten) aan en zet ze  $\pm 5$  minuten in een oven van 180 graden. Niet allemaal tegelijk in de pan, of meerdere pannen tegelijkertijd gebruiken. Vlees is klaar bij een kerntemperatuur 60°C! Snijd de shii-take fijn; bak ze samen met het fijngesneden sjalotje in een klontje boter kort aan. Voeg de room en de sterk ingekookte fond eraan toe en laat nog wat inkoken. Breng op smaak met zout, peper en mosterd.

## Chocoladesorbet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
cacao	20	g
suiker	100	g
bittere chocolade in brokjes	100	g
(maïs) stroop	1	eetlepel
sinaasappelsap	2	dl

Breng 4 dl water met de suiker aan de kook. Giet dit mengsel over de chocolade en roer tot alles opgelost is. Voeg de stroop en het sinaasappelsap toe en roer goed door. Laat afkoelen en draai dan hiervan ijs. Bewaar in de vriezer. Haal het ijs 10 min. voor je 'uit' gaat uit de vriezer.

## Chocoladetuilles

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ongezouten boter	100	gram
vanillestokje	1	
eiwitten	3	
suiker	100	g
bloem	35	g
cacao	20	g

Snijd het vanillestokje in de lengte open en schraap het merg eruit. Smelt de boter met het merg en het stokje. Laat iets afkoelen. Sla de eiwitten halfstijf op. Voeg geleidelijk de suiker en sla op tot stevig. Meng de gesmolten boter (eerst het stokje eruit halen) erdoor. Zeef de bloem en de cacao en meng dat er ook goed door. Schep 1/2 theelepel beslag op een siliconenmatje en strijk plat met een lepel tot rondjes van 10 cm doorsnede. Maak er zo'n 25 stuks per 10 personen. Bak de tuilles 5 tot 8 minuten op 160°. De tuilles worden snel zacht, bewaar ze in een plastic doos met laagjes aluminium folie ertussen.

## Sinaasappels voorbereiding

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloedsinaasappels	16	

Boen 3 sinaasappels schoon en schraap met een zesteur van de zestes eraf. Schil de overgebleven schil er ook af en snijd met een scherp mes of grapefruitmes de partjes uit de sinaasappels. Vang het sap op en knijp de overgebleven membranen uit voor nog meer sap. Snijd van 10 sinaasappels het kapje eraf. Haal voorzichtig het vruchtvlees eruit, zorg dat de wand heel blijft. Dat gaat het beste met een lepeltje en de vingers. Pers de pulp ook uit. Pers de overgebleven 3 sinaasappels ook uit. Er moet nu ongeveer 7½ dl sap zijn.

## Soufflé

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	2	dl
ongezouten boter	50	gram
eierdooiers	3	
suiker	250	g
maïzena	1	theelepel
eiwitten	3	

Breng de melk, de boter en de helft van de zestes aan de kook. Haal van het vuur. Klop de dooiers met 3 eetlepels suiker en de maïzena los. Giet er een beetje hete melk bij en giet het mengsel bij de melk. Verhit nu weer heel voorzichtig onder goed kloppen tot het mengsel stand krijgt. Laat afkoelen. Kook 3½ dl van het sinaasappelsap met de overgebleven zestes in tot 1/4. Zeef en laat afkoelen. Meng dit door het ei/melkmengsel. Klop de eiwitten half op; voeg 3 eetlepels suiker toe en klop verder tot stevig. Spatel het sap/ei/melkmengsel erdoor. Lepel dit mengsel in de sinaasappelvormpjes (de uitgeholde sinaasappels), ze moeten driekwart vol zijn. Zet ze op een bakblik en bak in 25-26 minuten in een oven op 180°C tot ze omhoog gekomen zijn. De eerste 10 minuten mag de oven onder geen beding worden geopend! De soufflés moeten van boven lichtbruin zijn.

## Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	0,5	dl
suiker	160	g
restant sinaasappelsap	3,5	dl
arrowroot		

Verhit 1/2 dl water en de overgebleven suiker (ongeveer 160 gram) in een dikbodemig pannetje tot goudbruine karamel. 1x roeren, daarna beslist niet meer. Blus af met het restant (3½ dl) sinaasappelsap en laat weer koken. Zet het vuur zacht en doe de sinaasappelpartjes erbij. Eventueel binden met arrowroot (eerst oplossen in koud water of sap). Houd warm.

## Presentatie

Zet een sinaasappelsoufflé op het bord, lepel de saus met de sinaasappelpartjes eromheen. Zet ernaast een quenelle sorbet tussen twee tuilles.