

2007 maart

Cuisine Culinaire Almere · Lente

VOORGERECHT Komkommercarpaccio met zalmtartaar met komkommer-dilledressing

Komkommercarpaccio met zalmtartaar met komkommer-dilledressing

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
komkommer	1	
zout		
gefileerde zalm	875	g
limoenen	5	
griekse yoghurt	7.5	el
gehakte dille	2.5	dessertlepel
verse gemalen peper		
dille	10	takjes

Ga met de zijkant van de zesteur over de gewassen schil van de komkommer, zodat een gekartelde rand ontstaat. Schaaf de komkommer in heel dunne plakjes (op de snijmachine stand 0) en bestrooi ze met zout. Laat dit 15 minuten intrekken op keukenpapier. Spoel de plakjes komkommer af en dep ze droog met keukenpapier. Verwijder de achtergebleven stukken vel van de zalm. Snijd de donkere stukken van het visvlees af en gooi ze weg. Verwijder zorgvuldig de achtergebleven graatjes met een pincet en snijd het visvlees in zeer kleine stukjes of hak het grof. Schil de komkommer, verwijder het zaad en snijd het vruchtvlees in stukjes of rasp het grof. Schil 1 limoen zeer dun af en snijd de schilletjes met de zesteur. Blancheer de reepjes 3 minuten in kokend water waardoor ze nog mooier van kleur worden. Laat ze uitlekken en zet ze opzij. Pers de limoenen uit. Roer beetje bij beetje 1/3 deel van het sap door de komkommer, zorg dat het niet "te nat" wordt, samen met de yoghurt en de dille en breng op smaak met zout en peper. Schep de rest van het limoensap door de zalm, strooi er wat zout en peper over. Goed proeven of het vol op smaak is. Rangschik de plakjes komkommer in een cirkel op de bordjes. Verdeel de zalm in 10 gelijke porties en vorm er platte, ronde schijven van. Leg de zalm op de komkommer carpaccio. Plaats een dessertlepel met daarop de komkommer-dilledressing net naast het midden van het bord. Strooi er de julienne gesneden limoen over en garneer de zalm met een takje dille. Zorg dat de dille even in ijswater is opgefrist!

Gevulde courgettebloemen met mousse van mul

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
courgettes, elk van 8 cm met bloemen	10	
gefileerde mul	250	g
zout		mespunt
eiwit	1	
eierdooier	1	
slagroom	2	dl
droge sherry	3	el
vers gemalen witte peper		
geraspte nootmuskaat		mespunt
cayennepeper		mespunt
middelgrote tomaten	7	
sjalotjes, fijngehakt	50	g
tomatenpuree	25	g
knoflook	1	teentje
olijfolie		
sherry azijn	0.5	dl
witte wijn	2	glazen
versgemalen witte peper		
tomatenvinaigrette	3	dl
kerstomaatjes	10	
platte peterselie		enkele blaadjes

Neem hiervoor de eerste courgettes van het seizoen. Jong geplukt, met de bloemen. Het is belangrijk om de bloemen van de courgettes zeer voorzichtig te behandelen, want ze laten heel gemakkelijk van de stelen los. Ook mogen ze niet voor meer dan 2/3 deel worden gevuld, anders barsten ze tijdens het stomen open. Controleer de vis op achtergebleven schubben en kleine graatjes. Laat het vel zitten. Snijd het visvlees in stukjes en pureer het met wat zout in de blender tot een homogene massa. Voeg het eiwit toe. Schakel de machine nog even in en zet de puree dan in de koelkast. Zeef de goed koude vispuree boven een kom die op ijs staat. Klop er 2/3 deel van de slagroom door en dan de eierdooier, de sherry en de kruiden. Pocheer eerst een proefklontje en controleer de samenstelling. Is deze te vast, doe er dan de achtergehouden room bij. Een mousse moet zo licht zijn dat ze op de tong smelt, maar mag voor het serveren niet uit elkaar vallen. Zet de mousse tot aan gebruik in de koelkast. Dompel de tomaten in kokend water, ontvel ze en snijd ze in grove stukken. Verhit de olijfolie en fruit hierin de sjalotjes zonder dat ze kleur krijgen. Voeg de tomaten, de tomatenpuree, de uitgeperste knoflook en de azijn toe. Breng alles aan de kook en laat het mengsel op laag vuur 10 minuten pruttelen. Breng de vinaigrette op smaak met zout en peper, laat haar afkoelen en giet haar door een zeef. Druk de ingrediënten niet door de zeef, want het vocht is nodig en niet de puree van de tomaten. Laat de vinaigrette voor het gebruik op kamertemperatuur komen. Was de courgettes en de bloemen, maar pas op dat de bloemen niet van de stelen afbreken. Verwijder de stampers en controleer ze aan de binnenkant op ongedierte. Vul de bloemen nu heel voorzichtig met de mousse. Gebruik eventueel een spuitzak. Spuit de

bloemen niet te vol, anders kunnen ze niet worden dichtgevouwen. Leg de bloemen in de stoompan met de dichtgevouwen kant en stoom ze in 4 minuten. Zorg dat de pan goed stoomt voordat je de bloemen er in legt. Gebruik eventueel wat folie onder de bloemen om deze een beetje wat schuiner te leggen. Verdeel de tomatenvinaigrette over de borden, draai ze een beetje rond zodat er een mooie spiegel op komt. Alleen de bloemen worden met de zachtrode mousse gevuld en in de tomatenvinaigrette opgediend Leg de courgettes op de borden en garneer ze met enkele blaadjes peterselie (opgefrist in ijswater) en het kerstomaatje.

Kippenbouillon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
soepkip	1	kg
vleugels	1	kg
wortel	200	g
prei	200	g
uien	2	
tijm	1	bos
foelie	2	blaadjes
laurier	2	blaadjes
kruidnagels	4	
gekneusde peperkorrels	15	
water	3.5	l

Laat kip en water aan de kook komen, schuim regelmatig af. Voeg groenten en kruiden toe. Enige uren trekken, daarna zeven en koud wegzetten. Je kunt hiervoor ook de snelkookpan gebruiken.

Basilicumsoep

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kippenbouillon	2	l
witte wijn	75	ml
room	400	ml
sjalotten	3	
knoflook	1	teentjes
olijfolie		
basilicumstengels		
koude boter	100	g

Snij de sjalotten en knoflook fijn en fruit in wat olieolie. Blus met de witte wijn. Voeg de kippenbouillon toe en laat tot 2/3 inkoken. Voeg de room en de basilicumstengels toe en laat weer tot 2/3 inkoken. Haal de takjes van de basilicum uit de soep en meng de soep met de pesto in de Magimix. Zeef de soep. Controleer nogmaals de smaak. Vlak voor het serveren de soep verhitten tot het kookpunt en met de staafmixer er wat koude klontjes boter doorkloppen, zodat de soep mooi schuimig wordt.

Pesto

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
basilicum	2.5	bossen
pijnboompitten	75	g
geblancheerde spinazie	250	g
olijfolie	150	ml
citroen		
peper		
zout		

Maak ondertussen een pesto van basilicumblaadjes, de pijnboompitten, de geblancheerde spinazie en de olijfolie. Maak op smaak met peper en zout.

Gevuld tomaatje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tomaten (tasty tom)	10	
mozzarella	200	g
groene olijven zonder pit	50	g
zout		
peper		
citroen	1	
olijfolie		
basilicumblaadjes	10	

Snijd een topje van de tomaat en haal het vocht en de zaadjes eruit. Snijd de mozzarella en de olijven zeer fijn en breng op smaak met zout en peper. Vul de tomaatjes met dit mengsel en giet er wat citroenolie over en zet max. 10 min. in de oven op 100°C. Leg een tomaatje in het midden van een warm bord en scherp er wat van de soep omheen en garneer met wat gesnipperde basilicumblaadjes.

Gevulde kwartel met paddenstoelen en marjoleinsaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kwartels à 150 g (netto)	10	
boter	300	g
ganzevet	0.5	l
marjolein	1	bosje

Begin met het maken van de jus de rôti. Kwartels van de poten ontdoen. Vervolgens de borst met been $\frac{3}{4}$ insnijden: kwartel ontdoen van, longen, goed wassen (afdrogen op doek), inwrijven met verse marjolein, zout en versgemalen peperkorrels. Vervolgens de kwartel in een sauteuze in niet te hete sauteren en daarbij erop letten dat het borstje roze blijft. Pootjes apart aanbraden in ganzenvet en konfijt de pootjes maximaal 3 uur in het vet op 90°.

Vulling voor de kwartels

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
lever	250	gram
grotchampignons	250	gram
cantharellen	250	gram
gedroogde morilles	250	gram
boleten	100	gram
roomboter	100	gram
rode bourgognewijn	2.5	dl
frans cognac (bardinet)	2.5	dl
verse marjolein	3	takjes
sjablotjes	3	
bieslook		

Kook de cognac en de rode wijn tot de helft in. Morilles en boleten weken in de kippenbouillon (van de makers van de soep). De overige paddenstoelen goed wassen en laten uitlekken. Vervolgens alle paddenstoelen fijn snijden en voor het behoud van de kleur in kokend water snel blancheren, gelijk koud afspoelen en laten uitlekken. Het blanchervocht bewaren en inkoken. Daarna de paddenstoelen snel in de hete boter aanzetten met sjablotjes en vervolgens blussen met de ingekookte cognac en rode wijn. Breng op smaak met de verse marjolein, zout en peper en bieslook. Snel inkoken waardoor spoedig een lichte binding verkregen wordt. Er is nu nagenoeg geen vocht meer over.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bourgognewijn	7.5	dl
jus de rôti	2.5	dl
gesneden sjalotjes	5	eetl.

Rode wijn en fijngesneden sjalot inkoken tot ca. $\frac{1}{4}$ van de oorspronkelijke hoeveelheid overblijft. De krachtige jus de rôti toevoegen plus het ingekookte blancheervocht en op smaak brengen met verse marjolein: goed door laten koken en passeren.

Groenten en aardappelgarnituur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse peultjes	250	g
suiker	250	g
verse sjalotjes	30	
morilles (liefst vers, anders gedroogd en in rode port geweekt)	50	
artisjokhartes (diepvries)	10	
citroen		
verse grote oesterzwammen	10	
laurierblaadjes	5	
grote aardappelen voor de pommes-champignons	5	
droge witte wijn	3.75	dl

Uit de aardappelen met een pommes parisiëneboor bolletjes draaien en met de appelboor iets insteken en met een mesje een randje eraf snijden, zodat er champignonnetjes overblijven (ongeveer 4-5 per persoon). Deze blancheren en sauteren in de boter. Artisjokhartes afkoken in water met zout, citroen en witte wijn. Vullen met fijngesneden morieljes, welke zijn geblancheerd, aangezet en geblust met ingekookte rode port. Peultjes afkoken en stoven op de gebruikelijke wijze. Oesterzwam in zijn geheel gaar maken in jus de rôti (dit is voor de kleur en smaak). De droge witte wijn met 100 g suiker samen met de 2 laurierblaadjes tot de helft laten inkoken, vervolgens de schoongemaakte sjalotjes toevoegen en deze hierin bijna gaar laten koken (ze moeten nog net knapperig blijven). Het vocht is nu zover ingekookt dat het stroperig en de sjalotjes glanzend zijn geworden.

Jus de rôti (bruine fond)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gehakte kippen karkassen, en/of nekken en vleugeltjes	3	kg
winterwortel	1	
prei	1	
ui	1	
selderijknol	0.25	
laurier	2	blaadjes
foelie	2	blaadjes
peperkorrels	10	

Bak de groenten aan in wat olie en zet de twee snijkanten van de doorgesneden ui op de panbodem. Als ze donkerbruin zijn geven ze de fond een mooi bruine kleur. Haal de groenten uit de stalen braadslee en bak de stukken kippenkarkas mooi bruin. Doe er de tomatenpuree, bak al roerend bruin en voeg dan een lepel bloem toe en plaats het dan in een hete oven op 225°C, zodat alles mooi bruin wordt. Voeg de groenten bij en giet water op. Laat aan de kook komen op de kookplaat en plaats het terug in de oven op 200°C en schep vet en vuil af. Laat 2 uur koken.