

2007 april

Cuisine Culinaire Almere · Lente

VISGERECHT Visterrine met gerookte paling

Visterrine met gerookte paling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wilde spinazie	200	g
kervel	15	g
dille	15	g
wijtingfilet	450	g
eiwitten	3	
slagroom	3.5	dl
zeezout		
witte peper		
gerookte palingfilet	2	ons
vleestomaten	3	
sjalot	1	
olijfolie		

1. Blancheer de spinazie kort (max. 5 seconden) in enkele tegelijk in een zeefje of stuk voor stuk in kokend water, verwijder de steeltjes en droog ze uit elkaar op keukenpapier of -doek.
2. Hak de kervel en dille zeer fijn in de blender met een paar blaadjes spinazie.
3. Klop de room lobbig.
4. Verwarm de oven voor op 150°C.
5. Verwijder restjes vel en graatjes uit de visfilet.
6. Pureer de in stukken gesneden vis snel en koud in de keukenmachine en voeg de eiwitten toe.
7. Wrijf het mengsel door een zeef in een kom op ijs (om schiften te voorkomen) en spatel er de slagroom door. Breng op smaak met weinig zeezout en niet te veel witte peper.
8. Verdeel de vismousse in twee gelijke delen en spatel de kruiden door een helft totdat deze een egaal groene kleur heeft. Zet koel weg.
9. Verwijder harde bruine stukjes en vet van de palingfilet. Portioneer in drieën, iets korter dan de lengte van de vorm en verpak deze in spinazieblaadjes.
10. Beboter de vorm.
11. Bekleed de vorm met spinazieblaadjes, Houdt blaadjes over om de terrine af te dekken.
12. Vul de terrine met de blanke vismousse. Leg hierop de ingepakte palingfilets, druk deze half in de vismousse en vul af met de groene vismousse, afgedekt met spinazieblaadjes.
13. Dek de terrine af met beboterd bakpapier en gaar deze au-bain-marie in circa 1 uur in de oven, of tot een in het midden gestoken mes er schoon uitkomt.
14. Kruis de tomaten in, blancheer ze kort, verwijder vel, zaadjes en vocht en snijd het vruchtvlees mooi concassé.
15. Zweet de gesnipperde sjalot even aan in wat olijfolie, niet laten kleuren. Vermeng met de tomaat, breng op smaak met zeezout en peper en zet weg tot gebruik. Stort de terrine, snijd 10 mooie plakken en serveer warm of koud met wat concassé van tomaat.

Salade van huisgerookte Eendenborst met Portdressing

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eendenborsten	5	
eendenlever	250	g
pijnboompitten	150	g
bosuitjes	3	
olijfolie ev	4	dl
rode port	2	dl
balsamico azijn	1	dl
acaciahoning	7	el
limoensap	1.5	el
zeezout		
peper		
sla: frisee, eikenblad, veldsla, lollo rosso	400	g

1. Borden koud zetten. 2. Filets en eendenlever 30 minuten aanvriezen. 3. Maak een dressing van de olie, port, azijn, limoen en honing. Op smaak brengen met zout en peper. 4. Filets handmatig in dunne plakjes snijden (ongeveer 0,5 cm dik), vermengen met de helft van de dressing en 1 uur afgedekt in koeling laten marinieren. 5. Rooster de pijnboompitten en laat afkoelen op keukenpapier. 6. Snijd de bosui in dunnen ringetjes. 7. Was en pluk de sla in kleine stukjes, verwijder eventuele steeltjes en/of nerven en laat in ijswater staan. 8. Maak mooie krullen van de halfbevoren eendenlever en plaats ze terug in de koelkast. 9. Prepareer de rookoven (max. 2 lepels houtmot). 10. Laat de gemarineerde filets zeer goed uitlekken in twee vergieten en rook ze 5 minuten. De marinade wordt niet meer gebruikt. 11. Droog de sla, haal deze royaal door de resterende dressing en verdeel over borden met de pijnboompitten en bosui. Verdeel de gebakken filets over de sla, garneer met de krullen van eendenlever en serveer direct.

Lamsracks

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsrackkoteletten	30	
tijm	5	takjes
rozemarijn	5	takjes
laurierbladeren	5	laurierbladeren
knoflook	10	knoflooktenen
dijonmosterd		
olijfolie		
rode wijn	2	dl

1. Prepareer de racks: Kap zonnig de ruggengraat eraf. Snijd het vet los tot op 5 cm van de uiteinden. Draai het rack om en snijd het vlees tussen de beenderen in en verwijder dit vlees en bindweefsel. Snij het vetlaagje ruitvormig in. 2. Maak een zogenaamde Guard of Honour: Neem 2 racks, leg er 2 takjes tijm, 2 takjes rozemarijn, 2 laurierbladen en 3 geplette knoflooktenen tussen, klik de ribben in elkaar en bind op regelmatige afstand af met rolladetouw. Bestrooi met zout en peper en wrijf in met knoflook en dijonmosterd. 3. Verwarm de oven voor op 180°C. 4. Braad de racks rondom bruin aan in olijfolie, plaats ze in een braadslee in de oven met het braadvet en gaar in circa 30 minuten rosé tot een kerntemperatuur van 52°C, dan uit de oven halen, inpakken in folie en nagaren met temperatuurpen erin tot 56°C. 5. 10 minuten laten rusten in de folie, verwijder touw en kruiden en houd warm tot serveren. 6. Jus d'agneau: Roer het aanbaksel los, blus af met de wijn en kook in tot een geconcentreerde jus. Eventueel binden met wat arrowroot.

Ratatouille

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote aubergines	2	
courgettes	2	
uien	2	grote
vleestomaten	10	
rode paprika	1	
groene paprika	1	
gele paprika	1	
knoflook	4	teentjes
witte wijn	1.5	dl
tijm	2	takjes
rozemarijn	2	takjes
basilicum	10	blaadjes
olijfolie	1	dl
zout		
peper		

7. In pan water aan de kook brengen, tomaten inkruisen, even blancheren en vellen verwijderen. Halveren, vocht en zaadjes verwijderen en in stukken snijden. 8. Paprika's schoonmaken, zaadlijsten verwijderen en in repen snijden. Aubergines in blokjes en courgettes in plakjes snijden. Uien pellen en in 8 partjes snijden. Knoflook pellen. 9. (Hiermee beginnen na bereiden na opdienen van de eendenborst:) In brede pan de helft van de olie verhitten. Aubergine 3 minuten zachtjes bakken, courgette toevoegen en nog 5 minuten omscheppend meebakken. Met schuimspaan uit pan nemen. 10. Rest van olie verhitten. Ui circa 3 minuten fruiten, knoflook erboven uitpersen, paprika's toevoegen en circa 3 minuten meebakken. Tomaten, wijn, tijm en rozemarijn toevoegen en met deksel op de pan 10 minuten zachtjes stoven. 11. Aubergine en courgette weer toevoegen en in open pan nog circa 25 minuten zachtjes gaarstoven. Kruiden verwijderen en op smaak brengen met zout en peper. 12. Basilicum oprollen en in dunne reepjes snijden. Vlak voor het serveren door de ratatouille roeren. Schep ratatouille in het midden van het bord. Snijd de koteletten los en plaats drie stuks per bord als een wigwam op de ratatouille. Sprenkel wat jus rond de ratatouille en serveer direct.

Jus d'agneau

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lams parures		
olijfolie van het recept		
knoflook	2	à 3 knoflooktenen
ui	1	grote
tijm	4	takjes
rozemarijn	2	takjes
rode wijn uit het recept		

Zet de parures aan met de olie uit het recept in de stalen slee, voeg hier aan toe de geplette knoflooktenen, de in vieren gesneden ui, de tijm en de rozemarijn. Bak dit langzaam aan tot lichtbruin, voeg op het laatst de helft van de ingewanden en vellen van de tomaten uit het recept van de ratatouille. Als alles mooi lichtbruin is, schep dan alles eruit, in een pan, maar zorg dat de olie in de slee blijft. In deze olie bak je later de lamsracks. Schenk in de pan met parures, groenten en de kruiden de wijn uit het recept en vul dit aan met water zodat alles onder staat en laat dit alles langzaam inkoken, voeg evt. de schillen van de (gerookte) knoflook toe. (ook de schillen van de ratatouille). Wanneer de lamsracks uit de oven komen, blus je de braadolie af (indien teveel olie deze gedeeltelijk weg doen) met de ingekookte fond. Daarna zeven en ontvetten op smaak maken en opmonteren met een paar klontjes koude boter.

Rabarber-roomkaastaartjes met Rabarbercompote

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
soufflébakjes of pvc pijpjes	10	
volkoren biscuits	200	g
boter	20	g
honing	3	el
rabarber	2	kg
suiker	150	g
crème de cassis	1	dl
limoen	1	
vanillestokjes	2	
room	4	dl
roomkaas	175	g
crème fraîche	2	dl
gelatine	2	blaadje
mint	1	bosje

1. Zet de borden koud. 2. Verkrummel in de keukenmachine de biscuits zeer fijn. 3. Laat de boter in een pan smelten en voeg de honing toe, schep de kruimels erdoor en roer het tot een glad mengsel. 4. Bekleed de soufflébakjes met plasticfolie. Als je pvc-pijpjes gebruikt, zet ze dan op beboterd bakpapier en beboter de binnenkanten. Druk het biscuitmengsel met de achterkant van een lepel uit op de bodem van de vormpjes. Zet ze koel weg, bij voorkeur laag in de koelkast. 5. Boen de limoenen schoon, rasp de schil fijn en pers de limoenen uit. 6. Was de rabarber, dep de stengels droog en snijdt deze in stukken van 4 cm. Tel hoeveel rabarber stengels je nodig hebt om de zijkanten van de vormen te kunnen bekleden. 7. Verhit boter in een brede lage pan en voeg de rabarber toe, vervolgens de suiker, de cassis, de helft van de geraspte limoen met sap en de gespleten vanillestokjes, laat dit circa 7 minuten op laag vuur sudderen, tot je er gemakkelijk in kunt prikken. Gebruik desnoods 2 pannen, dan is er beter overzicht en kun je de gare stukken er meteen uit halen. 8. Snij beetgare dikke stukken rabarber over de lengte door en bekleed hier de rand van de vormpjes mee, en plaats ze terug in de koelkast. 9. Hak de mintblaadjes fijn en kook de rest van de rabarber verder door tot deze gaar is en voeg er vervolgens de mintblaadjes naar smaak aan toe (bewaar de topjes in ijswater) en laat afkoelen. 10. Klop de room stijf en schraap het merg uit de vanillestokjes en voeg dit bij de room, zet in de koelkast. 11. Vermeng de roomkaas en de crème fraîche met een mixer met de suiker en de resterende limoenrasp en -sap en spatel de geklopte room erdoor en schep dit ook in de vormpjes. Plaats opnieuw terug in de koelkast en laat het verder opstijven. 12. Zeef 2 deciliter kookvocht van de rabarbercompote en vermeng dit met 1 blaadje gelatine (eerst weken) en geleer hier de bovenkant van de taartjes mee. 13. Pureer eventueel de overgebleven compote met de staafmixer, zodat er geen harde stukjes meer inzitten. Stort de taartjes uit de vormpjes op een bord. Serveer ze op een bord en plaats wat compote ernaast, garneer het met een topje mint.