

2007 mei

Cuisine Culinaire Almere · Lente

VOORGERECHT Witte asperges met gemarineerde tonijn en langoustines en schaaldierencoulis

Witte asperges met gemarineerde tonijn en langoustines en schaaldierencoulis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kippenbouillon	2	liter
tonijn van 5 mm dikte, circa 6 bij 10 cm	20	plakken
grote langoustines	30	
asperges aa1	30	
olijfolie ev		
sjalotten	2	
bieslook	10	sprietten
citroenzijde		
zeezout		
witte peper		
lepeltje zalmeitjes		

1. Haal borden uit de warmhoudkast, maar zorg er wel voor dat het gerecht op kamertemperatuur wordt opgediend. 2. Leg de asperges 30 minuten in koud water. 3. Verwarm de oven voor op 125°C. 4. Gebruik voor de coulis alleen de schalen en de resten. Voor bereiding van het vlees, zie Langoustines.

Schaaldierencoulis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
schalen van schaaldieren		
prei	1	wit
peen	0.5	
bleekselderij	1	stengel
ui	1	
tomatenpuree	0.75	blikje
cognac	10	cl
noilly prat	10	cl
witte wijn	1	fles
water		
olijfolie		
room	20	cl
bieslook	20	sprietten

1. Snijd de groenten in grove stukken. 2. Verhit wat olijfolie in een brede pan en zet de schalen aan. 3. Blus af met de cognac tot alle vocht verdamppt is. 4. Idem met de Noilly Prat. 5. Bak de tomatenpuree even mee met de gesneden groente. 6. Blus met helft van de witte wijn en kook in tot vocht verdamppt is. 7. Voeg rest wijn en water toe tot het geheel onderstaat. 8. Inkoken tot de helft. 9. Zeven en weer inkoken tot de helft. 10. Snijd de bieslook in ringetjes. 11. Doseer 2cc room in een amuseglasje. 12. Verdeel de bieslook over de glazen. 13. Doseer 1/10e van de coulis per glas.

Asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
asperges aa1	30	

1. Schil de asperges, verwijder het houtige uiteinde en bewaar de schillen voor het tussengerecht. 2. Stoom deze in circa 25 minuten beetgaar boven kippenbouillon en laat deze op keukenpapier afkoelen. 3. Bewaar de bouillon.

Langoustines

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote langoustines	30	
olijfolie		
peper		
zout		
sjalotten	2	
bieslook	10	sprietten
citroenzijn		
kippenbouillon		

1. Gebruik de koppen en schalen voor de schaaldierencoulis.
2. Leg de langoustines in een ovenschaal, besprenkel met olijfolie en wat peper en zout.
3. Gaar deze circa 10 minuten in de oven, zodat ze nog een beetje rauw van binnen zijn.
4. Laat de langoustines afkoelen en pel ze.
5. Maak een vinaigrette van olijfolie, sjalot, bieslook, citroenzijn en wat kippenbouillon en breng op smaak met zout en peper.
6. Geef de resterende bouillon door aan het tussengerecht.
7. Snijd 20 langoustines op de breedte van een plak tonijn en rol ze daarin op.
8. Marineer de tonijn rolletjes in de vinaigrette met de resterende 10 langoustines.

Traditionele aspergesoep met ham en ei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kippenbouillon van het voorgerecht	2	liter
verse doperwten peul	300	gr.
asperges aa1	20	
gekookte ham	200	g
eieren	2	
bloem	50	gram
boter	50	gram
witte wijn	1	dl
room	1	dl
zeezout		
peper		
fijngehakte peterselie	4	el

1. Leg de asperges 30 minuten in koud water, schil ze, breek in het houtige uiteinde af en bewaar de schillen.
2. Kook de eieren hard in 10 minuten. Pel ze en maak mimosa door ze door een zeef te drukken.
3. Snijd de gekookte ham in dunne reepjes.
4. Dop de erwten en kook deze met wat zout in circa 5 minuten beetgaar.
5. Zodra de bouillon beschikbaar is: breng de asperges met schillen aan de kook.
6. Haal na circa 15 minuten de asperges als deze beetgaar zijn uit de pan en laat de schillen op laag vuur nog 30 minuten doorkoken.
7. Snijd de asperges in stukjes.
8. Zeef en bewaar de bouillon en gooi de schillen weg.
9. Smelt de boter in een brede pan, voeg de bloem toe en gaar deze al roerend tot een blanke roux.
10. Voeg, scheutje voor scheutje, de bouillon toe en laat dit geheel opnemen. Ga door tot een mooie gebonden soep ontstaat, voeg de wijn toe en laat dit nog 15 minuten zacht doorkoken.
11. Voeg de helft van het ei en de ham, de room, de aspergestukjes en de doperwten toe en warm dit even door.
12. Verdeel de soep over de borden.
13. Garneer met de rest van de ham en het ei.
14. Strooi er wat peterselie over en serveer direct.

Blanquette de Veau met voorjaarsgarnituur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsschouder zonder been	1.5	kg
kalfsfond	2	liter
kruidnagels	6	
ui	1	
wortel	1	
preien	2	
bleekselderij	2	stengels
laurierblaadjes	2	
witte wijn	2	dl
boter	60	gr.
bloem	60	gram
citroensap	2	el
eidooiers	2	
droge sherry	1	dl
room	1	dl
morieljes	50	gr.
kleine champignons	250	gr.
gehakte peterselie	4	el

Kalfsvlees: 1. Snijd het vlees in blokjes van 3 cm. 2. Doe het vlees in een pan, dompel het onder in koud water, breng aan de kook, giet het af, spoel het en laat goed uitlekken. 3. Pel en halveer de ui en pikeer met de kruidnagels. 4. Snijd de wortel in grove stukken, idem met het wit van de prei en de bleekselderij. 5. Doe het vlees in een pan met de groentes, laurier, fond en wijn. 6. Breng aan de kook, temper het vuur, deksel erop en laat dit 40-60 minuten sudderen tot het vlees mals is. Af en toe afschuimen. 7. Afgieten door een zeef, kookvocht bewaren, verwijder de groente en houd het vlees warm. Saus: 1. Week de morieljes minstens 1 uur in lauw water. 2. Giet de morieljes af, weekvocht door kaasdoek zeven en bewaren, spoel ze goed schoon onder stromend water en knijp het overtollige vocht eruit. 3. Champignons schoonmaken en met de morieljes en 20 gr boter in kokend water blancheren tot beetgaar. 4. Verwarm de boter in een brede pan, voeg de bloem toe en laat dit al roerende garen tot een blanke roux. 5. Voeg, scheutje voor scheutje, het kookvocht van het vlees toe en laat dit geheel opnemen. Klop door tot een mooie gebonden saus ontstaat, voeg de sherry toe en laat dit nog 15 minuten zacht doorkoken of totdat de saus aan de achterkant van een houten lepel blijft plakken. 6. Voeg citroensap toe en breng op smaak. 7. Roer eidooiers los met de room en roer met de paddestoelen en het vlees door de saus. Laat even doorwarmen.

Groenten voor Blanquette de Veau

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groene asperges	30	
tuinbonen in dop	3	kg
nieuwe aardappeltjes (new jersey royals)	30	
serranoham van 5 mm dikte	1	plak

1. Laat de asperges 30 minuten in koud water weken. 2. Dop de tuinbonen, blancheer ze 1 minuut in lichtgezouten koken water, giet af, spoel koud en trek via de naad de vliezen van de boontjes (=dubbeldoppen). 3. Snijd de serranoham in blokjes van 3 bij 3 mm. (De afmeting van de blokjes moet in verhouding staan tot de grootte van de boontjes.) 4. Fatsoeneer de groene asperges en verwijder het houtige einde. 5. Was de aardappelen en kook ze in de schil gaar, afgieten en schil eraf schrappen. Houd warm. 6. Kook de asperges in lichtgezouten water beetgaar in circa 8 minuten. Houd warm. 7. Stoof de tuinboontjes met een klontje boter in circa 3 minuten gaar, vermengen met de blokjes serranoham en bewaar warm. 8. Presentatie: Portioneer het vlees en paddestoelen in het midden van het bord. 9. Garneer met 3 aardappeltjes op 10 uur, Tuinbonen op 2 uur en de asperges op 6 uur. 10. Lepel extra saus over het vlees. 11. Garneer met wat peterselie en serveer direct.

Sorbet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	2	dl
suiker	200	gr.
glucose	20	gr.
stabilisator	0.5	tl
fraises du bois	5	cl
aardbeien	300	gr.

1. Zet borden koud. 2. Was alle aardbeien onder heet water en laat goed uitlekken. 3. Verwijder de kroontjes, pureer de aardbeien met de likeur. 4. Los de suiker met de glucose op in het water. 5. Voeg de aardbeienpuree en stabilisator toe, vermeng met het suikerwater en draai hier een sorbet van. 6. Maak mooie bolletjes, plaats op een plateau en zet in de vriezer.

Coulis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardbeien	125	gr.
poedersuiker	2	el
citroensap	1	el
fraises du bois	5	cl

1. Verwijder de kroontjes, pureer de aardbeien met de poedersuiker, citroensap en likeur. 2. Zeef de coulis en zet koel weg in een doseerfles.

Salade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardbeien	250	gr.
poedersuiker	4	el
balsamico-azijn	1	dl

1. Verwijder de kroontjes, snijd de aardbeien concassé. 2. Vermeng de poedersuiker en balsamico en kook dit in tot de helft, laat afkoelen en marineer dan de aardbeien in de dressing. 3. Zet koel weg tot gebruik.

Truffels

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pure chocolade	175	gr.
amaretto	5	cl
boter	15	gr.
poedersuiker	4	el
amandelen	50	gr.
kleine aardbeien	20	

1. Schaaf met een dunschiller krullen van de lange zijde van de chocoladereep ter garnering, zet deze weg en rasp het resterende deel fijn op een bord. 2. Maal de amandelen. 3. Smelt de chocolade au-bain-marie. 4. Doop de 20 aardbeien voor de garnering voor 3/4 in de chocolade, even laten stollen en zet deze op het kroontje weg. 5. Voeg de likeur en boter toe en roer door totdat de boter is gesmolten en goed vermengd is. 6. Voeg de suiker en amandelen toe en roer goed door. 7. Koel geforceerd af tot de substantie dik genoeg is om er 10 ballen (truffels) van te draaien. 8. Rol de ballen door de geraspte chocolade, plaats ze op een plateau en zet koel weg.

Presentatie Studie van Aardbeien en Chocolade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
poedersuiker		
vers gemalen zwarte peper		
munt		

1. Selecteer 10 topjes van de munt. 2. Snijd 10 muntblaadjes in dunne reepjes en zet beide op ijswater. 3. Haal de gemarineerde aardbeien uit de koeling en uit laten lekken in en zeef. 4. Plaats een ring op 12 uur en vul deze met de gemarineerde aardbeien. Verwijder de ring en garner met wat gesneden munt. 5. Leg 2 aardbeien met chocolade in het midden. 6. Leg een chocoladetruffel op 4 uur en een bolletje sorbet op 8 uur. Steek een munttopje in het sorbetijs. 7. Doseer wat coulis in stippen op de overige uurposities. 8. Strooi wat chocoladekrullen om het midden, bestrooi het geheel met poedersuiker en serveer direct. 9. Plaats op de rand van het bord nog wat vers gemalen zwarte peper.