

2007 juni

Cuisine Culinaire Almere · Zomer

Bacalao

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kabeljauwfilet van het buikgedeelte	300	gram
melk	5	dl
knoflook	1,5	teentje
aardappelpuree (van 2 aardappelen)	225	gram
fijngeraspte parmezaanse kaas	50	gram
wittebrood	6	sneetjes
eiwit		
bloem		
maïs- of zonnebloemolie		
peper		
zout		

Gaar de kabeljauwfilet op 60 graden in de melk waaraan de knoflook is toegevoegd. Giet vervolgens de melk af in een kom. Gebruik de melk om de puree af te maken. Meng alle ingrediënten, dus ook de puree, tot een redelijk gladde massa. Breng op smaak met peper en zout. Laat dit goed afkoelen. Rol vervolgens ca. 30 balletjes van 15 gram per stuk. Maak broodkruim door van de sneetjes geroosterd wittebrood de korsten af te snijden en deze in de keukenmachine zeer fijn te malen en daarna te zeven. Paneer de balletjes door ze achtereenvolgens door bloem, eiwit en broodkruim te halen, zorg wel dat de korst niet te dik wordt. Frituur de balletjes goudbruin op 180 graden. Strooi er na het frituren licht zout over (of dresseer het bord met een paar korrels Fleur de Sel). Serveer de 3 balletjes Bacalao per persoon met de paprika mayonaise en eventueel in zeer dunne reepjes gesneden garnering van rode peper.

Paprika mayonaise

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eierdooiers	2	
maïsolie	4	dl
fijne mosterd	0,5	el
witte wijnazijn	1	el
witte peper uit de molen		
zout		
paprika	1	
verse rode peper		

Rooster de paprika onder de grill tot de huid zwart is. Laat de paprika in een afgesloten plastic zak gedurende een half uur afkoelen. Verwijder nu het vel en verwijder de zaden. Pureer het vruchtvlees vervolgens samen met de fijngesneden rode peper (laat de zaadjes achterwege). Meng de eierdooiers met de mosterd en de azijn. Voeg onder voortdurend kloppen met de garde de olie druppelsgewijs toe. Breng op smaak met zout, peper en voeg vervolgens naar smaak het pureersel toe.

VISGERECHT Geroosterde sint-jakobsschelpen met auberginecompote, lauwwarme ratatouille vinaigrette en krokante aardappelchips

Sint-jakobsschelpen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sint-jakobsschelpen		
olijfolie		
peper		
zout		

Maak de sint-jakobs-schelpen schoon en dep ze droog. Doe ze in een kom met een beetje olijfolie en zet de ze koud weg. Rooster de sint-jakobsschelpen kort om en om in een grote hete teflonpan. Breng op smaak met peper en zout.

Vinaigrette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sherryazijn	3	el
olijfolie	12	el
zeezout		
vers gemalen peper		

Maak de vinaigrette aan door het zout met de versgemalen peper en de sherryazijn te mengen in een kom tot het zout is opgelost. Voeg vervolgens, al krachtig roerend langzaam de olijfolie toe. Roer de vinaigrette vlak voor gebruik nog even door.

Ratatouille

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode paprika	1	
ui	1	
courgette	1	
aubergine	1	
knoflook	1	teentje
tomatenspuree	1	el
vinaigrette	8	el
verse tijmblaadjes	1	tl
verse rozemarijnnaaldjes	1	tl
olijfolie		
peper		
zout		

Snijd voor de Ratatouille de paprika, ui, courgette en aubergine in kleine gelijke blokjes. Zet de groente per soort in een hete wokpan met een beetje olijfolie aan. Bak vervolgens in olijfolie de gekneusde knoflook met schil (let op: deze mag niet kleuren) en voeg hier de tomatenspuree en de kruiden aan toe. Laat even kort doorbakken. Voeg dan de gebakken groentes toe en blus af met de vinaigrette. Verwijder de knoflook. Breng op smaak met peper en zout en laat nog even sudderen. Houd de ratatouille warm.

Auberginecompote

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aubergines	3	grote
rozemarijn	4	takjes
tijm	4	takjes
knoflook	5	teentjes
zeezout		
olijfolie		
peper		

Halveer de aubergines. Beleg de helften met tijm, rozemarijn, plakjes knoflook, zeezout en besprenkel met olijfolie. Wikkel de auberginehelften in aluminiumfolie. Pof ze in max. 55 minuten gaar in een oven van 200 graden (regelmatig controleren). Haal dan de auberginehelften uit de oven. Verwijder tijm, rozemarijn en de knoflookplakjes. Schrap met een lepel het vruchtvlees uit de auberginehelften en maal het fijn. Breng zonodig op smaak met peper en zout. Houd de aubergine compote warm.

Aardappelchips

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
vastkokende aardappels	2	grote
komijnzaad	2	tl
zout		

Snijd de aardappel in zeer dunne plakjes. Bestrooi de plakjes met zout en komijnzaad. Bak ze tussen twee siliconenmatten in de heteluchtoven op 150 graden goudbruin (dit duurt max. 25 min.)

Gestoomde wilde zeebaars met couscous en champagne saus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kreeften van 400 á 500 gram	5	
natuurazijn		
visbouillon ingekookt tot 5 dl	1,5	dl
couscous	300	gram
champagne	1	fles
room	2,5	dl
roomboter	250	gram
wilde zeebaarsfilet zonder vel	1,5	kg
visbouillon	1,5	l
groene asperges	20	
sugarsnaps	30	
zout		

Kook de kreeften 3 minuten in ruim kokend water met zout en een scheutje azijn. Haal de pan van het vuur en laat de kreeften in het water lauwwarm afkoelen. Gaar de couscous volgens aanwijzingen op de verpakking. Gebruik in plaats van water visbouillon. Des te meer de visbouillon is ingekookt, des te meer smaak de couscous krijgt. Voeg naar smaak een snufje zout toe. Kook de champagne tot de helft in. Houd iets van de champagne achter om de saus later de juiste zuurgraad te kunnen geven. Voeg de room toe en kook verder tot de saus gaat binden. Monteer de saus met de boter en voeg naar smaak zout en de resterende champagne toe op het laatste moment. Snijd de zeebaars in moten en stoom deze boven de visbouillon in ca. 10 - 15 minuten zachtjes gaar. Breng op smaak met zout. Blancheer de groene asperges en de sugarsnaps apart beetgaar. Koel ze direct af met ijswater. Warm ze vlak voor het serveren op met een beetje boter en wat zout. Haal het vlees uit de nog lauwwarme kreeft. Houd de schaar achter voor de garnering. Snijd het kreeftenvlees fijn en meng dit met de couscous. Verdeel dit met de grijze stekers op de voorverwarmde borden. Verwijder de stekers. Leg een moot zeebaars en de inhoud van een kreeftenschaar op de couscous. Dresseer de sugarsnaps en asperges en de saus van champagne eromheen.

Visbouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
visgraten	1	kg
uien	100	g
bleekselderij	100	g
prei (alleen het witte deel)	250	g
droge witte wijn	2	dl
dille	2	takjes
tijm	1	takje
gekneusde peperkorrels	6	
laurierblad	1	
olie		

Verwijder de koppen of alleen de kieuwen. Spoel de graten schoon onder koud water. Pel de uien en hak fijn. Spoel de bleekselderij en de prei schoon, snijd zeer fijn. Verhit de olie en laat hierin de groenten zachtjes fruiten, laat vervolgens de visgraten meefruiten. Voeg de kruiden, de peperkorrels en de wijn toe. Vul af met koud water tot alles onder staat, breng het geheel aan de kook en schuim af. Laat de bouillon 20 minuten trekken, schep steeds het schuim af. Passeer de bouillon door een zeef.

DESSERT Dunne gekaramelliseerde korst met banketbakkersroom, Lambada aardbeitjes en gemarineerde rabarber en sorbet van rabarber en roze pepertjes

Dunne gekaramelliseerde korst met banketbakkersroom en toppings

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rabarber	750	gram
suiker	125	gram
water	4	dl
frambozencoulis (zelf maken)	2	dl
roze peperschilletjes	5	tl
melk	6,25	dl
eierdooiers	8	
bloem	35	gram
bladgelatine	5	st
vanillestokje	2,5	
slagroom	3	dl
poedersuiker	150	gram
roomboter bladerdeeg	8	plakken
aardbeien (lambada)	30	

Zet de borden koud. Was alle rabarber op 1 stengel na en snijd in stukken. Breng deze met 125 gram suiker, het water en 1 dl frambozencoulis aan de kook. Kook op zacht vuur de rabarber gaar en haal van het vuur. Blender de rabarber samen met het vocht en laat afkoelen. Voeg 2 tl roze peperschilletjes toe. Draai het tot sorbetijs. Week de gelatine in koud water. Schraap de merg uit de vanillestokjes en breng het in een pan samen met de melk aan de kook. Laat 10 minuten trekken. Haal het vanillestokje uit de melk. Roer intussen de eierdooiers met de suiker glad, voeg de bloem toe en voeg, van het vuur, roerende zoveel van de melk toe dat een papje ontstaat. Schenk dit papje bij de overige melk. Laat het een minuut al roerende doorkoken. Haal de pan van het vuur. Laat iets afkoelen en roer er de geweekte gelatine door. Laat de banketbakkersroom afkoelen. Sla de slagroom stijf en spatel hier 100 gram van de banketbakkersroom door. Laat opstijven in de koelkast. Rol het bladerdeeg dun uit, snijd de plakken in de lengte doormidden en prik er met een vork gaatjes in. Bak het in ongeveer 15 minuten af op 180 graden. Zet de grill aan en bestrooi het bladerdeeg met poedersuiker. Laat de suiker mooi karameliseren onder de grill. Snijd vervolgens het bladerdeeg in 20 rechthoeken. Schil de rabarber en maak er linten mee met de dunschiller. Marineer de linten in de frambozencoulis. Halveer de aardbeien en schik deze op het bladerdeeg. Spuit hiertussen de banketbakkersroom. Garneer met roze peperschilletjes.