

2007 september

Cuisine Culinaire Almere · Herfst

VISGERECHT Zeeduivel met romige kerriemosselen

Zeeduivel met romige kerriemosselen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeeduivelfilet	400	g
mosselen	1	kg
takje tijm	1	
witte wijn	1,5	dl
kleine preien (fijngesneden)	2	
wortels (fijngesneden)	2	
kleine stengels bleekselderie (fijngesneden)	2	
olijfolie	5	el
milde kerrie	1	eetlepel
saffraan (verkruid)	5	plukjes
noilly prat	80	cc
visbouillon	7,5	dl
slagroom	3	dl
spinazie	250	g
citroen		
zout		
peper		

1. Fileer de zeeduivel en snijdt het grijze vlies van de zeeduivel, en leg de filets terug in de koelkast. 2. Was de mosselen en verwijder degene die blijven drijven en beschadigd zijn. 3. Verhit een grote pan tot u de hitte erboven kunt voelen en doe hierin de mosselen, tijm en wijn. 4. Laat ze goed afgedekt 3-4 minuten stomen, waarbij u de pan tussentijds tweemaal omschudt. 5. Giet het vocht af, vang het op en zeef het. 6. Verwijder de mosselen die niet geopend zijn en haal de overige dieren uit hun schelpen. 7. Smoor de fijngesneden prei, wortel en bleekselderie circa 5 minuten in een eetlepel olijfolie, tot de groente wat zachter is. 8. Strooi er ½ eetlepel kerriepoeder en de saffraan over en schep dit enkele seconden om. 9. Schenk de Noilly Prat erbij en laat deze stroperig inkoken. 10. Voeg de bouillon en het opgevangen mosselkookvocht toe en laat dit tot de helft inkoken. 11. Roer de slagroom erdoor en laat alles nog 5 minuten zachtjes sudderen. Breng op smaak met zout en peper en eventueel wat citroen. 12. Schep de mosselen en de spinazie er door. 13. Ondertussen is de zeeduivel met het restant van de kerriepoeder en zout bestoven en in de resterende olie in een koekenpan, met een antiaanbaklaag, gebakken. 14. Bak ze aan elke kant mooi goudbruin gedurende 4-5 minuten en laat de filet 3 minuten even rusten en verdeel in gelijke stukken. Presentatie: Verdeel de mosselen, groenten en de saus over de borden. Schik de zeeduivel hierop en serveer direct.

Groene kleurstof

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
spinazie	200	g
water	2	dl

1. Pureer voor de kleurstof de rauwe spinazie met het water heel glad in een blender; zeef de massa door een fijne zeef en daarna door een doek. 2. Verwarm het spinazievocht zachtjes tot tegen de kook; schep het spinazie-eiwit, dat stolt en boven komt drijven, in een met zeefdoek beklede zeef, met een grove spaanlepel: dit is de kleurstof. 3. Laat goed uitlekken.

Pastadeeg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
italiaanse harde bloem (grano duro)	500	g
eierdooiers	4	
eieren (losgeklopt)	3	
olijfolie	1	eetlepel
zout	1	theelepel

1. Maak het pastadeeg van de aangegeven ingrediënten. Kleur de helft van het deeg hardgroen met de groene kleurstof. Haal beide degen door de pastamachine (grootste stand) en steek er vierkantjes van ongeveer 10x10 cm uit. Maak blokken door afwisselend lichte en groene plakken deeg op elkaar te leggen 20 plakjes in totaal. Verpak dit in aluminium folie en laat minstens een uur op een koele plaats rusten.

Vulling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
duiven	2	
paddenstoelen	100	g
sjalot	100	g
olijfolie (extra vergine)	3	el
van de ingebonden saus	2	el
madeira	2	el

1. Snijd van de duif de duivenborstjes eraf. Maak de duif van binnen schoon, verwijder het gal en de darmen en behoudt de lever, nier, hart en maag voor de saus. 2. Snijd voor de vulling de duivenborstjes overdwars in kleine batonets. Snijd de paddenstoelen in reepjes en de sjalot in fijne brunoise. Verwarm de olijfolie in een sauteerpan, smoor de sjalot glazig, laat de paddenstoelen even mee smoren. Giet de eetlepels van de ingebonden saus en de madeira erover en laat deze snel inkoken. Breng de vulling op smaak met peper en zout; laat ze afkoelen en meng de duivenbatonets erdoor. 3. Snijd het blok gestreept deeg in plakken. Draai alle plakken (voorzichtig) dun uit in de pastamachine snijd er 10x10 cm stukken uit. Maak 30 bundeltjes van de vulling en wikkel elk bundeltje in een pastavel, bestrijk de rand met een beetje water, zodat de pakjes goed gesloten blijven. Knijp de pasta aan beide kanten om de vulling dicht, zodat het toffees zijn. Laat op een bebloemde doek rusten.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
winterwortel	100	g
boter	100	g
gevogeltekarkassen (van de duiven)		
bruin bier	1	flesje
gevogelteglacé	1	dl
madeira	1	eetlepel
slagroom	1	dl
gevogeltefond		

1. Snijd voor de saus de wortel fijn en hak de karkassen klein. Braad de karkassen aan en haal ze uit de pan. Verwarm de boter en smoor de wortel en karkassen en het orgaanvlees, blus af met het bier en eventueel nog wat gevogeltefond. Voeg de madeira toe en laat de saus 1 uur zachtjes trekken. Klop intussen de slagroom lobbig. 2. Zeef de saus en kook in tot gewenste dikte. Spatel de slagroom erdoor en breng op smaak.

Pastafinalisering

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
prei		
zout		

1. Kook de pastatoffees 5 minuten in ruim kokend water met een scheutje olijfolie en zout. 2. Frituur de in de lengte gesneden dunne repen (met een beetje zout bestrooide) prei. Presentatie: Verdeel de pastatoffees op de verwarmde borden, lepel een beetje van de biersaus bij. Geef als garnituur gefrituurde repen prei.

HOOFDGERECHT Pakketje van kalfsvlees, romige waterkers, wortelspaghetti en paddenstoelenfricassee

Kippenmousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kippenborst	250	g
foelie		mespunt
ei	1	
zout	1	theelepel
peterselie (gehakt)	7	el
room	1,5	dl
kalfsfond	7	dl
room (voor saus)		

1. Maak de borst schoon, verwijder vel, vet en peesjes. Maal het vlees 1 minuut in de keukenmachine. Voeg ei en zout toe en maal nog een minuut. Zet een kwartier in de koelkast.
2. Meng er dan de room en de peterselie door. Werk het door een zeef en zet koel weg voor gebruik. Kook een proefklontje.
3. Voor de saus de fond inkoken met een beetje room. Breng op smaak.

Romige waterkers

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
waterkers	400	g
peterselietakken	100	g
room	2	dl

1. Breng een grote pan met zout water aan de kook. Doe de peterselie erbij en dan de waterkers, laat 3-4 minuten inkoken. Giet af in een vergiet. Pers (terwijl de groente nog heet is) zoveel als maar mogelijk is het vocht eruit.
2. Maal de groente in de keukenmachine. Voeg beetje-bij-beetje de room toe. Doe de puree meteen (om verkleuring te voorkomen) in plastic en bewaar in de koelkast.

Wortelspaghetti

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote wortels	2	
boter		klont

1. Snijd de uiteinden van de wortels en schil ze. Snijd ze in 2 mm dikke plakken en die weer in reepjes van 2 mm. Het resultaat moet op spaghetti lijken.
2. Breng de wortels met boter en zoveel water dat ze ruim onder staan aan de kook. Kook ze totdat ze gaar maar nog wel stevig zijn. Afgieten en meteen serveren.

Gekonfijte sjalotten en paddenstoelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine sjalotjes	30	
tijm	2	takjes
laurierbladen	2	
boter	50	g
porcini	400	g

1. Zet de oven op 180°. Pel de sjalotten niet, wikkel ze met kruiden en boter in aluminiumfolie en laat ze ongeveer 2 uur in de oven. Controleer of ze gaar zijn en haal voorzichtig de top eraf. Houd warm. Zet de paddenstoelen aan in boter en gaar op hoog vuur. Houd warm.

Aardappelkoekje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote aardappels	2	
geklaarde boter	150	g
aardappelzetmeel	1	el

1. Was de aardappels en schil ze (in die volgorde, anders spoelt het zetmeel weg en dat is nodig voor de samenhang). Maak er op de mandoline staafjes van. Wikkel ze in een theedoek en pers er zoveel mogelijk water uit. Doe de aardappelen in een kom, breng op smaak met zout en witte peper. Meng er 30 gram boter door. 2. Zet een grote koekenpan op een elektrische plaat laag op met de overige boter. Als de boter schuimt maak dan een koek van de aardappelen in de pan, roer de aardappelzetmeel erdoorheen. Laat bakken tot deze aan één kant gaar is (niet meer roeren). 3. Draai de koek om en de andere kant van de koek. 4. Steek met ringen 10 koekjes uit de aardappelkoek. 5. Laat het uitlekken op keukenpapier en dan op een rooster.

Pakketje kalfsvlees

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsoesters		± 750 g
crépinette		

1. Verdeel de kalfsoester in 10 gelijke stukken. Braad ze aan. 2. Spreid 10 stukken crépinette uit smeer er een beetje farce op en plaats er een kalfsoester op, daar weer een beetje farce op. Vouw de crépinette zorgvuldig dicht. Wikkel de pakketjes in plasticfolie en stoom ze 10 minuten. Vooral niet te lang, bij een kerntemperatuur van circa 55° zijn ze goed. N.B. Bij afwezigheid van crepinette handel je als volgt: Neem de grijze pvc vormen, knop folie af en vul de vorm met de folie. Op de bodem van de folie spuit je wat farce, vervolgens de kalfsoester in de vorm, daaroverheen weer wat farce. Sluit de vorm met de overgebleven folie.

Presentatie

1. Voor het gebruik de waterkerspuree opwarmen en er met twee lepels quenelles van maken.
2. Verhit op het laatst de aardappelkoekjes even in de oven op 200°.
3. Plaats een aardappelkoekje op het bord.
4. Daarop - eerst de folie en vorm verwijderen - het pakketje kalfsvlees; daarop een quenelle waterkers; daarop de wortelspaghetti. Verdeel de sjalotjes en de paddenstoelen er omheen, de saus weer daaromheen.

Korstdeeg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hooiboter	200	g
patent bloem	250	g
koud water	1	dl
zout	5	g
suiker		

1. Meng het zout door de bloem. Zeef de bloem. Bewerk de boter en snijd die in blokjes van 2,5 x 2,5 x 2,5 centimeter. Meng in een bloembekken de boterblokjes door de bloem. Meng het water door het mengsel van boter/bloem totdat een deegbal ontstaat waarbij de boterblokjes heel blijven. Het deeg is nu klaar om te toeren. 2. Rol het deeg uit tot een rechte plak van een halve centimeter dikte. Vouw de deegplak in de lengte in drieën en draai hem een kwartslag. Rol de deegplak weer uit tot een rechte plak en vouw hem in drieën. Dit is een toer. Verpak het korstdeeg in plastic. Na een rustperiode van minimaal dertig minuten volgt de tweede toer. Een tweede rustperiode en dan de derde en laatste toer. Na deze toer volgt een laatste rustpauze.

Vanillesaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	4	dl
eierdooiers	6	
suiker	60	g
vanillestokje	1	

1. Melk opzetten met vanillestokjes en de suiker; circa 10 minuten laten trekken. 2. Verwijder de stokjes en giet de melk, al roerend bij de dooiers. Zeef het mengsel in een pan en zet deze op een zeer laag vuur; klop tot het mengsel dik en schuimig is. Neem de pan van het vuur en klop nog enige tijd terwijl de saus afkoelt.

Vanille-ijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vanillestokjes	2	
suiker	150	g
melk	6	dl
slagroom	3	dl
eierdooiers	7	

1. Snijd het vanillestokjes in de lengte open en schraap het merg eruit; vermeng dat met de suiker. Breng de melk met het uitgeschraapte stokje aan de kook, laat het 10 minuten, van het vuur af, trekken; verwijder het stokje dan, niet weggooien. 2. Doe dooiers bij de suiker en klop het mengsel dik en romig. Roer een paar eetlepels van de warme melk door het ei/suikermengsel en klop dat mee. Giet het mengsel voorzichtig bij de rest van de warme melk. Zet de pan weer op een zeer klein vuur en laat het mengsel onder voortdurend roeren binden. Neem dan de pan weer van het vuur en roer er de slagroom door. Laat afkoelen. 3. Schep het mengsel in de ijsmachine en draai er ijs van. Laat verder in de vriezer afkoelen.

Tarte Tatin

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
basterdsuiker	200	g
boter	40	g
appels (granny smith)	6	
gesmolten boter		
taartvormpjes doorsnede 10	8	cm
mint		

1. Rol de het korstdeeg uit op 2 mm met een deegroller en prik het in met een korstprikker. Steek er rondjes van 10 cm Ø uit. Strooi er aan 1 kant nog wat kristalsuiker overheen. 2. Smelt de suiker en boter en laat