

# 2007 oktober

Cuisine Culinaire Almere · Herfst

---

**AMUSE** Hoedjes van sjii-take met een kwarteleitje op tomatenjam

---

## Hoedjes van sjii-take met een kwarteleitje op tomatenjam

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjii-takes	10	
kwarteleitjes	10	
pomodori	3	
knoflook	1	teen
geklaarde boter		
kristalsuiker		
zout		
olijfolie		
nootmuskaat		

1. Selecteer van de shii-take alleen die paddestoelen die het dikste hoedje hebben. Verwijder de steeltjes van de sjii-take. Stoof de hoedjes heel even in geklaarde boter. 2. Stoof de ongepelde Italiaanse tomaten met wat kristalsuiker en boter een teentje knoflook in olijfolie. Laat de tomaten stoven tot al het vocht is verdampt en kruid met zout en peper. Wrijf de massa door een zeef. 3. Breek de kwarteleitjes met een grapefruitmesje en bak ze in een stekertje (die in olie is gedoopt) zoals een spiegelei in geklaarde boter. 4. Schik de Japanse paddestoelen omgekeerd op een amuselepel. Beleg met wat tomatenjam en een kwarteleitje. Werk af met een snuffje nootmuskaat.

## Knolselderij

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij niet te groot	1	
rozemarijn	8	takjes
tijm	8	takjes
knoflook	2	teentjes
olijfolie	1	dl
panceta (dun gesneden)	10	plakjes

1. Hak de rozemarijn, tijm en knoflook heel fijn - gebruik eventueel de Magimix. Doe in een pannetje met de olijfolie. Laat even trekken en dan afkoelen. 2. Schil de knol en was deze en blancheer de knol. Snij in plakken van ong. 1 cm. 3. Steek er rondjes (9 cm Ø) uit en halveer die. Laat 10 halve cirkels marinieren in de olijfolie. 4. Snijdt de panceta en verpak de selderij in de pancetta en zet dat vast met een prikkertje. Leg ze op een rooster en bak ze in 15 minuten op 180° goudbruin en gaar. De kunst is om gelijktijdig de knol beetgaar en de spek krokant te krijgen. Maak af met zeezout, versgemalen peper en een drupje citroen.

## Snoekbaars

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wilde snoekbaarsfilet	500	g
zout		
gehakte peterselie		
olijfolie		
citroen		

5. Portioneer de vis in 10 gelijke stukken en bestrooi de vis met zout. 6. Bestrijk een dik stuk vis met olijfolie en grill deze licht gaar. Controleer of alle stukken gaar zijn! Maak af met gehakte peterselie.

## Groene-kooltartaar

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groene kool	200	g
zeer fijngehakte knoflook	1	teen
kappertjes, gehakt	1	eetlepel
kleine augurkjes (cornichons)	1	el
fijngesnipperde sjalot	1	eetlepel
gehakte olijf	1	eetlepel
gehakte peterselie	1	eetlepel
olijfolie	1	dl
citroen, geraspte schil en sap	1	halve
zout		
versgemalen peper		

3. Verwijder nerven, stelen etc. van de kool. Breng een ruime hoeveelheid water aan de kook met flink wat zout (smaak van zeewater - zeewater bevat 30 tot 40 gram zout per liter) en kook hierin de koolbladeren beetje bij beetje gaar. Spoel ze kort na ijswater en knijp ze voorzichtig maar grondig uit. Hak de bladeren tot 'tartaar' en meng dit met knoflook, kappertjes, cornichons, sjalot, olijf, peterselie, olijfolie, citroenschil en -sap. Breng op smaak met zout en versgemalen peper.

## Crostini

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
(zuurdesem)brood		
olijfolie		
zout		

4. Bak het brood af. 5. Steek rondjes (5 cm Ø) uit het brood, besprenkel die met wat olijfolie en rooster ze bruin en knapperig. Bestrooi met zout. Bedek ze, pas vlak voor het opdienen, royaal met kooltartaar.

## Oestersoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
oesters	10	
oesters creuse	25	flinke
volle melk	4	dl
koksroom	4	dl
prei	1	eetlepel
ui	1	eetlepel
wortel	1	eetlepel
knol	1	eetlepel
champignon (gesnipperd)	1	eetlepel
olijfolie		
kervel	2	el
boter	50	g
versgemalen witte peper		

6. Zweet de groentjes aan in wat olijfolie. Blus af met het oestervocht en laat even koken - kort en zacht. Voeg de melk toe en breng de soep aan de kook. Zeef door doek. Roer er versgemalen witte peper door. Proef of er evt. nog wat room bij moet. Voeg een klontje boter toe en klop schuimig met een staafmixer. Van het vuur af de gehakte oesters en kervel erdoor mengen. 7. De soep direct serveren in een kom, met de crostini en de oester apart. Voeg nog een heel klein beetje gemalen peper over de oester op bord.

## Wildzwijnfilet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
salie	0,5	bos
rozemarijn	0,5	bos
citroentijm	0,5	bos
knoflook	3	tenen
gekneusde peper	10	g
zeezout	20	g
gekneusde citroen- en korianderkorrels	10	g
citroenrasp		
sinaasappelrasp		
rugfilet van wildzwijn	600	g
geklaarde boter		
olijfolie		
kalfsjus		

1. Begin direct met het maken van de kalfsfond. 2. Hak de kruiden, specerijen en knoflook fijn en meng met de citroen- en sinaasappelrasp fijn - gebruik eventueel de Magimix. Strooi dit mengsel op een stuk aluminiumfolie en rol de zwijnshaas hierin. Zet koel weg tot gebruik. 3. Maak de haas schoon en dep droog met keukenpapier. Bak de zwijnshaas in ruim geklaarde boter en olie goed bruin aan alle kanten. En laat daarna doorbraden tot een kerntemperatuur van 55°. Bewaar in de oven op 80°. 4. Kook wat kalfsjus in tot deze begint te geleren en lak de zwijnshaas hiermee af.

## Pastinaakmousseline

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
(roseval) aardappelen	400	g
pastinaken	5	grote
boter	200	g
magere melk	2,5	dl
ganzenvet	1	dl

5. Schil de pastinaken, snij er drie over de lengte in 4 kwarten. Bak de 10 mooiste goudbruin in wat ganzenvet en voeg daarna de rest van het ganzenvet toe. Laat dit rustig op 70° doorgaren tot beetgaar. 6. Pureer de pastinaak. 7. Schil de aardappelen. Snij de overgebleven pastinaken in stukken. Kook ze samen in ruim water met zeezout tot ze gaar zijn. Wrijf door een fijne zeef. Breng de melk aan de kook en voeg deze toe aan de puree. Roer er vlak voor het serveren de boter door met wat peper.

## Loempia

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zuurkool	600	g
goudreinet	1	
katenspek		stukje
jeneverbesen	6	
kruidnagels	2	
karweizaad	1	theelepel
sjalotten	2	
knoflook	1	teen
laurier (vers)	2	takjes
noilly prat	2	dl
bloemenhoning	1	eetlepel
loempiavellen van 1515 cm	20	
hazelnootgruis	50	g
eiwit	1	
bloem		
zonnebloemolie		
crème fraîche	1	eetlepel

8. Spoel de zuurkool met koud water. Dit goed uit laten lekken. Snijdt de appel brunoise. 9. Voeg de ingrediënten t/m de honing toe aan de zuurkool in een pan. Zet de zuurkool op laag vuur tot de gewenste gaarheid. Laat afkoelen en verwijder het vocht. 10. Vouw de loempiavellen dubbel, plak vast met wat water. Meng de zuurkool (eerst kruidnagel etc. verwijderen) met wat crème fraîche en verdeel over de loempiavellen. Vouw de twee lange kanten naar binnen en dan de korte kanten. Bebloem de zijkanten en doop deze daarna in het eiwit en dan in het hazelnootgruis. Laat de loempia's ongeveer 2 uur rusten in de vriezer. Frituur de loempia's op 170<sup>o</sup> tot goudbruin.

## Kalfsjus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
oude rode port	4	dl
kalfsfond	4	dl
ahornsiroop	1	eetlepel
sjalotten	2	
knoflook	2	tenen
jeneverbessen, gekneusd	4	
laurier, vers	10	blaadjes

11. Kook de port samen met sjalot, jeneverbes en knoflook tot de helft in. Voeg de kalfsfond, ahornsiroop en laurier toe en reduceer weer tot de helft. Maak af op smaak.

## Loempiavellen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	0,6	dl
patentbloem	200	gram
olie	2	el
zout		

13. Meng het water, de bloem en de olie en wat zout. 14. Rol deze uit tot een dunne „wrap“ of pannekoek. Je kunt hiervoor de pastamachine gebruiken t/m stand 3.

## Kweeperen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kweeperen	1	kg
witte wijn	1	fles
suiker	600	g
sinaasappel	4	schijven
citroen	2	
gember		stuk
laurierblaadje	2	
kruidnagels	2	
peperkorrels (gekneusd)		
kardamonpit	1	
kaneelstokje	1	
vanillestokje	1	
steranijs	0,5	
foelie		

1. Neem een fles wijn (wit), giet in een pan en voeg er een paar eetlepels suiker aan toe. Verder nog een blaadje laurier, een enkel kruidnageltje, wat peperkorrels, als er is een kardamonpit, de steranijs en in ieder geval een kaneelstokje en een gespleten vanillestokje. Plus foelie en citrusvruchten. Een stukje gember ter grootte van een duim, geschild en in plakjes gesneden. Doe de rest van de suiker erbij. Breng het geheel zachtjes aan de kook. 2. Was intussen de kweeperen. Halveren en dan in vieren - haal het klokhuis eruit. Voorzichtig want de peren zijn keihard. Doe ze in de zachtkokende siroop. Pocheer de peren in ongeveer anderhalf uur gaar. Schep de kweeperen voorzichtig uit de vloeistof en laat uitlekken. 3. Verwijder het schilletje. 4. Kook de siroop in tot de helft. Voeg de kweeperen weer toe en laat afkoelen tot kamertemperatuur.

## Mousse

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
karnemelk	4	dl
halfgeslagen slagroom	4	dl
poedersuiker	80	g
gelatine	6	blaadjes
citroen, sap van	1	

5. Week de gelatine in koud water, goed uitknijpen. Verwarm het citroensap, voeg de geweekte gelatine toe en roer tot de gelatine is opgelost. Vermeng de karnemelk met de gelatine en citroen en poedersuiker en spatel de halfgeslagen room erdoor. Verdeel over kleine wijnglazen en laat in de koeling opstijven.

## Chips

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kruidkoek		

6. Snij de kruidkoek in de lengte in flinterdunne repen (stand 3). Leg ze op een rooster en droog ze in de oven op 75° gedurende een uur. Laat afkoelen en steek ze net voor het opdienen in het dessert. 7. Serveer op een bord een glas mousse (druppel er wat saus in), een kwee met daarin gestoken een kruidkoekchip en schep of spuit er wat saus omheen. 8. Vul een desertglas met de mousse. 9. Leg hierboven op de kweeperen. 10. Spuit op het laatste moment de saus als een spiegel over de mousse en de peren. 11. Voltooi met de kruidkoek.