

2007 november

Cuisine Culinaire Almere · Herfst

VISGERECHT Gebakken rode poon op salade van kerstomaatjes en groene asperges, olijvenvinaigrette, crème van gerookte poon en tomatenconcassé

Olijvenvinaigrette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dragonazijn	100	ml
witte wijnazijn	100	ml
olijfolie	500	ml
sjalotjes	2	
poedersuiker	1,5	el
zwarte olijven zonder pit	250	gr.

Meng voor de vinaigrette de dragon en wittewijnazijn, olijfolie, poedersuiker en het fijngesneden sjalotje in een blender. Schep de fijngesneden olijven erdoor en breng op smaak met zout en peper.

Tomatenconcassé

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tomaten	5	
kappertjes op sap	2,5	tl
sjalotjes	2	
olijfolie (goede)		
basilicum	10	blaadjes

Ontvel de tomaten, verwijder de zaadjes en snij het vruchtvlees in mooie kleine brunoise. Spoel de kappertjes af. Meng de tomaat met de fijngesneden kappertjes en sjalot. Voeg een flinke scheut goede olijfolie toe en breng op smaak met zout en peper. Meng het basilicum door de tomaten concassé op het laatste moment.

Rode poon crème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode poonfilet	250	gr.
zachte geitenkaas	185	gr.
mascarpone	185	gr.

Plaats de grillplaat op 2 pitten, of gebruik het elec. plaatje en plaats de rookoven hierop. Verwarm de rookoven voor. Doe er 2 el rookmot in, zodra het begint te roken, temperatuur laagzetten en de filets er in plaatsen en langzaam laten garen (ongeveer 20 minuten). Pureer de gerookte poon met de geitenkaas. Meng de mascarpone erdoor. Wrijf het mengsel door een zeef, proef en breng eventueel op smaak met zout. Zet koud weg.

Presentatie en afbakken

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groene asperges	30	
tros kerstomaatjes	20-30	
olijfolie		
chorizo 0,5 cm dik	5	plakken
rode poonfilets met vel	10	x 100 gr
krop friséesalade krulandijvie	0.25	
viooltjes of paarse cresson als garnering	20	

Snij de harde onderkanten van de asperges en kook ze beetgaar. Besprenkel de kerstomaatjes met olijfolie en bak ze 10 min. in de oven op 120 graden. Snij de chorizo in kleine blokjes en bak de chorizoblokjes in een koekenpan zonder olie krokant. Zout de rodepoonfilets aan de huid zijde en bak ze in olijfolie, eerst op het vel, daarna op de andere kant. Verdeel de tomatenconcassé over cocktailglazen en plaats hierop een mooie quenelle van gerookte pooncrème, garneer af met een toefje basilicum. Verdeel de friséesla over de borden, gebruik alleen het mooie, zachte hart van de sla. Verdeel hierover de asperges, chorizo en de trostomaatjes er direct naast. Leg de gebakken poonfilets op de salade en besprenkel met de olijvenvinaigrette en garneer met viooltjes of paarse cresson.

Geroosterde pompoensoep met kastanjeschuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kipkarkassen of kippenpoten	1	kg
bouquette voor kipbouillon		
kippenfond poeder		
gedroogde chilipeper	1,5	
chilivlokken	1	tl
korianderzaad	1	tl
butternut- of flespompoen	3	
uien	2	
panchetta	20	plak
salie	1	bosje
verse tamme kastanjes	200	gr.
slagroom	2,5	dl
amaretto		
kippenbouillon	1,5	liter

Maak van de karkassen of poten en het bouquette 4 liter bouillon. Bij tijdgebrek gebruik dan kippenfond poeder. Verwarm de oven voor op 200 graden. Stamp de chilipeper (uit de molen) en korianderzaadjes fijn in de vijzel. Schil de pompoenen en bewaar de zaadjes, snij de pompoen in blokjes en verdeel deze over een bakblik, besprenkel met olijfolie en bestrooi met de specerijen en zeezout. Rooster 15 min, schuif de pompoen naar één kant en verdeel de pompoenzaadjes over de andere kant en besprenkel met olijfolie. Bak 15 min. op ca. 200 graden C in de oven. Tot de pompoen zacht is en de zaadjes knapperig. Zet apart om af te koelen en besprenkel de zaadjes dan met zeezout. Bak de grof gehakte uien in een grote pan met een beetje olie op middelhoog vuur tot de ui zacht is. Snij 10 plakken pancetta fijn en hetzelfde met de salie (hou 20 mooie blaadjes salie over) en voeg dit toe aan de uien en bak even door ca. 5 min. Doe de pompoen en 1,5 ltr kippenbouillon erbij en laat op een zacht vuur 30 min zacht koken. Pureer alles met een staafmixer en breng op smaak met zout en peper. Verdun met bouillon als het te dik is. Kook de kastanjes gaar in 0,5 ltr kippenbouillon. Pureer met een staafmixer of blender, schenk het door een bolzeef in laat inkoken tot de helft. Voeg de slagroom toe en laat inkoken. Breng op smaak met zout en peper en een scheut Amaretto, zeef het door een passeerdoek. Het moet absoluut vrij van korrels zijn. Schenk het in de ISI-fles en voeg 2 patronen toe en houd warm. Indien de ISI-fles niet bruikbaar is dan, schuim je het met de staafmixer op en schep het schuim en kastanjevocht op de soep. Bak in een koekepan op hoog vuur de overige 10 plakken pancetta knapperig, zet apart op keukenpapier en houd warm. Bak in dezelfde pan/olie de 20 blaadjes salie knapperig en houd apart op keukenpapier. Schep de soep in hete soepborden, halfvol, bestrooi met de pompoenpitten, plaats langs de rand om en om salie en pancetta. Spuit of schep op het allerlaatst het kastanjeschuim in het midden en serveer direct.

Kwartel met witlof en ganzenlever

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
flinke kwartels	5	
pâte de foie gras (kleine tunnel of rol)	500	gr.
limburgse mosterd	2,5	tl
witte wijnazijn	90	ml
walnotenolie	200	ml
amaretto	50	ml
poedersuiker		
bieslook	1	bos
olijfolie	250	ml
stronkjes witlof	5	
eiwitten losgeklopt	4	
panco	250	gram
zonneolie om te frituren		
rucola	65	gr.
roodnerfsla van biet	1	bak

Snij de pootjes van de kwartel los. Verwijder het vel van de pootjes. Snij het bovenste deel van het pootje het vlees los en vouw het open, zodat er een kaal stuk bot over blijft. Snij de vleugeltjes eraf, deze worden niet gebruikt. De borstjes moeten aan het karkas blijven. Snij van de pâte een plak van 1 cm. En snij deze in vieren en vul hiermee de kwartelboutjes en draai er met plastic folie een strak bolletje van. Stoom de boutjes in 10 min. gaar. Laat snel afkoelen in de plastic folie. Meng voor de vinaigrette de mosterd, azijn, walnotenolie en amaretto in de blender en breng op smaak met poedersuiker, zout en peper. Snij de bieslook fijn, blancheer dit in gezouten water, met behulp van een bolzeef, laat uitlekken en dompel dit direct in ijswater, knijp dit uit en meng samen met de olijfolie en een snuf zout in de blender tot een groene olie, schenk dit door een zeef en bewaar tot gebruik. Pel de witlof, verwijder de harten en schik deze op borden en besprenkel met de mostervinaigrette. Snij de pate in dunne plakken met een warm en nat mes, dek af om verkleuren te voorkomen en houd koel. Bak de kwartel rondom bruin en laat ze daarna in ongeveer 10 min gaar worden in oven van 150 graden. Verhit de olie tot 180 graden. Haal de afgekoelde boutjes door het eiwit en rol door het paneermeel. Frituur ze 3 minuten. Doe over de witlof plukjes rucola. Snij de borstjes van het karkas af en trancheer deze in 2 plakken en dresseer deze op de sla. Snij een plak pâte en leg deze naast het borstje en hiertegen aan het gefrituurde boutje, garneer af met rode bietslablaadjes. Besprenkel hier omheen de groene olie en evt. overgebleven mostervinaigrette.

HOOFDGERECHT Rosé gebraden kalfslende, fritot van kalfswang, zalf van gele oerwortel, koolrabi en pommes lorette

Kalfswang fritot en jus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfswang, schoon	750	gr.
kleurzout (coloroso)	25	gr.
jus de veau	500	ml
kippenbouillon	1250	ml
eiwitten losgeklopt	5	
paneermeel	200	gr.
olie om te frituren		

Stoof de kalfswang in ca. 1 ltr water met de coloroso op een laag vuur in 3 uur gaar, (voor sneller resultaat: of vlieg het uit, snij het vlees in kleine stukjes en stoof dit gaar of gebruik de snelkookpan, ong. 1 uur). Schep het vlees uit het vocht en snij de wang in kleine stukjes. Schep in een schone pan, doe er zoveel kookvocht op dat het net onderstaat en stoof nog 5 min zodat er een smeùige massa ontstaat. Stort de vleesmassa in een bak zodat er een laag van 1,5 cm ontstaat strijk het glad en laat geforceerd afkoelen. Maak basis recept Jus de veau + sjalot en knoflookje. Gebruik kippenfond van de pompoensoep. Stort het afgekoelde wangvlees-mengsel op een snijplank en snij hiervan mooie blokjes van 1,5 x 1,5 cm haal de blokjes door het eiwit en rol ze door het paneermeel en herhaal dit nog een keer, frituur af op 180 graden.

Groenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gele oerwortel (of half wortel en half pastinaak)	500	gr.
koolrabi	500	gr.
koksroom	125	gr.
haricots vert	30	
japanse mie	250	gr.
fleur de sel		

Schil en snij de oerwortel in kleine blokjes (of wortel en pastinaak) en kook deze in zoveel water gaar dat de blokjes net onder staan. Roer regelmatig en laat al het vocht verdampen. Pureer de wortel in een blender tot een gladde zalf, breng op smaak met zout en peper. Blancheer de blokjes koolrabi in de kippenbouillon en laat uitlekken. Breng ze daarna met de koksroom aan de kook en laat ze inkoken tot de room bijna is opgenomen. Breng op smaak met peper en zout en houd warm. Blancheer de haricots verts en verwarm ze pas op het eind opnieuw met iets boter.

Kalfslende

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfslende	1200	gr.
rode port	70	ml

Snij van de lende het vet en het 'ezeltje' af en verwijder het zeentje. Braad de lende in zijn geheel aan, plaats in de oven op 120 graden en laat rosé worden met een kern temperatuur van 51 graden. (ca. 12 minuten) Laat de rode port samen met de kalfsjus inkoken tot een saus, monteer op met koude boter. Trancheer de kalfslende in mooie plakken 3 p.p en plaats deze aan de rechterzijde van het bord.

Pommes Lorette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappels	500	gr.
groene kruiden		
water	0,25	liter
boter	60	gr.
bloem	125	gr.
eieren	3	à 4
zout		
keukenpapier		

Maak een puree van de aardappels en voeg de groene kruiden toe. Laat het water met de boter voortdurend roeren koken, giet dan de bloem erbij flink blijven doorspatelen, totdat er in het midden een bal ontstaat die loslaat van de bodem. Nu 1 voor 1 de eieren erdoor; elk ei moet eerst opgenomen zijn voor dat de volgende erdoor gaat. Vermeng gelijke hoeveelheden puree met soezenbeslag, spuit kleine rozetjes op bakpapier. Verwarm olie tot 180°C. Snij het bakpapier in repen en hang dit in de olie, de rozetjes laten en bak in 3 à 4 min af mooi bruin, laat uitlekken op keukenpapier.

Presentatie

Aan de linkerzijde van het bord een klein schepje koolrabi daarachter een quenelle van oerwortel en als verbinding 3 haricots vert. In het midden de fritot en daarboven op een klein bergje mie. Trancheer de kalfslende in mooie plakken 3 p.p en plaats deze aan de rechterzijde van het bord. Maak het af met een streep jus de veau.

Yoghurtmuntijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mintblaadjes + 10 topjes voor de garnering	25	gr.
boerenyoghurt	6,25	dl
suiker	190	gr.

Maal de munt samen met het suiker en een beetje van de yoghurt in een blender fijn. Voeg de resterende yoghurt toe. Draai er ijs van in de machine en bewaar tot gebruik.

Gesuikerde groenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	2,5	kilo
grote rode gekookte biet	1	
laurierbladeren	2	
winterpeen	1	
kaneelstokjes	2	
truffelaardappels	5	
kruidnagels	5	
pompoen	100	gr.
verse gember	4	cm
bleeksel	5	stengels

Breng 1,75 ltr water met 2,5 kg suiker aan de kook en roer tot alle suiker is opgelost. Was en schil indien nodig de groenten, snij deze in mooie even kleine brunoise, de olijven in vieren, de citroen in plakken. Zet 6 kleine pannetjes klaar: Pan 1: rode biet met laurierbladeren. Pan 2: winterpeen met kaneelstokjes. Pan 3: truffelaardappelen met kruidnagels.