

2007 december

Cuisine Culinaire Almere · Winter

Crème van gevogeltelever

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ui	1	
boter	50	gram
kippenlevertjes	200	gr.
rode port	0.4	dl
gevogeltefond	0.4	dl
verse eendenlever	80	gr.
slagroom	0.75	dl
blaadjes gelatine	2	

1. Snij het uitje zeer fijn. Verwarm een dot boter in een pan en fruit hierin de ui zonder te kleuren, week de gelatine in koud water. Voeg de kippenlevertjes toe en bak ca. 3 minuten zodat ze net niet gaar zijn. Blus af met de port en laat verdampen. Voeg de fond toe waarin de gelatine is opgelost. 2. Doe het warme mengsel samen met de eendenlever in de keukenmachine, draai glad en wrijf - met boter op kamertemperatuur - door een zeef. Laat het mengsel geforceerd afkoelen tot ca. 20 graden C. Klop intussen de room lobbijg en spatel door het afgekoelde mengsel. Doe de crème in een platte doos en pak goed in met wrapfolie, ter voorkoming van verkleuring en koel snel af.

Court bouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wortel	375	gr.
ui	375	gr.
bleekselderij	225	gr.
bosje peterselie	1	
venkelzaad	3	tl
laurierbladeren	3	
peperkorrels gestoten	20	
biologische sinaasappels	3	
biologische citroen	1	
witte wijn	6	dl

9. Snij de groenten in gelijke stukken. Doe samen met 6,0 liter water het bosje peterselie, de kruiden en de geschilde sinaasappel en citroen in een pan (niet uitpersen, heel laten). Voeg daar toe de witte wijn en breng aan de kook. Laat de bouillon 20 min. Zachtjes koken. 10. Schenk door een zeef.

Kreeftensalade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
noordzee kreeften à 400 gr per stuk	5	
court-bouillon	6	liter
groene asperges per 100 gram	20	
vastkokende aardappels	5	
olie om te frituren		
kropjes frisée sla	2	
blaadjes rucola	20	
takjes kervel	20	
pijpjes bieslook	20	
basis recept vinaigrette		

3. Breng de court-bouillon aan de kook en kook de kreeften circa 1 min. per 100 gram in de court-bouillon (de kreeften moeten ruim onder staan) + kook 2 minuten langer door en haal ze direct eruit en koel af. Laat afkoelen in de bouillon of kook 2 minuten langer en haal ze direct eruit. 4. Haal het vlees uit de pantsers en de poten (laat mooi heel en bewaar afgedekt tot gebruik) op kamertemperatuur. Bewaar de kleine pootjes en gebruik deze ter garnering. 5. Schil (indien nodig) de asperges en blancheer de asperges 1 minuut en spoel af met koud water. 6. Borstel de aardappels schoon en schaaf in plakjes van ca. 2 mm dik en steek hieruit cirkels van 3 cm doorsnee. Verwarm de olie tot 140° C. Voeg de aardappelschijfjes toe, 3 per persoon + extra, en maak met een spatel continue een rondslingerende beweging zodat de schijfjes gaan souffleren; bak in kleine hoeveelheden. Schep ze er uit en laat goed uitlekken op bijvoorbeeld keukenpapier. Bak in een later stadium mooi goudbruin af op 180°C. 7. Snij de kreeft in mooie plakken / stukjes, snij het onderste gedeelte van de asperges eraf en halveer de aspergepunten in de lengte. Pluk het witte gedeelte van de frisée en besprenkel de frisée, de rucola en kervel met de vinaigrette.

Geblakerde paprika

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
5 rode paprika	4	tot
olijfolie		
frambozenazijn		
blanke fond		

1. Zet de oven op de hoogste stand. Halveer de paprika's en haal de zaadlijsten eruit. Leg ze op een bakplaat en smeer in met olie, plaats hoog in de hete oven, liefst op de grillstand en laat de paprika's zwart worden. Haal uit de oven en doe ze in een plastic zak voor ca. 5 minuten. Haal uit de zak en pel de zwarte schil eraf, snij in stukken en kook met wat fond op. Giet het vocht af en bewaar deze. Pureer de paprika's in een keukenmachine, voeg een dun straaltje olie toe totdat er een mooi zalfje ontstaat, breng op smaak met zout, peper en frambozenazijn.

Zoutkorst

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeezout	650	gr.
bloem	750	gr.
eiwitten (over van het dessert)	7	
water	2.5	dl

2. Roer het zeezout en de bloem door elkaar. Voeg het eiwit en het water toe en kneed het tot een deeg. 3. Verdeel het in 10 portie en laat even afgedekt rusten. 4. Verwarm de oven voor op 210°C.

Coquilles

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
venkel	1	
gepelde geroosterde hazelnoten	50	gr.
verse coquilles in de schelp	10	
biologische grapefruit	1	
zeezout		

5. Snij de venkel in blokjes en hak de hazelnoten fijn. 6. Steek de coquilleschelpen open en maak schoon, houd beide helften bij elkaar. Gebruik alleen het witte 'nootje' van de coquille (bewaar de rest), was en leg terug in de eveneens gewassen schelp. 7. Verdeel hierover de blokjes venkel en rasp hierover enkele reepjes grapefruitschil. Hak de hazelnoten met de hand en bestrooi de coquilles met de gehakte hazelnoot. 8. Seal de schelpen dicht met het zoutwaterdeeg. Schep op 1 of 2 bakplaten bergjes zeezout, leg hierop de schelpen en gaar 15 min. in de voorverwarmde oven. Bewaar de rest van het zoutwaterdeeg.

Hertenmedaillons met ganzenleversaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
botten en afsnijdsels van hert	2	kg
rookspek	100	gr.
wortel	200	gr.
champignons	200	gr.
ui	100	gr.
bleekselderij	50	gr.
teentjes knoflook	3	
rode rhônewijn	4	dl
tomaten gehalveerd zonder pit	6	
bouquette garni + 2 takjes salie		
jeneverbessen	1	el
knolselderie	750	gr.
aardappelen	400	gr.
boter (om te stoven)		
boter	50	gr.
runderbouillonblokje	1	
zout		
peper		
nootmuskaat		
ganzenlever	80	gr.
witte truffelolie (slechts enkele druppels)		
cognac	1	el
rode port (om af te blussen)		
hertenmedaillons van 125 gr elk	10	
peper uit de molen		
boter (om te bakken)	150	gr.
rode wijn	2	dl
wildfond	8	dl
ganzenleverboter		
zonnebloemolie		
schorseneren	3	
appelen (granny schmidt)	4	
cranberry's	250	gr.
suiker	250	gr.
cantharellen	400	gr.
spruitjes	500	gr.

1. Verwarm een oven voor tot 250° C. 2. Hak de botten klein en doe ze in een braadslede. Laat de botten in 15 minuten bruinen. Schep ze enige malen om. Snijd rookspek, wortel en

Champignons klein. Snipper de ui en snijd de bleekselderie in reepjes. Hak de knoflook ragfijn. Voeg dit allemaal bij de botten en laat het even mee 'zweten'. Doe alles over in een pan, voeg 3 liter water, de Rhône-wijn, tomaat, bouquette garni en de licht gekneusde jeneverbessen toe. Laat het aan de kook komen en schuim het af. Doe het deksel op de pan en laat het 75 minuten gaan. Zeef de fond, ontvet ze en kook ze dan tot 8 dl in. 3. Maak de knolselderie schoon en snijd deze in blokjes. Blancheer deze in gezouten water en giet ze af. Schil de aardappelen, snijd ze in blokjes en kook ze gaar. Stoof de knolselderie blokjes in wat boter. Voeg de aardappel toe en draai het door een fijne zeef, voeg de 50 gr boter en zoveel bouillon toe dat het een mooie, homogene massa wordt. Breng het op smaak met zout, peper en nootmuskaat. 4. Maak de ganzenlever fijn en voeg de boter, truffelnat, en de cognac toe. Wrijf alles door een fijne zeef en zet het koud weg. 5. De hertenmedaillons inwrijven met zout en peper uit de molen. Bak ze mooi rosé. Neem ze uit de pan en houd ze warm. Giet de boter weg en deglaceer de pan met de cognac, rode port en de rode wijn. Laat deze even aan de kook komen. Voeg dan de wildfond toe en laat het wat inkoken. Voeg net voor het uitserveren de ganzenleverboter toe. De saus mag nu niet meer koken. 6. Was de schorseneren goed schoon. Maak er op de snijmachine lange, platte repen van en frituur deze af op 180 graden C. 7. Was de cranberries en verwijder de lelijke en/of rotte bessen. Kook ze in een pan met aanhangende vocht plus nog een heel klein beetje water, zodat net de bodem van de pan bedekt is. Voeg het suiker toe en roer tijdens het koken de bessen af en toe door. Kook de bessen totdat ze kapot gaan, maar zodanig dat niet alle bessen geheel tot mousse gekookt zijn, er mogen nog wat grovere stukjes achter blijven. Laat afkoelen. 8. Schil de appelen, snijd ze in schijfjes en bak ze in wat boter. Bak de cantharellen. Maak de spuitjes schoon en kook deze beetgaar.

Koffiestroop

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
water	2.5	liter
gemalen koffie	70	gram
suiker	550	gr.

1. Kook het water. Voeg dit toe aan de gemalen koffie. Doorroeren. Laat het geheel maximaal 10 minuten trekken. Zeef de vloeistof (doek in de zeef leggen). Kook de koffie met de suiker tot een dikke siroop in (je hebt uiteindelijk 1.25 liter nodig).

Parfait

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eierdooiers	125	gr.
suiker	65	gr.
slagroom	500	ml

2. Klop voor de parfait in een grote beslagkom de eierdooiers tot 70°C au-bain marie op. Voeg daarna de suiker toe, klop de massa licht en luchtig. Voeg 750 ml van de nog warme koffiesiroop toe. Blijf kloppen tot het mengsel is afgekoeld. Spatel de lobbige geklopte room door de koffiec r me. Vul 10 koffiekopjes voor ongeveer tweederde met het mengsel en zet 2 uur in de vriezer. Verdeel dan over de kopjes en vries in.

Crème brûlée

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	440	ml
suiker	150	gr.
eierdooiers	125	gr.
rietsuiker	100	gr.

3. Verwarm de oven voor op 160°C. Klop de room met 250 ml van de koffiesiroop, de suiker en de eierdooiers tot de suiker is opgelost. 4. Schenk het mengsel in 10 ramekins (ovenbestendige bakjes). Plaats de bakjes in de zwarte slede, voeg heet water toe laat op het vuur totdat het water begint te koken. 5. Dek af met alu-folie (glimmende zijde naar beneden), zet het in de oven op de bodem (contactwarmte) voor ca. 45 min. Laat even afkoelen en zet ze in de koelkast. 8. Strooi een laagje rietsuiker over de crème brûlée en karameliseer dat met de gasbrander.

Smoothy

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bananen	3	
volle melk	625	ml
suiker	125	gr.
vanillestokjes	2	
sinaasappelschil		

6. Meng voor de smoothy de banaan met de melk, suiker, het merg uit de vanillestokjes en 250 ml van de koffiesiroop in de keukenmachine. 7. Zeef de smoothy en schenk in 10 glaasjes. Garneer af met een gedraaide sinaasappelschil (over van de court bouillon)