

2008 februari

Cuisine Culinaire Almere · Winter

Gelei van gerookte paprika

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rode paprika	1.5	kg
rookmot	2.5	el
agar agar	15	gram
kippenbouillon	1	dl

Verwarm de oven voor op 225°C. Halveer de paprika's en verwijder de zaadlijsten. Laat de paprika's in de oven zwart blakeren, doe ze evt. 5 min. in een plasticzak, verwijder de schil. Verwarm de rookoven voor en doe 2,5 eetlepels rookmot in de oven. Leg de paprika's op het rooster van de rookoven, zet de temperatuur eerst op 3 en dan op 1. Rook de paprika in ca. 10 min. Pureer de paprika in een blender en weeg er ca. 750 gram van af. Meng de agar agar erdoor en breng op smaak met zout. Breng de puree aan de kook, verdun de gelei met wat fond (je hebt niet alles nodig) en strijk de gelei vervolgens dun uit op geolied bakpapier of plasticfolie en laat het opstijven. Als de gelei niet stevig wordt, dan opnieuw opwarmen met meer fond en opnieuw laten afkoelen.

Rouleau van poulet noir

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
filets van zwartpoot kip (poulet noir)	4	stuks
zout		
peper		
bieslook		

Plet de kipfilet tussen twee lagen plastic folie, totdat ze 2 x zo dun en groot zijn geworden. (Gebruik een koekenpan, batter of vleeshamer.) Bestrooi de filets met zout, peper en fijngesneden bieslook. Rol de filets strak op. Wikkel ze in plastic folie, draai dit stevig aan. Verwarm een pan met water tot 70 °C leg de rolletjes erin en gaar deze in 20 minuten. Haal ze er uit en laat afkoelen.

Dressing

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
groene kruidenmosterd	50	gram
suiker	50	gram
arachideolie		scheutje

Meng de mosterd met suiker tot een gladde emulsie en voeg een beetje olie toe om het te laten lopen. Zet apart.

Vulling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
diepvries king krab vlees	250	gram
granny smith appel	1.5	stuks
bieslook	0.5	bos
crème fraîche	50	gram
witte ui	1.5	stuks
olijfolie		
witte wijn azijn		

Tel 10 steeltjes bieslook uit voor de presentatie en knip de rest van de bieslook fijn. Meng de krab met de in kleine blokjes gesneden appel, de fijngeknipte bieslook en de crème fraîche. Leg de fijngesneden ui 10 sec. in een bolzeef in het kokend water, spoel koud, laat goed uitlekken en meng door het krabmengsel.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
div. soorten slablaadjes (zeer weinig)		
spaghetti	10	stuks
olie om te frituren		

Snij van de paprikagelei 10 repen van 10 x 4 cm. Verdeel het krabmengsel erover en rol ze op (met schone handen). Frituur de 10 spaghetti stengels. Maak een vinaigrette van olie, azijn en een beetje groene mosterd. Plaats op de borden (kamertemperatuur) schuin rechts de gevulde paprikagelei, links onder een klein toefje gemengde sla (door de vinaigrette gehaald) en daar boven een plakje kip rouleau, steek daarin een spaghetti stengel. Spuit 3 grote druppels mosterdsaus op het bord. Maak af met een steeltje bieslook.

Langoustines met bloedsinaasappel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
langoustines	30	stuks
bloedsinaasappels	7	stuks
sinaasappels	6	stuks
arachideolie	8	el

Pel de langoustines en verwijder het darmkanaal. Bewaar ze in de koelkast tot gebruik. Schil de bloedsinaasappels, snijd de partjes uit de vliesjes en zet ze weg tot gebruik. Je hebt 50 partjes nodig. Boen de sinaasappels schoon en rasp de schil van 2 sinaasappels met een zesteur fijn. Pers de sinaasappels uit en kook het sap tot de helft in. Houdt het sap warm in de warmhoudkast. Verhit de arachideolie in een koekenpan en bak de langoustines op halfhoog vuur net gaar. Dep ze met keukenpapier af en bestrooi ze met wat zout. Verwarm de bloedsinaasappelpartjes in het ingekookte sinaasappelsap.

Venkelschuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote venkelknollen, in fijne reepjes	2	stuks
boter	6	el
steranijs	2	stuks
pastis	100	ml
crème fraîche	2	el
room	1	el
citroensap		scheutje

Stoof de venkel in 4 eetlepels boter, voeg de steranijs, pastis en zo veel water toe tot de venkel net onderstaat. Breng het geheel aan de kook en laat de venkel op laag vuur minimaal 30 minuten zachtjes stoven. Voeg eventueel wat extra water toe. Verwijder de steranijs en pureer de venkel in een blender. Zeef de venkelpuree en doe deze weer terug in de pan. Voeg de rest van de boter, room en de crème fraîche toe, klof dit mengsel met de staafmixer tot schuim. Breng het venkelschuim op smaak met zout en citroensap.

Witte chocolade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte chocolade (van goede kwaliteit)	250	g

Smelt de chocolade langzaam op max. 45° C. Maak 30 kleine porties op bakpapier of siliconenpapier, maak hier met een lepel dunne rondjes van en laat afkoelen.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
basilicum, in stukjes gescheurd	5	blaadjes

Neem diepe borden, schep in ieder bord een grote lepel ingekookte sinaasappelsap, leg daarin 5 sinaasappelpartjes en bestrooi ze met basilicum. Leg hierop per bord 3 langoustines. Plaats op de langoustine een chocolade rondje. En bestrooi deze met enkele sliertjes geraspte sinaasappelschil. Schep het venkelschuim eromheen.

Doperwtensoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	5	stuks
prei, het witte deel	1	stuks
boter		
kippenbouillon	1	l
peper		
kardemonpoeder		
korianderpoeder		
diepvriesdoperwten	200	gr.

Maak 1 liter kippenbouillon (fles). Maak de bouillon op smaak met wat peper, kardemon en koriander. Stoof de sjalot met de fijngesneden prei in boter. Voeg de kippenbouillon toe en laat dit 20 minuten koken. Voeg de erwten toe en laat nog 5 minuten doorkoken. Niet langer omdat dan de felle groene kleur verdwijnt. Mix de soep op hoge snelheid fijn en duw hem door een fijne zeef.

Ossenstaart

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
fijngehakte sjalot	2	el
ossenstaart	800	gr.
boter		
kruidnagel	1	stuks
laurier	1	blaadje

Fruit de sjalot in de boter, doe er de in stukken gesneden ossenstaart aan toe en voeg net zoveel water toe, dat de ossenstaart geheel onder staat. Voeg de kruidnagel en laurier toe. Laat zachtjes koken in een snelkookpan, minimaal 1 uur. Schep de ossenstaart met een schuimspaan uit de pan en laat deze iets afkoelen. Verwijder vervolgens het vet en de botten. Laat het overgebleven ossenfond zacht inkoken. Als het is ingekookt, voeg dan weer het vlees toe en breng opnieuw aan de kook, ong. 5 min. Breng op smaak met peper en zout. Het resultaat is een soort ragout (a la fritot van kalfswang).

Heilbot met balsamico sabayon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
plakjes carpaccio van heilbot	10	stuks
eierdooiers	4	stuks
zachte witte balsamicoazijn	2	el
doperwten	100	gr.
sesamzaad	40	gr.
noribladen	2	stuks
arachideolie		

Blancheer de resterende doperwten. Rooster het sesamzaad in een droge pan bruin. Knip de noribladen in 10 smalle lange hoge driehoeken. Bak de nori snel in wat olie en wentel deze daarna direct in de sesam. Verdeel de warme ossenstaart op de heilbotplakken en rol deze op. Klop de eierdooier met twee eetlepels water, de balsamicoazijn en peper en zout op tot sabayon.

Presentatie

Zet voor het gerecht diepe borden in de warmhoudkast. Verdeel de soep over tien borden en leg de opgerolde heilbot erin. Giet de balsamico sabayon erover en werk af met doperwten en gebakken noriblad met sesamzaad.

Kokosschuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gelatine	1.25	blaadje
kokosmelk	0.65	liter
citroensap	1	el
suiker	30	gr.

Laat voor het kokosschuim de gelatine 5 minuten in een ruime hoeveelheid koud water weken. Doe de kokosmelk, het citroensap en de suiker in een pan en verwarm op een medium warmtebron tot 60 C. Knijp de gelatine goed uit en roer deze door het kokosmengsel. Doe warm in een kist, koel terug tot 25 C. en zet in de koeling, zonder dop.

Sambuca ijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	4.5	dl
suiker	125	gr.
room	0.85	dl
eigeel	85	gr.
sambuca	4.5	cl

Doe de melk, suiker en room in een pan en breng aan de kook. Neem de pan van de warmtebron en schenk het mengsel al roerend over het eigeel. Voeg de sambuca toe. Zet terug op de warmtebron tot het mengsel licht is gebonden (81 C). Laat afkoelen, zet 30 min. in de koelkast zodat het goed koud is en doe in de ijsmachine. Maak er ijs van in de machine en bewaar het mengsel in de diepvries.

Amandelkletsoppen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	25	gr.
witte basterdsuiker	100	gr.
water	1	el
bloem	50	gr.
kaneel	0.5	tl
zout		
amandelen	40	gr.

Verwarm de hetelucht oven voor op 225°C en vet 2 bakplaten in of gebruik bakpapier. Mix de amandelen in fijne stukjes in de Magimix. De boter romig roeren met de suiker; de bloem met een snufje zout en de kaneel erboven zeven en erdoor roeren, samen met 1 eetlepel koud water en de amandelen. De amandelen pellen en grof hakken en erdoor mengen, kneed er met je handen een bal van. Neem van dit deeg steeds een balletje en leg deze op het bakpapier, plet het balletje met je vingers of een paletmes. Maak ongeveer 25 bergjes, en leg ze ruim uit elkaar op het bakblik. De koekjes gaar en lichtbruin bakken in 5 min, dan de oven uitzetten en de kletsoppen nog 3 minuten bruin bakken en ze dan iets laten afkoelen. (Blijf controleren!!) Met het paletmes de kletsoppen van de bakplaat nemen en ze verder laten afkoelen. Bewaar ze dan in een koekblik tot presentatie.

Ananascompote

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ananas	1	stuks
vanillestokjes	2	stuks
suiker	185	gr.

Schil de ananas, verwijder de harde kern en alle harde stukken. Snijd het vruchtvlees in stukjes. Snijd de vanillestokjes in de lengte een aantal keer doormidden (je hebt 10 dunne stokjes nodig). Haal de vanille er uit en doe de stokjes en het merg met de suiker en de stukjes ananas in een pan. Breng het geheel aan de kook en neem van de warmtebron.

Dragonsiroop

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	2.5	dl
suiker	750	g
verse dragon	90	gram

Maak voor de dragonsiroop een suikerstroop. Doe hiervoor het water met de suiker in een pan. Breng aan de kook en laat enkele minuten op een hoge warmtebron doorkoken. Blancheer intussen de dragon enkele seconden en spoel na met ijswater. Laat goed uitlekken, roer door de suikerstroop en pureer met de staafmixer.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
enkele blaadjes dragon		

Schik de compote en het ijs op borden en schenk of sprenkel hierbij de dragonsiroop. Garneer met een dun vanillestokje, en enkele blaadjes dragon. Maak af met een kletskop en een eetlepel kokosschuim.