

# 2008 maart

Cuisine Culinaire Almere · Lente

---

**AMUSE** Amuse van zalm met kwartelei

---

## Aardappelkoekjes met kwartelei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote aardappels (vastkokers)	2	
kwarteleitjes	10	
peper		
zout		
olie		

Was de aardappels en droog ze goed af (niet afspoelen, zetmeel bindt). Rasp de geschilde aardappels op de grove rasp (geen mandoline), voeg iets peper en zout toe en bak hiervan in de koekenpan met wat olie een goudbruine koek. Steek hiervan met een ronde uitsteker 10 rondjes uit. Laat afkoelen. Bak alle kwarteleitjes in een pan (of in tweeën), (niet te knapperig, ze moeten net even stollen) en steek ze dan uit op een snijplank.

## Presentatie amuse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gerookte zalm	125	g

Steek met dezelfde uitsteker 10 rondjes uit de gerookte zalm en leg die op de aardappelkoekjes. Leg hier bovenop een gebakken kwarteleitje. Serveer de amuse op een amuselepel. De amuse wordt niet aan tafel genuttigd, kies voor een moment aan de bar of tijdens het koken.

**Salade van kwartel, tomaat en gegrilde aardappel**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kwartels	10	
ganzenvet		
tijm	3	takken
rozemarijn	3	takken
knoflook	6	tenen
rozeval aardappels	10	
pomodori	8	
roguetsla	1	bos
kruidenolie	1	dl
sjalotje	1	
balsamico	1	el
sherry	1	el
vocht van de tomaten		
zout		
peper		
suiker		
olijfolie		
fleur de sel		

Was de aardappels, snij ze doormidden, kook ze even vóór en grill het snijvlak. Zet ze straks gelijk met de tomaat in de oven. Haal van de kwartels de borstjes en de pootjes af. Leg de pootjes in een pan en voeg zoveel vet toe dat ze ruim onder staan; voeg enkele takjes tijm en rozemarijn toe en 5 geplette teentjes knoflook. Verwarm tot 90°C en laat in ± 1 uur gaar worden. Ontvel de tomaten; snij ze in achten en verwijder het vocht - vang dit op - en de pitjes. Leg de partjes tomaat in een overschotel; bestrooi ze met peper en zout, suiker en 1 teentje knoflook uit de knijper; druppel er wat olijfolie op. Zet 45 minuten in een oven van 90°C, samen met de aardappels, apart van elkaar (niet op elkaar). Was en droog de sla. Stelen verwijderen. Neem 1 deciliter van de hete vet (de olie) waarin de pootjes liggen. Snij het sjalotje zeer fijn, voeg dit bij de olie, samen met de andere ingrediënten. Klop flink op en breng op smaak. Houd lauwwarm in de warmhoudkast. Zout en peper de kwartelborstjes en bak zachtjes op in wat olijfolie 2 minuten op de velzijde, 1 minuut aan de andere zijde. Leg midden op het bord wat sla, verdeel daar de borstjes en pootjes op. Garneer met de tomaat en de aardappel en schenk de dressing erover. Strooi over de aardappel wat Fleur de Sel.

**VISGERECHT** Drooggebakken visfilet met een croûte van gruyèrekaas, geserveerd met slakken en gestoofde komkommer

---

### Visbouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
visgraten		
schaaldierpantser		
wit van prei		
uien		
winterwortel		
selderij		
knoflook		
laurier		
tijmblaadjes		
gedroogde koriander		
witte wijn		
saffraan		
azijn		scheutje

Maak in 20 minuten visbouillon, passeer door een doek en laat dit reduceren tot een stroperige visfumet.

### Croûte van gruyèrekaas

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zachte boter	40	g
tijm		
knoflook	2	teentjes
geraspte gruyèrekaas	80	g
broodkruim van (droog) witbrood, fijngedraaid	40	g
olijfolie		
zout		
peper		
eierdooier	1	

Maak de gruyère-croûte. De knoflook pletten. De zachte boter mengen in de Magimix met kruiden, knoflook en zout en peper, voeg de kaas toe en als laatste het broodkruim. Indien nodig iets afslappen met wat olijfolie. Tussen twee plakken vetvrij papier uitrollen in een rechthoekige vorm en een dikte van 2 mm; in de vriezer koud wegzetten.

## Slakken

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotjes, geschild en fijngesnipperd	2	
knoflook gekneusd	1	teen
peterselie		
bieslook		
cayennepeper		
kerrie		
(slag)room	3	dl
slakken (petite grise)	30	
zout		
peper		

In een pan sjalot met knoflook aanfruiten; de zeer fijngesneden kruiden (peterselie, bieslook) plus cayennepeper en kerrie toevoegen. Aflussen met de room en inkoken tot sausdikte. De uitgelekte slakken, kruiden, zout en peper toevoegen en vlak voor het serveren opwarmen.

## Komkommer

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
komkommers	2	
mint		
(slag)room	2	dl
knoflook	1	teen
zout		
peper		

Komkommers schillen en de zaadlijsten verwijderen; in bâtonets (=iets dikker dan een lucifer) snijden van circa 5 cm. En deze weer in 5-en snijden. Bewaren in ijswater. Wat room inkoken om straks de komkommer in te garen. Wat mint fijnhakken. De komkommer garen in de room met zout en peper; voeg op het laatst de mint toe.

## Drooggebakken visfilet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tilapiafilet	500	g
olijfolie (italiaanse virgine)		
zeezout		

De oven voorverwarmen op 250°C. De vis portioneren en snel droog bakken aan één kant (binnenzijde) in een tefalpan. Bakblik invetten met olijfolie en daarop de vis leggen (gebakken zijde onder) en heel licht bestrooien met wat zeezout. De croûte, in bevroren toestand, snijden op grootte van de vis en erop leggen. In de oven schuiven (liever op 2 dan op 1 plaat) en 5 à 6 minuten op 200°C verwarmen. Laat nog 10 minuten rusten.

## Presentatie visgerecht

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bieslook	10	sprietjes
roomboter		

De hete visglacé opmonteren met olijfolie en wat roomboter. De slakken heet maken. De vis, slakken en komkommer op voorverwarmde borden verdelen, saus toevoegen. Nappeer de visfumeé rond het gerecht. Maak af met een sprietje bieslook.

### Groentebouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
prei	1	
winterwortels	1	
peterselie		takjes
kruidnagel	1	
water	2	liter

Snij de groenten heel fijn. Leg de groenten in een pan en voeg circa 2 liter water toe; breng aan de kook. Laat 1 uur zachtjes trekken.

### Kalfsvlees rolletjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsvlees	8	dunne lapjes
room		
gehakte peterselie	3	el
parmezaanse kaas	3	el
gedroogde coburg ham	8	plakken
boter		
zout		
peper		

Sla de lapjes vlees, indien nodig, nog wat platter tussen folie. Snij ze bij tot een rechthoek. Weeg het afsnijdsel en maal het met dezelfde hoeveelheid room in de keukenmachine fijn. Voeg peterselie en parmezaanse kaas toe en breng verder op smaak met zout en peper. De ham is meestal al zout genoeg dus voorzichtig met het kruiden. Leg op ieder lapje een plakje gedroogde ham; verdeel de farce erover en rol voorzichtig op. Bind met een touwtje vast. Peper de vleesrolletjes; bak ze rondom in wat boter. Giet wat bouillon erbij van de bloemkool (ze moeten onder staan) en zet het deksel op de pan. Laat 12 minuten zachtjes sudderen.

## Bloemkoolmousseline

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloemkool	1,5	
prei	1	grote
kerrie	1	mespunt
room		
zout		
peper		

Verdeel de bloemkool in stukjes. Zeef de groentebouillon en kook de bloemkool hier zonder zout in gaar. Snij de grote prei in ragfijne julienne. Frituur de prei kort op 170°C in de wok, neem het met een frituurspaan uit de wok en laat op keukenpapier uitlekken. Pureer de bloemkool met de kerrie; voeg nog wat room toe en breng op smaak met zout en peper. Haal de 8 vleesrolletjes uit de pan, houd ze warm, snij de 8 rolletjes in plakken van 10 porties. Voeg wat room bij het stoofvocht en laat nog wat inkoken. Breng op smaak.

## Presentatie kalfsvlees

Midden op het bord wat bloemkool, hier midden op een bergje prei en daar omheen de in plakjes gesneden rollade. Rondom wat saus.

**DESSERT** Kersendessert met chocoladebrownie, witte-chocoladeschotten en champagnesabayon

---

### Marinade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode fruitige wijn	2	flessen
port	2	dl
suiker	2	el
sinaasappel	1	zeste
vanillestokje	1	
munt	5	blaadjes
dragon	5	blaadjes
kaneelstokje	1	
kirschberry likeur	2	dl

Kook voor de marinade de wijn met de overige ingrediënten, behalve de Kirschberry, in tot 2 deciliter. Passeer door een zeef. Voeg de Kirschberry likeur toe.

### Marsepein

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kristalsuiker	100	g
amandelschaafsel	100	g
eiwit	1	

Draai in de Magimix de suiker, het amandelschaafsel en het eiwit tot een smeugige massa. Draai het niet te lang, anders draai je de olie eruit en wordt de marsepein te droog.

### Gevulde kersen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kersen, ontpit	1	kg
kirsch	1	dl
marsepein	200	g
maizena		

Draai voor de gevulde kersen marsepein en kirsch op tot een glad geheel. Breng het over in een spuitzak en vul de ontpitte kersen met de massa. Breng marinade aan de kook, voeg de kersen toe. Niet meer laten koken. De vulling loopt hierbij iets uit de kersen. Reserveer de kersen (=verwijder de kersen uit het vocht). Bind vervolgens de marinade af met maizena tot sausdikte.

## Chocoladebrownie met pistache

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zachte boter	120	g
pure chocolade	100	g
eieren	2	
suiker	160	g
vanillemerg van 1 stokje		
bloem	80	g
maïzena	0,5	el
zout	0,5	tl
pistachenoten, grof gehakt	100	g
witte-chocoladedruppels	200	g

Smelt voor de brownie de pure chocolade en de boter au bain-marie. Klop de suiker, eieren en vanille apart op. Voeg vervolgens alles bij elkaar. Mix de bloem, de maïzena en het zout door elkaar. Spatel de bloem met de noten en de witte chocolade door de massa. Vul de brownievormen (gebruik hiervoor de siliconenmatjes met batonetvormpjes) en bak de brownies in circa 25 minuten af in een oven van 180°C. Prik in de brownie om te kijken of deze gaar zijn.

## Witte chocoladeschotten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte chocolade	200	g
pistachenoten, zeer fijn gehakt		

Smelt voor de chocoladeschotten de witte chocolade au bain-marie (niet heter dan 45°C). Smeer dit uit op siliconenbakpapier. Strooi er (75% van de) pistachepoeder overheen en laat het hard worden.

## Champagnesabayon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
champagne	2,5	dl
suiker	100	g
eidooiers	4	
heel ei	1	
vanillestokje	1	
halfgeslagen room	2	dl

Klop voor de champagnesabayon de ingrediënten, behalve de room au bain-marie op tot een luchtige vla-achtige massa. Laat afkoelen tot lauwwarm maar blijf kloppen. Spatel de halfgeslagen room er voorzichtig door.

## Stracciatella-ijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eierdooiers	4	
suiker	110	g
room	330	ml
melk	110	ml
vanillestokje	1	
pure chocolade	50	g

Breng de room en de melk met het opengesneden vanillestokje aan de kook en laat op een zacht vuur trekken, zorg dat er geen velvorming ontstaat. Schraap het merg met de achterkant van een mesje uit het stokje en voeg toe aan het melk/room mengsel. Klop het eigeel met de suiker tot ruban is verkregen. Giet het melk/room mengsel voorzichtig op het eimengsel laat al kloppend au bain-marie tot binding komen (83°). Laat afkoelen tot lauwwarm. Werk af in de ijsmachine. Meng op het laatste moment de fijngehakte chocolade door het ijs. Maak kleine bolletjes ijs en vries in.

## Presentatie dessert

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gehakte pistachenoten		

Serveer een bol ijs, een brownie met sabayon en 5 gevulde kersen. Werk af met een chocoladeschot. Strooi als garnering wat gehakte pistachenoten over het bord.