

# 2008 juni

Cuisine Culinaire Almere · Zomer

---



## Salade van Kreeft en Ganzenlever

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ganzenlever	250	g
tijm	3	takjes
laurier	2	bladen
knoflook	2	tenen
verse kreeft	1.8	kg
artisjokken	4	
melk		scheutje
sjalot	0.5	
haricots verts	400	g
eierdooiers	2	
sherryazijn	1.5	dl
mosterd	1	el
poedersuiker	1	el
olijfolie	0.5	dl
notenolie	0.2	dl
arachideolie	2-3	dl
truffelolie		
ijsbergsla		
peper		
zout		

1. Breek de lever open en snijd de galwegen eruit. Spoel met koud water. Maak een bouquet: tijm, laurier, knoflook (in vieren gesneden). Doe de lever in een vacuümzak met de kruiden; voeg peper en zout toe. Vacuüm trekken en zet ± 30 minuten koud weg. 2. Ganzenlever uit de koeling halen en 15 minuten pochieren in de vacuümzak - let op het water mag niet heter worden dan 50°, anders smelt de lever. In het vocht af laten koelen en afkoelen met ijs. 3. Breng court-bouillon aan de kook. Weeg de kreeften en kook deze al naar gewicht (= per 100 gram 1 min. + 1 min). Draai de kop en poten/scharen eraf. Hak de scharen doormidden en tik het vlees eruit. Knip de staart doormidden en haal het vlees eruit; koud wegzetten, tezamen met het vlees van de scharen. (Geef de schalen etc. aan de makers van het tussengerecht.) 4. Buig de stengel van de artisjokken af zodat de draden die in de artisjokbodems zitten gelijk worden meegenomen. Schil ze mooi rond de bodem zodat alleen deze nog overblijft met de aanwezige haren erop. Leg de artisjokbodems direct in een liter koud water waaraan wat citroensap, een scheutje melk en 0,5 sjalot is toegevoegd. Breng met een beetje zout aan de kook en dek de artisjokbodems af met een bord. (Dit om te voorkomen dat de artisjokbodems gaan drijven en daardoor niet gelijkmatig garen.) 5. Controleer met een vleesvork of de artisjokbodems bijna gaar zijn en neem de pan van de warmtebron af. Laat de bodems in hun eigen vocht afkoelen. Verwijder de haren door ze eruit te trekken. 6. De haricots verts in kleine regelmatige stukjes snijden en mooi blancheren, niet te lang! 7. De dooiers, (een gedeelte van de) sherryazijn, 1 deciliter water, mosterd, sjalot en poedersuiker, goed mengen en langzaam opmonteren met de olijf-, noten- en arachideolie. Voeg als laatste slechts een paar druppeltjes truffelolie toe. Proef of er nog azijn bij moet en

breng op smaak. 8. Verwijder de kruiden van de lever. 9. De bodems brunoise snijden. De ganzenlever en het kreeftenvlees eveneens brunoise snijden. Het geheel luchtig en voorzichtig mengen - het allerlaatste de ganzenlever (Doseer de hoeveelheid!) - en aanmaken met de dressing. Op smaak maken met peper en zout. 10. Leg een blad sla op het bord, met de hoge kant achter, zodat er als het ware een schelp op het bord ligt. 11. Het gerecht op de sla op het bord dresser. Nappeer er een sliert vinaigrette omheen.



## Op de huid gebakken zeebrasem met bouillabaisseaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tomaten	5	
tijm	2	takjes
knoflook	4	tenen
laurierbladen	2	bladen
olie		
zout		
peper		
zeebrasem à 700 g	4	
boter		
kreeftafval		
olijfolie		
venkel	0.5	
wortel	0.5	
ui	1	
prei	0.5	
knolselderij	0.25	
sinaasappelschilletjes	25	g
rozemarijn	2	takjes
tomatenpuree	2	el
pernod	0.5	dl
witte wijn	3	dl
saffraan	1.25	g
bloem	50	g

1. De tomaten ontvellen, in vieren snijden en de pitjes verwijderen. Leg de partjes in een ovenschaal, strooi tijm, plakjes knoflook en (versnipperde) laurier erover; strooi er wat olie, zout en peper over. Zet de tomaten een uur in een oven van 100°, af en toe controleren. 2. De zeebrasem fileren (tot op de graat), schoonmaken en met een pincet ontgraten. Spoel af met koud water (gebruik ijsblokjes) en zet ze weg op een doek op ijs. 3. Snijd de filets wat bij; bestrijk ze met geclarificeerde boter en bestrooi ze met peper en zout. De filets in ± 8 minuten gaar maken in een oven van 225°, na ong. 6 min. even controleren, hoe het gaat. 4. Portioneer de brasems in 10 stukken. 5. Zet het visafval dik aan in een pan tot droog en blus af met witte wijn en laten maximaal 20 min. trekken. (je hebt totaal 1,25 l wisfond nodig) 6. Maal de kreeftenschalen - niet de scharen! - in de keukenmachine. Hak de scharen met een bijl. 7. Zet het kreeftafval aan in ruim olijfolie, goed bakken, bouquet, sinaasappelschillen (van makers van dessert) en kruiden toevoegen, afblussen met afgebluste visafval van de zeebrasem, pernod en witte wijn. Het geheel 30 minuten laten trekken. Saffraan toevoegen. Het geheel zeven door een bolzeef (niet te fijn). Inkoken tot driekwart. 8. Monteren met beurre marnier en maagdelijke olijfolie. 9. Schep in diepe borden een volle lepel bouillabaisseaus. 10. Plaats de filets in het midden van het bord (vel naar beneden). 11. Leg de tomaten erop, verwijder de laurierblaadjes en de knoflook. 12. Serveer eventueel met wat stokbrood.



## Barberie-eend met meiknollen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
barbarie-eenden	4	
laurierblad	3	bladen
tijm	5	takjes
knoflook	2	tenen
wortel	0.5	
ui	1	
prei	1	
rode wijn	5	dl
bouillon		
tomatenpuree	1	blikje
boter		
honing		
eendenvet		
grote of 10 kleine meiknollen	5	
roomboter		
roseval aardappels	30	kleine
groene kool	10	bladen
zout		
peper		

1. Zorg dat de eenden volledig ontdooit zijn. 2. Snij van de eend de kop, de onderpoten met zwemvliezen en de vleugeltips met veren af en gooi deze weg. 3. Snij de rest van de vleugeltjes tot aan het borst gewricht af, doe het zelfde met de hals en hak of snij deze doormidden en bewaar. 4. Snij de poten eraf en bewaar deze en vries ze in. 5. Snij het staartstuk ruim eraf tot aan het borst been, snij al het vet en huid eraf en doe dit in een pan, het vlees eventueel bewaren. 6. Doe hetzelfde met de voorzijde van de eend (waar de nek zat) en snij hier ook al het vet en huid eraf, het vlees bewaren. 7. Het vlees nek, vleugels en de rest licht aanzetten in een heel klein beetje eendenvet en voeg een bouquet toe + water en maak hiervan een donkere bouillon. 8. Al het vet en huid langzaam uitbakken, het vet wordt div. malen gebruikt. 9. 1e voor de vleugels, nek en overige af snijdsels aan te zetten voor een gekleurde bouillon. 10. 2e om de eenden aan te braden. 11. 3e de getourneerde aardappels in te bakken. 12. Serveer tussendoor de eenden kaantjes uitgelekt op papier en bestrooid met zout. 13. Nu is de eend aan de voorzijde open en kan nu leeggehaald worden, let op dat je de galblaas niet beschadigd, bewaar de levers en de rest gal, hart en maag mag weg. 14. Snij of hak de rugzijde af en snij of hak deze in zessen en maak hiervan een fonds (basis bereiding fonds). 15. Snij de borst netjes bij en het overtollige vet eraf en bak dit ook uit. 16. Neem 2 borsten en bindt deze tegen elkaar op met de buik/borst holte tegen elkaar. 17. Karkassen fijn hakken en met laurier, tijm en knoflook (overdwars doorgesneden) goed aanzetten in een passende pan. Na elkaar de in stukken gesneden wortelen, uien en prei toevoegen en doorbakken tot droog, voeg (er een scheutje) rode wijn bij; en alles losschrapen. Verder afblussen met de rode wijn en de goed ontvette en gezeefde bouillon toevoegen tot de karkassen onder staan. 18. Zet de tomatenpuree even aan (dit om de puree te ontzuren) en

voeg dat ook toe. Twee uur laten trekken. Passeren en inkoken tot de helft en secuur ontvetten, op smaak maken en eventueel monteren met boter. 19. Eenden rondom aanbraden in een slede met eendenvet. Wanneer ze mooi egaal bruin zijn, insmeren met honing (verwarm de honing licht om het smeren te vergemakkelijken) en in een oven van 300° ongeveer 8 minuten laten garen. Eenden laten rusten. 20. Leg de eendenlevers in de slede met braadboter (eendenvet) en keer één keer om, zout en peper ze. 21. Meiknollen tourneren, evenals de Roseval aardappels. De meiknollen in roomboter met wat honing, azijn, zout en peper langzaam aten garen zonder te kleuren. De aardappels bakken in het eendenvet en de koolbladeren blancheren. Alles uit laten lekken in een vergiet. 22. Snijd de filets uit de eenden. Vries de overgebleven poten in, deze gaan we bewaren. 23. Warm de kool in wat boter op. Maak een bedje van de koolbladeren. Snijd de filets in drieën of vieren door en plaats deze op de kool. Meiknollen en aardappels er omheen. 24. Saus erover en hier bovenop een stukje eendenlever.

### Rabarber Gelei

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rabarber	1	kg
witte wijn	1	fles
suiker	250	g
sinaasappel	1	
citroen	1	
gelatine	6	blaadjes

1. Jonge rabarber niet schillen. De rabarber koken in witte wijn en 0,5 liter water met suiker en de in stukken gesneden sinaasappel en citroen. Goed laten trekken en alles zeven. 2. Maak gelei van 0,5 liter rabarbersap en 6 blaadjes gelatine. 3. Houdt koel in de vriezer.

### Rabarber Mousse

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rabarbersap	0.5	l
gelatine	7	blaadjes
eiwit	0.5	dl
suiker	50	g
room	0.25	l

4. Rabarbersap koken, 7 blaadjes gelatine toevoegen en koud roeren; de met de suiker opgeklopte eiwit erdoor scheppen en als laatste de opgeklopte room erdoor scheppen. Storten in vormpjes met daarin al een bodempje rabarbergelei. Houdt koel in de koelkast.

### Rabarber Compote

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rabarber	0.25	kg
suiker	0.25	kg
pectine	2	g
bladerdeeg	1	pakje
eigeel	1	

5. 0,5 kg rabarber snijden in bâtonets, opzetten met 0,5 kg suiker en water; eventueel afbinden met pectine. Tot lobbij af laten koelen. 6. Uit het bladerdeeg kleine bakjes rond uitsteken, deze bestrijken met eigeel en afbakken in een oven van 180°.

## Sinaasappeltuile

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
amandelschaafsel	100	g
boter	100	g
poedersuiker	100	g
bloem	100	g
eiwitten	4	
sinaasappels	2	zestes van

7. Maal de amandelen fijn. 8. Klop de boter met de suiker luchtig en wit. Voeg de amandelen toe. 9. Klop de eiwitten stijf met iets suiker tot witte pieken en spatel dit door de boter/suiker massa en spatel daarna de bloem er door. 10. Vet een bakplaat in en bestrooi deze met wat bloem. Strijk wat van het mengsel, eventueel met behulp van een sjabloon, dun uit op de bakplaat. Afbakken 8 minuten op 180° C. Duw het koekje daarna in een klein vormpje.

## Vanillesaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	2	dl
room	1.5	dl
suiker	90	g
eierdooiers	4	
vanillestokje	1	
gelatine	2	blaadjes

11. Meng de dooiers met de suiker tot een romig lichtgekleurd mengsel. Snijd het vanillestokje in de lengte doormidden. Breng de melk met de room en de stokjes aan de kook. Giet dit mengsel al roerend bij de eierdooiers. Doe het mengsel terug in de pan en zet deze op een matig warm vuur tot de saus bindt. Blijf roeren om schiften te voorkomen. Passeer de saus door een zeef in een kom die op ijs staat om het stollingsproces snel te stoppen.

## Rabarber Sorbet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rabarbersap	0.25	l
suiker	169	g
gelatine	2	blaadjes
mint		

12. 0,25 liter rabarbersap met maximaal 169 g suiker op 18° Baume wegen, voeg 2 blaadjes gelatine toe en in de ijsmachine opdraaien. 13. De bladerdeegbakjes opensnijden en vullen met de lauwwarme rabarbercompote. 14. Gebruik langwerpige borden. 15. Als de mousse in glaasjes wordt opgediend, plaats je de glaasjes links op het bord, stort anders de mousse in het midden van het bord. 16. Plaats het bladerdeegbakje met compote er tegenover. Serveer hierbij de vanillesaus. 17. Plaats een bolletje sorbet.