

# 2008 oktober

Cuisine Culinaire Almere · Herfst

**VISGERECHT** Zeeduivel in pancetta op een bedje van spinazie, fumet van zeeduivel en bisque

## Zeeduivel in pancetta op een bedje van spinazie, fumet van zeeduivel en bisque

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zeeduivel (vuil)	2	kg
ongepelde steurgarnalen	500	g
visgraten	1	kg
pancetta	300	g
uien	2	
knoflook	3	teen
witte wijn	5	dl
winterpeen	1	
bleekselderie	4	stengels
tomaten puree	1	klein blik
spinazie	600	g
pijnboompitten	25	g
boter	100	g
olijfolie		
zwarte peper		

1. Verwijder het vel, de vliezen en de zeentjes. 2. Fileer de zeeduivel en bewaar het afval. 3. Hak de graat en de overige visgraten klein. Snij de ui, wortel en bleekselderie grof en zet aan met olijfolie. Laat licht kleuren en blus af met 2,5 dl witte wijn en voeg water toe tot dat het net onder staat en laat koken. Niet langer dan 20 min. Diverse keren zeven: de 1e keer door puntzeef, daarna door de fijne zeef en inlaten koken tot bijna stroperig. 4. Stamp de garnalen fijn. Snij de ui, knoflook, wortel en bleekselderie grof, bak snel aan voeg 1 el tomaten puree toe en laat uitzoeten, blus af met Pernod, voeg 2,5 dl witte wijn toe laat opkoken en voeg zoveel water toe dat het net onder staat en laat inkoken, passeren en verder inlaten koken. 5. Snij van de zeeduivelfilets 2 x 10 mooie medaillons, maal zwarte peper (geen zout) erover. Wikkel de pancetta om de zeeduivelmedaillons en bewaar. 6. Verwijder eventueel de dikste stelen van de spinazie, snij in grove repen, centrifugeer de spinazie tot kurk droog. 7. Neem een wokpan doe daar olijfolie in en bak daar de pijnboompitten in tot lichtbruin, snel uitscheppen met draadspaan en bewaar. 8. Zweet in deze olie 1 teen fijngesneden knoflook aan tot glazig. 9. Wok op de hoogste stand de spinazie (doe dit in 2 x, niet alle spinazie tegelijkertijd!) tot bijna gaar, giet alle vocht af, roer de pijnboompitten erdoor en breng op smaak en houd warm. 10. Bak de zeeduivel/pancetta in boter. 11. Monteer de bisque en de fumet ieder apart. 12. Dresseer in het midden van het bord een rondje spinazie (evt. met ring). 13. Daarop de 2 medaillons. Links op het bord een rechte streep bisque en onderaan het bord een rechte streep vis fumet. Deze moeten elkaar raken.

**Bisque d'anguille fumé et les petit ravioli farcie**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gerookte hele paling	500	g
uien	2	
boter	125	g
tomatenpuree	2	el
bloem	175	g
zwarte peper		
room	150	ml
kippenbouillon	2	l
witte wijn	200	ml
pastadeeg		
palingfilet		
verse groene kruiden basilicum		
peterselie		
selderie		
olijfolie		
basilicum	10	blaadjes

1. Maak eerst 2 l kippenbouillon volgens het basisrecept. 2. Verwijder de graten en koppen, fileer de gerookte paling, bewaar de filets in aluminiumfolie voor de ravioli in de koelkast. 3. Laat de boter uitbruisen, niet laten kleuren. Voeg de vellen en graten van de paling en de gesneden ui toe en laat dit zachtjes bakken. Voeg ook enkele gekneusde peperkorrels toe. 4. Voeg vervolgens de tomatenpuree toe en laat nog enkele minuten zachtjes doorbakken, daarna de bloem. Er ontstaat nu een roux, meng alles goed door elkaar tot er een bol ontstaat. Zet de pan naast de kookplaat en laat nog 20 minuten doorgaren. 5. Verwarm de roux en voeg vervolgens de koude witte wijn toe, roer dit tot een gladde massa en schenk de kippenbouillon in de pan. Roer dit geheel door en laat het ongeveer 1 uur zachtjes door koken. Passeren en op smaak afmaken met de room. 6. Maak pastadeeg volgens het basisrecept en rol deze met de pastamolen uit in dunne plakken. Neem 2x de hoeveelheid die in het basisboek staat. 7. Maak van 250 g palingfilet en de groene kruiden met behulp van de mixer een mooie gladde mousse. Vermeng de resterende palingmousse met de bisque. Goed proeven. 8. Steek rondjes uit de pasta. Doseer met behulp van een spuitzak kleine bolletjes, op de rondjes en vouw de pasta dubbel, zodat er halve maantjes ontstaan. Plak de uiteinden evt. met wat water dicht en gebruik een vork om de randen iets in te drukken. 9. Laat de halve maantjes drogen. 10. Verhit een weinig olijfolie in een lage pan en bak daarin de pasta licht krokant, net voordat de bisque wordt geserveerd. 11. Serveer de bisque in een warm diep bord en garneer deze met de gebakken pasta ( $\pm$  3 pp). Garneer de bisque met een blaadje basilicum.

**HOOFDGERECHT** Tournedos van wilde eendenfilet gestoofd boutje, jus de canard, haricots vert, gekarameliseerde vijg, gepofte knoflook, pommes pailles

---

## **Tournedos van wilde eendenfilet gestoofd boutje, jus de canard, haricots vert, gekarameliseerde vijg, gepofte knoflook, pommes pailles**

<b>Ingredient</b>	<b>Hoeveelheid</b>	<b>Eenheid</b>
eendenkarkassen	1	kg
uien	2	
knoflook	3	teen
laurierblad	3	
tijm	5	tak
winterwortel	1	
prei	1	
rode wijn	5	dl
tomaten puree	1	blikje
olijfolie		
roomboter		
schieteed	10	filets
witte knoflook	3	bol
fleur de sel		
haricots verts	500	g
grote roseval aardappels	500	g
frituurolie		
verse vijgen	10	
poedersuiker		
balsamico azijn		
honing		
boter		
frambozenazijn		
ganzenvet		

1. Botten fijn hakken en met laurier, tijm en knoflook goed aanzetten met heel weinig olijfolie in een passende pan. 2. 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 toevoegen van water en/of gevogelte fonds tot de karkassen onder staan. 3. 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. 4. Braad het pootje aan, blus met rode wijn en vul af met de (niet geheel klare) eendenfond, laat garen in de oven op 160°C. 5. Snij voorzichtig het vet met de huid af van de filets, zodat het vet aan de huid blijft vastzitten. Controleer tevens goed op evt. aanwezige hagel. 6. Snij de filets in vieren in lange repen. Leg 2 vet vellen naast elkaar leg hier de 4 stuks om en om in het vet velletje en rol stijf op. Bind het geheel stijf op met bindgaren en modeleer. Snij van de opgerolde filets tournedos. 7. Bewaar het vet. Laat rusten. 8. Snij van de knoflook het kontje bij, zodat het rechtop blijft staan, snij de bovenkant eraf, zover dat je net de tenen ziet zitten en besprenkel met olijfolie en Fleur de sel, pak goed in aluminiumfolie (matte zijde buiten, dan blijft de warmte er in) en pof in de oven voor ca.1

uur op 120°C. 9. Maak de haricots verts schoon (puntjes eraf), blancheer en laat afkoelen (ijswater). 10. Blancheer de preibladeren kort en koel terug in ijswater, snij er dunne repen van, 10 stuks van 5 à 6 mm. 11. Portioneer de haricots en rol en bind deze op met het prei touwtje. 12. Verwarm op het laatst de bundeltjes met roomboter en maal er peper overheen. 13. Schrob de Roseval schoon, niet schillen. Schaaf op de mandoline lucifer dikke aardappelen staafjes, of schaaf ze in plakken en snij hiervan lucifers, spoel ze en dep ze droog goed, pas op dat ze niet breken. 14. Frituur ze knapperig en droog, houdt ze warm op keukenpapier, niet afdekken. 15. Snij de vijgen kruislings in tot bijna bodem. Knijp (schenk) de honing over de vijgen en bestrooi ruim met poedersuiker. Zet in een hete oven ca. 200°C en laat karameliseren, houdt warm. 16. Kook de balsamico in tot stroop. 17. Haal de knoflook uit de folie en maak de tenen los van de bol, niet pellen, laat de tenen heel en houdt warm met wat olijfolie. 18. Bak de tournedos rustig in het vet, op hoge temperatuur, eerst de boven en onderzijde bakken, daarna de zijkanten, haal uit de pan en laat rusten in dikke laag folie. 19. Haricots verts zijn warm, de vijgen gekarameliseerd de knoflook gepeld en warm, de jus afmaken met frambozenazijn en opgemonteerd. 20. Groot bord, midden boven de vijg, met paar druppels balsamicostroop omheen. 21. Links een mooi bosje pommes pailles, met daarover een paar kristallen fleur de sel. 22. Rechts het pakketje haricots verts. 23. Midden voor de tournedos gegarneerd (touwtjes verwijderd!) met een toefje tijm en een streep jus de canard.

**DESSERT** Mousse de mascarpone met sinaasappelsorbet, bramencoulis onder een cloche van spinsuiker

---

### Sinaasappelsorbet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappels	5	
suiker	150	g
grand marnier	25	ml
water	300	ml
eiwit	1	

1. Trek zestes van 1 sinaasappel. Pers deze en 2 andere sinaasappels uit en zeef. Bewaar de overige 2 sinaasappels. 2. Breng 600 ml water samen met het sinaasappelsap aan de kook met suiker en de zestes en roer tot alle suiker is opgelost, laat dit 10 min. pruttelen en laat snel afkoelen, voeg de grand marnier toe. 3. Klop 40 g suiker au bain marie tot 40°C op met de eiwitten. 4. Draai de sorbet  $\frac{3}{4}$  stijf en voeg dan de stijve eiwitten toe. Zet de massa in een ondiepe bak weg in de vriezer.

### Mascarpone mousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	6	
suiker	200	g
gelatine	2	blaadjes
bruine rum	75	ml
mascarpone	500	g

5. Week de gelatine in koud water. 6. Splits de eieren, klop van de dooiers en 100 g suiker au bain marie een luchtige massa en voeg de geweekte en uitgeknepen gelatine aan het mengsel toe, als het gaar is blijven kloppen tot koud. 7. Spatel er beetje bij beetje de mascarpone door. 8. Klop de eiwitten in een brandschoon vetvrije bekken op tot stijve pieken en spatel door het koude eidooiermengsel heen. 9. Roer voorzichtig de rum erdoor en schenk in nat gemaakte schaaltes en zet het koud weg.

### Bramencoulis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bramen	300	g
suiker	50	g
water	100	ml
pectine		

10. Kook 100 ml water met de suiker, laat 5 min. doorkoken, voeg de bramen toe en kook zachtjes tot alles puree is. 11. Voeg  $\frac{1}{3}$  theelepeltje pectine toe, zeef de coulis en laat afkoelen in een doseerfles.

## Spinsuiker

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	1500	g
water	500	g
bakpapier		

12. Bedek het werkvlak met bakpapiervellen. Plaats een 4-tal pollepels stevig boven het werkblad. Zet een bak ijswater klaar. 13. Kook 1 : 3 (water : suiker) tot 145 °C, zeer regelmatig de pan bijwassen en het vuil afscheppen. NIET ROEREN. 14. De suikerstroop kookt natuurlijk in, asde suikerstroop dik wordt, neem dan een theelepeltje doop deze in de suikerstroop en direct in ijskoud water, de suikerstroop is goed als je met je vinger en duim de stroop van het lepeltje kan schuiven en de stroop tot een stevig balletje kan rollen. Laat de suiker uitbruisen. Men noemt dit: STIJVE BAL. 15. Neem 3 vorken doop deze in de stroop en trek draden over de pollepels, door heel snelle horizontale bewegingen te maken boven de pollepels. Snij / knip de draden mooi bij en maak er met je hand een bal van. 16. Canneleer 2 sinaasappels en snijd in dunne plakken. 17. Gebruik een IJSKOUD bord, links storten de mascarpone mousse, rechts bolletje sinaasappelsorbet op een plak gecanneleerde sinaasappel, in het midden een streep coulis, daarop de spinsuiker en serveer direct.