

2008 november

Cuisine Culinaire Almere · Herfst

VOORGERECHT Kwarteleitjes op gemarineerde cantharellen, mousse van knolselderij, tuile met staartpeper

Knolselderijmousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalot	3	
knolselderij	750	g
agar agar		
slagroom	200	ml
olijfolie		
gevogeltefond (poeder)		

Zweet fijngesneden sjalot aan in olijfolie, voeg de goed geschilde en grof gesneden knolselderij toe en giet er zoveel gevogeltefond bij dat het net onder staat. Stoof de knolselderij gaar, giet af en meet of weeg de hoeveelheid knolselderij. Lees de gebruiksaanwijzing op de verpakking van de agar agar en weeg de benodigde hoeveelheid af. Voeg de room en de agar agar toe en kook daarna nog 2 minuten door. Blijven roeren. Pureer de knolselderij en wrijf door een zeef, breng op smaak en houdt warm op ca. 65°C. Bij 70°C wordt de agar agar weer vloeibaar.

Tuile

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roomboter	125	g
suiker	20	g
verjus	25	g
patentbloem	125	g
eiwitten	5	
fleur de sel		
staartpeper		

Smelt de boter en haal van de warmhoudbron (kookplaat). Voeg de suiker toe en roer tot opgelost, roer dan de verjus, in 3x de bloem, het losgeroerde eiwit doorheen (pas op: niet opkloppen). Zeef het beslag en laat opstijven in de koelkast tot smeerbaar. Strijk het beslag uit met een puntzak op bakpapier in 30 dunne repen van 1 cm breedte en bestrooi gelijkmatig en gedoseerd met fleur de sel en ruim met staartpeper. Bak de repen af op 140°C in 5-10 minuten tot goudbruin (blijf erbij).

Gemarineerde cantharellen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine cantharellen	400	g
teentjes knoflook	2	
bosje rozemarijn	0,25	
balsamicoazijn		
gembersiroop		
bieslook		
olijfolie		

Borstel de cantharellen schoon en verwijder indien viezig de aanzet, bak de cantharellen aan in de olijfolie, voeg 2,5 el zeer fijngehakte rozemarijn toe en de fijn gesneden knoflook, laat kort meebakken. Blus af met een scheut balsamicoazijn en gembersiroop. Breng op smaak met zout en peper en voeg op het laatst de geknipte bieslook toe.

Gepocheerde kwarteleitjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeer verse kwarteleitjes	30	
olijfolie		

Zet een ruime pan met water op en verwarm tot max. 85°C. Vet 10 velletjes huishoudfolie in met olijfolie en doe deze zo glad mogelijk in 10 kopjes. Breek de henn-eitjes boven ieder kopje en draai de bovenkant van de folie dicht. Hang de eitjes aan de rand van de pan met water en pocheer deze in circa 1 minuut totdat het eiwit gestold is maar de dooier nog loopt.

VISGERECHT Gerookte sliptong met truffelaardappel, crème van gerookte sprot, salade van venkel en sinaasappel

Gerookte sliptong

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sliptongen à 300 g	5	
mot (zaagsel)	3	el
olie		

Modeleer de sliptongen d.w.z., haal het vel eraf, snij de kop en staart eraf en knip de zijvinnen en maak de vis schoon. Verwarm de rookoven voor en voeg het mot toe. Zet de temperatuur lager zodra het mot begint te roken. Smeer het rooster in met olie. Zet de sliptongen in de rookoven en laat langzaam garen. (stand 2 tot 3)

Gerookte sprot crème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine gerookte sprotjes	8	
crème fraîche (40+ % vet, st.)	150	g
peper		

Maak de sprotjes schoon en hak het visvlees ragfijn, vermeng met 8 eetlepels crème fraîche, breng evt. op smaak met peper. Schep het mengsel in een spuitzak. Laat opstijven.

Truffelaardappels

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
truffelaardappels	10	
zout		

Was de truffel aardappels en kook ze (ongeschild) met weinig zout gaar. Snij de afgekoelde aardappels in gelijke rondjes/plakjes.

Venkel sinaasappelsalade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine venkelknol	2	
sinaasappels	3	
goede olijfolie		
peper		
zout		

Snijd de venkel in ragfijne reepjes met de mandoline. Schil de sinaasappel en snij de partjes los uit de vliesjes, vang het sap op. Verdeel de venkel over 10 bakjes en leg er de sinaasappel partjes erboven op. Besprenkel met goede olijfolie en het sap, maal er voorzichtig peper en zout over.

HOOFDGERECHT Wilde duif met asperge, boutje in krokante brick, ganzenlever met abrikoos en duivenjus met drie sherry's

Abrikozengelei

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde abrikozen	200	g
water	100	ml
suiker	100	g
agar agar	8	g

Gedroogde abrikozen 10 min weken in 100 ml water en daarna met dit water voorzichtig koken tot een moes, voeg suiker en agar agar toe. Kook het geheel nog 2 minuten door. Pureer het geheel, zeven en dun uitstorten.

Duivenfond

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kleine wilde duiven	10	

Snijd de boutjes van de duiven af en de filets van de karkassen, zet de filets apart. Maak van de karkassen en de resten een Jus d Volaille (=donker gevogelte fond).

Duivenboutjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kleine wilde duiven (boutjes)	10	
bosuitjes	3	
teen knoflook	3	
japanse sojasaus		
olie		
peper		
zout		
kleine loempiavellen (10x10 cm)	10	
water		

Ontbeen de boutjes, doe de botjes bij de fond. Snijd het vlees in blokjes. Bak het vlees in olie aan samen met de gesneden bosui en knoflook. Blus direct af met sojasaus en scheutje nog niet klare fond, laat gaar worden en indampen, breng op smaak met peper en evt. zout. Neem de pan van het vuur wanneer het vlees zacht is en koel af op ijs. Vouw loempia's van de vellen, gebruik het vlees van het boutje, bestrijk de randen met water.

Duivenjus met 3 sherry's

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
px sherry	125	ml
manzanilla	250	ml
amontillado	250	ml

Kook de 3 sherry's in 1 pan in tot 1/3 en voeg de gezeefde duivenfond toe. Laat rustig verder inkoken tot de juiste dikte, zeef evt. nogmaals door fijne puntzeef. (er is een gladde saus nodig).

Ganzenlevermousse met abrikozengelei

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ganzenlevermousse	250	g

Weeg de benodigde hoeveelheid ganzenlevermousse af. Plaats de rol in zijn geheel op de abrikozengelei en snijd op maat af. Snij in 10 gelijke stukken, waarvan steeds 1 kant schuin wordt afgesneden.

Asperges en duivenborstjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
groene asperges	20	
boter		

Blancheer de asperges kort en laat schrikken in ijswater. Kruid de filets en bak deze aan in de boter tot roze/rood. Smoor de asperges in boter leg ze op de warme borden. Trancheer de duivenborstjes diagonaal, en leg 1 deel omhoog en 1 deel omlaag op de asperges.

Koffievulling

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
koffie	4	dl
crème fraîche	125	g
pure chocolade	90	g
blaadjes gelatine	4	

Week de gelatine in koud water. Zet koffie en kook de koffie in tot 25 ml. Knijp de gelatine uit en los op in de koffie. Laat de chocolade smelten in de koffie en roer daarna de crème fraîche er goed doorheen. Zet het mengsel in de vriezer tot het bijna bevroren is. Kneed uit het mengsel (minimaal) 10 platte pilletjes ter grote van een druif.

Chocoladetaartje

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ongepelde amandelen	115	g
pure chocolade	250	g
roomboter	125	g
maïzena	90	g
eierdooiers	5	
eiwitten	5	
suiker	200	g
water		
zout		

Kook water met zout en blancheer de amandelen. Giet ze af en laat ze iets afkoelen. Wrijf met behulp van 2 theedoeken alle velletjes van de amandelen. Maal de amandelen zeer fijn in de keukenmachine (maar pas op dat de olie er niet uit loopt, dan is het te lang gemalen). Smelt de chocolade samen met de in blokjes gesneden boter. Roer wanneer de chocolade en boter gesmolten is de fijngemalen amandelen, maïzena en eierdooiers erdoor. Klop de eiwitten samen met de suiker stijf tot pieken (vetvrij bekken), meng met een spatel de eiwitten door de chocolademassa en vul hiermee de muffinvormpjes voor de helft. Druk in iedere vorm een koffiepilletje en vul vormpjes af met de rest van het chocolademengsel. Zet de taartjes minimaal 15 minuten in de vriezer. Verwarm de oven voor op 185°C. Bak de taartjes 20 à 25 minuten in de oven.

Amarenen met siroop

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
amarenen op siroop (pot of blik)	60	
suiker	200	g
aardappelzetmeel		

Kook de amarenensiroop met de suiker in tot stroop, bind het geheel evt. af met aardappelzetmeel. Verwarm de amarenen in de stroop.