

2008 december

Cuisine Culinaire Almere · Winter

AMUSE Oestershot met champagneschuim

Oestershot met champagneschuim

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
oesters	10	
champagne	1	fles
room		

Gepocheerde oester. Maak de oesters schoon en vang het vocht op en zeef deze. Goed controleren op schilvers. Meet de hoeveelheid oestervocht en stel deze hoeveelheid op 100%. Meet een hoeveelheid champagne, gelijk 50% hoeveelheid oestervocht. Voeg de champagne toe aan het vocht en pocheer de oester in de vloeistof. Zeef opnieuw en vang het vocht op. Meet een hoeveelheid room, gelijk 50% van de hoeveelheid oestervocht. Voeg de room toe aan het gezeefde vocht en verwarm de vloeistof. Neem de kleine lange glaasjes en doe de oester in het glas. Gebruik 1 patroon en spuit met de kleine kidde de champagneschuim op de oester (het glas moet niet helemaal vol geschonken worden). De amuse wordt in 1 slok weggedronken.

Tortellini

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
farina di grano duro	200	g
eieren	2	
olijfolie	20	ml
zout	10	g

Strooi de Farina di grano duro op een schoon en glad werkvlak en vorm een bergje. Maak een kuiltje in het midden en breek daarin het ei, voeg het zout toe. Roer het ei met de vingertoppen los en meng er, met een ronddraaiende beweging, beetje bij beetje het meel erbij. Werk van uit het midden naar buiten toe, gebruik één hand om te mengen, de andere om het meel bijeen te houden, zodat het eierstruif niet kan ontsnappen. Vorm het deeg tot een samenhangende bal. Om tot een goede samenstelling van het deeg te komen zal soms, afhankelijk van de grootte van het ei en de gesteldheid van het meel, een beetje bloem of wat water moeten worden toegevoegd. Kneed de deegbal door met de muus van één hand het deeg krachtig over het gladde werkvlak naar voren te drukken en het snel weer terug te halen met de vingers zodat het dubbel klapt. Herhaal deze handeling tot het deeg zijn stugheid verliest en mede door de warmte van de hand glad en soepel wordt. De kneedtijd is afhankelijk van de hoeveelheid deeg, als ook van de kracht en de snelheid waarmee wordt gewerkt, doch per 300 gram deeg zal minstens 5 minuten worden gekneed. Pasta uitrollen met de pastamachine, uitsteken (gebruik een ring van Ø6 cm), insmeren met eidooier en vullen met het paddenstoelmengsel, dichtvouwen en evt. rauw invriezen (bewaren). Tortellini afkoken in kokend water met zout en olie (2 minuten), uitscheppen en in de saus doen.

Vulling

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gemengde bospaddenstoelen	500	g
ricotta	100	g
geraspte parmezaanse kaas	40	g
geschaafde parmezaanse kaas	40	g
bieslook		
sjalot	1	
knoflook	1	teen
ei	1	
peper en zout		

Borstel de bospaddenstoelen schoon (niet wassen). Hak de sjalotten en knoflook fijn. Paddenstoelen aanzetten in de boter met iets olie, sjalot en knoflook toevoegen. Paddenstoelen fijndraaien in de magi-mix en mengen met de ricotta, bieslook, ei, peper, zout en de geraspte Parmezaanse kaas.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalot	1	
knoflook	1	teen
walnoten	30	g
room	100	ml
walnotenolie		
jus de truffel		
truffelolie		

Saus maken van sjalot, knoflook, gehakte walnoten en room. Afbinden met een deel van de paddenstoelenmengsel. Het geheel op smaak brengen met bieslook, zout en peper en evt. iets jus van truffel.

Spinazie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wilde spinazie	500	g
sjalotje	1	
knoflook	1	teen
parmezaan		

Was de wilde spinazie in ruim water en daarna drogen in de slacentrifuge. Snijd het sjalotje fijn en fruit deze aan. Voeg de spinazie en de knoflook toe en roerbak de spinazie kort. Roergebakken wilde spinazie onder in het bord en dresser met de Tortellini en geschaafde Parmezaanse kaas erop.

Wildbouillon met garnituurtje van bolletjes courgette

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
wildbotten/afsnijdsel	1	kg
maïsolie	1	scheutje
tomatenpuree	70	g
rode wijn	2	dl
madera	0.25	dl
fijngehakte uien	75	g
grof gesneden prei	75	g
grof gesneden knolselderij	50	g
grof gesneden wortel	50	g
paddenstoelen	100	g
laurierblad	1	
knoflookteen	1	
tijm	1	takje
gekneusde vossenbessen	20	g
gekneusde jeneverbessen	10	
gekneusde peperkorrels	6	
courgette	1	

Doe de wildbotten/afsnijdsel in een braadslee en laat ze, onder toevoeging van een scheutje maïsolie, rondom bruin braden in een voorverwarmde oven op 200 °C. Keer de botten af en toe om en schep ze na ca 25 minuten over in een grote pan. Zet de braadslee op een matig vuur, voeg de tomatenpuree toe en laat deze een paar minuten zachtjes pruttelen in de achtergebleven olie (dit maakt de puree minder zuur). Roer de aanbaksels los blus af met rode wijn of de madera en giet de inhoud van de braadslee in de pan met botten. Voeg de rode wijn en koud water toe tot alles onderstaat en breng het geheel aan de kook, schuim af. Voeg daarna de kruiden en de groenten erbij en laat de bouillon trekken op een laag vuur. Schep van tijd tot tijd het schuim af. Als de bouillon voldoende is getrokken verwijder dan de botten en giet de bouillon door een puntzeef over in een schone pan. Bekleed een schone zeef met een onder koud water goed doorspoelde passeerdoek en giet hier de bouillon door. Laat inkoken tot de gewenste sterkte. Ontvet de bouillon. Maak een clarifiet van 250 gram reestoofvlees en een kwart van bovenstaande groenten. Maak het stoofvlees tot tartaar en voeg de eiwitten van het nagerecht hieraan toe. Blender de groenten fijn en vermeng deze met de tartaar. Doe dit in een schone hoge/smalle pan, doe de koude bouillon er op en roer rustig door. Zet de pan op de warmtebron, stand 5, roer in het begin nog even rustig door, zodat het eiwit niet aan de bodem gaat vastzitten. Laat bijna aan de kook komen (90°). De eiwitten stollen en nemen alle ongerechtigheden mee naar boven als een dikke koek. Maak in het midden van de koek een gaatje, daardoor komt al het schuim op de koek. Schep de koek er af, passeer in een puntzeef en passeer nogmaals door een doek. De bouillon is nu klaar. Breng op smaak. Gebruik de parisienneboor om kleine bolletjes uit de courgette te snijden. Voeg de bolletjes toe aan de wildbouillon. Gebruik de diepe borden.

Compote

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	50	ml
witte uien in fijne blokjes gesneden	250	g
zongedroogde tomaten	100	g
witte wijn	2	dl
suiker	50	g
witte wijnazijn	50	ml
pomodoro tomaten in blokjes gesneden	1	blik

Verwarm de olijfolie in een pan met dikke bodem. Voeg hieraan de uien toe en zweet deze langzaam aan tot ze mooi glazig zijn. Voeg dan de uitgelekte fijngesneden zongedroogde tomaatjes erbij en zweet ook deze kort aan. Brus het geheel af met wijnazijn en wijn en voeg de suiker erbij. Kook het geheel licht in en voeg tenslotte de uitgelekte blokjes tomaat toe. Breng op smaak met peper en zout.

Rolmops van rode mulfilet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode mulfilets à 60 g (met vel, graatvrij)	20	
dunne ronde cocktailprikkers		
witlofblaadjes	20	

Verwarm de oven voor op 180 °C. Controleer de vis op graten. Rol de mulfilets op met de huidzijde naar buiten. Bestrooi ze met peper en zout. Vul iedere filet op met de uiencompote. Zet ze met een cocktailprikkers vast en plaats ze in een beboterde vuurvaste schaal. Dek de rolmopsen met aluminiumfolie af en gaar ze in ca. 10-15 minuten in de voorverwarmde oven. Dresseer de filets per twee stuks op warme borden. Plaats daartussen de blaadjes witlof, zonder kern.

Bieslookolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie (1e persing)	1	dl
bieslook	1	bos

Meng de ingrediënten tot een kruidenolie.

Ree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ree nekvlees	1000	g
uien	2	
prei	1	
winterpeen	1	
bleekselderij	1	stengel
laurierblad	2	
tomaten puree	2	el
rode wijn	3	dl
boter		
olijfolie		

Snij het stoofvlees in gelijke dikke blokken (hachee grootte), bestrooi met zout en peper en braad dit aan in olie en boter. Snijd de groente brunoise. Bak vervolgens de groente en het bouquet aan, voeg dan de tomatenpuree toe en leg hierop het ree stoofvlees (gebruik hiervoor de hogedrukpan). Blus af met rode wijn en voeg water toe zodat het net onderstaat, sluit af met deksel en laat zachtjes gaar worden. (\pm 2 uur). Schep vlees eruit wanneer gaar en zacht is, laat afkoelen, snijd in dunne plakken en dit weer in reepjes. Zeef het kookvocht en kook dit in tot minstens een tiende, zodat het een stevige saus wordt.

Knollentuintje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
winterwortel	1	grote
koolraap	0.5	
knolselderij	0.5	
italiaanse biet	500	g
meiraap	1	

Snij alle groenten in lange repen of plakken van gelijke dikte van 6 mm op de snijmachine. Kook de groenten zachtjes af, haal voorzichtig uit de pan en laat iets afkoelen, steek met een stekertje van 2.5 cm doorsnee plakjes uit en bewaar. Van elke knol 4 plakjes per persoon. (dus 20 p.p.)

Salie-azijn

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte wijnazijn	3	dl
blaadjes salie	20	

Verwarm de witte wijnazijn (niet koken). Haal de steeltjes van de blaadjes salie en gebruik deze voor de jus van Banyuls. Voeg de salieblaadjes toe aan de verwarmde witte wijnazijn. Schenk het geheel terug in een/de fles.

Jus van Banyuls

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
banyuls	7	dl
steeltjes van de salieblaadjes	20	
wildfond	10	dl
goede olijfolie		
salie-azijn		

Kook de banyuls in met de steeltjes van de salie en de afsnijdsels van de sjalotjes tot de helft over is. Zeef het vocht. Voeg de fond toe en klop er (terug op het vuur) beetje bij beetje 3-4 eetlepels olijfolie door. Op het laatst afmaken met een drupje Salie-azijn en van het vuur afhaken.

Pommes Duchesse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kruimige aardappels	500	g
eieren	2	
sjalotje	1	
peterselie		
bieslook		

Zweet het sjalotje even aan. Kook aardappels met zout gaar. Laat goed uitdampen. Knijp er puree van, vermeng met een ei tot stevige smeùige puree. Maak op smaak met zout, peper, nootmuskaat en roer er de tuinkruiden doorheen. Spuit op siliconen papier 10 mooie rozetjes met de grove kartelspuit. Bestrijk de rozetten met een los geklopt ei. Bak de rozetten in een voorverwarmde oven van 200 °C ongeveer 15 minuten.

Reekoteletten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
reekoteletten aan 1 stuk	10	
boter		
olijfolie		

Schraap de ribbetjes schoon. Bestrooi het ribstuk met zout en peper en leg er een tak tijm en rozemarijn op. Braad aan in mengsel van olie en boter tot ze mooi bruin zijn. Braad ze verder in de oven van 200°C tot een kerntemperatuur 52°C. Haal uit de oven en houd warm in dubbele laag alu-folie.

Reebiefstuk

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
reebiefstuk à 80 g	10	
bundelzwammen	300	g
olijfolie		
boter		
bosui	3	

Zout en peper de biefstukjes en bak op het laatst in boter en olie, laat min. 10 min. rusten in de alu-folie. Maak de bundelzwammen schoon met een borsteltje en stooft ze zeer kort in de jus. Warm het stooftvlees op in de fond, schenk de saus en fijngesneden bosui er overheen, doe het vlees in de zwarte coquottes. Snijd 10 koteletten af van het ribstuk, gare kopse kanten afsnijden. Hete borden, aan de bovenzijde om en om de plakjes knolgroenten, mooi op kleur schikken elk bord gelijk. Plaats de coquottes in het midden. Links en rechts hiervan de kotelet en het biefstukje. Naast het biefstukje wat bundelzwammen. Schenk een mooie spiegel jus van Banyul. 1 Rozet pommes duchesse op het bord plaatsen.

DESSERT Laagjesterrine van gepocheerde peer, gekarameliseerd met rietsuiker en half geslagen room en vanille-ijs en kletsspiraal

Laagjesterrine van gepocheerde peer, gekarameliseerd met rietsuiker en half geslagen room en vanille-ijs en kletsspiraal

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
stevige handperen	10	

Schil de peren.