

# 2009 februari

Cuisine Culinaire Almere · Winter

---

**AMUSE** Elderflower Blush - Crostini met rauwe ham en salie

---

## Elderflower Blush

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
vlierbessensiroop		
prosecco		

Schenk in champagneglazen 1 deel vlierbessensiroop en 4 delen Prosecco.

## Crostini

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
knoflook	1	teentje
olijfolie	250	ml
stokbrood	2	st
coburger ham	10	plakjes
bocconcini	40	st
salie	1	bos
grove zaanse mosterd	6	tl
rode wijnazijn	2	el

Verwarm de oven voor op 175 graden. Vermeng de olie met de knoflook en bestrijk sneetjes stokbrood met een kwastje dun met wat van de knoflookolie. Leg ze op een bakplaat en bak ze ongeveer in 10 minuten goudbruin. Keer ze halverwege. Snij de ham in drieën en rol in elk stukje ham een Bocconcini en een blaadje salie. Meng de mosterd met de azijn en bestrijk elk stokbroodje met een klein likje van de mosterdsaus. Leg op elk stukje ham 2 ingepakte mozzarellabolletjes. Bestrooi met peper uit molen. Leg de broodjes op een bakplaat en bak ze nog 4 minuten tot de kaas gesmolten is en de ham krokant. Serveer direct.

## Rundermuis in koffiekorst

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
diamanthaas	700	g
nespresso koffie	3	kupjes
roomboter	125	g
zout		
peper		

Verwarm de oven voor op 140 graden. Maal de gemalen koffie indien nodig zeer fijn. Peper en zout de diamanthaas en wrijf in met de koffiepoeier. Schroei de diamanthaas dicht in geklaarde boter, plaats in de oven tot een kerntemperatuur van 52 graden. Het vlees mag best een beetje rauw zijn. Haal uit de oven en laat rusten.

## Bananenpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bananen	400	g
suiker	75	g
room	1	dl

De bananen in stukken snijden en net onder water zetten. Stukje papier erop tegen het bruin worden en ca. 10 min laten koken. Met de staafmixer pureren daarna de room toevoegen en nog 3 min laten pruttelen. Wrijf het door een fijne zeef.

## Spek

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bakbacon	120	g

Leg de plakken bakbacon op een siliconenmatje en plaats in een oven van 150 graden, ongeveer 25 minuten. Haal uit de oven en laat afkoelen. Verwijder de vetrandjes en dep ze af met keukenpapier. Verkruiemel ze zodra ze geheel zijn afgekoeld.

## Soepstengels

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	300	g
droge gist	7	g
lauw water	1.5	dl
olijfolie		iets
zout		iets
kummel	3	theelepel
ei	1	st
gerookte heilbot	10	plakjes

Verwarm de oven voor op 230 graden Celsius. Maak van de bloem, gist, water, kummel, zout en olijfolie een soepel deeg. Laat dit 15 minuten rusten. Kneed het nogmaals door en laat nog 15 minuten rusten. Verdeel het deeg in stukjes van ca 35 gram en maak hier bollen van. Leg een stuk bakpapier op de bakplaat. Rol van de deegbollen lange stengels ter grootte van de lengte van de bakplaat. Leg ze op de bakplaat met iets tussenruimte. Bestrijk ze met losgeklopt ei. Bak ze af in de oven in ongeveer 25 minuten.

## Schaaldierenbouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeebaarsfilet	500	g
langoustines	30	st
gamba's	10	st
ui	1	st
venkelknol	1	st
wortel	1	st
laurierblad	2	st
tomatenpuree	1	blik
witte wijn	5	dl
cognac	1	dl
zout		
peper		
peterselie		
koriander		

Pel de langoustines en gamba's. Fruit de koppen en schalen (houd de staarten apart). Snij de ui en de venkel brunoise en voeg deze met de laurier toe. Flambeer met de cognac, voeg de witte wijn toe en laat de alcohol verdampen. Voeg een eetlepel tomatenpuree, brunoise gesneden wortel, zout, enkele gekneusde zwarte peperkorrels niet te veel, enkele takjes peterselie en koriander en ongeveer 2 liter water toe. Breng het geheel aan de kook en laat het geheel gedurende 40 minuten tegen de kook trekken. Passeer de fond door een fijne zeef zodat er een transparante bouillon ontstaat.

## Gevulde kooltjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
savoieekool bladeren	10	st
olijfolie		
dragon		
koriander		

Blancheer de koolbladeren, laat ze drogen op een theedoek en verdeel elk blad in drie stukken. Hak de zeebaars en de gamba's met een mes fijn en maak op smaak met zout, peper uit de molen en fijn gehakte dragon. Verdeel het mengsel over de koolbladeren, vouw ze dicht als een pakketje en stoom ze a la minute in 5 minuten gaar. Bak in een koekenpan met een scheutje olijfolie de langoustine staarten, bestrooi ze met iets zout en peper. Dresseer in een diep bord 3 kooltjes en de langoustinestaarten. Schenk hierop de hete bouillon en garneer met grof gehakte dragon, koriander en de met gerookte heilbot omwikkelde soepstengel.

## Wilde Fond

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ui	1	st
prei	1	st
bleekselderij	2	stengels
wortel	1	st
laurierblad	2	st
tijm	2	takjes
rozemarijn	2	takjes
knoflook	2	teentjes
tomatenpuree	1	blikje
rode port	1	dl
haas karkassen		
vet spek		

Maak eerst de hazenruggen schoon. Haal de filets van het karkas. Hak de karkassen in grove stukken en bruineer deze in een oven van 180 graden Celsius gedurende 30 minuten. Doe de karkassen in een hoge pan en voeg zoveel koud water toe tot het onderstaat. Bak de grof gesneden groentes en kruiden in het vet van de karkassen. Ontzuur de tomatenpuree licht en blus het geheel af met de port. Voeg alles toe aan de karkassen en laat minimaal 1,5 uur zachtjes trekken.

## Haas Tournedos voorbereiding

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hazenruggen	5	st
oudbruin	2	fl
zout		
peper		

Maak een vette mirepoix en vermeng deze met het donkere bier. Marineer de hazenrugfilets minimaal 1,5 uur. Maak van de hazenrugfilets Tournedos, omwikkel ze met dingesneden vetspek en bind ze met een touwtje op. Zorg ervoor dat ze ongeveer allemaal even groot zijn. Wrijf deze licht in met wat zout en peper en braad deze aan in de koekenpan. Plaats vervolgens 6 a 10 minuten in een oven van 180 graden Celsius. Neem uit de pan en wikkel ze in aluminiumfolie en houd ze warm op 80 graden Celsius.

## Stoofperen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
stoofperen	10	st
laurierblad	1	st
kaneel	1	stokje
kruidnagel	3	st
suiker	200	gr.
rode wijn	1	fles

Schil de stoofperen en haal met behulp van een pommeparisienneboor het klokhuis uit de stoofpeer. Plaats de geschilde peertjes in een pan zodat ze allemaal recht opstaan. Voeg de rode wijn, suiker en kruiden toe en laat zachtjes gaar stoven. Als de peertjes gaar zijn voorzichtig er uit scheppen en het stoofvocht inkoken tot er een licht siroop ontstaat.

## Witlof bereiding

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witlof	5	stronkjes
sinaasappel	2	st
roomboter	100	g

Snij de witlof in vieren. Verwijder het dikke gedeelte. Zorg dat de bladeren aan elkaar blijven zitten. Maak van 1 sinaasappel zeste. Pers de sinaasappels uit. Doe roomboter in de pan en bak hierin de witlof licht aan. Blus af met het sinaasappelsap, voeg ook de zeste toe en laat het geheel zachtjes stoven.

## Pommes Dauphine

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappelen	500	g
olie om te frituren		
melk	2	dl
boter	100	g
bloem	100	g
eieren	4	st
peper		
zout		

Schil de aardappelen. Kook ze gaar. Knijp ze met de pureeknijper tot een puree. Maak soezenbeslag volgens de basisbereiding maar meng deze vervolgens door de aardappelpuree. Voeg naar smaak peper en zout toe. Dek het af en laat afkoelen. Maak met een ijsknijper 3,5 cm diameter, mooie bollen en frituur deze in olie van 180 graden. Ongeveer 6 minuten.

## Jus de Lievre

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
haas fond	0.5	l
sjalotten fijn gehakt	2	st
port	1	dl
honing	1	eetlepel
roomboter	100	g
olijfolie		

Zweet het fijn gehakte sjalotje licht aan in een weinig olijfolie. Ze mogen licht verkleuren. Voeg de honing toe en laat het geheel karameliseren en blus af met de port. Laat het inkoken tot een stroopje en voeg de fonds toe. Laat de saus zover inkoken tot ze begint te binden. Passeer de saus door een zeef. Monteer op het laatste moment met enkele kleine stukjes roomboter. Let er op dat de saus niet meer kookt.

## Flensjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	150	g
eieren	2	st
melk	5	dl
zout		iets

Maak een mooi glad beslag van bloem, eieren, melk en zout en bak hiervan minimaal 10 flensjes.

## Mascarpone/Veenbessen Mousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vossenbessen	250	g
suiker	50	g
mascarpone	500	g
eiwitten	2	st
slagroom	2.5	dl

Karameliseer 50 gram suiker en voeg hier de bessen aan toe. Eventueel iets rode wijn. Laat ze zachtjes gaar koken. Giet het geheel op een zeef en bewaar het vocht apart. Laat afkoelen. Klop de eiwitten samen met de suiker tot gladde glimmende stevige pieken. Pureer de uitgelekte vossenbessen. Klop de mascarpone glad en meng hierdoor de gepureerde vossenbessen, spatel de geslagen room erdoor en vouw het geslagen eiwit erdoor. Doe het geheel in een spuitzak. Leg koel weg.

## Passievruchtencoulis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
passievruchten	8	st
water		
suiker		
eiwitten	100	g
poedersuiker	40	g

Haal de passievruchten leeg en kook deze op met wat water en iets suiker naar smaak. Wrijf het door een zeef zodat de pitten achterblijven. Kook met de suiker en water een suikerstroop van 121 graden Celsius. Maak een bekken vetvrij met wat citroensap. Sla de eiwitten bij hoge snelheid op en voeg de poedersuiker toe. Schenk de warme siroop al kloppend bij de eiwitten. Probeer de siroop in de eiwitstroom te gieten, zodat deze meteen opgenomen wordt. Klop het schuim koud tot er pieken ontstaan.