

2009 maart

Cuisine Culinaire Almere · Lente

Rouleau de canard

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eendenborstfilet	600	g
bleekselderij	3	stengels
cashewnoten	100	g
roomkaas	250	g
peper		
zout		
mandarijnen	1	1 blik

1. Wrijf de eendenborst in met peper en zout, braad licht aan in een droge pan en braad daarna de eend met het vel onder nog 8 minuten in de oven op 180 °C. Ontvet en bewaar de glacé. 2. Snij een ragfijne brunoise van de bleekselderij. 3. Hak de cashewnoten fijn en meng door de kaas samen met de selderij. Breng de farce op smaak. 4. Kook de mandarijn, pureer de mandarijn, het vocht en het glacé van de eend in tot moussedikte. 5. Snijd de eend, met het vel onder in hele dunne plakjes. 6. Rol tien Rouleau van ieder 6 plakjes eend met de farce er in om in folie. Laat in de koelkast opstijven. 7. Lak de Rouleau voor het uitgaan met de mousse.

Tempura de fruits

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bleekselderij	1	bleekselderij
galia meloenen	2	stuk
witte druiven	1	tros
groene olijven	20	stuk
tempura bloem	200	g
ijskoude rode spa	1	fles
zout		
frituurolie		

8. Maak tien stokjes van de bleekselderij. 9. Maak 20 bolletjes van de meloen. (De rest van de meloenen is voor het nagerecht, incl. de schillen!) 10. Schil en ontpit de druiven, 20 stuks. Droog goed af. 11. Rijg de meloen, druiven en olijven om en om op het stokje. 12. Op het laatste moment: Meng de bloem, zout en ijskoude spawater, frituur in de olie.

Enveloppe de shi takes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
shi takes	300	g
sjalotten	3	stuk
knoflook	2	teen
gemberbolletjes	4	stuk
loempiavelletjes	10	stuk

13. Snij de shi takes in grove brunoise. 14. Snij een sjalot in halve ringen, zet deze samen met de shi takes even aan. 15. Ciseleer de knoflook en bak deze apart in een beetje olie knapperig op een heel laag vuur. 16. Snij de gemberbolletjes en julienne. Zet alles koud weg. 17. De vulling in de loempiavellen vouwen (max. 2 dunne plakjes knoflook per loempiaatje) als een enveloppe, dichtstrijken met een kwastje water. 18. 2 minuten frituren.

Vinaigrette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
walnootolie	3	el
olijfolie	6	el
frambozenazijn	3	el
olijven	12	stuk
sjalotten	3	stuk
suiker		
cashewnoten	3	el
basilicum	10	blad

19. Snij de olijven, nootjes sjalot en basilicum ragfijn. 20. Meng de ingrediënten tot een vinaigrette met de staafmixer.

Rouleau

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zeebaarsfilet	500	g
basilicum	1	bos
gedroogde tomaten	10	stuk
zout		
peper		

25. Pureer de tomaatjes. 26. Ontvel de baars en trancheer de filet en leg deze op plasticfolie. Smeer daarover de gedroogde tomatenjam dun uit en verdeel de basilicum erover. Maak af met en een beetje zout en peper. 27. Rol dit tot een strak rolletje in folie en pocheer deze op het laatst in ongeveer 5 minuten.

Tartare

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zeebaarsfilet	500	g
granny smith	1	stuk
crème fraîche	5	el
sjalotten	1.5	stuk
zout		
peper		

28. Maak de zeebaars filet schoon en verwijder de graten. Hak het geheel in stukjes. 29. Vermeng met brunoise van appel, crème fraîche en de fijn gesnipperde sjalotjes. 30. Maak op smaak met zout en fijn gemalen peper. 31. Zet direct koel weg.

Puree

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
venkel	3	stuk
aardappelen	4	stuk
melk		
boter		
zout		
peper		

32. Kook de venkel samen met de aardappel gaar en maak er met melk en boter een mooie puree van, breng op smaak met zout en fijngemalen peper.

Bar de mer

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeebaarsfilet	500	g
olijfolie		
zout		
peper		

33. Verwarm olijfolie in een pan en portioneer de vis en bak de vis in 5 minuten op het vel aan 1 kant en niet meer omdraaien.

Vinaigrette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde tomaten	2	el
olijfolie	100	ml
witte wijn azijn	30	ml
zout		
peper		

34. Meng de gedroogde tomaten met een staafmixer door de olie en azijn, iets zout en peper.

Duxelles d'Amsterdam

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kastanje-champignons	500	g
gekookte ham	140	g
volvette roomkaas	150	g
chapelure	2	sneetje
sjalotten	3	stuk
old amsterdam	125	g
olijfolie		
boter		
peper		
bloem		

3. Peper en bestuif de noisettes met bloem en kleur ze. 4. Canneleer tien gelijke champignonhoedjes. 5. Hak de overige hoedjes, de sjalot en de ham in zeer fijne brunoise en bak aan in iets olijfolie. 6. Voeg de roomkaas toe, laat smelten en bind met de chapelure. 7. Verdeel de duxelles over de oesters, paneer met de geraspte Old Amsterdam. 8. Gratineer 15 minuten in de oven op 180 °C. 9. Bak de hoedjes in de boter.

Bleekselderij

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bleekselderij	3	stuk
boter		

10. Snij batons van de bleekselderij, blancheer deze en stoof in de boter.

Fettine

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsvlees repen	10	stuk
olijfolie	6	el
boter	150	g
rozemarijn	3	takje
salie	3	takje
knoflook	3	teen
sjalotten	3	stuk
witte wijn	300	ml
slagroom	300	ml
bloem		

11. Meng de olie met de boter, de kruiden en het sjalotje. 12. Bestuif de knoopjes met bloem en bak ze lichtbruin in de olie. 13. Breng op smaak. En laat 20 minuten sudderen. 14. Afblussen met witte wijn en iets jus de veau. 15. De saus afmaken met room.

Jus de veau

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
parures van vlees		
champignonstelen		
groente afsnijdsels		
sjalotten	3	stuk
knoflook	3	teen
rode wijn		
kalfsbotten	5	kg
bouquet garni		
kalfsfond		

16. De parures aanzetten en deglaceren met rode wijn. Met groente afsnijdsels, champignonstelen, een uitje en knoflook op ruim water trekken. 17. Kalfsfond toevoegen en indampen tot sausdikte en voor Presenteren opmonteren met boter. 18. Maak van de extra kalfsbotten en bouquet een basis kalfsfond. (als extra bovenop het standaard menu voor alle dagen i.p.v. poeder)

Riz de citron

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
basmati rijst	250	g
boter	150	g
eieren	3	stuk
citroenen	2	stuk
gehakte peterselie	4	el

19. Kook de rijst in 4 dl water tot het water verdampt is en laat uitstomen. 20. Voeg de gesmolten boter toe. 21. Klop de citroensap door het ei en meng dit met de peterselie door de rijst. 22. Stort mbv (ingevette) timbaaltjes of ijsschep de hete rijst op de borden. Serveer direct.

Coulis de papaja

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
papaja's	3	stuk
suiker	200	g
drambuie	1	borrelglas
slagroom	200	ml

1. Kook de papaja goed gaar met de suiker en pureer en zeef met een bolzeef. Laat afkoelen. Voeg vlak voor Presenteren de Drambuie toe. 2. Klop de room lobbig.

Sorbet de lychees

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
lychees	90	stuk
afsnijdsels van meloen		
suiker	400	g
volle yoghurt	1	dl
snufje zout		
citroensap		
eiwit	1	stuk

3. Maak Italiaans schuim: 1 eiwit en 50 g suiker al goed kloppend verwarmen tot 40°C. Terugkloppen tot handwarm (stijve pieken). 4. Verse vruchten: Maak de lychees schoon. Kook de vruchten met 300 g suiker in water en pureer. Voeg de yoghurt toe. Zo nodig op smaak maken met zout en citroensap, anders 5. Blikvruchten: Kook de vruchten en pureer deze. Kook het vocht van het blik zonder extra suiker tot 18°B. Voeg de yoghurt toe. Zo nodig op smaak maken met zout en citroensap. 6. Draai ijs in de sorbetiere, voeg Italiaans schuim toe en draai nog 5 minuten.

Crème anglais

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	3	stuk
melk	200	ml
vanillestokje	1	stuk
suiker	30	g

7. Klop de eidooiers en suiker op tot ze wit zijn. 8. Kook de melk met de overlans opengesneden vanillestok. Laat 10 minuten rusten en verwijder dan de vanillestok. 9. Giet de hete melk op het suikereimengsel en klop los. 10. Zet terug op het vuur en warm (70 °C) goed blijven! roeren met een houten lepel op totdat het mengsel indikt. Zeef indien nodig en laat afkoelen. Als je dit au bain marie doet, dan mag de pan het water NIET raken.

Fruits

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
druiven	30	stuk
lychees	15	stuk
meloenbolletjes	30	stuk
appelsap	0.5	l

11. Ontvel en ontpit de druiven en lychees (als deze uit blik komen, dan niet mee blancheren, maar later toevoegen.). Blancheer alle vruchten in de appelsap.

Tuile

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	6	stuk
bloem	150	g
suiker	150	g
boter	150	g

12. Smelt de boter rustig, laat hierin de suiker oplossen. 13. Roer de eieren los (er mag geen lucht ingeklopt worden). 14. Roer de bloem en de eieren door de gesmolten boter. 15. Strijk dun uit op een siliconenmat tot 10 à 15 cm diameter. 16. Bak 3-5 minuten op 180 °C in meerdere malen. (houd goed de tijd in de gaten! En blijf bij de oven.) 17. Modelleer direct uit de oven tot bakjes, bv. op een kopje of bakje. Maak de tuile vlak voor opdienen, anders worden ze zacht.