

2009 juni

Cuisine Culinaire Almere · Zomer

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
visgraten	250	g
uien	2	
prei (gesneden)	1	
laurierbladen	2	
witte wijn	5	dl
water	1	l
teentjes knoflook	2	
room	2.5	dl
boter	100	g

Begin met de saus. Zet de visgraten aan in olijfolie. Voeg water, wijn, prei uien, knoflook en het laurierblad toe. Laat de bouillon ca. 20 minuten trekken op een matig vuur. Warm de room op. Passeer de bouillon door een zeef en voeg hier geleidelijk de room aan toe. Laat het inkoken tot ongeveer de helft. Haal van het vuur en monteer de saus door er koude klontjes boter door te roeren. Breng de saus indien nodig op smaak met peper en zout.

Makreel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
baby makreelfilets	5	
boter		
olijfolie		

Ontgraat de filets zoveel mogelijk, de rest nadat ze gebakken zijn. Bak de filets alleen op de huid in boter en olijfolie op heel laag vuur in 7 minuten gaar (beslist niet omdraaien). Ontgraat de gebakken makreelfilets voorzichtig met een pincet.

Groente

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
asperges (aa-kwaliteit)	30	
zeekraal	75	g
roma/pomodoro tomaatjes	9	
olijfolie		
foelie	1	
zout		

Schil de asperges en verwijder de harde onderkanten. Zet ze in kokend water op met zout en foelie voor 3 minuten. Haal de pan van het vuur, als het water weer kookt. Dek de pan af met een linnen doek en laat de asperges 10 minuten doorgaren. Ontvel de tomaten. Snijd ze in plakken en bestrooi met zeezout en gemalen peper. Dompel de zeekraal in kokend water en koel ze daarna direct in ijswater. Schep ze daarna over in een vergiet en breng ze op smaak met olijfolie, peper en zout.

Komkommermarinade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
azijn	2.5	dl
water	2.5	dl
suiker	100	g
laurierblaadjes	4	
teentjes knoflook	4	
komkommers	5	

Breng voor de komkommermarinade de azijn met water, suiker, laurier en knoflook aan de kook. Haal van het vuur en laat afkoelen tot lauwwarm. Snijd de komkommer in 40 dunne linten en marineer tot aan gebruik in de marinade.

Scheermessen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote verse scheermessen	40	
teen knoflook	2	
sjalotjes	2	
szechuan peper uit de vijzel	2	el
witte wijn	1	glas
olijfolie		

Snij de knoflook en sjalotten zeer fijn en vijzel de Szechuanpeper fijn. Spoel/was de scheermessen (zeer verse kan je van binnen niet uitwassen). In een kleine pan olijfolie doen, nog niet verwarmen, de knoflook, sjalot en Szechuanpeper toevoegen en dan pas zeer zacht aanzweten, op z'n Italiaans. In de breedste pan de scheermessen uitspreiden. De knoflookolie olie heet laten worden, zonder te laten kleuren, afblussen met 1 glas witte wijn en direct op de scheermessen gieten. Deksel op de pan en 1 minuut laten stoven op hoog vuur de messen 1 x maal voorzichtig omscheppen. Scheermessen eruit scheppen, het vocht laten verdampen en bij de vinaigrette voegen. De scheermessen met een lepel eruit schrapen en in 3'en snijden en terug doen in de schelp.

Sojavinaigrette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
maïskiemolie	50	cl
zoute sojasaus	15	cl
teentjes knoflook	2	
citroen (sap)	1	
wijnazijn	3	el
gembersiroop	3	el

Meng voor de sojavinaigrette de sojasaus met de knoflook, het citroensap, de edik en de gembersiroop. Monteer er met behulp van de staafmixer maïskiemolie door.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sesamzaad	10	g
takjes koriander	10	
roma tomaten	2	
tamatillo's	10	

Rooster de sesamzaadjes, pinceer de tamatillo's en snijd ze in vieren. Ontvel de tomaten, verwijder de zaadjes en snijd het vruchtvlees in zeer dunne reepjes. Bewaar de koriander in ijswater. Droog de komkommerslierten, snij ze in tweeën en rol ze strak op, totaal 80 rolletjes! en schik in de schelpen. Haal de scheermessen uit hun schelp en bak ze kort en wok ze in een hoge pan met olie, knoflook en sezuanpeper. Schik het scheermessenvlees in de schelp en werk af met de sesam, tamatillo's, 2 komkommerrolletjes per schelp en vinaigrette. Garneer de borden met een takje koriander.

HOOFDGERECHT Filet de boeuf Wellington met maderasaus, Little Gem etuvé en petit pois françaises

Maderasaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
madera	1	dl
fond de veau (zie basisreceptuur)		

Bereid een fond de veau, laat deze inkoken en voeg op het laatst 1 dl Madera toe. Houd de saus licht van kleur.

Ossenhaas

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ossenhaas	1000	g
olijfolie		
roomboter		
grove mosterd	5	el

Dep de ossenhaas goed droog, verwijder vliezen en zorg dat de ossenhaas overal even groot is, dus evt. punten verwijderen of terugvouwen en bestrooi met peper. Bak de ossenhaas in hete olie en boter snel aan, tot mooi bruin. Gebruik de zwarte slede of een grote koekenpan. Laat op een rooster afgedekt met alu-folie afkoelen en dep goed droog en vetvrij besmeer daarna met mosterd in. Bewaar de braadboter.

Vulling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
shiitakes	400	g
sjalotjes	4	
plakken parma ham	15	

Snij de paddenstoelen grof en snij de sjalotjes zeer fijn. Bak dit in zeer weinig boter op hoge temperatuur droog onder voortdurend omscheppen, zodat alle vocht is verdwenen, schep in een bolzeef, om verder te laten uitdruipen. Leg een heel groot vel plasticfolie op het werkvlak en leg de plakken ham in licht overlappende rijen er op. Smeer op de ham een laag paddenstoelmengsel en leg er de ossenhaas op. Rol middels de plasticfolie de ham en paddenstoelen stevig op en draai de uiteinde stevig aan en plaats voor 15-20 minuten in de koelkast.

Korstdeeg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vers korstdeeg	750	g
ei losgeklopt	2	

Verwarm de oven voor op 200° C. Rol het deeg uit in 2 grote rechthoeken met een dikte van 2 x 'een euro'. Verwijder de plasticfolie van de ossenhaas en plaats op het midden van het korstdeeg. Bestrijk het omliggende deeg met de losgeklopte eidooiers. Vouw de uiteinde van het korstdeeg om het vlees en snij het overtollig deeg weg. Zorg dat de uiteinden elkaar goed raken, maar niet overlappen, anders wordt het deeg daar te dik en dus niet gaar, Het moet wel goed aansluiten!!!! en leg het pakketje met de naad naar beneden op een schaal of plaat, gebruik geen siliconenmat. Maak van de restjes deeg versieringen op het deeg, maak ook 2 schoorsteentjes om het vocht te laten ontsnappen en laat in de koeling rusten. Verwarm de onderste oven voor op 200°C onderwarmte, kerf het deeg dun in, maak een patroon, bestrijken met eidooier. Plaats een kerntemperatuur meter, stel in op 50°C, bak 10 minuten op 200°C, afhankelijk van de kleur van de korst. Draai daarna terug op 160°C boven- en onderwarmte, bak verder totdat de kerntemperatuur op 50°C staat. Laat enkele minuten rusten en nagaren, dan pas aansnijden.

Little Gem etuvé en petit pois française

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
struikjes little gem	10	
verse jonge doperwten	1000	g
coburg ham	125	g
sjalotjes	3	
boter		

Was de struikjes gem (zonder te kneuzen) en stoof de little gem. Dop de erwtjes en was ze grondig. Blancheer ze kort af, afhankelijk van de grootte. Snij de sjalotjes en ham en bak in ruim boter aan. Voeg de doperwtjes toe en stoof even mee, evt. iets vocht (fond) toevoegen.

Vorbereiding

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dunne plakjes ganzenlever	10	
koude boter		

Snijd 10 dunne plakken paté. Maak de maderasaus af met boter, laat de saus glimmen. Verwarm de groenten.

Presentatie

Doe de ossenhaas op een schaal en presenteer aan de keukenbrigade. Snij de ossenhaas in de keuken in mooie plakken. Plaats een tranche Wellington in het midden van het bord op de tranche van een plak paté. Petit pois Française en little gem er achter. Smit er 3 mooie rondjes saus voor.

Meringue

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eiwitten	6	
poedersuiker	400	g

Verwarm de bovenste oven voor op 100°C. Klop het eiwit zeer stijf en roer er vervolgens de poedersuiker zo gelijkmatig en voorzichtig mogelijk onder zodat het eiwit niet invalt. Spuit met een spuitzak het mengsel in 10 kleine 'schuitjes' op een siliconenmatje op een bakblik. Bak ze in de voorverwarmde oven minimaal 1,5 uur.

Rood fruit

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
doosjes frambozen	3	
doosje rode aalbessen	1	
kersen	500	g
suiker	500	g
water	0.25	l
glaasjes crème de cassis	2	
cocktailprikkers 'kool'		

Laat de suiker smelten op een klein vuur en voeg daarna water en crème de cassis toe. Prik de kersen met steeltjes op satéprikkers en doop de kersen in de suikeroplossing, gebruik daarna de suikeroplossing voor de kersensorbet. Keer de satéprikkers, prik ze op een halve kool en laat afkoelen tot 15°C, zodat de suiker mooi uit kan druipen en harden. Maak de rest van het fruit schoon, en bewaar tot punt 20.

Kersensorbet

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
citroen	1.5	
kirsch	17	ml
blik kersen	1	
eiwit	3	
suiker	125	g

Maal de kersen in de mixer goed fijn en voeg de citroen en de kirsch toe. Vries het mengsel in een sorbetiere in. Klop het eiwit stijf met de suiker. Voordat het ijs helemaal stijf is, het opgeklopte eiwit erdoor. Laat het verder stijf vriezen.

Champagnesabayon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eidooiers	6	
champagne	2.5	dl
suiker	100	g
glucose	5	g

Splits de eieren pas als je met de sabayon gaat beginnen, anders drogen de eidooiers in. Doe de eidooiers met de champagne en de suiker in een beslagkom. Zet de beslagkom in een pan heet water van ong. 80 -85°C. Klop met een garde de dooiers en de wijn op tot een luchtige massa die als een lint van de garde loopt.

Presentatie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
poeder van gevriesdroogde aardbeien	10	g
poedersuiker	12.5	g
topjes munt		

Meng de poeders. Vul een meringue met frambozen en leg er een quenelle kersensorbet op. Giet enkele eetlepels warme champagnesabayon over de meringue. Verdeel de kersen, aalbessen en de rest van de frambozen over het bord. Garneer met een topje munt en strooi nog wat poeder op het bord.