

2009 oktober

Cuisine Culinaire Almere · Herfst

Visbouillon

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------|-------------|---------|
| visgraten | 500 | g |
| ui | 1 | |
| knoflook | 2 | teen |
| prei | 1 | |
| wortel | 1 | |
| bleekselderie | 3 | stengel |
| kruidnagel | 3 | |
| laurierblad | 3 | |
| tijm | 4 | takjes |
| witte wijn | 3.5 | dl |

Ca.1,5 l gezeefde bouillon. Maak van de graten, bouquet en kruiden een visbouillon.

Gegratineerde tomaat

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------------------------|-------------|---------|
| romano tomaten | 8 | |
| gemalen, gedroogde parmezaanse kaas | 80 | g |
| tijm | 3 | takjes |

Zet de oven op 225°C bovenwarmte. Snijd 30 dikke plakken tomaat (geen kapjes of kontjes). Leg deze uit op een siliconenmat op een bakplaat. Rits de tijmblaadjes en snij zeer fijn. Vermeng de tijmblaadjes met Parmezaanse kaas. Bedek elk plakje tomaat met het kaas/tijmmengsel. Gratineer in hete oven van 225°C bovenwarmte, grillstand, haal uit wanneer goudgeel en bewaar op een warme schaal.

Harder timbaal

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------------|-------------|------------|
| harder filet | 1 | kg |
| harders van 250 gram | 5 | |
| uien | 2 | |
| kleine courgettes | 2 | |
| 8 cm ø | 10 | RVS ringen |

Zet de oven op 180°C onderwarmte. Snij 30 plakken courgette, bestrooi licht met zout en bewaar. Snij zeer dunne halve ringen van de uien, haal los en bewaar. Fileer evt. de harders, graten kunnen bij de bouillon en controleer de filets op graatjes, verwijder deze met pincet. Snij de filets in lange repen ($\pm 0,5 - 1$ cm dikte max.), zout en peper en bewaar zeer koel, in een bak op een bak met ijs in de koeling. Smeer de ringen in met olijfolie. Bouw de filets als volgt op; leg 1 plak courgette onder in de ring, vul de rest op met halve plakjes courgettes, dan een laagje harder als een spiraal op z'n kant er in leggen, dan een laagje $\frac{1}{2}$ uienringen, vervolgens weer harder. Breng evt. nog op smaak met zout en peper. Neem een rechte warme bakplaat, giet hierop een klein laagje van de gezeefde HETE visbouillon. Plaats snel maar voorzichtig met behulp van een palletmes de ringen in de bouillon op de bakplaat. Plaats op de bodem of op de allerlaagste stand in de oven en vul bij met hete bouillon, tot de helft van de ringen. Laat in ca. 15 minuten stomen op 180°C onderwarmte met ventilator. Als de timbalen uit de oven komen, laat deze dan eerst even voorzichtig uitlekken, op een rekje boven een bordje. Plaats midden op het bord de timbaal, haal voorzichtig de ring weg. Druppel wat goede olijfolie over de vis. Zet boven op de harder 3 plakken overlappend de tomaatplakken. Giet een dunne straal groene olie om de timbaal heen.

Groene kruidenolie

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------|-------------|---------|
| peterselie | 0.25 | bos |
| kervel | 0.25 | bos |
| basilicum | 0.25 | bos |
| bieslook | 20 | spriet |
| tijm | 3 | tak |
| goede olijfolie | 2 | dl |

Rits alle blaadjes in de keukenmachine / staafmixer, snij bieslook en tijmblaadjes fijn, doe in de machine, voeg olie, zout en peper erbij en mix tot een mooie groene olie, evt. zeven.

Schuimige zuring cremesoep met oesters

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------|-------------|----------|
| kippenbouillon | 2.5 | l |
| olijfolie | | |
| knoflook | 5-7 | teentjes |
| zuring | 350 | g |
| zout | | |
| peper | | |
| oesters | 30 | st |
| eieren | 5 | st |

Bereid de kippenbouillon in de snelkookpan. Als hij nog te flauw is, agv tijd, voeg dan nog wat poeder toe. Pel de knoflookteentjes en druk ze plat met het lemmet van een keukenmes. Maak de zuring schoon en hak haar fijn. Houd iets achter voor garnering. Verhit de olijfolie in de pan en laat de knoflook hierin licht kleuren. Voeg de zuring toe, zout en peper; roer alles dooreen. Giet de kippenbouillon er bij en laat het mengsel 15 minuten op laag vuur koken. Pureer het mengsel 2 minuten in de mixerblender. Giet de soep terug in de pan en houd haar warm, zodat ze net niet kookt. Open de oesters, vang het zee(oester)water op en houd apart. Pocheer de oesters enkele seconden in een beetje kippenbouillon. Klop, vlak voor het opdienen, de eieren in een kom tot ze luchtig zijn en roer ze vervolgens zeer snel door de hete- maar niet kokende- soep, gebruik de thermometer, max. 85°C. Blijf voortdurend kloppen. De luchtig geslagen eieren stollen, zodra ze met de warme soep in aanraking komen en maken haar smeug, romig en luchtig. Maak indien nodig op smaak met wat oesterwater. Serveer in een warm diepbord en leg de oesters zichtbaar op de soep (laat ze er niet doorheen zakken) en garneer met wat fijn gehakte zuring.

HOOFDGERECHT Ballotine van duinkonijn met olijven en tomaat, wilde spinazie met walnoten, jus van konijn met zwarte olijven

Ballotine van duinkonijn

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------------------------------|-------------|----------|
| duinkonijnen | 5 | |
| wortel | 1 | |
| bleekselderie | 3 | stengel |
| tijm | 4 | takjes |
| prei | 1 | |
| knoflook | 2 | teentjes |
| uien | 2 | |
| slagroom | 4 | dl |
| eieren | 3 | |
| rozemarijn | 4 | tak |
| zongedroogde tomaten (uit de olie) | 10 | |
| zwarte olijven | | pot |
| groene olijven, beiden zonder pit | | pot |
| boter | | |

Snijd het konijn in delen; voorpoten met schouder, achterpoten en de rug (zadel heel houden). De kop kan weg. Verwijder de longen en ingewanden, bewaar de lever, de rest van de ingewanden kan weg, evt. niertjes bij de saus. Ontbeen de ruggen, (karkas gaat in de jus); dmv de ruggen plat neer te leggen met de filets naar boven. Snijd de filets los en zorg ervoor dat het vlees van de flanken eraan blijven zitten. Fileer vanaf de schouder, let op dat de 'flanken' eraan blijven zitten. Hak de voorpoten en schouderstuk kleiner en ook de rest van het karkas. Pinceer de botten in de hete onderste oven (kan bij de tomaten van het voorgerecht eventueel). Zorg dat ze niet te donker worden, de saus wordt uiteindelijk licht van kleur. Snijd de groenten grof. Maak samen met het bouquet, de groenten en de gepinceerde botten een lichte jus. Ontbeen de achterbouten, de beenderen gaan in de jus en snijd het overgebleven vlees in blokjes. Maal deze fijn, samen met de levertjes, in de keukenmachine voor ca. 1 à 2 minuten, voeg dan 1 voor 1 de eieren toe en vervolgens de helft van de slagroom in een dunne straal en de rest naar behoefte. Maak een proefstolletje in een beetje kippenfond. Haal uit de machine, doe in een kom, schep de fijngesneden rozemarijn en de gedroogde tomaat erdoor. Snijd ook de olijven fijn, houdt een forse eetlepel apart voor de saus en schep de rest ook door het mengsel. Breng op smaak met zout en peper en zet koel weg, opstijven. Bekleed een snijplank met krimpfolie (zonder perforatie), leg de filets passend naast en achter elkaar en spuit de farce over de filets. Maak twee ballotines. Rol zeer stijf op, zodanig dat er geen water in de verpakking kan doorleken en laat opstijven in de koeling. Pocheer de ballotines in water van 90°C voor ca. 15 minuten, haal uit en laat afkoelen in ijswater. 12 minuten voor het uitpresentatie elke ballotine in 3 gelijke plakken snijden. Bak de plakken in boter, laat licht kleuren, nagaren in de oven van 160°C voor 6-8 minuten afhankelijk van de dikte.

Jus van konijn met olijven

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------|-------------|---------|
| slagroom | 1 | dl |
| roomboter | 10 | g |

Laat de fond inkoken tot ca. 4 dl. Kook de room in een andere pan apart in. Lepel schep voor schep de fond erbij (dit kan wel 3 kwartier totaal duren voordat alles is ingekookt). Voeg de roomboter toe en laat binden. Maak op smaak. Hak de overgebleven olijven zeer fijn, evt. met de staafmixer. Voeg de olijven toe aan de jus.

Wilde spinazie met walnoten

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------------|-------------|---------|
| wilde spinazie | 1 | kg |
| knoflook | 5 | teen |
| gepelde walnoten | 100 | g |
| olijfolie | 4 | el |
| notenolie | 4 | el |

Was de spinazie zeer zorgvuldig, verwijder de harde stelen, slinger goed droog, snijd de bladeren grof (in 3-en). Snijd de knoflook zeer fijn of pers, hak de walnoten middelfijn tot fijn. Als de ballotines in de oven gaan: Verhit de helft van de olijfolie en de helft van de notenolie in een wokpan, bak de helft van de knoflook kort aan, daarna de helft van de walnoten erbij en vervolgens direct de helft van de spinazie, wok zeer kort op zeer hoge temperatuur. Houd apart en herhaal deze handelingen voor de andere helft van de ingrediënten. Breng op smaak met weinig zout en veel peper, laat zeer goed uitlekken in een zeef en houd warm. Plaats ringen op de hete borden, verdeel hierin de spinazie. Plaats dakpansgewijs 3 plakken ballotine en maak een mooie straal konijnenjus om het geheel heen.

Koffiestroop

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------|-------------|---------|
| gemalen koffie | 50 | g |
| water | 1 | l |
| suiker | 200 | g |

Kook het water en giet dit op de gemalen koffie. Roer het geheel door en laat het niet langer dan 10 minuten trekken, anders wordt ze bitter. Passeer het door een doek. Los de suiker op in de koffie en laat zover inkoken tot er een lichte stroop ontstaat. Laat de stroop afkoelen.

Mokka parfait

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------|-------------|---------|
| water | 150 | ml |
| suiker | 160 | g |
| eidooiers | 8 | |
| slagroom | 4 | dl |

Los de suiker op in het water en laat enkele minuten zachtjes door koken. Eventueel schuim er met een lepel afschuimen. Neem 2,5 dl suikerstroop en vermeng dit met de eidooiers. Klop het geheel au bain marie tot 70°C. Of draai koud in de Kitchen Aid mixer. Neem, zodra het geheel dik en schuimig is, het bekken eruit en plaats het bekken in een ijsbak en klop net zo lang totdat het koud is. Voeg naar smaak koffiestroop bij, werk luchtig de stijfgeklopte slagroom er door. Vul een vorm af en laat dit invriezen.

Peer

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------|-------------|---------|
| handperen | 4 | st |
| witte wijn | 2 | dl |
| suiker | 100 | g |
| pijpkaneel | 1 | st |
| kruidnagels | 2 | st |

Schil de peren, snij ze in de lengte in vieren en pocheer ze (geheel onder) in de witte wijn met de pijpkaneel, suiker en kruidnagel tot bijna gaar. Laat afkoelen in het vocht.

Zabaglione

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------|-------------|---------|
| eidooiers | 4 | st |
| poire williams | 35 | cc |
| suiker | 75 | g |

Klop de eidooiers met de suiker (eventueel enkele eetlepels pocheervocht) schuimig. Roer de Poire Williams erdoor en verwarm het geheel au bain marie al kloppend 10 minuten tot een dikke schuimige saus ontstaat.

Chocolade schotsen

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|---|-------------|---------|
| pure chocolade | 200 | g |
| amandelen, fijngehakt en in droge koekepan geroosterd | 4 | el |

Smelt de chocolade au bain-marie tot maximaal 45°C. Strijk de chocolade op bakpapier uit tot 2 mm dikte en strooi de amandelen erover. Laat in de koelkast opstijven. Neem een koud bord. Maak van de peer een waaier en leg deze op het bord. Stort de mokka parfait. Breek de chocolade schotsen. Nappeer de peer met een eetlepel zabaglione.