

# 2009 december

Cuisine Culinaire Almere · Winter

---

**VOORGERECHT** Blini met gerookte wilde zalm

---

## Beslag Blinis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	0.5	l
gedroogde gist	5	g
suiker	1	el
zout	0.5	tl
eierdooiers	2	
gesmolten boter	1	el
boekweitmeel	200	g
geklaarde boter	2	el
gerookte wilde zalm	200	g
sour cream	2	dl
zalmeitjes of kaviaar		
dille		
versgemalen peper		

Maak een beslag van 8 dl melk, gist, suiker, zout, eierdooiers, gesmolten boter en het boekweitmeel. Laat het 3 kwartier rijzen op een warme plek. Voeg de resterende melk en de olie toe als het beslag is verdubbeld en laat het nog een half uur rusten. Het beslag moet heel luchtig zijn. Verhit wat boter in een tefal-pan en bak pannenkoeken totdat ze lichtbruin en gaar zijn. Steek hier 20 rondjes van 4,5 cm uit. Besmeer de blinis royaal met sour cream. Snij de gerookte zalm in 20 repen ter breedte van de blinis en drapeer die losjes op de sour cream. Alternatief: rol de repen op en druk plat in de vorm van een roosje. Werk af met zalmeitjes of kaviaar en wat dille en 1 slag versgemalen peper. Serveer met een bijpassend glas cava.

**VOORGERECHT** Marbré van gerookte eendenborst en eendenlever met Gewürtztraminergelei en brioche broodje

---

## Brioche

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	300	g
zout	7	g
suiker	15	g
korrelgist	25	g
lauwe melk	1	dl
losgeslagen eieren	2	
zachte boter	75	g

Maak van alle ingrediënten een deeg als bij gistdeeg en kneed net zo lang (15/20 min) tot het soepel en elastisch is. Laat het afgedekt 1 tot 1,5 uur rijzen. Neem een siliconenvorm (muffin of rechthoek). Verdeel het deeg in 10 porties en kneed het nog enkele malen op tafel. Bol alle porties van het deeg op en leg het in de vorm. Laat het geheel afgedekt nogmaals een uur rijzen. Bak de brioche in ongeveer 35 minuten gaar in een oven van 210 °C.

## Gewürtztraminergelei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gerookte eendenborsten	3	
eendenlever	350	g
gewürtztraminer	1	fles
suiker		
agar agar	10	g
poedersuiker	2	el

Verwarm de wijn tot net onder het kookpunt. Los de agar agar en 2 eetlepels poedersuiker in de wijn en laat 30 seconden pruttelen. Stort de helft van de gelei in een plat schaalje met een dikte van 0,7 cm en koel deze om er torentjes uit te kunnen steken, 3 of 4 per persoon. Houd de rest lobbijg om te verwerken in de marbre.

## Opbouw Marbré

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mesclun sla	1	zakje
atsina cress	1	bakje

Koel de eendenlever in twee porties diep terug (evt. vriezer). Bekleed het cakeblik met vershoudfolie. Snijd de eendenborst in dunne plakjes en verwijder overdadig vet. Snijd de eendenlever in dunne plakjes, iets dikker dan de eend. Besmeer de vorm met gelei, leg er plakjes eendenborst in, leg vervolgens een laagje plakjes eendenlever erop. Verhouding 2 eendenborst / 1 lever. Herhaal het vorige punt tot de ingrediënten op zijn en eindig met eendenborst. Plaats in de koeling tot gebruik. Snijd torentjes uit de gelei mbv een spuitmondje, 3 of 4 per persoon. Was de sla en droog deze. Maak een vinaigrette en haal de sla er doorheen. Stort de marbré, verwijder de folie en snijd deze (met een elektrisch mes) in plakken. Serveer een plak met een toefje sla en garneer met 3 blokjes gelei, steek in elk blokje een takje Atsina cress. Plaats er een brioche broodje bij.

## Homard Thermidor

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kleine kreeften à 400 g	5	
court bouillon	4	l
boter	75	g
bloem	5	el
sjalotten	3	
volle melk	1	l
kersenlikeur	5	el
cheddar kaas	100	g
dyon mosterd	4	el
panco	200	g
borage cress	2	bakjes
citroenen	3	

Maak 4 liter court bouillon. Kook de kreeften per 2 stuks in de bruisende court bouillon voor 1 minuut plus 1 minuut per 100g kreeft. Haal uit de bouillon en laat afkoelen. Probeer de staart plat te houden. Snij de kreeften in de lengte doormidden, haal het zakjes zand eruit en alle overige niet bruikbare delen uit de romp. Haal het vlees uit de staarten en bewaar, kraak de scharen en haal het vlees eruit en bewaar. Snij al het vlees in grove brunoise en bewaar. Spoel de helften goed schoon en zorg dat ze in takt blijven. Snij de sjalotten ragfijn en fruit in de boter aan zonder te kleuren. Voeg aan de boter de bloem toe en maak een roux, laat deze goed gaar worden, voeg de melk toe en maak een bechamel. Voeg aan de bechamel de kersenlikeur toe en laat 2 min. door pruttelen, doe daarna de cheddarkaas en de mosterd erbij, haal van warmtebron af en bewaar warm. De saus mag niet dik zijn ivm gratineren. Schep een beetje saus in de ½ kreeften, verdeel het kreeftenvlees erover en dek af met een dun laag Mornay saus. Bestrooi met panco en besprenkel met gesmolten boter. Grill de kreeften goudbruin in de oven op 225°C grilstand met ventilator. Plaats direct uit de oven de kreeften op een bord. Naast de kreeft een pluk borage cress en aan weerszijde 2 partjes citroen.

**Consommé Henri IV Royale**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olie	3	el
ossenstaart	2	kg
koudwater	3	l
tomatenpuree	3	el
uien	2	
winterwortel	1	
zwarte peperkorrels	10	
kruidnagels	3	
laurierblaadjes	3	
stukje foelie	1	
tijm	3	takjes
selderij	8	takjes
peterselie		
zout		
peper		
madeira		
prei	1	
koolrabi	1	
jonge snijbonen	10	
bouillon	1	dl
ei	1	
eidooiers	2	
kervel		
room		

In grote pan in olie ossenstaart in stukken rondom bruin bakken of in de oven pinceren. Tomatenpuree toevoegen en ± 2 minuten meebakken (ontzuren). 3 liter koudwater erbij schenken en aan de kook brengen. Regelmatig afschuimen. Ui, wortel en kruiden in pan doen en soep ± 3½ uur zacht trekken. Soep zeven (passeren) en het vlees van botten halen. Op smaak brengen met zout, peper en madeira. Vlees terug koelen en daarna in blokjes snijden. Snij alle groente in een kleine Chinese ruit en blancheer deze. Laat wat kervel trekken in de kokende bouillon. Klop het ei en de dooiers. Voeg langzaam een scheutje room toe en giet het mengsel in een met boter ingevet vormpje. Laat dit au bain marie stollen. Laat het even afkoelen alvorens het te storten. Snij het in kleine Chinese ruit, even groot als de groentes. Het vlees en de groentes in de soepkop (leeuwenkopjes) doen. De bouillon erbij schenken. Garneren met de groentes en ei in ruiten, bestrooien met wat kervel.

## Gebraden (wilde) gans

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wilde ganzen	2	
limoenen	4	
citroen	3	
zeezout	15	g
peper		
chinese 5 kruiden poeder	1	tl
peterselie		
tijm		
salie		
olijfolie		
bloemen honing	3	tl
gedroogde tijm	1	tl
ganzenvet	1	pot

Verhit de oven op 190°C (hetelucht). Verwijder de achterpoten en de ruggengraat zodat alleen de borstfilets op het karkas overblijven. Houd de borst filets apart. Ontvel de poten. Zet ze vervolgens samen met wat bouquet garni aan wat boter en gaar ze in ganzenvet op 90°C. Maak van de limoentjes en citroenen een zeste, rasp deze fijn in een keukenmachine en mix dit met het zeezout, peterselie, tijm, salie, peper en de vijfkruidenpoeder. Wrijf de borststukken hiermee in. Zet apart en laat minimaal 15 minuten intrekken. Om de gans een goudbruine kleur te geven, braad deze aan in een braadslee met een paar lepels olie en boter. Bedruip de gans met honing en braad in de oven tot een kerntemperatuur van 48°C. Bedruip de gans regelmatig met het braadvet dmv een baste en giet het overtollige vet in een kom. Aan het einde van de braadtijd, laat de gans minstens 60 minuten rusten ingepakt in alu-folie in een oven op 50°C. De gans wordt niet koud, maar zal sappiger worden en makkelijker te snijden. Fileer de filets van het karkas en portioneer. Dek af met folie en houd warm. Haal de gekonfijte achterpoten uit het vet, verwijder de groente en portioneer ook deze. Houd samen met de borstfilet warm.

## Gebakken appel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
granny smiths	5	
boter	75	g
salie		
bruine suiker	35	g
calvados	35	ml

Snij de appel in achten, verwijder klokhuis en de uiteindes. Verwarm de boter in een koekenpan en voeg de appel en salie toe. Bak dit 2 minuten en voeg dan de bruine suiker toe. Bak nog 5 minuten onder voortdurend roeren tot de appel er goudgeel uitziet. Flambeer met de calvados. Houd warm tot aan presentatie.

## Spruitjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine spruitjes	500	g
plakken dun gesneden pancetta	10	
ganzenvet	1	el
oregano		
basilicum		
rozemarijn		
peper		

Blancheer de spruitjes beetgaar en koel terug in ijswater. Giet ze af in een vergiet. Bak de fijn gesneden pancetta in wat ganzenvet. Voeg de spruitjes toe en bak nog enkele minuten. Breng op smaak met wat peper en wat kruiden.

## Aardappelkroketten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloemige aardappels	1250	g
ei	1	
eieren	2	
roomboter	100	g
geschaafde amandelen	200	g
fijne paneermeel	150	g
zout		
peper		
nootmuskaat		

Schil de aardappels, was ze en snij in stukken, kook in gezouten water gaar. Giet af en laat goed droog stomen. Knijp de aardappels met pureeknijper tot een fijne puree (geen mixer o.i.d. gebruiken). Vermeng de puree met gesmolten boter en losgeklopt ei, niet alles tegelijk, het moet een stevige puree blijven. Breng op smaak met peper en nootmuskaat en evt. zout. Laat de puree iets afkoelen, doe in een spuitzak en spuit op bakpapier lange repen met doorsnee van 2 cm. Laat opstijven en snij hiervan kroketjes van ca. 4 cm. En zet koel weg. Maak in totaal 30 kroketjes. Klop de eiwitten los. Vermeng paneermeel met de amandelen in verhouding 2:3. Haal de kroketten door het eiwit en rol dan door het amandel/paneermengsel en zet koel weg. Frituur de kroketjes in olie van 180°C voor 3 à 4 minuten tot goudbruin. Verwarm de appel en de spruitjes. Neem een warm bord en dresseer alle componenten op het bord.

## Crêpes Suzettes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	125	g
vanillesuiker	40	g
eieren	2	
zout		
melk	0.5	dl
suiker	100	g
grand marnier	2	dl
sinaasappels	4	
vers sinaasappelsap	4	dl
vanillestokje	1	
aardappelzetmeel		

Meng in een kom de bloem met de vanillesuiker, voeg de eieren en een snufje zout toe en giet de melk erbij. Maak het beslag zo vloeibaar als je de dikte van de flensjes wilt hebben. Roer het geheel goed door tot een mooi beslag ontstaat en laat dit enige tijd rusten. Bak 20 kleine flensjes van het beslag in een kleine koken- of crêpepan en warm deze à la minute door in de oven. Laat in een pan de suiker smelten en vervolgens karameliseren. Voorkom dat de suiker aanbrandt. Blus de karamel af met de Grand Marnier, laat dit even inkoken en giet vervolgens het sinaasappelsap erbij. Breng het geheel aan de kook, voeg het opengesneden vanillestokje toe en laat de saus zachtjes trekken (snijd het stokje overlangs open, haal het merg eruit en voeg dit aan de saus toe evenals het stokje zelf). Schuim de saus af en bind deze met een beetje aangelengd aardappelzetmeel. Snijd 40 mooie partjes uit de sinaasappels. Haal de flensjes door de saus, vouw de flensjes in vieren (dubbelvouwen en weer dubbelvouwen). Leg 2 warme flensjes op een bord. Leg 2 kleine bolletjes vanille-ijs op iedere vouw te flamberen.

### Vanille-ijs

Bereid het vanille-ijs volgens basisreceptuur.