

2010 februari

Cuisine Culinaire Almere · Winter

VOORGERECHT Oysters Rockefeller

Oysters Rockefeller

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ballon oesters	30	
grof zeezout		
spinazie	350	g
boter	20	g
waterkers	1	bos
fijngesneden peterselie	5	el
bosuitjes	7	
knoflook	1	klein teentje
groene peperkorrels fijngenhakt	2	tl
zwarte peper		
cayennepeper		
marjoraan	2	tl
basilicum	2	tl
pernod	1.5	el
slagroom	150	ml

1. Strooi een laag grof zeezout in een ovenschotel. 2. Open de oesters, laat het vocht weglopen en maak de oesters los. Leg de oesters terug in de holle schelp. Zet de schelp op het zeezout. 3. Was de spinazie, verwijder de harde stelen en knijp de spinazie zo goed mogelijk uit. Laat daarna nog verder uitlekken. 4. Hak de waterkers fijn. Snijd de uitjes fijn. 5. Smelt de boter in een pan met dikke bodem. 6. Voeg de spinazie, waterkers, peterselie, uitjes, fijn gehakte knoflook en groene peper toe en laat dit 5 min. smoren. 7. Roer zwarte peper, cayennepeper, marjoraan, basilicum, zout, pernod en room erdoor. 8. Laat dit 5 min. koken tot het mengsel dik en romig is. Voeg evt. nog een beetje room toe. Zet het vuur uit. 9. Verwarm de oven voor op 220°C bovenwarmte. 10. Verdeel het spinaziemengsel over de oesters. Zet de schaal in de voorverwarmde oven en bak op 220°C bovenwarmte, tot de bovenkant lichtbruin is. (± 5-8 min.) 11. Leg een hoopje zeezout midden op een bord en leg er per persoon 3 oesters in een stervorm op.

Zalmsashimi

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wilde zalm	450	g
ruwe rietsuiker		
limoensap		
met water aangemaakte wasabi (totaal 40 g)		
sojasaus	150	g
fleur de sel		

1. Opdien op glazen borden, koud zetten. 2. Deel de zalm in tweeën, gebruik het staartstuk voor de zalmtartaar. 3. Reduceer de sojasaus tot 2/3e en koel geforceerd terug naar kamertemperatuur. Reserveer een beetje voor garnering. 4. Marineer de zalm naar smaak met de ingrediënten en laat dit onder druk minimaal 2 uur marinieren in de koeling.

Tobikocreme

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloedsinaasappel	1	
crème fraîche	200	g
groene peper	1	
rode tobiko (vliegendviskuit)	50	g
gember	2.5	cm
citroenen	2	

5. Schil en rasp de gember fijn. 6. Verwijder zaad uit de groene peper en hak deze ragfijn. 7. Pers de bloedsinaasappel uit en reserveer het vocht. 8. Trek zestes van de citroen, hak deze ragfijn, pers de citroenen uit en reserveer het vocht. 9. Meng 2 el sinasappelsap en 1 el citroen met de crème fraîche en breng op smaak met de overige ingrediënten. Reserveer koel.

Zalmtartaar

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wilde zalm (gebruik het staartstuk)	450	g
rode tobiko	1	potje
limoen (uitgeperst)	1	
geraspte gember	2.5	cm
rode chilipeper (ragfijn gesneden)	1	

10. Snijd de zalm in zeer fijne brunoise en breng deze op smaak met limoensap, gember en chilipeper. 11. Reserveer de tartaar koel voor de brickcilinders.

Vinaigrette

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
vinaigrette ingrediënten		

12. Maak een simpele frisse vinaigrette en reserveer. Evt. met wat restant van het limoensap.

Salade

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gemengde salade	100	g

13. Was de sla en verwijder ongerechtigheden. Reserveer in ijswater.

Brickdeegcilinders

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
brickdeeg		
mosterd		
boter		
sesamzaad		

14. Verwarm een oven voor op 180°C. 15. Maak mosterdboter naar smaak met boter en mosterd. 16. Snijd het brickdeeg in rechthoeken van 6 x 8 cm. 17. Besmeer met mosterdboter en strooi er wat sesamzaad op. 18. Creeër met aluminiumfolie een lange rol (omtrek ± 8 cm) en vouw het brickdeeg om deze rol. Je kunt er drie vellen per keer over vouwen. 19. Bak af, circa 8 minuten. 20. Verwijder uit de oven en laat afkoelen.

Presentatie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
mosterdcress		

21. Haal de zalm en zalmtartaren uit de koeling. 22. Snijd 30 plakken van de gemarineerde zalm. 23. Vul de cilinders met de losse zalmtartaar, met behulp van een spuitzak. 24. Plaats een cilinder met zalm rechtsboven op een langwerpige bord. Garneer met wat mosterdcress. 25. Leg drie plakken sashimi op het bord. 26. Droog de sla en haal deze door de vinaigrette en plaats een plukje tegen de cilinder aan. 27. Werk af met een kwast tobikocreme. 28. Druppel wat sojasaus op de borden en garneer de borden tevens met de rest van de zalmtartaar.

Clam Chowder

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
venusschelpen	32	
boter	25	g
vetspek	50	g
uien (gesnipperd)	110	g
vastkokende aardappelen (gewassen, met schil brunoise gesneden)	225	g
melk	300	ml
room	120	ml
laurierblaadje (in stukjes gemalen)	1	
opgevangen vocht van de schelpen		
schelvisfilet	150	g
zout		
vers gemalen witte peper		
verse peterselie	1	el
matzes (in kleine stukjes gehakt)	2	

1. Zet de leeuwenkopjes soepkommen in de warmhoudkast. 2. Was de schelpen schoon onder stromend water, verwijder de kapotte schelpen en doe ze in een grote pan wat water. Plaats de deksel goed op de pan en breng snel aan de kook. 3. Zodra de schelpen opengaan, neem de pan van de warmtebron, doe de schelpen in een vergiet en vang het schelpenvocht op. 4. Zeef het vocht door een neteldoek of een koffiefilter en kook evt. het vocht verder in. Je hebt ong. 2 dl nodig. Proeven. 5. Zodra de schelpen voldoende zijn afgekoeld, haal je de schaaldieren uit hun schelpen, en reserveer de schaaldieren in alufolie. Reserveer ook 10 schelpen voor decoratie op/naast het kommetje. 6. Verwarm de boter in een pan en bak de (in kleinere dobbelsteentjes gesneden) spek tot deze bruin zijn. Voeg de uien toe en bak deze tot ze zacht zijn. 7. Vul een tweede pan met de aardappelen, melk, room en laurier. Breng aan de kook, en zet de warmtebron laag. Kook door, let op: de aardappelen moeten net gaar zijn, nog wel stevig. Zet dan de warmtebron uit, je hebt nog alle tijd. 8. Controleer de schelvis op graten en verwijder evt. overbodig vel en snijd in stukjes van ongeveer 1 cm. 9. Na het tussengerecht: Lek de spek en uien uit en voeg de spek, uien en het ingekookte schelpenvocht toe aan het aardappel, room-, melkmengsel, verwarm de soep en sudder nog een vijftal minuutjes door. Voeg de schelvis toe, en gaar door. 10. Proeven, maak op smaak, met zout en verse witte peper. 11. Schep de warme soep over in kleine soepkommen, voeg tot slot de schaaldieren toe. 12. Garneer met stukjes Matzes en versie fijngesneden peterselie. 13. Plaats het kommetje op een bordje op een servetje. Versier het bordje of de rand van het kommetje met een schelp.

Bizon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bizon	1500	g
olie		
kruiden (peterselie, knoflook, peper, zout, rozemarijn)		
maple-syrup		
boter		

1. Zet de borden warm. 2. Verwarm de oven voor op 200°C. 3. Marineer de bizon in wat olie, kruiden en Maple-syrup. 4. Zet het vlees aan in de boter in een braadslee. Overgiet het vervolgens met nog wat Maple-syrup en gaar in de oven tot 57°C (medium-rare). Controleer het vlees regelmatig, en gebruik een baste om het regelmatig te overgieten met het braadvocht.

Jus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gevogeltesfond (poeder) (ontvette)		
braadvocht		
maple syrup		
boter		

5. Van het braadvocht en een beetje gevogelte fond en maple-syrup een lichte jus maken. Monteer de jus met wat boter.

Jacked Potato

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grote aardappelen	10	
zure room	225	g
gehakte groene kruiden (peterselie, bieslook, kervel, dille)	3	el
zout en versgemalen peper		

6. Verwarm de oven voor op 200°C. Borstel de aardappelen met schil schoon onder koud stromend water. Moduleer de aardappelen in gelijke stukken. 7. Meng de kwark met de fijngehakte kruiden en zout en peper. 8. Verpak de aardappelen, ingevet met olie, in alu folie en gaar de pakketjes in het midden van de oven 40-45 minuten. 9. Steek aan de bovenkant de aardappel uit op circa 6 cm, daarna met een appelboor een holte maken, om te vullen (ga hiermee pas verder bij punt 14). Reserveer en houdt warm.

Groentengarnituur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse cranberries (250 g)	1	zakje
maple-syrup		
witloof	2	stronkjes
sugarsnaps	250	g
boter		

10. Kook de cranberries volgens aanwijzing op de verpakking, vervang echter de suiker door maple syrup. 11. Wok met een klein beetje boter de sugarsnaps knapperig. 12. Haal van de witloof 10 mooi blaadjes; laat de witlof rauw en bewaar in de koelkast (eventueel op koud water).

Presentatie

13. Verdeel op ieder blaadje witloof wat cranberry puree. 14. Vul de opening van de aardappel met wat kwark/kruidentmengsel. 15. Trancheer het vlees netjes op het bord en maak of met de jus. 16. Plaats er nog een paar sugarsnaps naast.

Blueberry Yoghurt Ice

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bosbessen (diepvries)	250	g
suiker	100	g
slagroom	50	g
volle yoghurt	375	g
citroensap	1	tl

1. Ontdooi al het fruit dat voor dit recept benodigd is. 2. Was het fruit. Pureer het fruit met de suiker en het citroensap. Voeg aan het fruitmengsel de yoghurt en de slagroom toe. Zorg ervoor dat het geheel goed met elkaar vermengd is. Laat het geheel afgedekt met plastic folie in een koelkast tot rust komen. 3. Daarna het ijs afdraaien in de machine. 4. Pureer 250 g bosbessen met wat citroensap, en laat op kamertemperatuur komen. Reserveer voor de presentatie, zie punt 21.

Blueberry Cheesecake

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	250	g
amandelen fijn gehakt	125	g
suiker	65	g
bakpoeder	1.5	tl
boter (zacht)	125	g
ei	1	
vanille-essence	0.5	tl
amandel-essence	0.5	tl
verse bosbessen	300	g
zachte kaas (mon chou)	225	g
zure room	500	ml
eieren	2	
citroensap	1	el

5. Patisserie oven voorverwarmd op 160 graden. Bodem maken: 6. Meng de bloem, de amandelen, de suiker en de bakpoeder. snijd de boter er in 2 met messen tot het kruimels zijn. 7. Klop het ei los met de vanille en amandel essences. Giet dit over het bloemmengsel en meng het tot het kruimelig is. 8. Maak op een bakplaat een grote plaat kruimeldeeg en druk het goed aan tot een egale laag. Bak het in de oven voor 8 tot 10 minuten of tot het niet meer glimt. Haal het uit de oven en steek er 10 bodems uit met een schone opbouwring. Laat verder afkoelen. 9. Verdeel de 300 g bosbessen over de opbouwringen. 10. Meng de mon chou, de zure room, suiker, eieren en citroen sap tot het een gladde massa is. 11. Giet dit mengsel over de blueberrie vormpjes. Bak het geheel nu in de oven voor 45 tot 60 minuten of tot het middenste van de cake een beetje vast is als je het aanraakt. 12. Haal de cakejes uit de oven, en ga direkt met een mes langs de rand om het los te snijden van de wand. Op een rek laten afkoelen.

Blueberry Saus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bosbessen (bevroren)	250	g
suiker	60	g
citroensap	2	el

13. In een klein pannetje de rest van de blueberries met de suiker en citroensap langzaam aan de kook brengen. laten sudderen onder goed roeren tot de suiker is opgelost. Af laten koelen en pureren in de blender.

Blueberry Muffin

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	110	g
boter	110	g
poedersuiker	65	g
eieren	2	
bakpoeder	1.5	tl
bosbessen (verse)	200	g
nootmuskaat		

14. Verwarm de oven voor op 200°C. 15. Vermeng de boter en poedersuiker en voeg vervolgens langzaam de eieren toe, mix dit 3 minuten. 16. Voeg de bloem, bakpoeder, en een mespuntje nootmuskaat toe en meng alles goed. Zet minimaal 1 uur in de koeling. 17. Vul muffin vormpjes voor de helft met het beslag, vul vervolgens ieder vormpje met ongeveer 8 bosbessen. 18. Bak 20 minuten in de oven op 200°C, of tot het oppervlakte goud kleurt.

Presentatie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	200	ml
vanillesuiker	1	zakje
verse bosbessen	50	g
poedersuiker		
prosecco		

19. Klop wat slagroom op met wat vanillesuiker en spuit op iedere muffin wat slagroom. 20. Plaats de cheesecakesjes op het bord. 21. In een hoog smal koud glas wat van de bosvruchten puree schenken, hierop 1 of 2 bolletjes yoghurtijs en het glas eventueel voorzichtig afvullen met een beetje Prosecco. 22. Plaats de drie deserts op een mooi bord, garneer deze met wat verse bosbessen en poedersuiker.