

2010 april

Cuisine Culinaire Almere · Lente

AMUSE Geitenkaasrolletjes met sesam en abrikoos

Geitenkaasrolletjes met sesam en abrikoos

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zachte geitenkaas bettine blanc zonder korst	100	g
gedroogde abrikozen	3	
sesamzaad	2	el
bosuitjes	2	
olijfolie		

1. Vorm van de geitenkaas Bettine Blanc zonder korst een rolletje dat twee vingerbreedtes dik is. De buitenkant van de kaas moet daarvoor niet te koud zijn. 2. Bestrijk de bosuitjes met olie en gril in 2-3 minuten in een grillpan rondom gaar. Snij in gelijke stukjes. 3. Rooster de sesamzaadjes in een droge koekenpan goudbruin. 4. Rol het kaasrolletje door het sesamzaad en snijd het in plakjes. 5. Serveer op amuselepels. 6. Leg op ieder schijfje kaas wat dunne reepjes abrikoos en een stukje bosui.

Zalmforel in Gewürztraminer

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
hele zalmforellen of 5	3	
gewürztraminer	4	dl
elzas	3	dl
visfond	7	dl
room	7	dl
boter		
zout		
versgemalen peper		
meiknolletjes	2	
wortel	1	
à 2 rauwe biet	1	
à 2 pastinaak	1	
platte peterselie		

VOORBEREIDEN: 1. Zet 10 vierkante borden klaar. 2. Beboter heel licht de visschaaltjes en zet op de ovenroosters, controleer of de roosters in de oven passen. **BEREIDEN:** 3. Begin met de visfond te maken (liefst voor de menubespreking al). 4. Verwarm 2 ovens voor, grill op hoogste stand zetten. 5. Vissen schoonmaken, vel verwijderen en fileren, met pincet achtergebleven graten verwijderen. Portioneer de vis: 4 porties uit 1 zalmforel. Voeg het visafval van de forellen toe aan de visfond. 6. Droogdeppen en bestrooien met versgemalen peper. 7. Elzas, Gewürztraminer en visfond in sauspan aan de kook brengen en tot lichtstroperig (er is dan nog ongeveer een-derde over) inkoken. 8. Room erbij en opnieuw laten inkoken tot saus. (4 a 5 dl). 9. Per persoon 1 filet op beboterd ovaal schaalpje leggen. Saus over de vis scheppen. Vervolgens de vissen in ± 3 minuten gaar gratineren. **VOOR HET GARNITUUR:** 10. Snijd de groenten in zeer dunne plakjes niet met hand maar met mandoline of snijmachine. Frituur de groenteplakjes (180°C), laat heel goed uitlekken en bestrooi evt. met een beetje zout. **PRESENTATIE:** 11. Ovenschaaltjes op een bord plaatsen, servetje ertussen, garneren met wat groentenchips en wat platte peterselie.

VISGERECHT Langoustine met basilicumblaadje in deeg, gefrituurd en opgediend met een basilicum-, knoflookdressing

Langoustine met basilicumblaadje in deeg, gefrituurd en opgediend met een basilicum-, knoflookdressing

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
langoustinestaartjes	30	
loempiavellen	1	pak
blaadjes basilicum	30	
mix van gedroogde rode peper, zoete peper en paprika - poeders		
pernod		
kookcognac		
room	1	dl
teentje knoflook	1	
olijfolie van zeer goede kwaliteit	2	dl
basilicum	1	bos
peper		

1. Langoustines helemaal pellen, schoonmaken, darmkanaal verwijderen, droogdeppen en bestrooien met rode peper-/paprikapoeder met de poedersuikerstrooier, dus niet uit de losse hand of met een lepel! 2. Leg de langoustine op het brede stuk van een loempiavelletje met een blaadje basilicum erop en sla de zijkanten naar binnen, rol in, vouw uiteinden om tot toffee vorm – bij problemen, kleine loempiaatjes maken kan ook – eventueel dichtstrijken met eiwit. 3. Maak van de staartafval wat bisque (met 50% pernod, 50% kookcognac en room). DRESSING: 4. Blaadjes basilicum losmaken, in hoge kom doen, knoflook uitpersen en 2 dl olijfolie toevoegen, peper toevoegen uit molen – met staafmixer (mesje) pureren tot dikke saus. PRESENTATIE: 5. Naar keuze: je kunt de bisque verder inkoken en als (dip-)sausje presenteren, of niet inkoken en in een glaasje schenken. 6. Frituur op 180 °C, loempia's per drie 2 à 2,5 minuten frituren, uit laten lekken op keukenpapier en vervolgens op warme bordjes met lepel saus opdienen. 7. Nappeer de basilicumdressing als druppels tussen de langoustines.

Piepkuiken met ganzenlever en truffel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine piepkuikens	5	
truffeltapenade	40	g
verse ganzenlever	150	g
olijfolie	3	el
boter	5	el
wit brood	4	sneetjes
melk		
ei	1	
droge witte wijn	1	¼ dl
rode port	1	¼ dl
dragonazijn	2,5	el
peper		
zout		
verse dragon	3	takjes
bloem	200	g
niet te grote eierdooiers	8	
goede olijfolie	4	tl
peultjes	250	g
truffeltapenade (rest van het potje)	40	g

1. Borden verwarmen. 2. Piepkuikens uitbenen: snijd de rug open en verwijder de botjes, maar laat de beentjes in de achterpoten zitten, vel heel laten. 3. Trek van het afval een blonde fond en kook deze in tot sausdikte. 4. Maak een farce: Week het brood in de melk, uitknippen, snijdt de lever in dobbelsteentjes, werk de truffelparures en de in dobbelsteentjes gesneden lever en het eitje er door. 5. De borstfiletjes een inkeping geven en opvullen met de farce. 6. Bestrooi de helften met peper en zout (niet teveel) en omwikkel ze met het vel (pootje eraan). 7. Dichtnaaien met keukengaren, dus weer een kippetje van maken. 8. Piepkuikens in boter en oliemengsel aanbraden - niet te hoog. Ongeveer 10 min. nagaren in de oven (± 180 °C). Na 10 minuten blussen met de witte wijn, port en dragonazijn. Laat het vocht verdampen voeg vervolgens de 2 fonds toe. Alles zachtjes laten inkoken - (max. tot de helft). FETTUCINI (=DUNNE TAGLIATELLE): 9. Als eerder gemaakt: bloem, kuiltje, dooiers erin, zout en olie toevoegen van buiten naar binnen werken met de bloem over de dooiers en kneden zo'n 3 minuten in ingevette afgedekte kom bal koel zetten, 15-30 minuten. 10. Het deeg in 10 stukken verdelen en er na het draaien van lasagne (omvouwen, draaien, opnieuw etc. tot mooi dun) op het laatst slierten van snijden (met de hand, of met de machine). 11. Zodra de piepkuikens gebraden zijn en de saus wordt gemaakt (zie onder), de pasta afmaken. 12. Kook ondertussen de fettucini en de schoongemaakte peultjes beetgaar. LAATSTE STAPPEN: 13. Snij de kuikens doormidden en verwijder de draadjes. Plaats terug in de oven (om warm te houden), leg op de velkant. 14. Bak de plakken ganzenlever in de roomboter, die gekruid is met zout en peper. 15. Monteer de saus van het vuur af (meng de rest van de truffeltapenade erdoor, wel blijven proeven) met 3 eetlepels boter en voeg de vers gehakte blaadjes dragon toe. PRESENTATIE: 16. Leg per persoon een halve piepkuiken op een voorverwarmd bord op

een nestje fettucini (je krijgt een nestje door te draaien met een vork), ernaast een bloem van peultjes. 17. Saus verdelen over de piepkuikens en direct opdienen.

Roomijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vanillestokje – doorgesneden in de lengte	½	
melk (vol)	6,5	dl
room	3	dl
eierdooiers	4	
witte basterdsuiker	220	g

1. Room, melk en vanillestokje samen aan de kook brengen, warm houden. 2. Eierdooiers met suiker opkloppen tot dikke witte massa. Vanillestokje uitnemen (Uitschrapen en merg bij melk/room doen). Beetje melk/room bij eimengsel roeren- vervolgens alles bij elkaar. 3. Op lage temperatuur voor verwarmen en blijven roeren tot (dunne) saus- niet koken ivm klontjes- als het mengsel aan de lepel blijft hangen is het goed, of dikke drup. 4. Saus geforceerd koelen, daarna verder aflaten koelen in de koelkast – 35 à 40 minuten voor tijd ijs van draaien.

Sabayon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eierdooiers (=200 g uit een pak)	10	
marsala (notenwijn uit sicilië)	4	dl
suiker	60	g

5. Zet een grote pan met water op verhitten tot 80 a 85 °C. Kom met eierdooiers erin. 6. Water mag net niet in beroering zijn of zo'n ruime pan nemen dat je er wat mee kunt werken (als de kom het water volledig afsluit zal de stoom de kom te heet maken.) 7. Eierdooiers opkloppen en zeer geleidelijk de masala in een dun stroompje toevoegen. Tot alle Marsalawijn goed is opgenomen en er een luchtige massa met een dikke structuur ontstaat. De Sabayon mag niet boven de 75 graden komen! NB: Goede koks kunnen een Sabayon in een keer opkloppen – eierdooiers in de pan, wijn erbij en kloppen maar. Mijn ervaring is dat de voorzichtige manier nooit mislukt en dit is nu eenmaal te lekker om te laten mislukken.

Gekarameliseerde pistachenootjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gepelde pistachenoten	50	g
suiker	200	g

8. Controleer de pistachenootje op achtergebleven vliesjes en hak ze niet te grof. 9. Karameliseer 20 g suiker in een steelpan met dikke bodem. Voeg de pistachenootjes toe en roer van het vuur af net zo lang tot de karamel hard begint te worden. 10. Strijk de karamel uit op bakpapier en laat het koud worden. 11. Breek de pistachekaramel vervolgens in kleine stukken en bewaar het zo droog mogelijk. PRESENTATIE: 12. In coupes sabayon schenken (2/3) in ieder glas bolletje ijs (of 2) erin en opdienen. 13. Bestrooien met de gekarameliseerde pistachenootjes.