

2010 mei

Cuisine Culinaire Almere · Lente

VOORGERECHT Warm gerookte gamba met Seranoham en mango, basilicummayonaise

Warm gerookte gamba

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gamba's easypeel	10	
rookmot	2	el
maïsolie		
roomboter		
mango's	2	

Verwarm de rookoven op stand 7, leg de garnalen op het rek, schep 2 eetlepels rookmot in de hete oven, rek erin, deksel dicht en zet dan op stand 3, laat staan voor 10 minuten, controleer op gaarheid: klein glazig streepje en dan direct eruit. Pel de gamba's als ze nog warm zijn en bewaar op kamer/keuken temp. Schil tijdens het roken de mango's en snijd 10 dunne plakken op de snijmachine (stand 2,5 /3) en rol elk plakje op. N.B. In plaats van plakjes kun je bij hele rijpe mango's ook kiezen voor mooie partjes.

Basilicum mayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
takjes basilicum	15	
maïsolie		
citroensap	1	tl
eidooier of 25 g	1	

Snij de basilicum grof, tak en blad. Doe dit in een smalle hoge beker, voeg maïsolie toe en pureer met een staafmixer en passeer. Doe de eidooier in dezelfde smalle beker, voeg citroensap toe, plaats de staafmixer erop en schenk daarna $\frac{3}{4}$ van de basilicumolie erop. Zet de mixer aan en trek langzaam omhoog en binnen 30 sec een mayonaise, hierna kan je nog olie toevoegen en citroensap, kruid met zout, peper en evt. poedersuiker.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
plakken seranoham	10	
basilicum	1	bakje
cress		

Klein rond bord op kamer temperatuur. Plaats in het midden de gamba, tegen de gamba een roos van Seranoham. N.B. Als de plak ham erg groot is, overweeg dan een halve plak. Tegen de garnaal en ham schuin recht op het rolletje of plakje mango. Garneer met toefje cress. Plaats met een lepel een squash van basilicummayonaise naast de garnaal/ham.

Pannacotta

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
groene asperges	400	g
witte asperges	400	g
agar-agar	6	g
slagroom	8	dl
zout		
cayennepeper		
suiker		
limoen	1	

Bedek een dienblad met natte tissues tegen het glijden van de glazen, plaats hierop de glazen en plaats het geheel (lege glazen dus) in de koeling boven. Begin met de limoen olie. Maak de groene asperges schoon, verwijder de harde uiteinden. Schil de witte asperges, verwijder de harde uiteinden. Snijd de groene en witte asperges in korte stukken en houd ze gescheiden. Laat de groene asperges in een kleine pan 5 minuten zachtjes koken met de helft van de slagroom en de helft van de agar-agar. Pureer het mengsel met een staafmixer of in een blender, wrijf het door een zeef en breng op smaak met zout, cayennepeper, wat suiker en een scheutje limoensap. Kook tegelijkertijd in een andere pan de witte asperges, deze hebben echter een langere kooktijd (ong. 15 min.). Vul 10 glazen voor de helft met de groene aspergepuree en zet ze in de koelkast. Maak op dezelfde wijze als hierboven een puree van witte asperges en de rest van de slagroom en agar-agar. Laat deze afkoelen, schep de witte puree op de groene puree en zet de glazen terug in de koeling.

Zalm

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gerookte zalm	200	g
zalmfilet	150	g
bieslook	1	bosje

Controleer de rauwe zalm op graten en vliesjes en verwijder het vel. Snij de gerookte zalm en de verse zalm fijn, maak een fijne tartaar van de verse en gerookte zalm en meng dit met de fijngesneden bieslook en 4 à 6 el limoenolie. Dek de tartaar af en reserveer koel tot uitpresentatie.

Limoenolie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
limoenen	1,5	
maïsolie	1,5	dl

Trek zestes of schil de limoen, doe de schil in de olie en verwarm deze met de schil tot ca. 60°C. Laat 15 min. trekken, zeef de olie en reserveer.

Aardappelchips

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote aardappels	2	
zeezout		
olie	2	el

Verwarm de oven voor op 200 °C. Schil de aardappelen en was ze. Vervolgens snijden op de mandoline, steeds een halve slag draaien, dan heb je pommes gaufrettes oftewel wafelaardappeltjes. Leg de aardappelschijfjes in een kom en schenk de olie erover. Bestrooi ze met zout. Schep alles goed door elkaar. Frituur de chips knapperig en goudbruin.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zout		
versgemalen peper		
bieslook		

Breng de tartaar op smaak met zout en peper (goed proeven) en verdeel deze over de Pannacotta in de glazen. Garneer met wat fijngesnipperde bieslook en een chip en serveer.

Zwezerik voorbereiding en gaar maken

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamszwezerik	700	g
garniture marmite	1	
witte peperkorrels		
ijsblokjes		
wortel		
groen van prei		
selderijtak		
ui gepikeerd met 3 kruidnagels		
tijm		
laurier		
peterselie		
bloem	100	g
eiwitten	6	
panko	100	g
wit sesamzaad	60	g
zwart sesamzaad	60	g

Leg de zwezeriken direct om 5 uur in gezouten water om de bloedresten er te laten uittrekken (degorgeren). Ververs daarbij regelmatig het water! De zwezeriken moeten helemaal wit getrokken zijn. Na het degorgeren: Breng water met zout aan de kook, voeg de zwezerik toe en breng weer aan de kook. De resterende onzuiverheden komen los, schuim het water af. Haal de zwezerik na ong. 2 à 3 minuten uit het kokend water en koel snel terug op ijswater. Bind de groenten niet versneden samen, doe hetzelfde met de Bouquet Garni. Haal de zwezeriken uit het water en verfris ze onder koud stromend water. Kook ze gaar in water met een garniture marmite en gekneusde peperkorrels, ong. 30 minuten. Haal de gare zwezeriken uit het kookvocht en laat ze even afkoelen, niet te lang, want ze laten zich gemakkelijker pellen wanneer ze nog warm zijn. Verwijder de grote vliezen. Dep de zwezeriken droog. Kruid de bereide zwezerik met peper en zout. Maak een treintje van 2 personen, dan blijft de paneer schoon: Wentel door de bloem, klop de overtollige bloem eraf en haal hem door het losgeklopte eiwit. Meng de panko met het sesamzaad en paneer de zwezerik hiermee. Zet hem een uur in de koelkast.

Artisjokkencrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
artisjokken	3	
artisjokbodems	1	blik
bodems nodig	15	
citroenen	2	
teentjes knoflook	2	
olijfolie	12,5	cl
zwarte olijven zonder pit	100	g
bieslook	1	bos
kookvocht van de artisjok		

Breek de stengel van de artisjokken af, snijd de bodem gelijk. Snij dan de bovenste blaadjes van de artisjok weg en bind boven- en onderaan een schijfje citroen zonder schil, maar nog wel het wit erom! vast met een brideertouw. Reinig en kook de artisjokken in hun geheel in 3 kwartier. Haal de artisjokken uit de pan, en reserveer wat kookvocht. Spoel de artisjokken onder koud stromend water. Haal de blaadjes eraf en leg er 30 aan de kant voor de afwerking. Kook tegelijkertijd ook de bodems in een aparte pan met wat zout. Verwijder het hooi zodat enkel nog de bodem overblijft. Snijd de bodems in gelijke stukken, voeg de overige bodems toe en maal ze fijn met de gepelde knoflook, peper, zout, het sap van een ½ citroen, wat kookvocht en de olijfolie. Zeef de massa in een bolzeef. Resultaat: een smeuge crème van artisjok. PROEVEN! Let op: de olijven maken het zout! Snijd de zwarte olijven in kleine blokjes en versnipper het bieslook. Meng de olijven en bieslook door de crème, maar houd van beide ook wat over voor de afwerking. Schep de crème in een spuitzak.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bamboe spiesjes	30	

Neem langwerpige bordjes. Bak de zwezerik af in de friteuse op 180°C tot ze mooi bruin zijn. Laat uitlekken op keukenpapier en prik 2 stukjes op een bamboe spiesje. Totaal 3 spiesjes pp. Schik op het bord om en om een blaadjes artisjok, dan een bamboe met zwezerik, vervolgens weer een blaadjes artisjok, etc. Totaal 3 blaadjes en 3 bamboespiesjes. Spuit op de artisjokblaadjes de artisjokcrème en werk deze verder af met olijven en bieslook.

Aubergines

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aubergines	6	
olijfolie		
zout		
peper		
tijm		
rozemarijn		
tenen knoflook	3	grote

Verwarm de oven voor op 160°C. Halveer de aubergines en maak insnijdingen in elke helft. Wrijf de helften in met olijfolie, peper, zout, tijm, rozemarijn en knoflook. Gaar de aubergine gedurende 1,5 uur in een warme oven op 160°C. Wrijf gedurende deze tijd nog 3x de aubergines in met de kruiden. Lepel de aubergines leeg, hak het mengsel fijn. Doe de aubergine in een pan en breng op smaak.

Bietensap en sauzen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode bietensap	7,5	dl
kardemomzaadjes		
laurier	1	blaadje
kruidnagel	1	
agar-agar		
witte aceto balsamico	1,25	dl
boter		
passievruchten	8	

Verwarm de helft van de rodenbietensap met de kruiden in een pan en laat het mengsel trekken op een zacht vuurtje. Voeg 8 g agar-agar per liter vocht toe en laat de vloeistof doorkoken. Giet door een zeef en stort het mengsel dun uit op twee dienbladen, bedekt met folie. Laat afkoelen en snij de gelei ter grootte van het bovenste stuk kabeljauw. Kook de rest van de bietensap in en voeg vervolgens de witte balsamico toe. Roer er koude klontjes boter door. Kruid de rode bietensaus met peper en zout. Snijd de passievruchten doormidden en lepel ze leeg. Voeg wat water toe aan het vruchtvlees en giet alles door een zeef. Bewaar het vocht in een pan en kook het op met een klontje boter. Kook de gezeefde pitjes enige tijd, vermeng het vocht en nog een paar pitjes met het gemonteerde vruchtvlees samen tot coulis. N.B. dit smaakt allemaal erg zuur, maar beslist GEEN suiker toevoegen.

Kabeljauw

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
stukken kabeljauwrug 80 g elk	10	

Beboter een bakplaat en bestrooi met peper en zout. Leg er de stukken kabeljauw op en smeer ze in met gesmolten boter, peper en zout. Gaar de vis in een warme oven op 160°C (met een beetje stoom). (Plaats hiervoor op de bodem van de oven een bakplaat met kokend water, of gebruik een slede en plaats deze VLAK op de bodem, giet hierin dan kokend water.) Zet ook de stand onderwarmte van de oven aan.

Presentatie

Neem een kleine steker en dresseer er de aubergine in. Schik de vis op de aubergine en werk af met een plakje rode bietengelei. Giet de rode bietensaus en de passievruchtencoulis eromheen.

Wit biscuitdeeg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	6	
suiker	190	g
bloem	180	g
aardappelzetmeel	40	g

Verwarm de oven voor op 220°C. Splits 6 eieren, klop de eidooiers met 2/3 van de suiker schuimig wit. Klop de eiwitten met de rest van de suiker stijf. Vouw de eiwitten door de eidooiers en 180 g bloem en aardappelzetmeel erdoor.

Cacao biscuitdeeg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	6	
suiker	190	g
bloem	140	g
cacaopoeder	40	g
aardappelzetmeel	40	g
bakringen	10	

Splits 6 eieren, klop de eidooiers met 2/3 van de suiker schuimig wit. Klop de eiwitten met de rest van de suiker stijf. Vouw de eiwitten door de eidooiers en 140 bloem, de rest van de aardappelzetmeel en de cacao poeder erdoor. Bedek een bakblik met bakpapier. Spuit met 2 spuitzakken het deeg diagonaal in afwisselende strepen op het blik. Doe dit netjes en gelijkmatig! Bak de bodem in een 220°C voorverwarmde oven gaar. Laat iets afkoelen en snijd vervolgens repen uit het gebak, ter dikte van de hoogte van de bakringen. Bekleed de ingevette vormpjes met biscuitgebak. Drenk het gebak met koffielikeur.

Crème anglaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	300	ml
vanillestokje	1	
eierdooiers	3	

Breng de melk met het opengespleten vanillestokje aan de kook, neem de pan dan van het vuur. Laat het vanillestokje enkele min. trekken en haal het dan uit de pan. Klop de eidooiers met de suiker en wat zout tot een schuimige massa en roer dan de melk in gedeelten erdoor.