

2010 juni

Cuisine Culinaire Almere · Zomer

HOOFDGERECHT Lamsmerquez Roseval Aardappel

Lamsmerquez Roseval Aardappel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
middelgrote roseval aardappelen	10	
rozemarijnolie	1	dl
lams merquez uit eigen fabriek	10	
jupiler	0,5	fl
bosuitjes	2	
groene kruidenmosterd uit eigen fabriek	1	el
veldsla	1	zak

1. Verwarm kleine borden voor. 2. Kook de aardappels half gaar in gezouten water, giet af en dep droog. 3. Snijd de aardappels diagonaal in drieën doormidden en snij de kapjes er af. Besprenkel met rozemarijnolie. 4. Grill de aardappelen tot een strak ruitje op de contactgrill. 5. Wel de worstjes 5 minuten in de lamsbouillon op 70°C. 6. Braad de worstjes zonder boter tot mooi sappig. Niet te lang, anders worden ze te droog. 7. Neem ½ fles Jupiler, snij de bos uitjes ragfijn. 8. Meng door de Jupiler, breng op smaak met zout, peper en groenkruidenmosterd. 9. Verwijder de steeltjes van de veldsla. 10. Haal de blaadjes veldsla door de bierdressing. 11. Plaats in het midden van het bord blaadjes veldsla, drapeer op het bord, rondom de veldsla om en om een aardappelpartje, een worstje, een aardappelpartje, etc.

Bierzeeduivel, Witloof met Walnotenmayonaise

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zeeduivel (netto gewicht)	1,2	kg
zout		
gemalen witte peper		
gulpener korenwolf	2	fl
balsamico azijn	4	el
walnootolie	4	el
eidooiers	2	
bier-mosterd	2	tl
room	1	dl
stronkjes witlof	3	
citroensap		
tasty tom tomaten	8	
halve gepelde walnoten	30	
platte peterselie	3	tak

1. Lauwwarme borden. 2. Fileer de zeeduivel: je moet 2x ontvliezen, graten en zenen goed verwijderen. 3. Snij de zeeduivel in de lengte doormidden en vervolgens ieder deel in tweeën. 4. Bestrooi de vis met zout en gemalen witte peper. 5. Roer een marinade van het bier, balsamico en walnootolie. Proef goed en breng eventueel op smaak met zout en peper. 6. Laat de zeeduivel hierin maximaal 1 uur marineren. Zorg dat de vis helemaal onder staat in de marinade. 7. Roer de eidooiers los met de mosterd, zout en peper. 8. Roer de azijn erdoor. 9. Maak met de walnootolie hier een mayonaise van. 10. Verdun de mayonaise met room tot schenk dikte. 11. Proeven, breng evt. verder op smaak en bewaar op kamertemperatuur. 12. Verhit de oven voor op 250°C grillstand, onderste oven. 13. Trancheer de zeeduivel tegendraads schuin in dunne plakjes, leg ze uit op een met olijfolie licht ingevette siliconenmat en vervolgens op een bakplaat. 14. Het doel is slechts blind worden, niet gaar worden. Controleer of alle vis blind gaart, het beste sorteert hiervoor de tranches op grootte per bakplaat, voordat je de plaat onder de grill plaatst. Zet de zeeduivel voor ca. 1 minuut onder de grill, onderste oven grillstand met ventilator. 15. Verwijder de stronkjes en harde hartjes van de witloof en snij de witloof in zeer dunne reepjes. Besprekel evt. met wat citroensap tegen bruin worden. 16. Pliceer de tomaten en verwijder de pitjes. Snijd V-tjes van de tomaten. 17. Lauwwarm bord, maak een hoopje witloof in het midden van het bord. 18. Drapeer hierop en omheen de plakken zeeduivel. 19. Schenk hier omheen de walnootmayonaise. 20. Garneer met 3 x halve walnoot en een V-tje van tomaat en topjes van peterselie op de walnoot.

Tomatenjam

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote vleestomaten	1	kg
steranijs	3	
speculaaskruiden	2,5	tl
geleisuiker speciaal	500	g
piraat	1	fl

1. Zet de glazen koud. 2. Verwijder vel en zaad van de tomaten en snij ze grof, niet speciaal hakken. 3. Doe de tomaten in een wijde pan, voeg steranijs, speculaaskruiden, het bier toe. 4. Kook het mengsel zachtjes in tot circa de helft van de hoeveelheid en voeg dan de geleisuiker toe. Goed doorroeren, zodat de suiker goed oplost. 5. Laat afkoelen.

Citroen-Witbierijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
korenwolf	1	fl
fijne suiker	135	g
poedersuiker	25	g
verse eiwitten	2	
citroenen (260 gram sap)	4	
gelatine	3,5	blad
water	100	ml
blaadjes basilicum	10	
schermpjes vlierbloesem	5	

6. Boen de citroenen goed af. 7. Trek zestes van de citroenen en snij de zestes fijn. 8. Pers de citroen uit en vis de pitjes eruit. Week de gelatineblaadjes. 9. Breng de Korenwolf met de suiker, zestes, en citroensap aan de kook, blijf roeren tot de suiker is opgelost, laat 5 min pruttelen, voeg de geweekte gelatineblaadjes toe aan het warme citroen-witbiermengsel. 10. Hierna zeven en geforceerd koelen. 11. Sorbet draaien (ongeveer 25-30 minuten). 12. Onderwijl eiwitten in vetvrije kom op stomend water opkloppen en op het moment dat het al begint te schuimen poedersuiker toevoegen en hierna doorkloppen tot eiwitten stijf zijn. Het mengsel mag tijdens het kloppen niet warmer dan 40 graden worden. 13. Eiwit toevoegen aan de sorbet en verder in de ijsmachine laten draaien tot deze stevig is (ook ongeveer 25-30 minuten). 14. Gelijk in de gekoelde metalen bak scheppen, plastic folie erover en in de diepvriezer boven. 15. Vlak voor het uitgaan pas uit de vriezer halen. 16. Schep in het glas een bolletje ijs. 17. Schep daarover heen wat jam. 18. Garneer met ragfijne reepjes basilicum en scheur de grote schermpjes eventueel in kleinere stukjes en steek er een discreet een schermpje vlierbloesem in.

HOOFDGERECHT Lamfilet Gepocheerd in Lentebok, Aspergereepjes in Biersaus Peterselie
Aardappeltjes

Lamfilet Gepocheerd in Lentebok, Aspergereepjes in Biersaus Peterselie Aardappeltjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
lamsschenkels	2	
jonge wortelen	5	
prei	1	
bleekselderie	2	stengel
sjalot	3	
knoflook	1	teen
tijm	3	takjes
laurier	1	blad
kant-en-klare lamsbouillon		
gekrabde krieltjes	500	g
platte peterselie	1	bos
roomboter	100	g
lamsrugfilet	1250	g
piraat	2	fles
witte asperges	1,5	kg
sjalotjes	3	
meibok	1,5	fles
slagroom	3	à 4 dl
koude boter	200	g

1. Diepe borden warm zetten. 2. Begin voor de menu bespreking met de lamsbouillon te maken en controleer of de lamsfilets op kamertemperatuur zijn. 3. Blancheer de schenkel, spoel af en zet met 2 liter koud water op. 4. Voeg de grof gesneden groentes toe + gekneusde peperkorrels, laurier en tijm. 5. Laat trekken en telkens afschuimen. Je hebt nu een mooie lamsbouillon. Van de makers van het voorgerecht krijg je nu de fond. Voeg een beetje van deze fond toe aan je bouillon om verder op smaak te brengen. 6. Passeer de bouillon, kook deze in (= ongeveer max. 2 uur). Het eindresultaat: maximaal 1,25 - 1,5 l bouillon. 7. Zet het kookwater met zout op, tijdens het nuttigen van het vorige gerecht, zodat het water kookt als we daarmee klaar zijn. 8. Kook de krieltjes gaar, giet af en bewaar. 9. Hak de peterselie fijn. 10. Smelt boter op het laatst en vermeng met peterselie en de krieltjes, houd warm. 11. Tegelijkertijd met de filet, de asperges klaarmaken. 12. Verhit het bier en de bouillon tot kookpunt. 13. Controleer de filets goed op vet en zenen, alles netjes schoonmaken. 14. Pocheer de lamfilet in de lamsbouillon (houdt deze tegen de kook / 90°C!) tot lichtroze van binnen ca. 10 - 12 min. regelmatig testen, voelen met palm van je hand. Laat het vlees rusten onder folie. 15. Trancheer de lamfilet in mooie dunne plakjes. 16. Schil de asperges en snij ze diagonaal in reepjes en bewaar. 17. Snij de sjalotten ragfijn. 18. Bak de aspergereepjes samen met de sjalotten in zeer weinig olie lichtbruin. 19. Proeven, breng op smaak met zout en peper. 20. Kook het bier snel met 1,2 l van het lamsfond, proef en evt. nog wat bouillon hieraan toevoegen. 21. Roer de slagroom, begin met 3 dl, erdoor en laat nog even koken. 22. Proeven, breng indien nodig verder op smaak. 23. Klop met staafmixer de boter door de hete

saus, zodat hij gaat schuimen, dus op het allerlaatst. 24. Verdeel de asperges over de hete borden. 25. Verdeel het vlees erover. Plaats de krieltjes rondom. 26. Schenk de saus erover.

Rabarberijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
jonge rabarber	1	kg
eidooiers of 150 g gepasteuriseerde	6	
suiker	150	g
volle melk	3,5	dl
slagroom	1,5	dl
velletjes filodeeg	30	

1. Was de stengels rabarber. 2. Schil de 2 mooiste en langste stengel met een dunschiller in de lengte. Bewaar de schillen. 3. Snijd de overige rabarber in batons van 2-3 cm. Kook de rabarber tot moes. Houd 0,5 liter van de moes achter. 4. Passeer de overige moes in een bolzeef en vang het vocht op. Kook het vocht in tot 1 dl. 5. Blancheer de achtergehouden schillen even in het gepasseerde vocht en leg ze apart. 6. Breng de melk en de slagroom tegen de kook aan. 7. Voeg bij de dooiers de suiker en klop het mengsel dik en romig. Roer een paar lepels van de warme melk door het ei/suiker mengsel en klopt dat mee. 8. Giet het mengsel voorzichtig bij de rest van de warme melk. Voeg het rabarber vocht en de 5dl moes toe plus het ingekookte vocht. 9. Zet de pan weer op een klein vuur en laat het mengsel onder voortdurend roeren binden en gaar worden ca. 80°C. Breng de substantie op smaak. 10. Laat afkoelen en draai in de machine tot ijs. 11. Gebruik de geblancheerde schillen ter decoratie bij het opdienen. 12. Maak van 3 laagjes filodeeg een hoortje.

Rabarber in een Jasje

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rabarber	0,5	kg
rietsuiker	75	g
boter	40	g
velletjes filodeeg	30	

13. Verwarm de oven voor op 200°C. Vet een bakplaat in met boter. 14. Maak de rabarber schoon en snijd ze in stukjes. Leg de rabarber naast elkaar in een ovenschaal en bestrooi het met suiker. 15. Zet de schaal afgedekt 30 minuten in het midden van de oven tot het sap vrij komt. Controleer regelmatig of de suiker gesmolten is. Laat de rabarber zeer goed uitlekken en afkoelen. 16. Smelt de boter in een pannetje. Leg een velletje filodeeg op het werkvlak en besmeer het met de boter. Leg er een tweede velletje filodeeg op en besmeer het met boter. Herhaal dit met het derde velletje. 17. Schep midden op het filodeeg een bergje rabarber. 18. Vouw het deeg als een buideltje om de rabarber dicht. Leg de buideltjes op de ingevette bakplaat en bak ze in het midden van de oven in 20 minuten bruin.

Rabarber Soufflé

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rabarber	250	g
poedersuiker	175	g
kristalsuiker	70	g
eiwitten	7	
boter		

19. Maak de rabarber schoon en snijd deze in kleine stukjes. Leg deze stukjes vervolgens op een platte schaal en bestrooi ze met de poedersuiker. Laat dit ongeveer 2 uur staan. 20. Verwarm de oven voor op 160°C. Vet 3 ovenschaaltjes in met boter en bestrooi de binnenkant met kristalsuiker. 21. Klop dan de eiwitten stijf met 2 el suiker. De eiwitten zijn goed als je de kom op zijn kop kan houden zonder dat er iets uit valt. Doe daarna een klein beetje water in een pannetje (ongeveer 2 eetlepels) en voeg de kristalsuiker toe. 22. Breng het geheel aan de kook en voeg dan de stukjes rabarber toe. Kook alles ongeveer 2 minuten. 23. Gebruik de staafmixer om rabarbermoes te maken.