

# 2010 september

Cuisine Culinaire Almere · Herfst

---

## Gerookte zalm

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zalmfilet	800	g
sojaolie	1	l
rookmot	4	el
witte peper		
zout		
bieslook	1	handje
kervel	0,5	bos

Verwijder het vel van de zalm en controleer op graten. Zalm kruiden met witte peper, zout, fijngesneden bieslook en kervel, zalm in tweeën snijden en in een platte schaal onder de sojaolie zetten. Zet deze schaal op een bak met ijsblokjes en deze bak in de rookoven, met daarin rookmot. Minimaal 1 (max 1,5) uur zachtjes roken, stand 6, gebruik een kernthermometer in de rookoven (max. 30°C). De koudgerookte zalm flinterdun snijden in plakken van ongeveer 3-4 cm breed. De plakken oprollen en aan een kant open duwen zodat er een roosje ontstaat.

## Groene asperges met room

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dunne asperges	400	g
room	2,5	dl
peper		
zout		

De asperges wassen. De room met peper en zout aan de kook brengen. De asperges in de room tot knapperig koken.

## Hollandaise saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotje (gesnipperd)	1	
witte wijn	1	dl
eidooiers	8	
geklaarde boter	500	g
citroen	1	

Reduceer de wijn en sjalotjes tot 1/4. Zeef en laat deze gastrique even afkoelen tot onder 50°C. Smelt intussen de boter. Voeg de eidooiers bij de gastrique en klop au bain-marie totdat de dooiers gaan binden. Voer dan onder voortdurend kloppen de boter bij beetje toe. Er moet een dikke mayonaiseachtige saus ontstaan. Geef er af en toe een klein beetje koud water bij, in totaal max. 3 eetlepels. Maak de saus op smaak met zout en citroensap.

## Groene kleurstof

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
spinazie	400	g
water	4	dl

Pureer voor de kleurstof de rauwe spinazie met het water heel glad in een blender; zeef de massa door een fijne zeef en daarna door een doek. Verwarm het spinazievocht zachtjes tot tegen de kook; schep het spinazieeiwit, dat stolt en boven komt drijven, in een met zeefdoek beklede zeef, met een grove spaanlepel: dit is de kleurstof. Laat goed uitlekken.

## Pastadeeg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
italiaanse harde bloem (grano duro)	400	g
patentbloem	350	g
eierdooiers	6	
eieren (losgeklopt)	5	
olijfolie	2	el
zout	2	tl

Maak het pastadeeg van de aangegeven ingrediënten. Kleur de helft van het deeg hardgroen met de groene kleurstof. Zorg ervoor dat het deeg van beide pasta's even hard is. Haal beide degen door de pastamachine (grootste stand) en steek er vierkantjes van ongeveer 10x10 cm uit. Maak blokken door afwisselend lichte en groene plakken deeg op elkaar te leggen 20 plakjes in totaal. Verpak dit in aluminium folie en laat minstens een uur op een koele plaats rusten.

## Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
winterwortel	100	g
boter	100	g
gevogeltekarkassen (van de duiven)		
bruine trappist	2	flesjes
gevogeltefond	1	dl
madeira	1	el
slagroom	1	dl
ui	1	
selderij	3	stengels

Snijd voor de saus de wortel, ui en selderij fijn en hak de karkassen klein. Braadt de karkassen aan, blus af met het bier en zet onder met gevogeltefond. Voeg de wortel, ui en selderij toe. Voeg de Madeira toe en laat de saus 1 uur zachtjes trekken. Klop intussen de slagroom lobbige en bewaar. Passeer de saus en kook in tot gewenste dikte. Spatel de slagroom erdoor en breng op smaak.

## Vulling van duif

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
duiven	3	
cantharellen	100	g
sjalot	100	g
olijfolie (extra vergine)	3	el
van de ingebonden saus	2	el
madeira	2	el
peper		
zout		

Snijd voor de vulling de duivenborstjes overdwars in dunne reepjes. Snijd de cantharellen in reepjes en de sjalot in fijne brunoise. Verwarm de olijfolie in een sauteerpan, smoor de sjalot glazig, laat de cantharellen even mee smoren. Giet saus en Madeira erover en laat deze snel inkoken. Breng de vulling hoog op smaak met peper en zout; laat afkoelen en meng de reepjes duif erdoor.

## Pastatoffees en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
prei		
zout		
olijfolie		

Snijd het blok gestreept deeg in plakken. Draai alle plakken (voorzichtig) dun uit in de pastamachine snijd er 10x10 cm stukken uit. Maak 30 bundeltjes van de vulling en wikkel elk bundeltje in een pastavel, bestrijk de rand met een beetje water. Knijp de pasta aan beide kanten om de vulling dicht, zodat het toffees zijn. Laat op een bebloemde doek rusten. Kook de pastatoffees 5 minuten in ruim kokend water met een scheutje olijfolie en flink zout. Frituur de in de lengte gesneden dunne repen prei, kort! Verdeel de pastatoffees op de verwarmde borden, lepel een beetje van de biersaus bij. Geef als garnituur gefrituurde repen prei.

## HOOFDGERECHT Gepocheerde ossenhaas vergezeld van aardappelmousseline en gebakken witlof

### Gepocheerde ossenhaas

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsfond	4	l
ossenhaas	1250	g
bouquet-garni (wortel, prei, ui, knolselderij en champignon)	300	g

Begin direct met de kalfsfond ( $\pm$  3 uur voor nodig). Zet borden warm. Breng de kalfsfond aan de kook. Bind de ossenhaas op. Zet het bouquet-garni aan in een pan. Doe de kalfsfond in een slede en voeg hierbij het aangezette bouquet-garni leg de ossenhaas hier in en zet in een oven van 85° (zorg dat de ossenhaas onder staat). Gaar nu de ossenhaas tot een kerntemperatuur van 52°C. Als de ossenhaas de juiste temperatuur heeft bereikt laat deze dan afkoelen in de fond, tot max. 56°C. Als het geheel lauwwarm is haalt u de ossenhaas uit de fond passeer deze. Reduceer dan de fond. Portioneer de ossenhaas in tournedos van ongeveer 125 gram. Sauteer de tournedos aan een kant en maak warm.

### Gebakken witlof

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witlofstronken	10	stuk
boter	50	g
geklaarde boter	100	g
biologische perssinaasappels	4	
gevogeltefond	1	dl
zout		
peper		

Maak vers gevogeltefond. Maak zestes van de schil van 1 sinaasappel en pers alle sinaasappels uit. Snijd de witlof in de lengte doormidden. Doe de witlof met boter, sap, zestes, fond en wat zout en peper in een vacuümzak en seal deze; stoom of kook de witlof nu ongeveer 20 minuten en spoel koud. Haal de koude witlof uit de zak of pan en dep deze voorzichtig droog. Bak nu de witlof in de geklaarde boter tot een mooie karamelkleur ontstaat. Snijd als laatste de nerf uit de witlof.

## Aardappelmousseline

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kruimige aardappelen	750	g
boter	50	g
room	2	dl
peper		
zout		
nootmuskaat		

Schil de aardappelen en kook ze gaar (laat goed droogstomen). Knijp met pureeknijper tot puree en wrijf door een zeef. Smelt boter op laag vuur. Meng de droge aardappelpuree met de gesmolten boter. Klop de room lobbig. Meng voorzichtig met de warme aardappelpuree en breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.

### Presenteren

Maak de mousseline en witlof warm. Monteer de jus op met een klontje boter. Dresseer de witlof op een warm bord zet hier de tournedos op (gesauteerde kant naar boven). Leg een quenelle mousseline erbij en schep de saus op het bord.

## Charlotte

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
opbouwringen ø 4 cm	10	
kattetongen		
enkele plakjes frites roggebrood		
gelatine	6	blaadjes
volle melk	1	dl
crème fraîche	2	dl
blue stilton	325	g
slagroom	2	dl
peper		

Vet de opbouwringen goed in. Bekleed de bodems met een laagje kattetongen verkruimeld roggebrood. Goed aanstampen. De gelatine weken, de melk verwarmen en de uitgeknepen gelatine hierin oplossen. De crème fraîche toevoegen. 100 gram van de Stilton in plakjes snijden en de roggebroodbodem hiermee bedekken; met een natte lepel/aanduwstamper gladstrijken. De rest van de kaas in de keukenmachine met de melk pureren, door een zeef wrijven en de half-stijf geslagen slagroom erdoor spatelen. Breng op smaak met peper. Dit mengsel in de vorm storten en in de koelkast op laten stijven.

## Portgelei

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gelatine	8	blaadjes
rode port	4	dl
peren	5	
gember	5	nootjes

Gelatine weken, uitknippen, alle port verwarmen, laat de alcohol verdampen en de gelatine erin oplossen. Koel de port met gelei geforceerd af op ijs. De gelei op de charlotte schenken en verder op laten stijven. Het duurt lang voordat het stijf is!

## Kattetongen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
boter	200	g
eieren	2	
zout	2	g
poedersuiker	200	g
amerikaans patentbloem	220	g

Roer de boter in de keukenmachine zacht. Voeg eieren, zout (1 afgestreeken tl = 3 g), suiker en bloem toe. Laat tot een deeg draaien. Breng de massa over in een spuitzak met een glad spuitmondje van 6 mm ø en spuit er staafjes van 3 cm lengte op een met bakpapier bekleed bakblik. Zet in een oven van 190<sup>o</sup> tot ze lichtbruin zijn.

## Garnering en presenteren

De peren schillen en halveren, in wat witte wijn met suiker kort pochieren. Af laten koelen in het vocht. Na het afkoelen de peren als waaier uitsnijden. De gembernootjes als brunoise snijden. De charlotte uit de ringen halen. (Gebruik evt. een mes dat door heet water is gehaald) Plak de kattetongen tegen de zijkanten van de charlotte aan. Garneer op het bord met peer en gember.

**DESSERT** Coulis van rood fruit met gevulde soes en limoncello ijs

---

## Limoncello ijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	100	g
vanilleboon	1	
room	2	dl
volle melk	4	dl
eierdooiers	4	
citroen	1	
limoncello	2	dl

De helft van de Limoncello met 100 g suiker de vanilleboon 2 dl room en 3 dl van de melk verwarmen tot 80 °C en 30 min. laten trekken. Zeef en laat afkoelen tot matig warm. Klop vervolgens 4 eierdooiers op, voeg dan pas de 1 dl melk hieraan toe. Voeg hier 1/3 van het roommengsel aan toe, de uitgeperste citroen en de resterende Limoncello, opkloppen en vervolgens toevoegen aan het overgebleven roommengsel. Langzaam verwarmen tot het bindt en dan het geheel geforceerd aflat en koelen. Draai er ijs van en zet koud weg.

## Beslag en soezen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	250	ml
boter	100	g
bloem	150	g
eieren	4	grote of 5 kleine
zout	0,5	tl
gesmolten chocolade		klein beetje

Verwarm de oven voor op 200 °C en zet een bakplaat gereed met een anti-aanbakmatje. Breng het water met zout aan de kook, voeg de boter toe en laat die smelten. Voeg in één keer het gezeefde meel toe en roer goed door elkaar. Blijf roeren tot het deeg een bal vormt en van de bodem loslaat. Roer één voor één de eieren erdoor; wacht met het volgende ei tot het vorige ei volledig is opgenomen. Schep het deeg in een spuitzak. Spuit hiervan 10 rozetten (maat van half ei) op de bakplaat, houd wel ¼ van het beslag achter en bak de soezen.