

2010 oktober

Cuisine Culinaire Almere · Herfst

AMUSE Paté brûlé

Paté brûlé

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kippenlevers	300	g
witte wijn	2,5	dl
zeezout		
sjalotten	3	
roomboter	25	g
ansjovisfilet	4	
kookcognac		
rietsuiker		
frambozen	1	doosje

1. Controleer de kippenlevers op gal, kruiden met zout en peper. Marineer de levers in de witte wijn. 2. Snijd de sjalotten zeer fijn. Zweet de sjalotten in 25 g boter goudgeel, wanneer de sjalotten goudgeel zijn, voeg de uitgelekte kippenlevers toe, bewaar de marinade en sauteer het voor 3-5 minuten. 3. Voeg de ansjovis toe, zodat deze smelt. 4. Schep de levertjes eruit en blus de pan af met de marinade, laat dit voor de helft inkoken. Voeg daarna de levertjes weer aan de saus toe. 5. Pureer het mengsel in de Magimix tot zeer fijn, voeg af en toe een stukje boter toe door de vulopening voor de smeerbaarheid (hoeft niet alles). Haal het mengsel door een fijne puntbolzeef. 6. Meng de roompaté met een paar scheutjes cognac en doe het mengsel in een puntzak. Laat deze ong. 10 min. in de vriezer opstijven tot koud. 7. Vul er een amuselepel mee, strijk de bovenkant glad en strooi er rietsuiker over. 8. Laat de paté afgedekt in de vriezer door en door koud worden. 9. Karamelliseer het suikerlaagje met een brander. 10. Garneer met een framboos, schenk er naar wens een glaasje Prosecco bij.

Ravioli

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	5	
bloem	400	g
olie		
zout		

2. Maak het raviolideeg: Stort de bloem op een plank, in het midden een kuiltje maken. Eén voor één de eieren in het kuiltje breken, zout en olie naar keus toevoegen. Van de zijkanten af werkend bloem en eieren door elkaar mengen en goed kneden tot het deeg glad en soepel is. Hiervan een bal vormen en die onder een vochtige doek laten rusten. 5. Rol het raviolideeg uit en snijd het in rechthoeken. 9. Maak een derde van de oppervlakte van een deegrechthoek vochtig met een penseel, leg er een bergje duxelles op, bij ieder bergje twee slakken, en klap het deeg eroverheen. Maak zo 3 Ravioli per persoon. 10. Plak het vast en snijd het bij. 11. Stoom de ravioli 4-5 minuten.

Wijngaardslakken

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
middelgrote wijngaardslakken	60	
champignons	250	g
kleine tomaat	2	
courgette	2	
citroen sap	1,5	
knoflook	6	tenen
sjalotten	3	
room	300	ml

4. Bak de slakken in de boter, doe er een fijngehakt sjalotje bij, proef op peper en zout, en laat afkoelen.

Duxelles

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
champignons	250	g
sjalotje	1	
boter		
citroen sap	1	
room	200	ml

3. Maak als garnituur een duxelles: Maak de champignons schoon en hak ze fijn. Zet 1 fijngehakt sjalotje aan in boter. Voeg de champignons het sap van 1 citroen en 200 ml room toe en smoor 3-5 minuten. Voeg nog wat room toe, kook vijf minuten in, proef op peper en zout en haal van het vuur.

Kruidenboter

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	200	g
kervel		
bieslook		

12. Maak een kruidenboter door de ingrediënten zeer fijn te malen en door de boter te roeren.

Knoflooksaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kippenbouillon	300	ml
room	300	ml
knoflook	2	tenen
sjalotjes	2	

13. Verhit de heldere bouillon, voeg room toe, klop met de staafmixer tot schuim, het geheel mag niet meer koken! Voeg nu de kruidenboter toe en blijf mixen. Nu zal de massa gaan binden, en je kunt hem verder opschuimen.

Gekarameliseerde cantharellen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote cantharellen	250	g
suiker	250	g
citroensap	1	el
geklaarde boter		

3. Maak de cantharellen schoon met een borsteltje of keukenpapier. Snij de cantharellen in 1-2 mm dikke plakjes en laat ze op de werkbank op keukenpapier een beetje indrogen. Indien de cantharellen te nat zijn, deze licht drogen in de oven. 4. Bak de cantharellen op klein vuur in weinig geklaarde roomboter. 5. Verdamp alle vocht en strooi er 2 el suiker over. 6. Karamelliseer de cantharellen licht. Leg de gekarameliseerde cantharellen naast elkaar uit in (voor ieder 1) vierkantje op bakpapier en laat afkoelen.

Cantharellen-kletskep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte basterdsuiker	220	g
kippen bouillon	4	el
zachte boter	120	g
zout	1	mespuntje
tarwebloem	100	g

7. Meng alle ingrediënten door elkaar en spatel de bloem op het allerlaatste moment door het beslag. 8. Doe het beslag in een spuitzak en spuit kleine bolletjes op een met bakpapier (siliconen matje) beklede bakplaat. Verdeel hierop de al bereide chantarellen. 9. Bak de kletskep 8 minuten in een voorverwarmde oven. Wanneer de kletskep uit de oven komen, kun je ze nog naar wens vormen, maar wees er snel bij. Bewaar de kletskep in een goed afsluitbare doos (ivm vocht).

Wortel-gemborsorbet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wortelsap	0,5	l
gemberwortel	4	cm
suiker	125	g
zwarte peper		

10. Zeef het wortelsap. Snij de gember in julienne en kook de gember gaar in 100 ml water met 1 el suiker. 11. Zeef de gember van het vocht en bewaar ook het vocht. 12. Pureer de gember met enkele lepels wortelsap en voeg het wortelsap en de suiker toe en 2-3 slagen met de pepermolen. Verwarm het tot de suiker is gesmolten. Wrijf het geheel door een zeef en voeg het suikerwater, waarin de gember is gekookt naar smaak toe aan de massa. 13. Draai hier van een sorbet en zet koud weg.

Lauwarme kweeperensoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kweeperen	1,5	kg
witte wijn	1	l
suiker	250	g
citroenen sap	2	
steranijs	2	
peperkorrels zwart	5	
pijpkaneel	0,5	
kardamonpeul	1	

14. Schil de kweeperen en snij de gehele kweeper in 1 cm dikke stukken. 15. Breng de wijn met suiker, citroensap en kruiden aan de kook en voeg de kweeperstukken toe. 16. Laat op een zacht vuur tot gaar sudderen. 17. Zeef de soep en laat geforceerd afkoelen tot kamertemperatuur. 18. Giet 1 lepel soep in het bord. Plaats in het midden van het bord een bol sorbetijs en plaats hierop een cantharel-klets kopje.

Kreeft

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kreeften à 800 g	5	
wortels	250	g
peterselie	1	bos
prei	250	g
zeezout	5	el
laurierblad	1	
kummel	1	mespunt
beukenhoutspaanders	5	el
maisolie		

1. Spoel de kreeften af onder stromend water. Was de wortels, peterselie en prei en schrap ze zonedig. Doe ze samen met het zeezout, laurier en kummel in een grote pan met kokend water. 2. Houd de kreeften om beurt met de kop naar voren 1 minuut onder water. Let er op dat het water eerst weer kookt voordat je de volgende kreeft erin doet. 3. Maak de scharen en gewrichten los van de romp en laat ze nog 10 min. trekken in het kookvocht. 4. Plaats de staarten van de kreeften op een plaat of rooster van een rookoven. De rompen worden bewaard, niet roken. 5. Vul de onderpan van de rookoven met de houtspaanders en plaats hem op de plaat. 6. Verwarm de rookoven 5 min. voor op matig vuur, tot de spaanders beginnen te glimmen en zich een lichte rook ontwikkeld heeft. 7. Plaats de kreeften in de rookoven, haal de oven van het vuur en rook de kreeften 10-12 minuten, zet op stand 2. 8. Haal de gerookte kreeftenstaarten uit de oven, snijd ze doormidden en verwijder evt. de darm en het maagzakje. 25. Verhit een beetje olie in een andere koekenpan en bak hierin de kreeften staarten. Haal de scharen uit het kookvocht, neem het vlees eruit en bak ze.

Spinazie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wilde spinazie	1	kg
sjalotten	5	
boter	100	g
gemalen korianderzaad	1	snufje
rode paprika	2	
gele paprika	2	
knoflookolie	2,5	tl
zout		
zwarte peper		

9. Was intussen de spinazie en verwijder dikke steeltjes. Laat ze uitlekken in een zeef. 10. Schil de sjalotten en hak ze fijn. Verhit de boter en smoor de sjalotten hierin. Voeg het korianderzaad toe. 11. Was de rode en gele paprika's, verwijder de zaadlijsten en snijd ze in reepjes. Voeg deze toe aan de sjalotten en bak ze mee. Voeg de spinazie toe. 12. Maak knoflookolie: Verwarm 5 geplette grote tenen knoflook in olie op stand 2. 13. Breng het groentemengsel op smaak met knoflookolie, zout en peper en schep het om en om tot het gaar is. Laat uitlekken in een zeef.

Pittige sabayon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eierdooiers	7	
eieren	7	
droge witte wijn	7	el
visfond	2,5	dl
fijngehakte verse gemberwortel	2,5	mespunt
grofgemalen witte peper	2,5	mespunt
grofgemalen zwarte peper	2,5	mespunt
zout		
biologische limoenen schil	2	

14. Roer de eidooiers en de eieren los met de witte wijn en 7 el visfond. 15. Klop het au bain marie tot u een romige massa hebt. 16. Breng op smaak met gember, beide pepersoorten en zout. 17. Schaaf mbv een zesteur wat zeste van de limoenschil en voeg dit toe. 18. Houd de sabayon warm. Let op de temperatuur!

Kruidenchips

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
middelgrote aardappelen	4	
koriander	2	bosjes
eiwitten	3	
zout		
witte peper		
zonnebloemolie		

19. Schil voor de chips de aardappelen en schaf ze flinterdun (mandoline). 20. Was de koriander, dep hem droog en maak de blaadjes los. 21. Schik de helft van de aardappelschijfjes op het werkvlak en dep ze droog. Roer de eiwitten los en bestrijk hiermee de randen van de aardappelschijfjes. Bestrooi met peper en zout. 22. Leg de korianderblaadjes erop. Dek af met de resterende aardappelschijfjes en druk de randen goed aan. 23. Verhit olie in een diep koekenpan of wok en frituur de dubbele aardappelschijfjes hierin goudbruin. 24. Schep de chips uit de pan, laat ze uitlekken op keukenpapier en bestrooi ze met zout.

DESSERT Drie bereidingen van peer

Perenbavarois

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine williamsperen	10	
dessertwijn	3	glazen
steranijs	2	
jeneverbes		
sinaasappels sap	4	
citroen sap	1	
half geslagen room	1	liter
gelatine	10	blaadjes of 60 g
suiker naar smaak		

1. Warm de oven voor tot 190 °C. 2. Schil de peren (1 pp), snij ze in kleine partjes en zet ze op met dessertwijn, sap van sinaasappel en citroen, steranijs en jeneverbes. 3. reserveer na ca 20 minuten 2,5 dl voor de perenterrine. 4. Pureer nu de rest gekookte peren met de rest van het vocht met de staafmixer. Wrijf de gare peren door een zeef, Week de blaadjes gelatine in koud water, knijp ze goed uit en voeg ze al roerend toe aan de resterende warme coulis. 5. Laat de coulis geleren (N.B. dit duurt lang!!.) en spatel er de half geslagen room door. 6. Stijf de bavarois verder in de koelkast.