

2010 november

Cuisine Culinaire Almere · Herfst

Fazantenbouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
fazantenboutjes	1,5	kg
prei	1	
ui	1	
knolselderij	0,2	kg
tijm	5	takjes
foelie	3	blaadjes
peperkorrels gekneusd	10	stuks
laurierblaadjes	2	stuks
knoflook met vlies gekneusd	2	teen

Direct om 17:00 uur bouillon fazantenboutjes opzetten. Bereid een fazantenbouillon met hiernaast staande ingrediënten zoals basisbereiding kippenbouillon of fond. Maak 2,5 liter heldere fazantenbouillon, dus afschuimen! Reserveer 1 liter bouillon voor het hoofdgerecht, de patrijzen. Koffie kopjes warm zetten.

Schorseneren en sponszwam

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
schorseneren	2	pakken
roomboter		
slagroom	3,5	dl
sjalotten	2	stuks
gemengde paddestoelen	150	g
oregano	3	takjes

Veeg met een borstel het zand van de schorseneren af en was ze daarna. Schil met een dunschiller de schorseneren (gebruik evt. handschoenen), zet meteen onder water met citroensap. Snij de schorseneren in stukjes van 1 cm. Zweet de schorseneren aan in de roomboter, ca. 10 minuten zonder te kleuren. Voeg dan de room en 1 liter fazantenbouillon toe en kook alles gaar. Pureer de soep in de keukenmachine en passer door een fijne zeef. Kook de soep in tot gewenste dikte. Breng op smaak met zout en peper. Snij de sjalotjes fijn en de sponszwam in kleine stukjes. Zet de sjalot aan in olijfolie en voeg daarna de stukjes sponszwam toe. Bak de sponszwam heel kort, breng op smaak met zout en peper. Houdt apart.

Crostini

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
stokbroodjes	1	à 2
vacherin mont d'or	200	g

Snij de baguette in dunne plakjes, 10 stuks + 5 extra voor de breuk en bak krokant af in de oven. Besmeer de crostini met de vacherin mont d'or.

Visterrine

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gerookte zalm in lange plakken gesneden	400	g
kleine tijgergarnalen	10	stuks
zalmfilet	125	g
kabeljauwfilet	125	g
citroen	1	
spinazie	100	g
groene asperges	100	g
agar-agar	2	x 6 g
slagroom	2,5	dl
visfond (poeder)	2	x 0,3 l

Besmeer de cakevorm licht in met olie. Bekleed de vorm strak met plasticfolie en laat 5 cm. overhangen. Bekleed alleen de zijkanten met gerookte zalm, laat de bodem vrij en laat aan de andere kant ruim overhangen, zet de vorm koud. Halveer de garnalen. Pel de staarten van de tijgergarnalen, en halveer ze. Bewaar het afval voor de bisque. Droog en kruid de garnalen met peper. Bak de garnalen aan in de olijfolie, haal er uit, dep ze vetvrij en snij doormidden en laat goed koelen. Schik ze op de bodem van de vorm. Pocheer de zalm en kabeljauw apart van elkaar in de (kant en klare) visfond, maak op smaak met zout en gemalen peper en citroensap. Schep de vis er uit en laat koelen, bewaar beide visfonds. Blancheer de spinazie, giet af en druk alle vocht eruit. Kook de groene asperges gaar, laat schrikken in ijswater en snij in kleine stukjes. Vermeng beide visfonds (apart) met agar-agar 6 gram per ½ liter totale hoeveelheid vloeistof. Verhit beide snel tot kookpunt, laat zeer kort doorkoken. Klop de slagroom tot lobbijg, verdeel in 2 portie en bewaar koel. Pureer de kabeljauw samen met de spinazie, vermeng met 3 dl kabeljauwfond, laat nog kort draaien en haal uit en spatel 1 deel slagroom erdoor, maak op smaak met zout en peper. Maak machine schoon. Pureer de zalm vermeng met 3 dl zalmfond, vermeng met het andere deel van de slagroom, spatel de groene asperges erdoor en breng op smaak. Doe in de beklede cake vorm een laag groene mousse, leg hierop de gehalveerde garnalen en zet snel koel in de vriezer. Zodra de bovenlaag van de kabeljauw iets stevig aanvoelt dan de zalmousse hier boven op. Vouw de gerookte zalm er overheen en vouw tot slot de plasticfolie dicht, leg er iets zwaars op en zet goed koud weg.

Bisque mayonaise

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kreeftenkarkassen		
langoustinestaartjes		
soja olie	3	dl
sjalotjes	2	stuks
vanillestokje	1	
pernod	3	cl
citroen	1	
eidooiers	2	stuks
gladde mosterd	1	tl
peper		
tomatenpuree		

Sla de langoustinestaartjes en de kreeftenkarkassen goed plat. Schep in een pan doe daar de olie op en bak dit flink aan, voeg dan de grof gesneden sjalotjes en een open gesneden en uitgeschraapte vanille plus de peul toe. Verwarm tot ca. 80° C en laat pruttelen, blus met Pernod en citroensap de garnalen/kreeft karkassen moet gaan kleuren, voeg na 10 min. een koffielepel paprikapoeder toe (alleen als de olie niet kleurt) en haal het van de plaat. Zeef zorgvuldig met een puntzeef en druk goed door, passeer daarna door een doek laat afkoelen tot kamertemperatuur. Maak van deze olie met eidooiers en de mosterd en evt. wat citroensap een lopende mayonaise.

VISGERECHT Griet met panade van mosterd en peterselie, aardappelmousseline, zeewieren, priestleyroom

Panade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
platte peterselie	1/2	bosje
roomboter	125	g
panko	200	g
grove mosterd	80	g

Was, droog en hak de platte peterselie fijn. Vermeng 125 gram zachte boter met de panko, grove mosterd en de fijngehakte peterselie en kruid met peper uit de molen. Kneed of roer de boter goed door, druk uit op vetvrij papier, leg daarop een tweede vel en rol plat (2-3mm). Laat opstijven in de koeling.

Priestleyroom

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rauw langoustinevlees	150	g
volle melk	600	g

LET OP: dit onderdeel moet ZEER SECUUR gemaakt worden, mn de hoeveelheid langoustinevlees en de tempartuur zijn belangrijk!!! Ontdooi het langoustinevlees. Mix het langoustinevlees met 225 gram koude volle melk zeer fijn. Breng op smaak en houd apart. Verwarm 375 g volle melk tot 60°C en giet op het langoustine mengsel, blijf goed roeren met een garde. (Alle melk moet goed vermengd worden met het vlees). Giet de massa in een pan en breng op 70°C onder continu spatelen. Stabiliseer op 70°C en blijf 5 minuten doorroeren op deze (70°C) temperatuur. Passeer door een fijne bolpuntzeef en koel meteen op ijs tot lauwwarm ca. 36°C. Maak op smaak met peper en zout.

Aardappelmousseline

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
nicola aardappelen	600	g
tijm	2	takjes
knoflook	1	teen
melk		
olijfolie zeer goede		

Schil de aardappels en kook ze in de melk gaar met de takjes tijm en de gespleten knoflookteen met een snufje zout, verwijder de tijm en knoflook. Giet af, bewaar de melk. Pureer en wrijf door een bolzeef. Vermeng met zeer goede olijfolie en de melk. Bewaar warm, goed afgedekt met geolied papier of een bord, ter voorkoming van velvorming.

Zeewieren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeekraal		
lamsoor		

Was de zeekraal en het lamsoor goed. Zet aan met weinig zout en water, peper en laat afkoelen. Reserveer voor de opmaak.

Gebakken griet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
griet	1	kg
roomboter		

Zet de oven op grillstand 225°C. Fileer de griet in maten van 80-100 g per persoon. Bak zeer kort aan in de roomboter, leg de vis in een beboterde slede. Leg op elke filet een dun plakje van de panade. Gaar verder in de oven op de grillstand (ong. 4 tot 5 minuten, goed controleren). Verwarm voorzichtig de Priestley room tot 50°C. Verwarm de mousseline.

Sherrygelei

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ingekookte patrijsfond	5	dl
px sherry	2,5	dl
agar-agar	6	g

Kook voor de sherrygelei de fond op met de PX sherry, laat inkoken / verdampen tot 5 dl. Breng hoog op smaak. Voeg agar-agar toe en laat 2 min. mee pruttelen. Giet in een buisje, sluit af en laat afkoelen en stijf worden. Bewaar de overtollige gelei voor de rouleaus.

Patrijs rouleau

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
patrijzen met grijze poot	5	stuks
kippendijen filet	3	st
lavas	3	tak
champignons	125	g
vers vetspek	100	g

Verwarm de oven voor op 125°C. Snijd de pootjes van de patrijs en houd apart. Verwijder de rug van de koffers, houd apart, zet de koffers koel weg. Been de pootjes uit, bewaar de botjes. Draai de kippendijen fijn in de keukenmachine. Snij de champignons in kleine brunoise, doe hetzelfde met het verse spekvet, snij de lavas fijn. Vermeng bovenstaande met het kippenvlees en breng op smaak met peper en zout. Leg op de snijplank een stuk plasticfolie, leg de uitgebeende pootjes naast elkaar, plet eventueel zodat het overal even dik is. Spuit met behulp van een spuitzak de farce in een baan in het midden van de pootjes. Klap het vlees van de pootjes om de farce en maak hier een rolletje van. Knoop goed dicht. Neem een ovenschaal/slede met kokend water leg de rolletjes erin en breng het op een kerntemperatuur van 70°C in een oven van 125°C. Haal uit en laat afkoelen tot minimaal 40°C.

Patrijsfond

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
fazanten bouillon	1	l
afsnijdsels, botjes van patrijs		
ui	1	
winterwortel	½	
knolselderie	1/6	
prei	1	
knoflook	1	teen
tijm	5	tak
foelie	3	blad
laurier	2	blad

Gebruik de fazantenbouillon van de amuse als starter voor de patrijsfond. Maak van de botjes, afsnijdsels en de rug van de patrijzen een licht bruine gevogeltefond. Gebruik ook de afsnijdsels van de champignons.

Zwarte kool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zwarte kool	1,2	kg
roomboter		
kummel	0,5	tl
peper		
zout		

Snij de buitenste bladeren los, was deze, verwijder de steel en grote nerf. Blancheer de bladeren in ruim water met zout, haal uit en zet in ijswater. Dep de bladeren goed droog en spreid uit op plasticfolie. Was en snij de rest van de kool bladeren julienne, bak in de boter tot knapperig gaar, breng op smaak met kummel, zout en peper. Maak op dezelfde manier als bij de pootjes 5 sherryrolletjes. Bladeren aan de buitenkant hierop de julienne en in het midden het geleirolletje. Rol strak op in het plastic en bewaar koel.

Patrijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie		
zout		
peper		

Verwarm de oven naar 125° C. Bak de koffers (filet op het borstbeen) in olijfolie met zout en peper. Leg de koffers in een beboterde slede en plaats in een oven van 125° C met een kerntemperatuur van 56° C. Haal uit de slede en verpak de koffers in alu-folie, mag door laten garen tot 60° C. Voeg het vocht uit de slede toe aan de fond. Neem de afgekoelde rouleaus en nappeer hierover voorzichtig de opnieuw verwarmde sherrygelei. Snij na het afkoelen de gelei aan de onderzijde bij. Portioneer de rouleau en de koolrolletjes, verwarm in een oven van 60° C. Snij de koffers uit het borstbeen en bewaar in folie. Monteer de ingekookte fond.

DESSERT Chocolade tompouce met calvados appeltjes venkelmousse en pedro ximénez roomijs

Chocoladekorstdeeg

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zachte korstboter	140	g

Bereidingsinstructies afgekapt in brontekst.