

# 2010 december

Cuisine Culinaire Almere · Winter

---

**VOORGERECHT** Lauwwarme kokkels met ganzenlever en fijne groenten

---

## Lauwwarme kokkels met ganzenlever en fijne groenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote kokkels	40	
bouquet: knolselderij, prei, wortel	125	g
laurierblad	2	
tijm	1	takje
citroenschil	1	stukje
witte peperkorrels	1,5	tl
witte wijn	2,5	dl
olijfolie		
room		
taugé	125	g
komkommer	1	
citroen	1	zeste
ganzenlevermousse	1/5	rol

1. Spoel de kokkels goed schoon. 2. Snij het bouquet zeer dun, zodat het sneller smaak afgeeft. 3. Verhit een scheutje olijfolie in de pan en zet het bouquet erin aan, voeg laurier, tijm, citroenschil en peperkorrels toe en smoor alles 3 minuten. 4. Overgiet ze met de wijn, breng aan de kook, doe de kokkels in de pan bij de bouquet, en breng opnieuw aan de kook. 5. Laat de kokkels in de gesloten pan stomen tot ze openstaan, duurt 1 minuut, schud de pan af en toe. 6. Giet de kokkels af en haal ze boven een kommetje met daarop een bolzeef, uit de schelpen om het vocht op te vangen. 7. Kook dit vocht in, proef, voeg flinke scheut room toe en laat inkoken, verwarm hierin op het laatst de kokkels. 8. Snij eerst de dopjes eraf, snijd dan de taugé in drieën en maak van de komkommer met de kleinste parisienneboor kleine bolletjes. Dompel de groente in kokend bouillon en giet ze direct weer af. 9. Verhit een scheutje olijfolie in een pan, verwarm er een beetje citroen zeste in en schep de groenten om en om. 10. Verwarm de kokkels snel in eigen vocht. 11. Strooi een laagje grof zout op de borden (rechthoekige) en leg de holle kokkelschelpen erop (4 per bord). 12. Vul elke schelp met een stukje ganzenlever. 13. Verdeel de gebakken groenten erover, kokkel erop en besprenkel ze met wat kokkelvocht met room.

**Piepkuiken met gnocchi van kippenjus en eigen bouillon**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kippenkarkassen	1	kg
bouquet voor kippenfond	8,5	dl
mais piepkuikens van 400/450 gram	5	
olijfolie		
peper		
zout		
slagroom	1,5	dl
gevogeltefond (van poeder)	3,5	dl
alginaat	5	g
calcium	8	g
koud water	1	l
snijboontjes	500	g
haricots vert	100	g
versgemalen peper		
notenolie		

1. Maak 4 dl kippenfond. Laat daarna inkoken, maak een sterke fond. 2. Fileer de piepkuikens, laat de huid erop. 3. Breng op smaak met peper en zout. 4. Leg 5 filets in een vacuümzak (niet op elkaar, maar naast elkaar) met een beetje olijfolie en trek vacuüm. 5. Pocheer de filets ca. 45 min. in water van 52° C. (Keuze: oven of pan met water). Laat afkoelen. 6. Zet voor de gnocchi de piepkuikenkarkassen aan in een grote pan tot ze licht gekleurd zijn. Voeg de room en de gevogeltefond van nr.1 voeg gevogeltefond poeder toe, breng aan de kook en laat 1 uurtje trekken. 7. Zeef de vloeistof, voeg de olijfolie en zout en peper naar smaak toe, gevolgd door de alginaat.(let op zeer nauwkeurig afwegen, roer de alginaat in een beetje warme gnocchi vocht op, evt met staafmixer. 8. Doe de massa in een sifon (kidde of ISS) met 1 gaspatroon en leg in de koelkast. 9. Los de calcium op in het koude water. Spuit de gnocchimassa uit de sifon langzaam als een lang lint in het calciumwater en laat het in enkele ogenblikken opstijven. 10. Knip het op het allerlaatst in stukjes (nog steeds in het calciumwater). 11. Snijd de snijboontjes in reepjes. Snijd de haricots verts klein en kook ze in licht gezouten water beetgaar. 12. Bak de piepkuikenfilets op de huid goudbruin, controleer op gaarheid. Snijd de piepkuikenfilets doormidden. 13. Verwarm de 5 dl kippenfond, breng hoog op smaak. 14. Plaats op verwarmde diepe borden een piepkuikenfilet en verdeel de groenten eroverheen. Schik de gnocchi op de groenten en druppel er wat notenolie over. 15. De rest van de kippenfonds aan tafel met een theepot uitschenken.

## Licht gerookte forel met gemarineerde en gebakken coquilles en couscous van broccoli

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
forellen	3	
koud water	1	liter
zeezout	30	g
gedoken coquilles	10	
citroenen	2	
broccoli (vuil)	750	g
olijfolie		
boter		
peper		
zout		
volle gesteriliseerde melk	5	dl
versgemalen peper		

1. Pekel de forellen 1 uur in 1 liter koud water met 30 g zeezout. 2. Rook de forellen warm in een rookoven in max 20 minuten net gaar (op de kookplaat, eerst stand 7, dan stand 2 of 3), controleer op gaarheid. Laat afkoelen. Trek voorzichtig het vel van de forellen en fileer, verwijder de graten. 3. Maak de coquilles schoon. 4. Snijd 5 coquilles in brunoise en marineer ze in een beetje olijfolie, citroensap, zout en peper (max. ½ uur). 5. Snij de knopjes van de broccoli, bak licht in beetje boter met peper en zout. 6. Breng de melk met een snuf zout in een pan tot tegen de kook aan en klop hem met een garde tot luchtig schuim. 7. Snijd de andere 5 coquilles horizontaal doormidden en bestrooi ze met zout en peper. 8. Bak ze op hoge stand het allerlaatste moment zeer kort om en om in de olijfolie. 9. Snijd de forelfilets overlangs doormidden en in tweeën (dus maak 4 mooi stukjes). 10. Leg op elk bord twee stukjes forelfilet naast elkaar met ertussen wat couscous van broccoli en de gemarineerde coquille. Leg een gebakken coquille in het midden en garneer met melkschuim.

**HOOFDGERECHT** Gebraden reerug met paddenstoelenduxelle loempia van zuurkool en cranberry en aardappelpoffertje

---

## Gebraden reerug met paddenstoelenduxelle loempia van zuurkool en cranberry en aardappelpoffertje

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
reerug op het karkas	2,5	kg
boter		
olijfolie		
jeneverbessen	10	
zout		
versgemalen peper		
reejus	5	dl
aardappelzetmeel		
gele bieten	5	
paddenstoelenmix	750	g
kleine sjalotten	2	
slagroom	10	ml
verse zilveruitjes	50	
hazelnoten (met vlies)	100	g
tijm		
witte balsamico		
zuurkool	500	g
goudrenet	1	st
gedroogde cranberries	50	g
sjalotten	2	st
laurier	2	blok
witte wijn	100	ml
roomboter	50	g
loempiavellen	10	st
kruimige geschilde aardappelen	500	g
melk	200	ml
witte bloem	100	g
eieren	4	

1. Maak van de botten en karkassen plus extra botten voor een wild fond volgens basisreceptuur. 2. Verwarm de oven voor op 130° C. 3. Zout en peper de reerug. 4. Braad het vlees in een grote braadslee in boter en olijfolie rondom bruin. 5. Oventemperatuur 160 graden en kerntemperatuur 57 graden. (Zorg er voor dat de kerntemperatuur voeler het bot niet raakt!) 6. Neem het uit de oven en laat het vlees ingepakt rusten. 7. Snijd de reerug van het karkas en hak het karkas in stukjes. Voeg het karkas toe aan de wild fond. 8. Zet de stukjes karkas op met de reejus en de gekneusde jeneverbessen; laat het trekken en passeer de jus, inkoken en monteren met klontje boter evt. binden met aardappelzetmeel. 9. Kook de bieten gaar. (begin als eerst hiermee) kooktijd ca.1 uur. 10. Snij de schoongemaakte champignons in dunne plakjes en de rest van de paddenstoelen niet al te klein, snipper de

sjalotten fijn, afhankelijk van de grote. 11. Verhit een stukje boter en een scheutje olijfolie in een koekenpan en bak eerst de sjalot glazig en daarna de paddenstoelenmix, laat het vocht verdampen. 12. Voeg slagroom toe en laat inkoken. Voeg tevens wat tijm, zout en peper toe en bak ze op een half-vuur hoog, zodra er een licht stevige duxelle is ontstaan, dan direct van de plaat en bewaar. 13. Kook de gepelde zilvertuitjes in licht gezouten water gaar en giet ze af. 14. Verhit een laagje olijfolie in een koekenpan en roerbak de uitjes goud bruin en breng op smaak. 15. Bak de hazelnoten (met vlies) mooi bruin in een droge pan. 16. Snijd de ontvelde bietjes brunoise en roerbak ze in een scheutje olijfolie; breng op smaak met 2 el witte balsamicoazijn en zout en peper. 17. Spoel (eventueel) de zuurkool met koud water, laat goed uitlekken en snij iets kleiner. 18. Snijd de appel brunoise (kleine blokjes). Maak halve ringen van de sjalotjes. 19. Doe de zuurkool in een pan en leg er boven op de appel, sjalotten, blaadjes laurier, witte wijn, roomboter en de cranberries. 20. Gaar de zuurkool, ongeveer 45 minuten, op een laag vuur. Laat afkoelen. 21. Laat de zuurkool uitlekken in een zeef en verwijder de laurier. 22. Snij de loempiavellen doormidden. 23. Verdeel over de loempiavellen. (Let op dat aan beide kanten van het loempia-vel een strook wordt vrijgehouden i.v.m. het opvouwen van de loempia!) 24. Vouw de twee lange kanten naar binnen en vouw dan vanaf de korte kant tot een loempia. 25. Plaats de loempia's in de koeling en bewaar. 26. Voor het uitserveren frituren op 170° C. 27. Kook de aardappels gaar in ruim water met iets zout. 28. Maak intussen het soezenbeslag. 29. Kook de melk met de roomboter en iets zout. Voeg in een keer de bloem toe en roer tot een bal. Zet het terug op het vuur en blijf roeren tot dat deze begint te glimmen. Laat afkoelen tot 40° C. 30. Kluts de eieren en voeg al roerend toe aan de bal. Er ontstaat nu een soepel deegje. 31. Pureer de aardappelen en vermeng met het soezenbeslag (verhouding 2 delen aardappelpuree: 1 deel soezenbeslag). 32. Maak op smaak met zout en gemalen peper. 33. Doe in een spuitzak. 34. Neem een poffertjespan en bak de aardappelpoffertjes om en om gaar. 35. De poffertjes zullen iets gaan souffleren. (2 poffertjes per persoon). 36. Snijd de reerugfilet in 10 mooie stukken. 37. Leg in het midden van een vierkant bord twee stukken filet. 38. Schep een mooie duxelle van paddenstoelenmix naast het vlees. 39. Aan de andere zijde 2 poffertjes en aan de boven zijde de 2 loempia's. 40. Dresseer de fonds aan de voorzijde.

**DESSERT** Cannelloni van mango met kruidnagelcrème, wortel-sinaasappelgranité en hangop met vanille

---

## Cannelloni van mango met kruidnagelcrème, wortel-sinaasappelgranité en hangop met vanille

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
dikke griekse yoghurt	1	liter
vanillestokjes	3	
poedersuiker		
geklopte slagroom	2	dl
vers sinaasappelsap	4	dl
witte basterdsuiker	100	g
gelatineblaadjes	3	
wortelsap	4	dl
melk	125	ml
slagroom	125	ml
kruidnagels	20	
suiker	65	g
eierdooier	75	g
scheutje slagroom		
geslagen slagroom	150	ml
rijpe mango's	6	

1. Begin direct met de hangop, duurt normaal 24 uur.
2. Doe de yoghurt in een kaasdoek, knoop de punten bij elkaar en hang boven een schaal om uit te lekken.
3. Vermeng een half uur voor uitserveren de hangop met de vanillemerg, poedersuiker naar smaak en de geslagen slagroom. Het geheel moet lobbijg worden geserveerd.
4. Week de gelatine voor in koud water.
5. Breng de helft van de sinaasappelsap met de suiker aan de kook.
6. Roer als de suiker is opgelost de uitgeknepen gelatine door het sap en laat het afkoelen.
7. Roer er de rest van het gekoeld sinaasappelsap en de gekoelde wortelsap door.
8. Vries de massa in op -18°C in een metalen platte bak en roer tussentijds regelmatig.
9. Breng voor de kruidnagelcrème de melk met de room, de gekneusde kruidnagels en de suiker aan de kook en laat op een laag vuur trekken.
10. Week de gelatine in koud water.
11. Roer de eierdooiers los en voeg al roerend de kruidnagelmelk toe.
12. Laat de vla op laag vuur binden en roer de uitgeknepen gelatine erdoor.
13. Zeef de kruidnagels uit de vla.
14. Laat de vla afkoelen.
15. Roer er een scheutje slagroom door en laat hem opstijven tot hij lobbijg is.
16. Spatel de geklopte room erdoor.
17. Doe deze crème in een spuitzak met een glad spuitmondje, en laat hem in de koelkast opstijven.
18. Snijd 5 geschildte mango in dunne plakken op de snijmachine en leg ze dakpansgewijs op elkaar, op een stukje folie en deze op een sushi matje.
19. Snijd de plak langs de rande.