

# 2011 februari

Cuisine Culinaire Almere · Winter

---

**VOORGERECHT** Gemarineerde reuzengarnalen van de grill op komkommerspaghetti en tomatencoulis

---

## Knoflookpasta

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knoflook	7	tenen
olijfolie	1,25	dl

Knoflooktenen schillen. Met de olijfolie in de keukenmachine pureren tot een homogene pasta.

## Gemarineerde garnalen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
reuzengarnalen (8/12)	20	stuks
olijfolie	1,5	dl
ahornsiroop	0,75	dl
knoflookpasta	2,5	el
sjalotjes	4	stuks
peterselie	2	el
zout		
peper		

De garnalen van hun schaal ontdoen en de darmen verwijderen. Olie, ahornsiroop en knoflookpasta goed mengen. Sjalotjes schillen en fijn hakken; de peterselie fijn hakken. Sjalotjes en de kruiden aan het oliemengsel toevoegen; met zout en peper op smaak brengen. De garnalen toevoegen en ze ongeveer een uur laten marinieren. De garnalen uit de marinade halen en in de hete grillpan kort grillen.

## Komkommerspaghetti

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
komkommer	2	stuks
zout		
dille	5	takjes
mayonaise		
crème fraiche	2	el
mosterd	2	el
peper	2	mespuntjes

De komkommer met de grove juliennesnijder (of mandoline) tot spaghetti snijden. Licht zouten en uit laten lekken onder druk. De blaadjes van de dilletakjes plukken en fijn hakken. Mayonaise mengen met de crème fraiche en de mosterd. Dit samen met de fijngehakte dille tot een homogene mayonaise roeren.

## Tomatencoulis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tomaten	100	gram
tomatenketchup	25	gram
tomatenpuree	1,5	eetlepel
sherryazijn	0,3	dl
balsamicoazijn	0,3	dl
olijfolie	0,3	dl
zout		
peper		
suiker		
tabasco		

De tomaten plisseren en ontpitten en in kwarten snijden. De sherryazijn en de balsamicoazijn samen met de olijfolie mengen. De kwarten tomaat samen met de ketchup, tomatenpuree, azijn en de olie in de keukenmachine pureren. Het mengsel door een zeef wrijven. Met zout, peper, suiker en tabasco op smaak brengen.

### Gekonfijte aardappelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
nicola-aardappelen	4	stuks
ganzenvet	200	gram
knoflook	3	teentjes
zeezout		
tijm	2	takjes

Schil de aardappelen en snijd plakken van 1 cm dik ervan. Steek uit de plakjes met een kleine ronde steker rondjes van Ø 4 cm. Verhit het ganzenvet en konfijt de aardappelen beetgaar met een takje tijm, knoflook en zeezout.

### Saus van paprika

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode paprika	0,5	stuk
citroensap	0,5	cl
peper		
zout		
cayennepeper		snufje
eidooier	1	stuk
arachideolie	0,5	dl
olijfolie extra vierge	0,5	dl

Rooster de paprika in de gasvlam tot de schil zwart is. Doe de paprika in een plastic zak. Laat even rusten. Verwijder de schil en pureer het paprikavlees met de staafmixer. Vermeng met wat citroensap, zout, cayennepeper en eidooier. Klop tot een saus met de olijfolie en de arachideolie.

## Aubergine puree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aubergine	1	stuk
olijfolie		
knoflook		
sjalotjes klein	2	stuk
cayennepeper		
karwijzaad gemalen		
kerrie poeder		
peper		
zout		

Stel de oven in op 200°C. Halveer de aubergines en wrijf de helften in met olijfolie en knoflook. Bestrooi ze met peper en zout. Rooster ze goudbruin in de warme oven. Haal met een lepel het auberginevlees uit de schil. Bak dit samen met fijn gehakte sjalotjes, gemalen karwijzaad, kerriepoeder en cayennepeper in wat olijfolie. Pureer dit mengsel zeer kort in de keukenmachine; er mogen nog stukjes overblijven.

## Gedroogde tomaten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pomodori tomaat	3	stuks
balsamico-azijn		
olijfolie		
peper		
zout		

Stel de oven in op 80°C. Plisseer de tomaten en snijd ze in vieren; haal de zaadlijsten er uit. Dep de stukken vruchtvlees met keukenpapier droog. Kruid ze met peper, zout, olijfolie en balsamicoazijn. Droog ze vervolgens een uurtje in de oven.

## Vis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kabeljauwfilet met vel	1000	gram

Haal eventueel graten uit de kabeljauwfilet. Snijd er mooie porties van 100 gram van. Bak de kabeljauwfilet in wat olijfolie op de huid.

## Presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gemengde slasoorten		
appelkappertjes (met steel)	20	stuks

Was en pluk de verschillende slasoorten. Leg wat gemengde slasoorten op een voorverwarmd bord. Leg de kabeljauwfilet er bovenop. Leg een quenelle van auberginepuree op de kabeljauwfilet. Serveer met de gekonfijte aardappel waarop een schijfje gedroogde tomaat ligt. Garneer met de kappertjes en een streep paprikasaus.

## HOOFDGERECHT Saucijsjes van eendenpootjes in saliejus en op de huid gebakken eendenborstfilet

### Saucijsjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eenden (tamme)	3	stuks
vlees van eendenpoten ontbeend (300 g vlees,100g vet)	400	gram
shi-take	250	gram
ei	2,5	stuks
peper		
zout		
worcestersaus		
darm (geweekt en gespoeld)	2,5	meter
selderijknol klein, schoon	700	gram
azijn	37,5	ml

Snijd van de eenden de poten, de vleugels en de borsten af (houd de borsten apart voor later). Haal zo veel mogelijk vet van eraf. Snijd het eendenvlees van de poten in kleine stukjes. Maak de shi-take schoon met een borsteltje en snijd ze in zeer fijne brunoise. Snijd knolselderij in julienne en een klein gedeelte brunoise. (Voor 10 personen 550 gram julienne en 150 gram brunoise) Voor de julienne eerst plakken snijden op de snijmachine stand 10. Blancheer de brunoise in ruim kokend water en een scheutje azijn. Draai het eendenvlees door de gehaktmolen 1 keer door de grove en 1 keer door de fijne plaat (of Magimix). Vermeng het eendengehakt met de shi-take, de brunoise van knolselderij en het ei. Vermeng alles goed en breng op hoog smaak met peper, zout en worcestersaus. Doe dit gehakt in een spuitzak met gladde mond, vul de darm ermee en vorm er saucijsjes van.

### Groente

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter		
groentebouillon		

Smelt wat boter in een pan; zet hierin de julienne van knolselderij aan. Blus af met wat groentebouillon en laat 10 minuten stoven.

## Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eendenkarkassen	3	stuks
mirepoix (wortel, ui, prei e.d)	250	gram
olie	5	el
rode wijn	5	dl
water	250	gram
boter		
salie		
peper		
zout		

Hak de karkassen fijn en zet ze samen met de mirepoix met olie in de oven aan. Ovenstand 250 °C. De karkassen mooi bruin laten worden en dan afblussen met de rode wijn. Schep ze in een braadpan en voeg water toe; zorg dat ze onder staan (ongeveer 1 liter voor vier personen). Laat aan de kook komen en schuim zorgvuldig af. Laat de bouillon inkoken, totdat er 1/5 deel over is. Zeef de saus, breng hem in een sauspan samen met de in repen gesneden blaadjes salieblaadjes weer aan de kook. Bind de saus eventueel met rouxkorrels. Bewaar voor later. Verwarm de saus en haal hem dan van de warmtebron af. Breng de saus eventueel op smaak met wat honing.

## Eendenborstfilet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eendenborst	5	stuks

Blancheer de eendensaucijsjes ca. 1 minuut om uitbakken te voorkomen. Braad ze dan in wat boter mooi bruin en gaar. Snijd met een scherp mes het vel van de eendenborstfilets diagonaal in; draai de borst en snij weer diagonaal in. Let op niet te diep insnijden. Bak ze op de huidkant tot bijna al het vet is weggebakken; draai de filets om en bak ze heel kort. Het vlees moet rosé blijven. Trancheer ze in mooie plakjes.

## Presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
salie blaadjes		

Verdeel de saus over de voorverwarmde borden. Leg in het midden de knolselderij. Leg daarop een saucijsje (eventueel doorgesneden) en 2 à 3 plakjes eendenborstfilet. Garneer met salieblaadjes.

## Geitenkaas

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine geitenkaasjes	10	stuks
eiwit	75	gram
paneermeel	125	gram
boter of druivenpitolie	125	gram

Klop het eiwit los. Haal de geitenkaasjes door het eiwit en daarna door het paneermeel. Leg ze weg voor later. Bak de geitenkaasjes in de boter of rondom mooi bruin.

## Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse gemberwortel	50	gram
sjalotjes	2	stuks
boter	25	gram
honing	1	dl
honingazijn	1	dl
witte wijn van gepocheerde peer	2,5	dl

Schil de gemberwortel en snijd hem in kleine stukjes. Hak de gepelde sjalotjes fijn. Fruit ze in de boter, totdat ze er glazig uitzien. Voeg nu de gemberwortel en de honing toe. Laat dit licht karamelliseren. Blus af met de honingazijn en de witte wijn. Laat de saus even inkoken. Pureer de saus met de staafmixer en zeef haar. Verhit de saus opnieuw. Neem de saus van de hittebron en klop er de in klontjes gesneden ijskoude boter door.

## Gepocheerde peer

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
peren (conference)	5	stuks
witte wijn	1	liter
steranijs	5	stuks

Schil de peren en snijd ze doormidden, verwijder het klokhuis. Pocheer ze in de witte wijn beetgaar. Laat ze afkoelen en bewaar voor later. Snijd de gepocheerde halve peer in een waaier.

## Presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
platte peterselie	10	takjes

Leg de geitenkaasjes op de voorverwarmde borden. Giet er wat saus naast. En leg er de peer in waaivorm bij. Garneer het gerecht met een takje platte peterselie.

## Flensjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
room	0,6	dl
bloem	100	gram
melk	2	dl
vanillestokje	1	stuk
eieren	2	stuks
suiker	30	gram
zout		snufje
geklaarde boter		

Schraap het merg uit de vanillestokjes. Meng bloem, vanillemerg, zout en suiker met de eieren. Roer het beslag glad met  $\frac{1}{3}$  van de melk. Voeg daarna de resterende melk en room toe. Begin met 0,2 dl. Vet een koekenpan licht in met geklaarde boter. Gebruik hiervoor een kwast. Bak van het flensjesbeslag 2 flensjes per persoon van ongeveer 10cm Ø. Tip Bestrooi een hete koekenpan vooraf met zout en wrijf hem goed schoon.

## Sinaasappelcompote

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	187,5	gram
sinaasappelsap	5	dl
sinaasappelzestes	1	stuk
grand marnier	60	gram
sinaasappel	10	stuks
citroen	1	stuk

Breng de zestes in water aan de kook en spoel ze af met koud water. Kook de suiker en enkele lepels water tot lichtbruine karamel. Blus die voorzichtig af met sinaasappelsap en citroensap. Voeg de zestes toe en kook de vloeistof in tot een lichte siroop. Doe er de Grand Marnier bij en laat de saus enkele minuten zachtjes koken. Schil de sinaasappel en snijd de partjes tussen de vliesjes uit. Halveer de partjes en laat ze uitlekken. Voeg de partjes bij de warme saus.

## Banketbakkersroom

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	1,25	dl
eidooiers	30	gram
bloem	13	gram
suiker	25	gram
vanillestokje	0,5	stuk

Verwarm de melk in een pan op een matig vuur. Splits het vanillestokje en schraap het merg eruit. Voeg het gespleten stokje en het merg bij de hete melk en laat 10 minuten trekken. Klop de eidooiers en de suiker in een kom lichtgeel en romig. Voeg de bloem toe en meng alles goed door elkaar. Neem het vanillestokje uit de melk. Giet de vanillemelk al roerend met kleine beetjes bij de massa in de kom tot alles goed gemengd is. Zeef de inhoud van de kom in een pan en breng het mengsel al roerend aan de kook op een hoog vuur tot een binding ontstaat. Giet de warme banketbakkersroom in een schaal en dep de oppervlakte met boter. Of met plastic folie zodat er zich geen vel op kan vormen. Men kan er ook een vel plasticfolie voorzichtig op leggen. Houd de banketbakkersroom koud tot gebruik.

## Sinaasappelsoufflé

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappelsap	1	dl
sinaasappelcompound	12,5	gram
suiker	12,5	gram
poedersuiker	25	gram

Kook het sinaasappelsap tot  $\frac{1}{4}$  in. Voeg de suiker en sinaasappelcompound toe en meng dit met de banketbakkers room. Klop de eiwitten los en voeg de poedersuiker toe. Klop ze tot een stevig schuim.