

# 2011 maart

Cuisine Culinaire Almere · Lente

---

**VOORGERECHT** Orecchioni Grigliati - Gegrilde Oesterzwammen

---

## Gegrilde Oesterzwammen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
oesterzwammen	30	
olijfolie		

Maak de oesterzwammen schoon en laat ze heel. Verhit een gietijzeren grillpan. Grill de hele oesterzwammen 1 minuut op de hoed, draai een kwart slag om ruitjes te krijgen. Daarna omkeren en ong. 1 minuut op de steel grillen. Zet weg.

## Dressing

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	1	dl
gehakte bladpeterselie	3	el
gembersiroop	3	el
limoen sap	0,5	

Klop alle ingrediënten voor de dressing door elkaar.

## Knoflook Konfijt

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote knoflooktenen	30	
olijfolie		
zeezout		

Konfijt de geschilde knoflooktenen in olijfolie van 60-70° gedurende 25 minuten met wat zeezout. Gebruik een temperatuurmeter. Controleer ze op gaarheid en haal ze uit de olie om doorgaren te voorkomen.

## Presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
versgemalen zwarte peper		

Voor uitserveren: Verwarm de oesterzwammen 1 minuut in een stoommandje. Leg de gegrilde oesterzwammen dakpansgewijs op het bord en lepel de dressing erover. Garneer met knoflooktenen. Smaak af met zwarte peper.

## Tartaar Kalfsvlees

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfshaas	500	g
verse tonijn	250	g
rozemarijn	1	el
zout		
peper		
olijfolie		

Bestrooi het kalfsvlees met zout & peper en bind op. Verhit de olijfolie en voeg hieraan toe kleingesneden rozemarijn. Bak het vlees in de hete olie op hoog vuur aan beide kanten goudbruin ca 5 min. aan elke kant. Plaats het vlees daarna ca 15 min. in de heteluchtoven van 165°. Laat daarna afkoelen en rusten in de koeling.

## Mayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eierdooiers	2-3	
olijfolie		
zeezout		
peper		
limoensap		

Maak van eierdooiers en olijfolie, breng op smaak met peper en zout. Evt. limoensap toevoegen, proeven!

## Tonijntartaar

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tonijn		
mayonaise		
zout		
vers gemalen zwarte peper		
limoensap		

Snijd de tonijn tot fijne brunoise, meng met mayonaise en breng het mengsel op smaak met zout & peper.

## Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie		
gehakte wortel	5	el
gehakte bleekselderij	5	el
gehakte ui	5	el
kappertjes	5	el
laurierbladeren	2	
ansjovisfilets	0,5	blikje
droge witte wijn	2,5	glas
citroen sap	1,5	
zout		
peper		

Verhit de olijfolie en fruit het bouquet erin. Doe de ui, de gespoelde kappertjes, laurier en ansjovis (met de olie) erbij en bak dit samen kort op hoog vuur. Blus het mengsel af met de wijn. Pureer de massa en passeer de saus door een punt- of een haarzeef. Breng de saus op smaak met zout, peper en citroensap, laat afkoelen.

## Kwarteleitjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kwarteleitjes	10	

Bevochtig de holtes van de poffertjespan met water. Breek de kwarteleitjes in de holtes van deze pan. Neem een pan met kokend water, zet hierop de gevulde poffertjespan en laat de kwarteleitjes garen.

## Presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mayonaise	4	el
kwarteleitjes	10	
grote kapperappeltjes	10	

Voor uitgifte het vlees in plakken snijden op de machine. Maak een spiegelkje van de saus op de borden. Leg 3 plakjes kalfsvlees in stervorm op het bord. Zet een steker in het midden en vul deze met de tonijntartaar. Plaats op iedere tartaar een spiegelkje. Garneer het gerecht met een grote kapper.

**Saus**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
jus de veau	2	dl
vecchia romagna		
zout		
peper		

Doe de jus de veau in een pannetje en laat dit inkoken tot 1,25 dl. Breng op smaak met Vecchia Romagna (=Italiaanse cognac) en zout & peper.

**Rozemarijn-Knoflookolie**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
extra vergine olie	2,5	dl
knoflooktenen	3	
rozemarijn naalden	2	takjes

Verwarm alle ingrediënten voor de rozemarijn-knoflookolie 5 minuten op een laag vuur.

## Lasagne

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grano duro 00	300	g
grote eieren	3	
olijfolie	2	el
zout		
water	1	el
kruimige aardappels in de schil	4	kg
knoflook	1,5	bol
lasagnevellen	12	
pittige gorgonzola	750	g
rucola	125	g
versgeraspte parmezaanse kaas	375	g

Maak de lasagnevellen door de ingrediënten goed door te kneden en verwerk in de pastamachine, maak de vellen zo dun mogelijk. Verwarm de oven voor op 165°. Kook de aardappels in de schil gaar in water met wat zout en de knoflook. Verwijder de schil van de aardappels. Snijd 2/3 van de aardappels in plakjes en 1/3 tot kruim. Vet een ovenschaal in met een beetje olijfolie. Leg lasagnevellen op de bodem, daarop de helft van de aardappelplakken, de gorgonzola en de rucola. Schenk er 1/3 van de rozemarijn-knoflookolie over. Leg hierover een tweede laag lasagnevel en druk dit voorzichtig op de vorige laag zodat de aardappels breken en de vulling steviger en dichter wordt. Leg hierop de rest van de aardappelplakjes, 1/3 van de fonduta en 1/3 van de rozemarijn-knoflookolie. Dek af met een derde laag lasagnevellen. Vul af met aardappelkruim, Parmezaanse kaas, 1/3 van de fonduta en de rest van de rozemarijn-knoflookolie. Vergeet de aardappels niet te zouten. Zet de lasagne circa 25 minuten in de heteluchtoven of tot de kaas mooi gesmolten en goudbruin is. Snijd de lasagne in blokken van circa 8 cm.

## Fonduta

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
boter	40	g
bloem	25	g
melk	2,5	dl
fontina	125	g
vecchia romagna	0,25	borrelglas
zout		
peper		

Smelt de boter, roer de bloem erdoor en laat het geheel op laag vuur 1 minuut zachtjes doorkoken, maar niet kleuren. Doe de koude melk in één keer erbij en klof tot de roux is opgelost en de saus is gebonden. Voeg de Fontina toe en roer de Vecchia Romagna erdoor. Roer tot een egale massa. Laat de saus nog 30 minuten au bain-marie garen. Breng de fonduta op smaak met zout & peper.

## Presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
fondutasaus	2,5	dl
bladpeterselie		

Schep wat fonduta en saus op de voorverwarmde borden en leg er een stuk lasagne op.  
Garneer met bladpeterselie.

**Gepocheerde Filets Piepkuiken**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
piepkuikens	5	
uitgebeende vlees van de boutjes		
basilicum	50	g
eieren	3	
zeezout		
peper		
filets	10	
zwarte truffeltapenade	75	g
kokend water	5	l

Bewaar alle karkassen en afsnijdsels gevacumeerd in de vriezer. Ontbeen de piepkuikens, verwijder de pootjes van de piepkuikens. Snijd de borstjes uit, laat het vel eraan zitten. Verdeel de pootjes in drumsticks en dijen. Been de dijen uit. Pureer het uitgebeende vlees, zonder vel, met het basilicum, ei en zout & peper tot een farce; breng hoog op smaak. Plet de filets m.b.v. een plastic vacumeerzak, bestrijk ze met de farce, bestrooi de farce met de truffeltapenade. Leg de filets naast elkaar met de velkant naar onderen op slagersfolie, zout ze en rol de folie stevig op. Wikkel de rol nog een keer in doorzichtig folie en vacumeer de rol. Laat de rol(len) opstijven in de koelcel. Pocheer de rol(len) in het kokende water, gedurende 30 minuten.

## Boutjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
drumsticks	10	
scheut olijfolie		
sjalotten	3	
rode peper	1	
gedroogde funghi porcini	70	g
taggiasche zwarte olijven	5	el
laurierblaadjes	3	
rozemarijn	1	tak
kappertjes	5	el
cherrytomaten	30	
droge witte wijn	5	glazen
gevogeltebouillon	1,5	l

Verhit de olie. Bak de drumsticks op hoog vuur in de hete olie goudbruin. Voeg de sjalotten toe en fruit ze goudbruin. Doe alle overige ingrediënten voor de boutjes behalve de wijn en bouillon erbij en bak het geheel al omscheppend 2-3 min. Blus het mengsel af met de wijn. Laat de wijn inkoken, voeg de gevogeltebouillon toe en stoof de drumstickjes hierin op laag vuur in circa 40 minuten gaar. Haal de boutjes uit de bouillon, zeef de bouillon voor het uitserveren en de saus eventueel binden met koude klontjes boter. Bak de boutjes nog even in een droge koekenpan.

## Gekonfijte Prei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dikke witte preien	3	
extra vergine olijfolie		
laurier		
knoflook		
witte wijn		

Leg de stukken witte prei in een ovenschaal. Giet er ca 1 cm olijfolie op met wat laurier, knoflook en witte wijn. Zet in een oven van 150° gedurende 12-15 minuten. Neem de prei uit de olijfolie en laat hem uitlekken op keukenpapier.

## Presenteren

Snijdt de filetrol in 20 schuine stukken. Zet een stuk rechtop op ieder bord naast 3 stukken gekonfijte prei. Leg een boutje erop en schep de saus erover.

**DESSERT** Semifreddo al Finocchio con Lenticchie di Castel Fiorito - Parfait van Gekonfijte Venkel met Sinaasappelsaus en Linzen

---

## Parfait

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
water	2	dl
suiker	175	g
venkelzaad	2,5	tl
steranijs	2	
eierdooier	320	g
blaadjes gelatine	10	
room	1,25	l
groene sukade	125	g
gekonfijte sinaasappelschil	65	g

Breng het water aan de kook met de suiker, venkelzaad en steranijs. Laat dit 5 min. zachtjes trekken. Zeef het mengsel en verwarm tot 92°. Klop de dooiers luchtig met de warme siroop. Voeg de blaadjes gelatine toe en los ze op in de warme massa. Klop de room luchtig op en spatel door met het ei-gelatinemengsel. Voeg de sukade en de gekonfijte sinaasappelschil toe en 125 gram van de gekonfijte venkel en een mespuntje stabilisator. Doe het mengsel over in 10 ingevette vormpjes die aan de onderkant gesloten zijn. Zet de vormpjes minstens 3 uur in de vriezer om de parfait te laten opstijven. Roer halverwege de tijd de parfaitmassa in de vormpjes door elkaar.

## Gekonfijte Venkel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
water	2	dl
suiker	125	g
grote venkel	2,5	
venkelzaad	1	tl
steranijs	3	
open vanillestokje	1	

Breng het water in een pannetje aan de kook met de suiker. Voeg, als de suiker is opgelost, de overige ingrediënten voor de gekonfijte venkel toe. Draai de vlam laag en laat het mengsel trekken tot de venkel beetbaar is.

## Sinaasappelsaus met Linzen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	3,25	dl
suiker	325	g
sinaasappel schil	1,5	
linzen	125	g
zout		

Laat de linzen enige tijd weken en kook ze tot bijna gaar. Voeg wat zout toe. Breng het water aan de kook met de suiker en sinaasappelschil. Roer tot de suiker is opgelost, voeg de linzen toe.

## Italiaans Schuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	1	l
suiker	450	g
glucosesiroop	0,4	dl
eiwitten	8	

Verwarm de oven voor op 120°. Doe het water met de suiker en glucosesiroop in een pan en verwarm het mengsel langzaam tot 115/120°, net tegen de kook aan (niet roeren, want dan ontstaan er kristallen). Laat het mengsel afkoelen. Klop de eiwitten en voeg ondertussen heel voorzichtig de siroop toe. Blijf kloppen tot de massa 80% stijfheid heeft verkregen, doe het over in een spuitzak. Spuit op een bakplaat met bakpapier 10 ringen van circa 12 cm Ø en droog de ringen in de oven gedurende 45 minuten op 120°.

## Presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
blaadjes verse munt		

Leg op ieder bord een ring en gratineer het schuim met de gasbrander. Houd de bodem van de parfaitvormpjes heel even in heet water, keer ze met behulp van een bordje en leg de parfaits in het midden van de schuimcirkels. Verdeel de rest van de gekonfijte venkel over de parfaits. Lepel de sinaasappelsaus met linzen eromheen en garneer met een blaadje munt.