

2011 april

Cuisine Culinaire Almere · Lente

VOORGERECHT Aardappel "Moscovite" met blanke botersaus

Aardappel "Moscovite" met blanke botersaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roseval aardappelen	6	stuks
gehakte kervel	3	el
visbouillon	1.5	dl
gehakte dille	3	el
witte wijn	1.5	dl
gehakte peterselie	6	el
fijngesneden sjalotten	75	g
gehakte bieslook	3	el
room	1.5	dl
langoustines	6	stuks
koude boter in blokjes	175	g
peper		
zout		
nootmuskaat		
zalmeitjes		
cayennepeper		

1. Kook de aardappelen in de schil gaar. 2. Snijd de "kontjes" eraf. 3. Hol ze uit zodat er tonnetjes ontstaan (laat een dunne bodem zitten). 4. Meng het aardappelkruim met de rest van de ingrediënten en wat boter en/of room en doe het in een spuitzak met een gekartelde spuitmond. 5. Vul er de uitgeholde aardappelen mee zodanig mee dat de inhoud boven het tonnetje uitsteekt. 6. Leg ze op een bakplaat met siliconenmat en dek ze af met alu-foli. 7. Zet in een matig warme oven om ze warm te houden. 8. Pel de langoustines, maar laat de staartjes er aan zitten. 9. Haal het darmkanaal er uit. 10. Bak ze kort voor het uitserveren snel op de grillplaat en kruid met peper en zout. 11. Breng de witte wijn met de visbouillon en de sjalotjes aan de kook. 12. Kook in tot de helft, zeef de soep en voeg de room toe. 13. Kook weer in tot de helft en klop er kort voor het uitserveren de koude boter door. 14. Breng op smaak met cayennepeper, peper en zout. 15. Zet een tonnetje op een warm bord en leg op elke aardappel een schepje zalmeitjes en een langoustine. 16. Schenk de botersaus er omheen. 17. Versier met een takje dille.

Cilinder van lentegroenten en kwartel met zeekraal en gebakken kwartelei

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kwartels	4	stuks
wortel	300	g
selderij	12	takjes
peultjes	300	g
gevogelbouillon	750	ml
gelatine	8	blok
boter	30	g
peper		
zout		
waterkers	1	bosje
room	2	dl
witte balsamico-azijn	2	el
zeekraal	200	g
sjalot	1	stuks
kwarteleitjes	12	stuks
paprikapoeder		

1. Neem een metalen cilinder. Trek aan de onderzijde plasticfolie glad en plak dit aan de buitenzijde vast met plakband. Trek zo strak dat de bodem waterdicht wordt. 2. Plaats de cilinders op een dienblad dat in de vriezer past. 3. Laat tegelijkertijd de gelatine weken in een ruime hoeveelheid koud water. Breng de helft van de bouillon aan de kook en los hierin de gelatine op. Haal van het vuur en roer er vervolgens de andere helft (koude) bouillon door. 4. Zet koud weg. 5. Reinig de wortel en snijd brunoise (3 mm). 6. Blancheer in gezouten water (en/of bouillon). Bewaar het kookvocht. 7. Maak de peultjes schoon en blancheer zeer kort in het blancheerwater van de wortel. 8. Snij de selderij fijn. Meng alle groenten en breng op smaak met peper en zout. 9. Reinig de kwartel en bestrooi met peper en zout een binnen- en buitenzijde. 10. Braad ze snel aan in een braadpan in de boter. Plaats ze daarna ongeveer 12 minuten in de oven op 220° en laat ze afkoelen op een koele plaats. 11. Haal het vlees van de kwartel en snijd het in blokjes (ongeveer 1 cm). 12. Vul de cilinder met het grootste gedeelte van de koude groenten. 13. Giet de wat lobbiger geworden gelei op de groenten. 14. Zet even terug in de vriezer. 15. Vul vervolgens af met de kwartel en leg wat groenten bovenop. De kwartel mag nog enigszins zichtbaar zijn. Giet de lobbige bouillon weer in de cilinder tot de hoogte van de kwartel. 16. Er dient geen laagje gelei aan de bovenkant te zijn, omdat bij het garneren met de warme zeekraal de gelei te snel vloeibaar wordt. 17. Plaats de gelei in de koelkast/vriezer en laat volledig opstijven. Haal de cilinders voldoende tijdig uit de koelkast / vriezer om te laten chamberen. Hierbij kunnen ze al op de borden geplaatst worden, nadat de cilinder is verwijderd. 18. Reinig de waterkers en kook deze heel kort in kokend, gezouten water. 19. Laat meteen schrikken in ijskoud water, laat goed uitlekken en mix in de blender met wat van de room. 20. Klop met een garde de room lobbiger en voeg de azijn toe. Meng de waterkerspuree onder de room en breng op smaak met peper en zout. 21. Fruit de sjalot kort aan en wok de zeekraal kort. Laat zo nodig uitlekken. 22. Kwarteleitjes: Vet de poffertjespan goed in met olie. Snijd het eitje heel voorzichtig met een puntmesje zonder de dooier te

breken. 23. Doe de kwarteleitjes in de poffertjes pan. Verhit een pan met water en zet de poffertjespan kort voor het opdienen op de pan met water. 24. Laat de eitjes garen. 25. Bedek de cilinders met wat zeekraal en een kwarteleitje en werk af met de dressing en wat paprikapoeder.

SOEP Maisroomsoep met gerookte paling

Maisroomsoep met gerookte paling

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
uien	2	stuks
kippenbouillon	1.5	l
bleekselderij	4	st
room	3	dl
wit van prei	4	cm
gerookte paling	80	g
maïs	700	g
zachte boter		
bloem	2	el
peper		
zout		
bieslook		

1. Maak de groenten schoon. 2. Snijd de uien, selderij en prei in kleine stukjes. 3. Stoof in de boter en voeg er de maïs en bloem aan toe. Meng goed. 4. Giet er de bouillon bij en laat 20 minuten sudderen. 5. Voeg de room toe en breng aan de kook. 6. Pureer de soep met de staafmixer en breng op smaak met peper en zout. 7. Zeef de soep. 8. Snijd de paling in sliertjes en verdeel over de borden. 9. Lepel de soep erover en bestrooi met gehakte bieslook.

HOOFDGERECHT Varkenshaas aardappelmandje met asperges en paksoi met sesam

Varkenshaas aardappelmandje met asperges en paksoi met sesam

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
casinobrood	6	sn
druivenmostmosterd	50	g
parmezaan	100	g
tijm		
grote bintjes	750	g
witte asperges	12	stuks
groene asperges	1	bos
oestersaus		
varkenshaas	1200	g
boter	100	g
gerookt spek	100	g
knoflook	2	tenen
sherryazijn	0.5	dl
kalfsfond	1	l
masala	3	dl
aardappelzetmeel		
paksoi	2	st
olijfolie	1	dl
sojasaus	4	cl
sesamzaadjes	3	el
shiso groen	0.5	bakje
shiso purper	0.5	bakje
peper		
zout		

1. Snijd de korstjes van het brood en droog het brood in een oven van 100 °C. 2. Verkrummel het brood. 3. Vermeng het brood met de geraspte Parmezaan en wat tijmblaadjes. 4. Schil de aardappelen en snijd ze op de mandoline tot zo groot mogelijke wafeltjes (draai de aardappel steeds 45°). 5. Leg de wafeltjes in een stalen mandjesvorm en frituur ze in vet van 180 °C, maak totaal 12 aardappelmandjes. 6. Druk de schijfjes niet te hard aan want dan plakken ze vast aan het mandje. 7. Schil de witte asperges, snijd in stukken van ca. 4 cm en blancheer de asperges gedurende 4 minuten in water dat tegen de kook aan is. 8. Snijd de groene asperges ook in stukken van 4 cm, maar blancheer deze niet. Zet weg. 9. Ontdoe het vlees van evt. vliezen etc. en bewaar de afsnijdsels voor de saus. 10. Kruid het vlees met peper en zout. Kleur het aan in een klontje bruisende boter, haal het uit de pan en dek het af. 11. Pel en versnipper de knoflook. 12. Snijd het spek en de afsnijdsels van het vlees in stukjes en bak ze met de knoflook aan in de pan waarin het vlees is aangebakken. 13. Blus met de azijn, voeg de kalfsfond toe en laat zachtjes inkoken tot helft. 14. Voeg de Masala toe en laat inkoken tot de gewenste sausdikte. 15. Giet de saus door een puntzeef en breng op smaak met peper en zout. 16. Bind de saus zo nodig nog met wat aardappelzetmeel. 17. Verwijder de nerven en de stelen van de bladeren, was ze en laat ze goed uitlekken. 18. Rooster de sesamzaadjes. 19.

Wok de paksoi-bladeren in hete olijfolie en werk ze op het einde af met sojasaus en peper. 20. Voeg de geroosterde sesamzaadjes toe. 21. Smeer de zijkant van het vlees in met de mosterd en rol het vlees door het broodkruim. 22. Bak het vlees met de korst nog ca. 8 minuten in de oven op 200 °C, tot een kerntemperatuur van 60 °C, laat 4 minuten rusten en snijd in 24 plakken. 23. Roerbak de asperges met wat peper en oestersaus, vul de aardappelbakjes met de asperges. 24. Dresseer de paksoi midden op een rechthoekig bord en leg er twee stukjes vlees op, plaats het aardappelbakje ernaast. 25. Nappeer de saus rondom en garneer met blaadjes shiso.

Pure chocolademousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gesplitste eieren	6	stuks
suiker	150	g
boter	40	g
pure chocolade	600	g

1. De chocolade met de boter au bain marie smelten. 2. De helft van de suiker met 4 eetlepels water tot het stadium slappe bal koken. 3. Wat laten afkoelen en al kloppend bij de opgeklopte dooiers doen. 4. De gesmolten chocolade door de dooiers spatelen. 5. Met de resterende suiker, 4 eetlepels water en de geklopte eierdooiers in de keukenmachine een Italiaanse merengue maken. 6. Spatel het chocolademengsel door de merengue en laat opstijven in de koeling.

Witte chocolademousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwitten	2	st
eidooiers	2	st
suiker	60	g
witte chocolade	200	g
slagroom	2	dl
sinaasappellikeur	1	el
gelatine	1	blok

7. Week de gelatine in koud water. 8. Smelt de chocolade au bain marie en los hierin de geweekte, goed uitgeknepen, gelatine in op. 9. Klop de slagroom lobbijg en zet weg tot gebruik. Klop de eiwitten stijf. 10. Klop de eidooiers met 60 g suiker tot een luchtige massa en voeg de likeur toe. 11. Spatel eerst voorzichtig de chocolade door de slagroom en spatel er dan het eiwit en het dooiermengsel door. 12. Laat opstijven in de koeling.

Aardbeieucoulis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardbeien	300	g
suiker	200	g
water	100	g

13. Breng de ingrediënten aan de kook en laat 15 minuten zachtjes koken. 14. Pureer met de staafmixer. 15. Doe de coulis in een spuitflesje en zet koud weg tot gebruik.

Mangocoulis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mango	200	g
water	70	g
suiker	170	g

16. Maak deze coulis zoals de aardbeiencoulis. 17. Laat afkoelen.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
voorjaarsfruit, zoals aardbeien		
muntblaadjes		
extra pure chocolade		

18. Smelt de pure chocolade met een klontje boter en voeg, als de massa gesmolten is, wat room toe. 19. Trek op een groot koud bord een dubbele streep chocolade in het vierkant. Spuit aardbeiencoulis en mangocoulis tussen de strepen om en om. 20. Leg binnen dat vierkant twee ovale bolletjes pure chocolademousse en één ovale bol witte chocolademousse. 21. Versier het bord verder met het fruitgarnituur en een blaadje munt.