

2011 juni

Cuisine Culinaire Almere · Zomer

VOORGERECHT ST. JAKOBSSCHELPEN MET VANILLE OP GEKARAMELLISEERDE WITLOF MET EEN JUS VAN WORTEL EN GEMBER

St. Jakobsschelpen met vanille op gekaramelliseerde witlof met jus van wortel en gember

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
st.-jacobs mosselen in de schelp	30	st
vanillebonen	8	st
gemberwortel	5	cm
wortelsap of sap van 3 winterwortels	3	dl
stronkjes witlof	5	st
ijskoude boter	50	g
poedersuiker		
zout		
peper		
citroensap		

1. Maak de mosselen schoon. 2. Halveer de vanillebonen zowel in de lengte als in de breedte en steek de parten door de mosselen. 3. Snijd de gemberwortel in plakjes. Zet het wortelsap op met de gemberwortel. 4. Kook het sap in tot driekwart en laat het op een laag vuur nog 15 minuten trekken, zeef het dan. 5. Maak ondertussen de witlof schoon, gebruik alleen de hele blaadjes die binnenin zitten. 6. Verwarm een koekenpan en bak de witlof 20 seconden in een klein beetje boter. Bestrooi het lof met de poedersuiker, zout en peper. Blus het af met citroensap. 7. Verwarm een koekenpan en bak hier de St.-Jacobs mosselen om en om 2 minuten in. Niet te heet laten worden, anders verbrand de vanille. Breng de mosselen op smaak met peper en zout. 8. Serveer ze op het witlofblad. Monteer met een paar klontjes koude boter het wortelgembersap. 9. Schep de wortelsaus bij het gerecht.

Knoflookcrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
teentjes knoflook	10	st
bloemige aardappels	10	st
ganzenvet	0.75	l
room		
roomboter		
zout		

1. Pel de knoflooktenen en leg ze in een pan met een royale hoeveelheid water en een snufje zout. Breng het water aan de kook. Giet de knoflooktenen af. Kook de knoflook nogmaals met vers zout water en giet weer af. Verwarm ganzenvet in een steelpan, doe de knoflooktenen in het vet en laat ze op een laag vuur gaar worden. Haal de knoflooktenen uit het vet en pureer ze. 2. Schil de aardappels en kook ze gaar in water met wat zout. Giet de aardappels af en pureer ze. Maak van de aardappels een mooi smeùige puree met wat room en een klontje boter. 3. Meng de aardappelpuree met de knoflookpuree tot een knoflookcrème. Houd warm tot gebruik.

Groente

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine bosuitjes	10	st
venkelknol	1	st
olijfolie	1	dl

4. Maak de bosuitjes schoon, snijdt ze in stukjes en blancheer ze 1 minuut in visbouillon. 5. Snij de venkelknol in de lengte in de snijmachine in dunne plakjes. Bak de venkelplakjes in olijfolie op een matig vuur goudbruin.

Vissaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
visbouillon	1	l
pernod	1	borrelglas
koude boter	100	g
olijfolie	1	dl

6. Verhit de visbouillon. Doe een scheutje pernod in een steelpan. Laat de alcohol verdampen door de pernod voorzichtig aan te steken. Blus de pernod af met de visbouillon. Voeg al roerend klontjes koude boter toe. Bind de saus vervolgens met olijfolie.

Makreelsabayon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tongfilets	10	st
gerookte makrelen	2	st
eierdooiers	7	st
geklaarde boter	7	el
witte wijn		
zout		

7. Zet de makreel op in een pan met 7 deciliter water. 8. Breng het water aan de kook en laat de makreel 20 minuten zachtjes trekken. 9. Zeef de makreelbouillon. Reduceer tot 1½ deciliter en doe de gereduceerde bouillon in een sausspannetje. Plaats dit pannetje au bain-marie en voeg al roerend met de garde de eierdooiers toe. Klop het mengsel au bain-marie tot een luchtige sabayon. 10. Roer tenslotte 7 eetlepels geklaarde boter door de sabayon en houd de sabayon warm. Hij mag absoluut niet koken. 11. Breng 1 liter water met wat zout en een flinke scheut witte wijn aan de kook. Pocheer de tongfilets hooguit 1½ minuut in dit kokende water. Dit kan ook in 1 liter visbouillon.

Tomatenjam

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote vleestomaten	1.2	kg
steranijs	4	st
speculaaskruiden	3	tl
geleisuiker speciaal	0.5	kg
piraat	1	fl

1. Zet de glazen koud. 2. Verwijder vel en zaad van de tomaten en snij ze grof, niet hakken! 3. Doe de tomaten in een wijde pan, voeg steranijs, speculaaskruiden, het bier toe. 4. Kook het mengsel zachtjes in, tot circa de helft van de hoeveelheid en voeg dan de geleisuiker toe. Goed doorroeren, zodat de suiker goed oplost. 5. Laat afkoelen.

Citroen-witbierijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
korenwolf	1	fl
fijne suiker	150	g
poedersuiker	30	g
verse eiwitten	3	st
biologische citroenen	5	st
gelatine	4	blad
water	110	ml
blaadjes basilicum	22	st

6. Boen de citroenen goed af. 7. Trek zestes van de citroenen en snij de zestes fijn. 8. Pers de citroen uit en vis de pitjes eruit. Week de gelatineblaadjes. 9. Breng de Korenwolf met de suiker, zestes, en citroensap aan de kook, blijf roeren tot de suiker is opgelost, laat 5 min pruttelen, voeg de geweekte gelatineblaadjes toe aan het warme citroen-witbiermengsel. 10. Hierna zeven en geforceerd koelen. 11. Sorbet draaien (ongeveer 25-30 minuten). 12. Onderwijl eiwitten in vetvrije kom op stomend water opkloppen en op het moment dat het al begint te schuimen poedersuiker toevoegen en hierna doorkloppen tot eiwitten stijf zijn. Het mengsel mag tijdens het kloppen niet warmer dan 40 graden worden. 13. Eiwit toevoegen aan de sorbet en verder in de ijsmachine laten draaien tot deze stevig is (ook ongeveer 25-30 minuten). 14. Gelijk in de gekoelde metalen bak scheppen, plastic folie erover en in de diepvriezer boven, eventueel inkapselen tussen de overige bevroren stukken. 15. Vlak voor het uitgaan pas uit de vriezer halen. 16. Schep in het glas een bolletje ijs. 17. Schep daarover heen wat jam. 18. Garneer met ragfijne reepjes basilicum.

Madera saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
fond de veau		
madera	1	dl

1. Bereid een fond de veau, laat deze inkoken en voeg op het laatst 1 dl Madera toe. 2. Houdt de saus licht van kleur.

Ossenhaas

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ossenhaas	1000	g
olijfolie		
roomboter		
grove mosterd	5	el

3. Dep de ossenhaas goed droog, verwijder vliezen en zorg dat de ossenhaas overal even groot is, dus evt. punten verwijderen of terugvouwen en bestrooi met peper. 4. Bak de ossenhaas in hete olie en boter snel aan, tot mooi bruin. Gebruik de zwarte slede of een grote koekenpan. 5. Laat op een rooster afgedekt met alu-folie afkoelen en dep goed droog en vetvrij besmeer daarna met mosterd in. 6. Bewaar de braadboter.

Vulling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
shiitakes	400	g
sjalotjes	4	st
plakken parma ham	15	st

7. Snij de paddenstoelen grof en snij de sjalotjes zeer fijn. 8. Bak dit in zeer weinig boter op hoge temperatuur droog onder voortdurend omscheppen, zodat alle vocht is verdwenen, schep in een bolzeef, om verder te laten uitdruipen. 9. Leg een heel groot vel plasticfolie op het werkvlak en leg de plakken ham in licht overlappende rijen er op. 10. Smeer op de ham een laag paddenstoelmengsel en leg er de ossenhaas op. 11. Rol middels de plasticfolie de ham en paddenstoelen stevig op en draai de uiteinde stevig aan en plaats voor 15-20 minuten in de koelkast.

Korstdeeg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vers korstdeeg	750	g
ei losgeklopt	2	st

12. Verwarm de oven voor op 200° C. 13. Rol het deeg uit in 2 grote rechthoeken met een dikte van 2 x "een euro". 14. Verwijder de plasticfolie van de ossenhaas en plaats op het midden van het korstdeeg. 15. Bestrijk het omliggende deeg met de losgeklopte eidooiers. 16. Vouw de uiteinde van het korstdeeg om het vlees en snij het overtollig deeg weg. Zorg dat de uiteinden elkaar goed raken, maar niet overlappen, anders wordt het deeg daar te dik en dus niet gaar, Het moet wel goed aansluiten!!!! en leg het pakketje met de naad naar beneden op een schaal of plaat, gebruik geen siliconenmat. 17. Maak van de restjes deeg versieringen op het deeg, maak ook 2 schoorsteentjes om het vocht te laten ontsnappen en laat in de koeling rusten. 18. Verwarm de onderste oven voor op 200°C onderwarmte, kerf het deeg dun in, maak een patroon, bestrijken met eidooier. 19. Plaats een kerntemperatuur meter, stel in op 50°C, bak 10 minuten op 200°C, afhankelijk van de kleur van de korst. Draai daarna terug op 160°C boven- en onderwarmte, bak verder totdat de kerntemperatuur op 50°C staat. 20. Laat enkele minuten rusten en nagaren, dan pas aansnijden.

Little Gem etuvé en petit pois française

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
struikjes little gem	10	st
verse jonge doperwtten	1000	g
coburg ham	125	g
sjalotjes	3	st
boter		

21. Was de struikjes gem (zonder te kneuzen) en stoof de little gem. 22. Dop de erwtjes en was ze grondig. 23. Blancheer ze kort af, afhankelijk van de grootte. 24. Snij de sjalotjes en ham en bak in ruim boter aan. 25. Voeg de doperwtjes toe en stoof even mee, evt. iets vocht (fond) toevoegen.

Vorbereiding en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dunne plakjes ganzenlever	10	st
koude boter		

26. Snijd 10 dunne plakken paté. 27. Maak de maderasaus af met boter, laat de saus glimmen. 28. Verwarm de groenten. 29. Doe de ossenhaas op een schaal en presenteer aan de keukenbrigade. 30. Snij de ossenhaas in de keuken in mooie plakken. 31. Plaats een tranche "Wellington in het midden van het bord op de tranche van een plak paté. 32. Petit pois Française en little gem er achter. 33. Spuit er 3 mooie rondjes saus voor.

Panna cotta

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ricotta	250	g
karnemelk	2	dl
slagroom	0.5	dl
vanillestokjes	1	st
gelatine	5	blad

1. Splijt de vanillestokjes en schraap het merg eruit. 2. Meng karnemelk, room, vanillemerg en peulen. Verwarm dit langzaam en laat dit ca. 10 min trekken. 3. Week de gelatine in ruim koud water en knijp daarna goed uit. 4. Haal melk-/roommengsel van de warmtebron, los de gelatine er in op en passeer. 5. Roer de koude ricotta door het vanille mengsel en daarna de helft van de aardbeencoulis (250 gram). 6. Verdeel over de natgemaakte silicone vormpjes.

Aardbeien coulis en aardbeiorsorbet

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
hollandse aardbeien	500	g
suiker	300	g
munt	0.75	bos
eiwitten	2	st

7. Was de aardbeien met kroontjes eraan kort in heet water (dit ivm allergieën). 8. Snijd de aardbeien in vieren. 9. Snijd de munt in reepjes en laat trekken in 3 dl water op 80°C voor ca 10 minuten en passeer. 10. Kook de suiker in 2 dl muntwater tot 108°C, voeg de aardbeien toe en kook deze snel tot moes. 11. Pureer met staafmixer en laat afkoelen op ijs. 12. Verdeel in 3 porties: 1 portie van 500 gram en 2 porties van 250 g. 13. Maak van de grootste portie (500 g) een aardbeiorsorbet. 14. Sla de eiwitten au bain marie stijf met suiker op max. 40°C. Blijf kloppen tot koud. 15. Als de sorbet $\frac{3}{4}$ stijf is, doe dan de eiwitten bij het ijs.

Ravioli

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
komkommers	6	st
agar-agar	9	g
aardbeien	60	st
aardbeien-muntcoulis	250	g

16. Schil en ontzaad de komkommers en pers m.b.v. sapcentrifuge 8 dl sap (eerst met 4 komkommers beginnen). 17. Verwarm het komkommersap tot het kookpunt, evt. afschuimen voeg agar-agar toe en laat even doorkoken. 18. Stort de massa zeer dun uit op een absoluut vlakke plaat/schaal en laat in de koeling opstijven. 19. Snijd de gewassen aardbeien in tweeën of in vieren (= in gelijke delen) en vermeng met de coulis (250 g).

Aardbeiensneeuw

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
glucose	50	g
poeder van gevriesdroogde aardbeien	20	g
poedersuiker	25	g

20. Vermeng alle poeders (zeer droog).

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
affila cress		

21. Gebruik langwerpige borden. 22. Steek met een steker 2 x 20 rondjes uit de gelei en leg er telkens twee op het bord. Bedek de plakjes met de gemarineerd aardbeien en leg er een nieuw plakje gelei op, zodat er een open ravioli ontstaat. 23. Ontvorm de panna cotta en plaats naast de ravioli op het bord. 24. Strooi de aardbeiensneeuw aan de voorzijde. 25. Werk het geheel af met Affila cress.