

# 2011 september

Cuisine Culinaire Almere · Herfst

---

**AMUSE** Espuma van Pecorino met Peer

---

## Espuma van Pecorino met Peer

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pecorino romano	150	g
peren uit pot (cuisine)	2	
handpeer	1	
slagroom	200	ml
xanthaangom	4	g
olijfolie extra vergine		
grote sifon	1	
gaspatronen	2-4	
poire williams		druppeltje

1. Schaaf met een dunschiller dunne schilfers pecorino. 2. Schil de peren. Doe 2 gewekte peren samen met 6 el slagroom in een blender en maal alles zeer fijn. 3. Voeg de rest van de room toe en giet alles door een zeer fijne zeef. Evt. meerdere keren zeven. 4. Voeg de Xanthaangom toe en mix het geheel tot je een dikke crème hebt. Controleer of er echt geen stukjes meer in de Espuma zitten. 5. Schenk de crème in de sifon. 6. Draai er de 2 gaspatronen op, schud 15 seconden en zet de sifon rechtop in de koelkast. (N.B. eerst 1 gaspatroon, schudden, dan de 2e gaspatroon en schudden) 7. Schil en kook de hand peer met wat suikerwater, snij hem vervolgens in dunne plakjes. 8. Serveer de Espuma in verrines en decoreer ze met dunne plakjes pecorino (of serveer de kaas er apart bij i.v.m. de smaak) en een plakje peer. Plaats de verrine op een vierkant schoteltje. 9. Giet er tot slot een scheutje olijfolie over.



**Dwerginktvisjes Gevuld met Shiitakes**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde shiitakes	100	g
dwerginktvisjes	16	
glasnoedels	100	g
kalfsgehakt	400	g
sojasaus	4	el
peper	2	tl
cocktailprikkers		
bieslook		
zout		
sojasaus (voor presentatie)		
gember		
poedersuiker		
wasabi		

1. Ontdooi z.s.m. de inktvisjes. 2. Week de shiitakes 30 minuten in warm water, laat ze uitlekken en snijd ze in dunne plakjes. 3. Haal de inktvisjes goed leeg en zet ze apart. 4. Week de glasnoedels 15 minuten in warm water en snijd ze daarna in 5 cm lange stukjes. 5. Meng het gehakt met de shiitakes en glasnoedels en voeg de sojasaus en peper toe. 6. Maak op smaak af met peper, zout en sojasaus en fijn gesnipperde bieslook. 7. Vul de inktvisjes voorzichtig (zonder ze te scheuren!) met het vleesmengsel. Steek ze dicht met een cocktailprikker. 8. Leg ze in een stoommandje en stoom ze in minder dan 15 minuten. Bij maatverschil, leg de kleinere inktvisjes er dan iets later bij. Pas op, ze kunnen snel taai worden! 9. Geef er sojasaus bij, evt. gember toevoegen. Doe wat poedersuiker in de sojasaus! Maak een mooi rondje wasabi.

## Livar Ribstuk

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
maal 1 kg livar ribstuk (rack) / (3 x 4 ribben)	3	
prosciutto di monastero	600	g
broodkruim	150	g
truffelsalsa	80	g
paddenstoelsoorten	500	g
sjalotjes	90	g
mosterd	60	g
ei		

1. Borden warm zetten. 2. Veel werk zijn: truffelsalsa maken, larderen en injecteren!!! 3. Begin met het drogen van 300 g Prosciutto di Monastero. 4. De plakjes Prosciutto di Monastero op een siliconenmatje of bakpapier laten drogen in de oven op 130°C gedurende 45 minuten, maar in elk geval tot de ham droog en knapperig is. 5. Wrijf de gedroogde Prosciutto di Monastero fijn. 6. Livar ribstuk schoonmaken, krab de botten helemaal schoon en lardeer met de ander 300 g Prosciutto di Monastero. (Larderen: reepjes van Prosciutto di Monastero met behulp van lardeernaald door het vlees rijgen). 7. Maak de truffelsalsa: sjalotje, paddenstoel en truffelsalsa aanbakken. Fijn draaien met behulp van keukenmachine. Daarna door een haarzeef wrijven. Goed proeven, en hoog op smaak brengen! 8. Injecteer het ribstuk met de zalf van paddenstoel truffelsalsa met behulp van een injectiespuit. 9. Vervolgens het ribstuk aanbraden. 10. Maak een mengsel van de mosterd, het broodkruim, ei en de gedroogde en fijn gewreven Prosciutto di Monastero. 11. Wrijf met dit mengsel het aangebraden ribstuk in. 12. Plaats het ribstuk in een ovenschaal en laat in de oven van 160°C ca. 40 min. nagaren (moet gaar zijn). Je kunt ook het ribstuk er met 40°C kerntemperatuur uithalen, in stukken snijden en dan met het bakvocht op een bakblik weer in de oven terugdoen. Dan afbakken. 13. Verpak het vlees zodra het uit de oven komt in aluminiumfolie en laat het minimaal vijftien minuten rusten. Daarna in plakken snijden en direct serveren.

## Morieljesaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gevogelte bouillon (0,5 l van gevogelte-roomsoep)	1	liter
kalfsjus	250	ml
room	50	ml
crème fraîche	2	el
morieljes en vocht	50	g

14. De gedroogde morieljes in gevogelte bouillon laten weken, eventueel nog gevogelte bouillon bijmaken tot een liter. Vervolgens de morieljes doorsnijden. Goed controleren op zand. 15. De rest van de ingrediënten inkoken tot de gewenste dikte. De morieljes op het laatst toevoegen aan de garnituur.

## Garnituur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sperzieboontjes	500	g
middelgrote santé aardappels	12	
olijfolie		
zeezout		grof
roomboter	250	g
crème fraîche	400	g
tomatenpuree	2	el
gehakte groene kruiden (bieslook, peterselie, oregano)	2	el
peper		
zout		
nootmuskaat		

16. Snij de puntjes van de sperzieboontjes en neem eventuele draden direct mee, was ze en breek ze in stukjes. Zet de boontjes met weinig water en wat zout op en kook ze in 15-20 minuten gaar. Giet ze af en spoel met koud water. Bestrooi ze met wat nootmuskaat. 17. Schil en was de aardappelen. 18. Prak de aardappels met een vork. Maak de helft van de crème fraîche aan met de tomatenpuree, peper en zout, en de andere helft met de gehakte groene kruiden. 19. Warm de gebroken sperzieboontjes op met een klontje boter en hou ze warm. 20. Maak de aardappelpuree warm met roomboter, zout, peper en wat groene kruiden. Maak met behulp van een garneerring twee aardappeltorentjes, garneer het ene torentje met de tomaten-crème-fraîche en het andere met de kruiden crème fraîche. 21. Opmaken op warme borden. Aardappeltorentjes boven aan het bord, sperzieboontjes er tegenover hiertussen een plak varkensribstuk, schenk de morielje saus ernaast.

## Rode Vruchten in Moscato Gelei met Dunne Room en Puree van Rode Vruchten

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gelatine	9	blaadje
moscato d'asti	1,25	dl
honing	100	g
lychees	1	blik
bramen	250	g
bosbessen	250	g
kleine aardbeien	250	g
aalbessen	250	g
plakfolie		
plastic ringen	10	
plastic strips	10	
frambozen	375	g
poedersuiker		
zeer koude slagroom	2,5	dl
eau de vie de framboises		enkele druppels
vanillesuiker	1	zakje
mint		

1. Borden koud zetten. 2. Week de gelatine in voldoende koud water. 3. Breng de 1,25 dl Moscato d'Asti met de honing aan de kook. Los de uitgeknepen gelatine hierin op. Laat het geheel iets afkoelen. Voeg de 3,75 dl Moscato toe. 4. Zet in de koeling tot een hangende gelei ontstaat. 5. Snij de lychees in repen en maak het overig fruit schoon. 6. Bekleed een plaat met plakfolie. Zet de ringen op de plaat. Zet de strips erin. 7. Vul de ringen met een laagje gelei, vervolgens het fruit (niet de aalbessen). Zet de plaat een kwartier in de koeling. Giet de hangende gelei daarna over het fruit. Zet de plaat terug in de koeling. 8. Haal de kroontjes uit de frambozen. Blender de frambozen met de staafmixer tot een puree. Zeef de puree. Breng de puree op smaak met de poedersuiker. Vermeng de slagroom met de eau de vie de framboises. 9. Klop de zeer koude slagroom met vanillesuiker dik vloeibaar. 10. Schep wat frambozenpuree op een koud bord. Schep in het midden wat room. Trek er met een vork strepen in (rond). 11. Zet de aspic erin. 12. Bestrooi de takjes aalbessen met poedersuiker. 13. Garneer met een bepoederd takje aalbessen en een blaadje mint.