

2011 oktober

Cuisine Culinaire Almere · Herfst

VOORGERECHT Hemelse vijgen

Hemelse vijgen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
parma ham	10	plakken
verse vijgen	10	
zachte geitenkaas	250	gr.
heidehoning	5	el
walnotenolie	2-3	el
blaadjes rucola		

1. Verwarm de oven voor tot groot 180 graden. 2. Was de vijgen en dep ze droog. 3. Zet de vijgen rechtop en snij ze aan de bovenzijde kruisvormig in en druk ze voorzichtig in. 4. Vermeng geitenkaas met honing en vul de vijgen met dit mengsel. 5. Wikkel de Parmaham om de vijg heen en plaats op een bakblik(je). 6. Bak af in ca. 8 min., de kaas moet gesmolten zijn en de ham een beetje krokant. 7. Versnipper de rucola zeer fijn en vermeng deze met wat walnotenolie. 8. Serveer de vijg op een klein bordje, strooi daarover heen wat rucola.

Oesters voorbereiden

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
oesters	35	grote
voor servering	10	espressokopjes
tempura beslagmix (150 gr.)	1	pakje
koolzuurhoudend water	1	fles

1. Open alle schelpen, zoek de 20 grootste oesters uit en leg ze op keukenpapier of een schone theedoek. Bewaar deze 20 in de vriezer, bewaar het oestervocht apart. 2. Bewaar de overige oesters (15) in het eigen vocht en verdeel het bewaarde vocht van de eerste 20 over de overige oesters in de schelp. 3. Zet de fles water in de vriezer en zet ook een beslagkom in de vriezer.

Vichyssoise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kippenbouillon	6	dl
ongezouten boter	25	gr.
aardappels, geschild en in blokjes	175	gr.
ui, in dunne ringen	150	gr.
preiwit, fijn gesneden	300	gr.
noilly prat	25	ml
room	125	ml

4. Maak van de kippenbouten een bouillon. 5. Smelt de boter in een pan met dikke bodem tot hij schuimt. 6. Voeg toe: de aardappels, ui, het preiwit en zweet 8-10 minuten aan zonder te kleuren. 7. Voeg de Noilly Prat toe en laat verdampen. 8. Voeg de bouillon toe en breng aan de kook. 9. Kook 20 minuten op zacht vuur tot de aardappelblokjes gaar zijn. 10. Voeg de room toe en breng weer aan de kook. 11. Pureer de soep in de keukenmachine of blender. 12. Passeer door een zeef, druk het vocht uit de groenten. 13. Doe de oesters (15) uit het vocht erbij en pureer weer. 14. Breng op smaak met (een deel van) het oestervocht. 15. Zeef opnieuw (goed controleren, evt. meerdere keren zeven) en houd warm.

Gribichesaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ei	1	
dijonmosterd	0.5	tl
plantaardige olie	1.5	dl
witte wijnazijn	0.25	dl
gezouten kappertjes, gespoeld en fijngehakt	1	el
augurk, fijngehakt	1	el
gehakte kruiden (dragon, bieslook, peterselie, kervel)	1	tl
citroen	0.5	
peper en zout		

16. Kook het ei in 10 minuten hard. 17. Mix het met de mosterd tot zalf. 18. Giet de olie er in een dun straaltje bij en roer goed door. 19. Voeg azijn (oppassen), kappertjes, de kruiden en augurk toe. 20. Breng op smaak met zout (oppassen), peper en citroensap (weinig).

Afwerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
maldonzout		
citroensap	Drupje	
citroenpartjes	10	
kervel		
bieslook		

21. Verhit de frituur tot 180°. 22. Maak een tempura beslag van 150 g tempura beslagmix en max. 220 ml het ijskoude koolzuurhoudende water in de koude beslagkom. Roer snel tot de bloem vochtig is. Niet opkloppen. Het beslag is gemaakt, wanneer er kleine bloemklonters aan de oppervlakte van de mix verschijnen. 23. Haal de oesters uit de vriezer één voor één door het beslag. Laat het teveel eraf druipen en frituur krokant. Keer ze halverwege om. Laat uitlekken op keukenpapier en kruid ze licht met Maldonzout, peper en een drupje citroensap. 24. Maak een spiegeltje (5 cm) van de gribichesaus op het bord. 25. Leg er 2 oesters op. Garneer met citroenpartjes en een takje kervel. Schuim de soep nog even licht op met de staafmixer en serveer de Vichyssoise in een espressokopje ernaast. Garneer de soep met een mespuntje gehakte bieslook.

VISGERECHT Op de huid gebakken roodbaarsfilet met salade en saus van tomaat en Brie de Meaux

Brie de Meaux voorbereiding

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
brie de meaux	400	gr.

1. Zet vierkante borden warm. 2. Snijd de kaas als deze nog koud is in lange dunne plakken, bewaar de plakken afgedekt en op bakpapier in de koeling.

Salade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode kerstomaatjes	1	bakje
gele kerstomaatjes	1	bakje
sjalotje	1	
pijnboompitten	50	gr.
kappertjes		
basilicum	0.5	bosje
olijfolie	3	el
zonnebloemolie	1	el
citroensap	1	tl
peper en grof zeezout		

3. Ontvel de rode en de gele kerstomaatjes, laat de kroontjes eraan zitten. 4. Bruneer de pijnboompitten. 5. Hak het sjalotje fijn. 6. Scheur de basilicum fijn. 7. Maak een dressing van de oliën, het citroensap en pezo, en proeven. 8. Meng alle ingrediënten door elkaar tot een salade en breng eventueel nog verder op smaak met peper en zout.

Harissa

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode pepers	2	
knoflook, klein	1	teen
olijfolie	30	ml
zout		
komijnpoeder	0.5	tl

9. Haal de bovenkant van de pepers af en snijd ze in de lengte doormidden. 10. Verwijder de zaadjes en snijd ze in stukjes. 11. Week ze minstens een half uur in warm water. 12. Laat de peperstukjes uitlekken en pureer ze met de knoflook, het zout, de olie en het komijnzaad tot een dikke saus. Je kunt ook de staafmixer gebruiken. 13. N.B. Harissa is lang houdbaar in een gesteriliseerde pot met een laagje olie erbovenop.

Saus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tomaten	5	
sjalot	1	
olijfolie	2	el
knoflook	3	teen
basilicum		
peper en grof zeezout		
harissa	1	tl

14. Ontvel de tomaten, verwijder de pitjes. 15. Hak de sjalot en de knoflook fijn. 16. Doe alles met de olijfolie en 1 tl. Harissa in een steelpan en verwarm tot de tomaten hun sap loslaten. 17. Pureer en breng op smaak met zeer fijn gesneden basilicum, peper en grof zeezout. 18. Pureer met de staafmixer tot een dikke saus en passeer de saus door een zeef.

Roodbaarsfilets

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
roodbaarsfilet met huid	600	gr.
peper en grof zeezout		
brie de meaux, in lange dunne repen	400	gr.

19. Zet de oven op 200°C bovenwarmte met fan. 20. Controleer de filets op graten. 21. Bestrooi ze met peper en grof zeezout. 22. Wacht met de volgende handeling tot de borden zijn opgemaakt! Bak ze op de velkant snel aan in olijfolie. Draai ze niet om. 23. Zet de filets nog even in de oven. Ze zijn klaar als de lamellen wit worden en los komen. 24. Portioneer de filets.

Presentatie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rozemarijn		

25. Leg op een heet vierkant bord een reep Brie de Meaux. 26. Leg op het ene uiteinde een compositie van de salade, op het andere een stukje roodbaarsfilet, velkant naar boven. 27. Garneer met een minitakje rozemarijn. 28. Trek een streep tomatensaus op het bord.

HOOFDGERECHT Gebraden Anjouduif in rode wijnsaus en met foie gras en champignons gevulde mezzaluna

Anjouduiven

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
anjouduiven	5	
knoflook, geplet	10	teen
tijm	10	takjes
rozemarijn		
boter		
olijfolie		

1. Verhit de oven tot 200°, zet borden warm. 2. Maak de duiven goed schoon, verwijder o.a. de kop en nek en ingewanden. Indien gewenst kun je de lever gebruiken bij de saus, wel controleren op gal! Spoel goed na en dep droog. 3. Verwijder de pootjes van de duiven. Laat de borsten aan het karkas zitten. Knip met de wildschaar de ruggen los van de borsten. Doe de ruggen bij de karkassen waarvan de bouillon wordt getrokken. 4. Maak een confit van de pootjes door ze langzaam te garen in olijfolie op 90°C met tijm, rozemarijn en een teen knoflook. N.B. Zet ze meteen op i.v.m. de gaartijd. 5. Vanaf hier: laatste half uur voordat je uitgaat: 6. Zout ze van binnen en buiten, bak de duiven rondom aan tot bruin en laat 3 minuten in de oven doorbraden. 7. Haal ze uit de oven, voeg 20 gr. boter toe, laat smelten en bedruip de borsten hiermee. N.B. Bij wilde duiven niet nagaren in de oven, alleen onder alufolie laten rusten. 8. Leg de duiven op een rooster en kwast de boter in de buikholten. Bestrooi de buikholten met tijm en fijngehakte knoflook. 9. Laat 10 minuten rusten en haal de borsten van het karkas. Geef de borstfilets op de buitenzijde nog een klein beetje warmte door ze 15-20 seconden door een hete droge pan te halen. N.B. Niet de karkaszijde opnieuw braden, die moet rosé blijven. Houd warm onder alufolie.

Duivenbouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
karkassen van de duiven		
prei, 1 ui, 1 wortel (in stukken)	1	
tomatenspuree	1	blikje
laurierblad, 5 jeneverbessen, 2 kruidnagels, takje tijm, 1 knoflookteen	2	
afsnijdsels van de champignons		
madera		

10. Kleur de karkassen in olijfolie, doe de prei, ui en wortel erbij en laat meekleuren. 11. Voeg de tomatenspuree toe en ontzuur op laag vuur. 12. Blus af met Madera en voeg de overige ingrediënten toe. Ook afsnijdsel van de paddenstoelen kun je toevoegen en duivenlever. 13. Breng over in een snelkookpan en vul af met water. 14. Trek hiervan in ± 60 minuten een bouillon. 15. Zeef en kook in tot het gewenste volume.

Pastadeeg (Mezzaluna)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grano duro	300	gr.
eieren	2	eieren + 2 eigelen
olijfolie	15	ml
water	50	ml
zout		

16. Klop de eieren goed door. 17. Doe de bloem met wat zout in een kom. 18. Voeg telkens ei, water en olie toe en kneed goed door met de hand. 19. Laat het deeg 1 uur op kamertemperatuur rusten. 20. Verdeel het deeg in stukken. 21. Haal elk stuk door de pastamachine: eerst op de widestand, dan steeds een tandje minder en zo door tot de op een na dunste stand. 22. Snijd er 30 rondjes van 8 cm ø uit. (maak evt. een paar reserve) 23. Leg ze op een met bakpapier bedekte platte schaal, dek ze af met folie om uitdrogen te voorkomen. Zet weg tot gebruik.

Paddestoelenduxelles

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde paddenstoelen (eekhoortjesbrood)	65	gr.
champignons	500	gr.
olijfolie	1.25	dl
knoflook, geplet	3	teen
tijm	10	takjes
sjalotjes, fijngehakt	3	
foie gras, in blokjes	60	gr.
bieslook, fijngehakt	2	bosjes
rondjes pastadeeg	30	
eieren	2	eieren, losgeklopt met
water	30	ml
zout en peper		

24. Week de gedroogde paddenstoelen in de warm gemaakte madera gedurende een half uur, regelmatig roeren. Knijp daarna licht uit, snijd klein en laat op keukenpapier drogen. Bewaar het overgebleven vocht. 25. Haal de stelen van de champignons en voeg die toe aan de gevogeltebouillon, snijd de hoedjes in vieren. 26. Maak een koekenpan zeer heet. Doe de olie erbij. N.B. de olie moet beginnen te roken, de champignons moeten niet gekookt worden in eigen vocht! Zodra ze bijna hun vocht beginnen te verliezen zijn ze klaar. 27. Voeg, als de champignons beginnen te kleuren de knoflook, tijm en sjalotjes toe. Laat tijm en knoflook smaak afgeven door de pan te blijven omschudden. Doe het eventueel in etappes als de pan niet groot genoeg is. 28. Laat afkoelen. Verwijder tijm en knoflook en hak zeer fijn. Voeg het geweekte en fijngesneden eekhoortjesbrood toe. 29. Voeg de foie gras en de bieslook toe. 30. Meng goed door elkaar en breng op smaak met zout en peper. 31. Zet koel weg tot gebruik.

Mezzaluna

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
paddestoelenduxelles (zie bereidingswijze)		
ei		
bloem		
gezouten water		

32. Leg 1½ tl. duxelle in het midden van een rondje pastadeeg. 33. Kwast de randen in met het losgeklopte ei. 34. Vouw de rondjes tot een halve maan, pers de lucht eruit en druk de randen aan met een vork. 35. Blancheer ze 2 minuten in gezouten water. 36. Laat uitlekken, dep droog en bestrooi met bloem. 37. Bewaar afgedekt op bakpapier om aan elkaar kleven te voorkomen. 38. Kook ze vlak voor het uitserveren nog 3-4 minuten in zout water en laat uitlekken.

Sjalotten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten, schoongemaakt	30	kleine
boter	40	gr.
peper en zout		

39. Smelt de boter tot schuimig en doe de sjalotten erbij. 40. Bak ze bruin, kruid met peper en zout en laat uitlekken. 41. Als je alleen grote sjalotten hebt, halveer ze dan.

Rode wijnsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
plantaardige olie	10	ml
sjalotten, in plakjes	3	
knoflook, in plakjes	1	teen
rode kookwijn	750	ml
port	3.25	dl
tijm	1	takje
duivenbouillon	0.5	l

42. Bak de sjalotten en de knoflook op matig vuur. Laat niet kleuren en kruid licht. 43. Voeg de wijn en de port toe en kook in tot ¼. 44. Breng de bouillon aan de kook en zeef er de wijnreductie in. 45. Kook in tot het gewenste volume. 46. Voeg de sjalotten toe en laat nog 15 minuten sudderen. 47. Zeef ze vlak voor het uitserveren uit de saus.

Garnituur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pancetta	10	plakken

48. Bak de pancetta goudbruin tot knapperig