

2011 november

Cuisine Culinaire Almere · Herfst

Sesamkoekjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	120	gram
poedersuiker	100	gram
eiwit	60	gram
gesmolten boter	100	gram
zwarte sesamzaadjes	15	gram

Meng voor de koekjes de bloem, de suiker, de sesamzaadjes en een snufje zout en meng er met een garde het eiwit door. Spatel er de gesmolten boter door. Strijk het beslag langwerpig uit met behulp van een lepel en bak goudbruin in een oven op 200° C. Rol direct om een ronde vorm tot een cilinder en laat afkoelen.

Rog

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gefileerde rogvleugel	700	gram
gorgonzola	200	gram
mascarpone	100	gram
piment d'espelette	1	mesp.
limoen	1	st

Snijd de rogvleugel in driehoekjes en zet koel weg. Snijd 14 reepjes Gorgonzola van ca. 6 cm lang voor de garnering en zet apart. Meng de rest van de Gorgonzola en de mascarpone in de keukenmachine tot een glad mengsel. Rasp de schil van de limoen en blancheer kort. Breng het kaasmengsel op smaak met limoenrasp, nootmuskaat en piment d'Espelette en zet koel weg. Gaar de driehoekjes rog zachtjes in een pannetje met wat arachideolie en wat sesamolie, zout en peper.

Crème van linzen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode linzen	200	gram
gevogeltebouillon	600	gram
ui	100	gram
wit van prei	100	gram
knolselderij	100	gram
wortel	150	gram
aardappelen	100	gram
knoflook	1	t.
room	150	gram
tijm	3	takjes

Snijd de groenten in fijne brunoise. Breng de bouillon aan de kook en voeg alle blokjes groenten toe. Als de bouillon weer kookt, de linzen toevoegen. Laat 15 minuten zachtjes koken. Zet het vuur uit en voeg de fijngesneden knoflook en de tijmblaadjes toe. Draai de massa fijn in de keukenmachine, onder toevoeging van de room, tot een crème en druk door een fijne zeef. Breng op smaak met peper en zout. Verwarm de linzencrème en controleer de smaak.

HOOFDGERECHT Kwartel en wilde eend met een taartje van Zaanse mosterdpuree, haricots verts en paddenstoelen

Taartje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappelen	1	kg
roomboter	1	st
room	1.5	dl
afgestreken zaanse mosterd	2	el
prei	1	st
haricots verts	300	gr.

Kook de aardappelen gaar en maak er een puree van met de room, 10 gram boter, mosterd, zout en peper. Doe de puree in een spuitzak. Blancheer de haricots verts, laat ongeveer 2 minuten doorkoken en spoel ze met koud water. Verwarm de oven voor op 180° C. Neem een rvs ring met een doorsnee van circa 5 cm. Blancheer losse bladeren van de prei. Meet de binnenkant omtrek van de rvs ring en pas de lengte van de preibladeren aan aan deze omtrek. Bedek de binnenkant van de rvs ring met een ring van preiblad. Spuit een laagje puree op de bodem. Verdeel de haricots verts hierover en spuit tegen de binnenkant van de ring tot de zijkant geheel bedekt is. Vul daarna de vorm aan met de rest van de puree. Zet het taartje vlak voor het uitserveren 5 minuten in de oven.

Kwartel en wilde eend

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kwartelpootjes	10	st
roomboter	100	gr.
bruine basterdsuiker	25	g
rode port	2	dl
gevogeltebouillon	5	dl
knoflook	1	t.
tijm	4	takjes
rozemarijn	1	takje
eendenborsten	3	st
wilde paddenstoelen	1	bakje

Bestrooi de kwartelpootjes met zout en peper. Bak ze rondom bruin in 60 gram hete boter. Voeg de basterdsuiker toe en blus af met de rode port. Schenk de bouillon erbij en voeg ook de zeer fijn gesneden knoflook, fijngesneden tijm en fijngehakte rozemarijn toe. Laat de kwartelpootjes met het deksel op de pan in circa 30 minuten zachtjes gaar stoven. Haal de kwartels uit de pan en bewaar ze in aluminiumfolie in de warmhoudkast tot gebruik. Zeef de overgebleven jus en kook de jus verder in. Op het eind monteren met koude boter. Maak de paddenstoelen goed schoon. Bak de paddenstoelen in wat boter. Bestrooi de eendenborsten kort voor het uitserveren met zout en peper en bak ze 3 minuten aan elke kant rondom bruin. Laat nog even rusten in aluminiumfolie.

HOOFDGERECHT Gebakken hazenrug met een taartje van witlof en knolselderij, lasagne van appel en veenbessen en mierikswortelsaus

Soezendeeg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	0.9	dl
boter	35	gr.
zout		
suiker	8	gr.
bloem	100	gr.
eieren	2	st

Breng het water, de boter, het zout en de suiker zachtjes tot tegen het kookpunt totdat de boter gesmolten is. Voeg de gezeefde bloem in één keer toe en meng met een spatel. Roer zolang tot het deeg van de kanten van de pan loskomt en een bal vormt. Roer de eieren er één voor één door. Zorg dat elk ei in het deeg is opgenomen voor je het volgende toevoegt.

Aardappelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappelen	400	gr.
soezendeeg	225	gr.
amandelschilfers	100	gr.

Schil de aardappelen en kook ze gaar. Giet af, droog en pureer met de pureeknijper. Breng de puree op smaak en vermeng met het soezendeeg. Maak met lepels quenelles van dit mengsel en haal door de amandelschilfers. Plaats direct in de koeling tot gebruik. Bak de aardappelen af in frituurvet.

Taartje van witlof en knolselderij

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij	800	gram
room	2	dl
eieren	4	st
peper		
zout		
witlofstronken	12	st
citroen	1.5	st
boter		
zeste van 1 sinaasappel		

Reinig de knolselderij, snijd hem in gelijke stukken, kook in gezouten water, giet af, droog en laat afkoelen. Pureer de knolselderij, voeg de room en de eieren toe en kruid met peper en zout. Reinig het witlof en kook de blaadjes in water met citroen. Bekleed een ingevette siliconen langwerpige vorm met de witlofblaadjes, vul met de puree, vouw de blaadjes dicht en pocheer het geheel in een warmwaterbad. Smelt de boter, voeg de sinaasappelzeste toe en stoof dit langzaam. Lak het witloftaartje af met de sinaasappelzeste en gesmolten boter.

Lasagne van appel en veenbessen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote appels cox	6	st
veenbessen	225	gr.
suiker	225	gr.
boter	60	gr.
bruine suiker	60	gr.

Schil de appels en verwijder met een appelboor het klokhuis. Snijd de appels in mooie dunne schijven. Breng de veenbessen aan de kook met de witte suiker, haal door een zeef en laat het vocht inkoken tot een siroop. Voeg de bruine suiker aan de siroop toe. Bak de appelschijven kort in de boter en karamelliseer ze met de bruine suiker. Schik de appels en de veenbessen op elkaar zoals een lasagne (3 plakjes appel, daartussen de veenbessen).

Hazenrug met mierikswortelsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hazenruggen	3	st
wildfond	1.5	liter
koude boter	100	gr.
mierikswortelpuree	3	el
boter	150	gr.
groenten voor het maken van de saus		
platte peterselie		

Ontdoe de hazenruggen van het vlies en karkas. Maak ze goed schoon en droog. Zet ze afgedekt weg tot gebruik. Kruid ze en braad ze aan in bruisende boter vlak voor het opdienen. Hak de karkassen in stukken en snipper de groenten. Bak alles aan in boter. Blus af met wat rode wijn. Voeg de wildfond toe, plus alle groente-afsnijdsels. Laat de saus inkoken en zeef. Voeg de room toe en laat verder inkoken tot de gewenste dikte. Haal zo nodig door een fijne zeef en werk af met de koude boter en de mierikswortelpuree. Snijd de hazenruggen schuin in tranches en leg ze in waaiervorm op een bord.

Chocolade-hazelnootijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
volle melk	7	dl
glucosesiroop	50	gr.
eidooiers	10	st
fijne suiker	40	gr.
choco-hazelnootpasta	250	gr.

Meng de melk met de glucosesiroop in een pan op laag vuur en blijf roeren tot de glucose gesmolten is. Breng het mengsel langzaam aan de kook. Klop intussen de eidooiers en de suiker tot een ruban. Roer er de choco-hazelnootpasta door; het mengsel wordt vrij dik. Schenk de melk er langzaam bij en roer het geheel glad. Schenk het mengsel door een zeef in een pan. Roer het op laag vuur totdat het zo dik is dat het de bolle kant van een lepel lichtjes bedekt. Schenk het mengsel in een kom en laat afkoelen. Roer af en toe. Draai van het afgekoelde mengsel ijs.

Gin gelei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gelatine	4	blok
gin	2.5	dl

Week de gelatineblaadjes enige minuten in koud water. Verhit de helft van de gin in een kleine pan; laat het niet koken. Neem de gin van het vuur. Voeg de uitgeknepen gelatine toe en roer tot ze opgelost zijn. Voeg de andere helft van de gin toe en schenk het mengsel in een ondiepe bak en laat volledig afkoelen. Dek af en zet in de vriezer.

Cake

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	130	gr.
poedersuiker	110	gr.
eieren	6	st
couverture puur	130	gr.
fijne suiker	200	gr.
bloem	130	gr.

Verwarm de oven voor op 150° C en bekleed twee rechthoekige bakplaten met bakpapier. Splits de eieren. Klop de boter en de poedersuiker in een grote kom tot ze licht en romig zijn. Klop geleidelijk de eidooiers en vervolgens de gesmolten chocolade er doorheen. Klop de eiwitten met een mixer stijf tot er stevige pieken ontstaan. Klop de fijne suiker er, beetje bij beetje, doorheen, zodat een stevige meringue ontstaat. Spatel voorzichtig de bloem en daarna de meringue door het chocoladebeslag. Verdeel het mengsel over de bakplaten en bak het cirka 45 minuten tot de cake veerkrachtig aanvoelt. Laat de cake afkoelen in de vorm.

Chocolade tuilles

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwitten	3	st
fijne suiker	150	gr.
bloem	85	gr.
cacaopoeder	1	tl
boter	85	gr.

Leg een siliconenmatje op een bakplaat. Smelt de boter. Klop de eiwitten en de suiker lichtjes los in een kom. Zeef de bloem en de cacao erbij en roer goed door. Roer de gesmolten boter er door. Strijk laagjes beslag op de bakmat met de bolle kant van een lepel. Bak de tuilles 3-4 minuten op 160° C tot ze dof en aan de randen bruin zijn. Laat ze iets afkoelen. Til de nog zachte tuilles op met een spatel en buig ze om, zodat ze op vleugels lijken.

Passievruchtenroom

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
room	2	dl
passievruchten	3	st
fijne suiker	75	gr.

Roer de room en de suiker in een kleine pan op een laag vuur tot de suiker is opgelost. Zet het vuur hoger en kook het mengsel 3 minuten. Zet het vuur lager, roer het passievruchtensap door het mengsel en kook in tot het zo dik als room is.

Chocoladeganache

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
room	2	dl
roomboter	60	g
couverture	260	gr.

Smelt de boter. Roer alle ingrediënten in de bain-mariepan door elkaar tot het mengsel glad en glanzend is. Houd het warm.