

2011 december

Cuisine Culinaire Almere · Winter

AMUSE Amuse van bitterzoete salade

Amuse van bitterzoete salade

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
stronken witlof	2	
blik halve abrikozen	1/3	liter
pistachenoten	25	g
sinaasappels	1.5	
olijfolie	4	el
witte wijnazijn	2	el
zout		

1. Snijd het witlof in de lengte doormidden, verwijder de bittere kern en snijd in dunne lange reepjes. Reserveer de witlof met wat citroensap tot uitgaan. 2. Snijd de abrikozen in mooie dunne plakjes. 3. Hak de pistachenoten in de staafmixer kom half fijn/half grof. 4. Maak een dressing van het sinaasappelsap, de olijfolie, wijnazijn en een beetje zout. 5. Neem de tijd om de kleine vierkante schaaltes mooi op te maken: begin met de witlof stronkjes netjes in de lengterichting recht op het bordje naast elkaar te plaatsen. 6. Plaats vervolgens dwars op de witlof dakpansgewijs de abrikozenplakjes. 7. Verdeel voorzichtig de dressing hier overheen en bestrooi de amuse met de gehakte pistachoenootjes.

AMUSE Amuse van gerookte zalm met mango en kokos

Amuse van gerookte zalm met mango en kokos

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
blaadjes rucola	20	
gerookte zalm	300	gr.
mango of 2 kleine	1	
geraspte kokos	5	el
witte kookwijn		
witte basterdsuiker		

1. Snijd de gerookte zalm in repen van 10 bij 3 cm. (je hebt totaal 20 repen zalm nodig) en rol ze op. 2. Snijd uit een geschilde en in plakjes gesneden mango met een steker 20 rondjes en plaats de rolletjes zalm op de rondjes mango. 3. Maak van de afsnijdsels van de mango een coulis met wat witte wijn en witte basterdsuiker. Proeven, de coulis goed zeven. 4. Grill de kokos heel!!!! kort even aan, zodat het net kleur krijgt. 5. Plaats op ieder vierkant schaalte 2 blaadjes rucola en plaats hierboven op de rondjes mango met zalm. 6. Leg een rondje op het zalmrolletje en bestrooi met een beetje geraspte kokos. 7. Plaats op elk bordje nog een druppel mangocoulis.

Spritz

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
prosecco	1	fles
bronwater	450	ml
aperol	450	ml
schijfjes sinaasappel	14	

1. Snijd de sinaasappel in plakjes en vervolgens de plakjes drieën, kerf de sinaasappel onder de schil wat in zodat het schijfje over de rand van een glas gehangen kan worden. 2. Versier de glazen met de schijfjes sinaasappel. 3. Maak de Spritz op pas het moment van uitgaan! Meng alle ingrediënten in een grote mengbeker en schenk deze uit in de glazen.

Zalmquenelles met salade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
blaadjes witte gelatine	8	
zalmfilet (zonder vel en graten)	400	gr.
visfond	200	ml
citroen	1	
zout, peper		
slagroom	250	ml
sjalotten	8	
dille	1	bos
witte wijnazijn	8	el
zonnebloemolie	12	el
gemengde salade	1	zak
sneetjes casinobrood	6	
kerstomaatjes	12	
tabasco		
poedersuiker		

1. Week de gelatine in ruim koud water. 2. Snij de zalm in blokjes. Breng de fond aan de kook en laat de zalm hierin voorzichtig gaar worden. Pureer de zalm met de helft van de fond. 3. Spoel de citroen af onder heet water, dep droog, rasp de schil eraf en pers hem uit. 4. Meng de zalmpuree met de citroenrasp en het citroensap. 5. Breng op smaak met zout en peper. 6. Laat de gelatineblaadjes in de andere helft van de fond in een pan op zeer laag vuur smelten en roer door de zalmpuree en laat geforceerd afkoelen. 7. Klop de slagroom stijf en spatel hem door de zalmpuree. 8. Breng de mousse nogmaals op smaak onder andere met een heel klein beetje tabasco en zet hem koel weg. 9. Als de massa is opgestijfd, kun je met behulp van 2 lepels en warm water, 24 quenelles van de zalmmousse maken. Reserveer vervolgens de quenelles op kamertemperatuur tot uit. 10. Pel en snipper de sjalotten. 11. Hak de dille fijn. 12. Meng de sjalotten, dille, wijnazijn, zout en peper door elkaar en klop de olie erdoor. 13. Rooster het brood en snijd de sneetjes twee keer schuin door. 14. Meng de dressing door de salade, proeven eventueel nog wat poedersuiker erdoorheen om de smaak wat te verzachten. 15. Leg op ieder bord aan een kant een beetje salade en garneer dit met 2 halve kerstomaatjes. 16. Leg er vervolgens 2 zalmquenelles naast. 17. Maak de borden af met 2 stukjes toast en een plukje dille op de zalmquenelles.

Kruidige kwartel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kwartels	6	
zout, peper		
geklaarde boter	50	gr.
olijfolie	9	el
uien	2	
tenen knoflook	9	
laurierblad	1	
tijm	8	takjes
citroen	0.5	
sherry-azijn	3	el
kippenbouillon	300	ml
kleine worteltjes	24	
bosuitjes	4	
tomaten	3	

1. Bestrooi de kwartels met wat zout. Verhit de boter en de olie in een braadpan en bak ze rondom bruin en neem ze uit de pan.
2. Snipper de uien, hak de knoflook fijn en fruit ze in het bakvet tot de uien glazig zijn. Bak het laurierblad en de tijm even mee en leg de kwartels terug in de pan.
3. Voeg de in plakken gesneden citroen, azijn, bouillon en flink wat peper toe.
4. Doe het deksel op de pan en stoof de kwartels zachtjes gaar in ong. 30 min.
5. Stoof de laatste 15-20 min. de worteltjes mee.
6. Snijd de bosuitjes in flinterdunne ringetjes en trek ze uit elkaar.
7. Pliceer de tomaten een voor een en koel ze snel terug. Snijd de tomaten in schijven en bak ze even in een beetje olie tot ze warm en net gaar zijn. Pas op ze moeten wel heel blijven!!.
8. Wanneer de kwartels gaar zijn: Snijd de eerst de pootjes van de kwartels af en haal vervolgens de borstjes van de karkassen.
9. Leg op ieder voorverwarmd bord een kwartelborstje en zet er een pootje rechtop tegenaan.
10. Schep er wat stoofvocht overheen.
11. Leg er twee worteltjes en een schijfje tomaat naast.
12. Garneer met de bosuiringetjes.

Aachener Printensaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
boter	125	gr.
tijm	3	theel
laurierblaadjes	2	
tenen knoflook	2	
sjalotten	2	
kruidnagel	1	
tomatenpuree	3	el
rode kookwijn	1	liter
aachener printen (ongesuikerd)	125	gr.
appelstroop	3	el
wildfond	1	pot
koksroom	0.5	l

1. Hak de sjalotten en de knoflook fijn, bak ze in wat boter glazig en voeg de kruiden toe. De tomatenpuree toevoegen en al roerend ontzuren. Aflussen met de rode wijn en de wildfond.
2. Voeg de Aachener Printen en de stroop toe en laat 1 uur zachtjes trekken.
3. Daarna blenderen en door een zeef passeren.
4. Room toevoegen, op smaak brengen met zout en peper en laten reduceren tot een mooie gladde saus.

Aardappel/Knolselderijtaart

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote aardappels	7	
knolselderij	0.5	
koksroom	0.5	l
melk	0.5	l
tenen knoflook	3	
boter	75	gr.
geraspte gruyèrekaas	200	gr.
gerookt spek	150	gr.
eieren	2	
nootmuskaat, peper, zout		

5. Schil de aardappels en de knolselderij en snijd ze in dunne plakjes. 6. Kook ze in melk en water met een teen knoflook in aparte pannen halfgaar.(moeten goed onderstaan). 7. Klop de room en de eieren met wat nootmuskaat, peper en zout tot een luchtig mengsel, voeg 150 g kaas toe en klop nogmaals op. 8. Snijd het spek heel fijn en bak het heel zachtjes uit, maar het mag niet hard worden! Meng het door het roommengsel. 9. Beboter een ovenschaal en verdeel het roommengsel goed over de schaal. 10. Leg er laag om laag de aardappels en de selderij in en giet er tussendoor het roommengsel overheen. Dek af met het laatste roommengsel en met de 50 g kaas om te gratineren. 11. Laat in de oven op 175°C heet en gaar worden. Het moet stevig worden en in stukjes te snijden zijn.

Gebakken witlof

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
struikjes witlof van gelijke grootte	6	
boter	75	gr.
poedersuiker		

12. Verwijder het bittere pitje en kook de struikjes beetgaar. 13. Laat goed uitlekken. 14. Snijd ze in de lengte doormidden en bak ze op de snijkant in de boter lichtbruin. Doe er wat poedersuiker op. Zet weg tot gebruik.

Gepofte appeltjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
goudreinetten	6	
verse cranberries	200	g
suiker	100	g
kaneel		
alufolie		

15. Boor met een appelboor het klokhuis uit de appels, snijd de appels in tweeën en snijd van de onderkant een klein kapje af, zodat de appelhelft blijft staan. Maak van alufolie 12 velletjes en plaats iedere appelhelft op een stukje alufolie. 16. Maak een cranberrycompote van de cranberries met de suiker. 17. Bestrooi de appels met kaneel en vul de appels met de cranberrycompote. 18. Zet de appels op een bakplaat en laat ze in de oven op 175°C gaar worden. Goed blijven opletten en evt. met de temperatuur spelen, want ze mogen niet uit elkaar vallen.

Hertenbiefstuk

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hertenbiefstukjes à 200 g	6	
peper, zout		
boter	125	gr.

19. Portioneer de biefstukjes in stukken van ca. 90-100 g. 20. Hertenbiefstukjes bestrooien met peper en zout en in de hete boter mooi rosé bakken. Meteen serveren. 21. Een beetje saus op een voorverwarmd bord scheppen en het getrancheerde biefstukje er half opleggen. 22. Verder opmaken met een stukje aardappeltaart, ½ struikje witlof en een appeltje.

Maanzaad parfait

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eidooiers	8	
kristalsuiker	150	gr.
slagroom	500	ml
maanzaad	8	el
amandellikeur	2-3	el

1. Klop voor de parfait de eidooiers met de kristalsuiker au bain marie dik en luchtig. Neem de schaal van het waterbad en blijf kloppen tot de eiercrème koud is. 2. Klop de slagroom stijf en spatel deze met het maanzaad en desgewenst de amandellikeur door de eiercrème. 3. Doe de massa in een diepvriesbestendige (metalen) cakevorm en zet deze afgedekt in de diepvriezer.

Frambozenpuree met sinaasappel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
diepvriesframbozen	300	g
poedersuiker	3-4	el
sinaasappels	4	
munt	1	bosje

4. Laat de frambozen ontdooien. Houd enkele mooie apart om de borden mee te versieren. (Liefst 3 per bord). 5. Pureer de rest en zeef de puree door een fijne zeef. 6. Zoet de puree met de poedersuiker. 7. Was de sinaasappels goed en maak ze droog. 8. Rasp met een zesteur lange reepjes van de schillen. Blancheer de schilletjes kort in een suikerstroopje. 9. Schil de sinaasappels zo dat ook het wit er van af is. 10. Snijd de sinaasappelpartjes uit de vliesjes. Vang het uitlopende sap op en roer dat nog door de frambozenpuree. 11. Snijd plakken van de maanzaadparfait en schik 1 of 2 plakken op een koud bord. 12. Maak het bord verder op met een waaier van 3 partjes sinaasappel, de frambozenpuree en 3 frambozen. 13. Garneer met een topje munt en strooi er een paar sinaasappelzestes over.