

2012 januari

Cuisine Culinaire Almere · Winter

VOORGERECHT Geroosterde en tartaar van langoustines, pikante papaja met Japanse gemberdressing en oploop van wasabi

Geroosterde en tartaar van langoustines

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
langoustines (maat 4-7 per kg)	20	st
zeer goede olijfolie		
papaja	2	st
groene peperkorrels (droog)		
zure room	150	ml
wasabi poeder	0.5	potje
limoen (of yuzu)	1	st
haringkaviaar	50	g
gekonfijte gember		

1. Maak de langoustines schoon, verwijder darmkanaal. 2. Snijd 10 staarten in brunoise voor de tartaar, maak aan met beetje limoensap of yuzu sap (proeven), goede olijfolie, peper en zout, proeven. 3. Schil 1 papaja, verwijder pitten, snijd het vruchtvlees in mooie kleine blokjes. 4. Maak van de 2e papaja 10x3 grote dobbelsteentjes. 5. Maak de grote en kleine papaja blokjes aan met gemalen of gevijzelde groene peper en zout. 6. Vermeng de zure room met wasabipoeder en zet koel weg. 7. Kook 10 mooie pantsers (lijven) of 10 mooie staarten af tot ze kleuren (\pm 30 sec.). 11. Rooster de 10 langoustinestaarten in een droge pan krokant tot ze NET gaar zijn. 12. Laat de pantsers of staarten glimmen met olie. 13. Plaats een ring in het midden van het bord, onderin de pikante papaja, vul verder op met de langoustinetartaar, verwijder de ring. Schep een klein (1/2) lepeltje haringkaviaar op de tartaar en hier overheen de zure room met wasabi. Zet de krokante langoustinestaart tegen de timbaal. Garneer met de 3 dobbelsteentjes papaja er om heen. Plaats pantser of staart ter garnering. Druppel de gember dressing om en over de timbaal en/of serveer in een apart bakje op het bord en garneer met een klein toefje gekonfijte gember.

Gemberdressing

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gemberwortel	3	cm
gekonfijte gember		
rijstazijn	150	ml
basterdsuiker	3	tl
soja olie (japans light)	3	tl
maïsolie	225	ml
goede olijfolie	75	ml
limoensap of yuzusap	25	ml

8. Schil en rasp de gemberwortel, gebruik 2,5 theelepel gember. 9. Vermeng met 3 theelepel sap van de gekonfijte gember en alle overige ingrediënten, zorg dat alles is opgelost. 10. Schenk over in een doseerfles en schud vlak voor gebruik goed door.

Rolmops van tonijn

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sashimi tonijn	800	g
rettich of daikon	100	g
pompoen	100	g
spaanse peper	1	st
sushi azijn	50	ml
olijfolie	100	ml
bieslook	0.25	bosje
gember	1	cm

1. Vries de tonijn lichtjes aan. Circa 1 uur. 2. Snij de pompoen in ragfijne brunoise (tot grove suiker gesneden), blancheer zeer kort en laat schrikken in ijswater. 3. Snij de daikon en Spaanse peper in ragfijne brunoise (tot suiker gesneden). 4. Maak de pompoen en daikon aan met goede olijfolie, sushiazijn en ragfijn gesneden bieslook + geraspte gember. 5. Snij de aan gevrozen tonijn op de snijmachine in 20 dunne plakken en snijd bij tot strakke rechthoekige plakjes. 11. Rol de droog gedeppte tonijn met daarin de oester strak op.

Umami oesters tempura

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
umami oesters	20	st
ijswater	310	ml
aardappelzetmeel	45	g
bloem	140	g
bakpoeder	0.25	tl
zout	0.25	tl

6. Steek de oesters open. Reserveer de oesters apart. 7. Snij de baarden en sluitspier van de oesters, bewaar beide apart. 8. Tempurabeslag: doe ijswater in een kom, voeg alle bloem op 1 el na, het aardappelzetmeel, bakpoeder en zout toe en klopp heel even licht met een paar eetstokjes. Er blijft nu bloem aan de zijkant zitten en is klonterig. (Indien het warm in de keuken is zet de beslagkom in een bak ijswater). 9. Haal de baarden door het tempurabeslag en frituur à la minute, bak de sluitspier in een droge pan op het laatst. 12. Rol de oesterssluitspijeren door de bloem, schud goed af, haal de sluitspijeren door het beslag en frituur als allerlaatst.

Avococrème en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rijpe avocado's	2	st
yuzu schil (of flesje yuzu sap)	1	zakje
crème fraîche	150	g
zout		
peper		
shiso bladeren	10	st
kinome takjes (of borage cress)	10	st
gele bloemetjes	5	st
wasabipoeder		
japanse sojasaus		

10. Haal het vruchtvlees uit de avocado, maal het fijn met yuzuschil en uitgeperste yuzu-sap naar smaak, breng op smaak met zout en peper en vermeng met een klein beetje crème fraîche. 14. Neem een langwerpige bord. 15. Spuit toefjes avococrème op het bord en zeer kleine quenelle crème fraîche, met theelepeltje. 16. Garneer met Shiso blad, kinome of borage en gele bloemetjes. 17. Schik vanuit het midden om en om de rolmops en de tempuraoesterbaard. 18. Schep er de aangemaakte groenten over en iets ernaast aan de kopse kanten (niet over de tempura sluitspieren). 19. Bestrooi met een strooiertje licht met wasabipoeder. 20. Serveer er een apart schaaltje Japanse sojasaus bij.

Katsuo Dashi

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
water (eerste trek)	1.5	l
kombu (kelp)	2	vel
kezuri-bushi (gedroogde tonijn vlokken)	40	g
water (tweede trek)	1.5	l
kezuri-bushi	15	g

1. Veeg de Kombu schoon met een doek, niet spoelen of afwassen. 2. Doe het water in een pan, leg de Kombu erin en laat dit een uur trekken. 3. Breng bijna aan de kook en reserveer de Kombu voor de tweede trek. 4. Voeg ½ liter koud water toe en voeg onmiddellijk de tonijnvlokken toe. Breng aan de kook en haal de pan van de plaat. Niet roeren! Laat de vlokken in circa 10 minuten aan de bodem hechten. 5. Giet af door een zeef. Deze eerste trek wordt gebruikt voor de saus van de zeebaars. 6. Doe de gereserveerde Kombu en de vlokken uit de zeef in het water en breng aan de kook, laat circa 15 minuten sudderen tot dat ongeveer een derde verdampt is. 7. Voeg de nieuwe tonijnvlokken toe en haal de pan onmiddellijk van de plaat. Afschuimen en 10 minuten laten staan. Zeef en reserveer de bouillon.

Daikon garnituur

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
daikon	750	g
dashi bouillon		

8. Schil de daikon en rasp op de mandoline in staafjes. 9. Zout de daikon en laat uitlekken. 10. Leg de daikon in een doek en pers het vocht eruit. 11. Breng een beetje Dashi bouillon aan de kook en leg de radijs er in, niet verder koken. 15. Giet de daikon af in de Dashi bouillon, breng op smaak. 16. Vul de kommetjes met de daikon. Schenk de hete Dashi in de kommetjes.

Tempura sprot

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tempura beslag van voorgerecht		
eidooiers	2	st
verse sprot	250	g
yuzu vrucht	2	zestes
mitsuba (of platte peterselie)	1	bosje

12. Gebruik het overgebleven tempura beslag van het voorgerecht, maak evt. iets bij en roer 2 eidooiers door. 13. Doe 2 a 3 koppen meel in een plasticzak en doe daar de sprotjes bij, schud voorzichtig en zorg dat de sprot volledig met bloem bedekt is, schud overtollig bloem af. 14. Haal de sprotjes door het beslag en frituur in de olie (van de makers van het voorgerecht). 17. Op het allerlaatst de sprot tempura in de kommetjes doen. 18. Rasp daarover yuzu schil en een pluk mitsuba of peterselie. Deksel erop.

Sakedroesem en codium

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sakedroesem	5	vellen
codium algen	250	g
olijfolie		

1. Snijd 200 g van de codium fijn, zet ze op olijfolie met een flinke scheut olijfolie, laat een uur trekken en passeer. 2. Snijd de vellen sakedroesem in fijne julienne en stoof ze in een scheut olijfolie. Draai de massa glad in de blender en houd apart. 3. Snijd de overige codium fijn = 50 gr. en stoof lichtjes op en bewaar.

Matcha-rijstsous

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rijst	250	g
kokosmelk	1	pakje/blik
matcha (groene theepoeder)	20	g
bosuitjes	3	st
verveine	10	bladeren
dashi bouillon	200	ml
agar agar	4	g

4. Snijd de bosuitjes in ringetjes ook het groene gedeelte, zweet dit langzaam aan in olijfolie. 5. Voeg de rijst toe en bak even door zodat alle korrels omgeven zijn van olie, à la risotto. Blus af met kokosmelk en 200 ml Dashi bouillon (van soepgerecht) en kook de rijst gaar, giet af door een zeef, BEWAAR het vocht. Je hebt 200 ml vocht nodig voor de saus. De rijst geef je door aan het hoofdgerecht! 6. Voeg aan het rijst vocht 4 g agar-agar toe en laat even doorkoken. 7. Zet de plaat op stand 1, voeg de verveine toe en 25 g matcha en laat trekken voor 5 min., de saus moet lichtgroen worden evt. meer matcha toevoegen voor de kleur. Breng op smaak. 8. Zeef en laat afkoelen en stijf worden in een smalle hoge (maat)-beker. 21. Neem de maatbeker met de stijf geworden rijstsous en vermaal en klop licht op met behulp van een staafmixer. Door wrijving warmte gaat de saus traag lopen.

Komkommer

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
komkommers	5	st
sjalot	1	st
rijstazijn	200	ml
verse groene japanse pepertjes	2	st
yuzu vrucht	1	st
fijn zeezout		
witte peper		

9. Schil 3 komkommers, snijd in de lengte doormidden en snijd er dunne lange plakken van op de snijmachine, 3 x 10 plakken (evt. een 3e komkommer) leg de plakken gestrekt in een slee/platte bak. 10. Maak een marinade van zeer fijn gesneden sjalot, ragfijn gesneden groen pepertje, rijstazijn en zestes van yuzu. 11. Breng op smaak met yuzusap indien nodig, fijn zeezout, evt. gemalen witte peper. Schenk de marinade over de plakken komkommer. 12. Schil de andere 2 komkommers (evt. een 3e kk), snij deze in dikkere plakken ook op de snijmachine en steek uit de plakken rondjes met behulp van een steker, weer 3 x 10 rondjes, voeg deze kort bij de marinade. 13. Haal de rondjes uit de marinade en dep droog, leg op een plateau. 14. Haal de plakken uit de marinade, strijk ze af en rol deze op en bewaar.

Kingkrab met olijfmayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gekookte kingkrabpoten	2	st
limoen	1	st
olijfolie		
eidooier	1	st
shichimi (zevenkruidenpoeder)		

15. Maak van 1 eidooier met limoensap en goede olijfolie een mayonaise. 16. Knip de kingkrabpoten open, pluk het vlees eruit en maak aan met olijfmayonaise en limoenrasp, maak op smaak met zout en shichimi, bewaar op kamertemperatuur. 17. Maak een toefje krabsalade op de uitgestoken komkommerrondjes.

Zeebaars

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeebaars (kweek) of red snapper	750	g
rijstolie		
zout		
shichimi (zevenkruidenpoeder)		
atsina cress		

18. Ontschub en fileer de zeebaars shichimi en portioneer in 50 – 80 g (huid eraan). 19. Kruid de zeebaars, zout en shichimi, bak goudbruin en krokant op de velkant in rijstolie. 20. Laat evt. nog nagaren in op een bakplaat/schaal. Niet in de oven. 23. Dresseer de zeebaars met de velkant naar boven in het midden van het bord. 24. Plaats de komkommerrolletjes er omheen, in driehoek, in tegenovergestelde driehoek de komkommer krabsalade. 25. Dresseer paar toefjes codium, sakedroesem en druppels codium olie. 26. Tot slot met een lepel twee squashen van de matcha-rijst saus.