

2012 april

Cuisine Culinaire Almere · Lente

AMUSE Crème soup two colors

Doperwtensoep

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
uitje	1	
verse doperwten	500	g
olijfolie		
witte wijn	3	el
gevogeltefond	250	ml
muntblaadjes	4	

1. Zweet de gesnipperde ui in olijfolie aan tot glazig, haal ze uit de pan. 2. Zweet vervolgens voor de crème de doperwten aan in een beetje olijfolie met de gebroken muntblaadjes en blus af met de witte wijn; laat het indampen. 3. Breng op smaak met zout en peper. 4. Voeg de gevogeltefond toe en kook de doperwten gaar. 5. Blender de massa fijn en druk de crème door een fijne zeef. Voeg naar behoefte nog gevogeltefond toe tot soepdikte.

Peterseliewortelsoep

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
peterseliewortel	300	g
groentebouillon	205	ml
room	100	ml

6. Maak een groentebouillon volgens basisbereiding. 7. Maak de peterseliewortels schoon, schil ze met een dunschiller en snijd ze in dunne plakjes. 8. Breng de bouillon aan de kook. Voeg de plakjes peterseliewortel toe en kook ze in 15-20 min. gaar. 9. Pureer de soep met de staafmixer. 10. Breng het aan de kook, zet het vuur lager en laat ca. 10 min. zachtjes koken. 11. Zeef de soep in een fijne zeef. 12. Voeg de room toe. En laat nog even indikken. 13. Breng de soep op smaak met zout, peper en nootmuskaat.

Presenteren

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bieslook	1	el
blaadjes kervel		

14. Vul de glaasjes voor de helft met de doperwtensoep. 15. Daar boven voorzichtig via een achterkant van een lepel de peterseliewortelsoep op schenken. 16. Garneer met bieslook en kervel.

Mosselen gegratineerd

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
mosselen grootste maat	4	kg
ui	1	
prei	1	
winterwortel	1	
bleekselderie	2	stengel
boter		
witte wijn	200	ml
oude kaas	300	g

1. Verwarm de oven voor op 250°C bovenwarmte, gratineerstand. 2. De mosselen in een ruime pan onder water zetten, drijvende mosselen en kapotte mosselen eruit halen. 3. Mosselen schoonborstelen en baarden verwijderen in een vergiet scheppen (met de hand), water weggooiën en punt 2 en 3 ca. 3x herhalen tot water helder is en blijft. 4. Laat de mosselen in een vergiet uitlekken. 5. Snij de ui in halve ringen, de prei in grove ringen, wortel en bleekselderie in stukken. 6. Neem een wijde pan, leg een deksel gereed, fruit in boter de groenten aan, voeg op het laatst peterselie stelen toe en blus af met witte wijn. 7. Stort de uitgelekte mosselen hierop, deksel erop en op de hoogste stand de mosselen laten open gaan, 2 x omschudden. Doe dit zeer snel de mosselen mogen niet gaar worden, alleen open gaan. 8. Stort uit in een grote vergiet en laat snel afkoelen. 9. Verwijder de groenten en haal 1 zijde van de schelp weg en laat evt. rest van kookvocht weglopen door ze op z'n kop te leggen. 10. Besmeer de mosselen ruim met kruidenboter. 11. Zet de ½ mosselschelpen op een (bak) rooster, goed recht neerzetten en daaronder een bakplaat (voor het lekken). 12. Bestrooi met gemalen oude kaas.

Kruidenboter

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
roomboter	300	g
knoflook	2	teentjes
platte peterselie	1	bos
dragon	0.5	bos
venkelzaad	15	g
rode ui	1	
pernod	20	ml

13. Zorg dat de boter op kamer temperatuur is, roer deze zacht. 14. Rooster het venkelzaad en vijzel dit fijn, voeg aan de boter toe. 15. Pers de knoflook uit boven de boter, snij de groene kruiden fijn, 16. snij de rode ui ragfijn en voeg dit alles toe aan de boter. 17. Roer dit alles door de boter, breng op smaak met peper en zout en wat Pernod voor de kick.

Tot slot

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
waterkers	1	bak
goede olijfolie		
sherryazijn		
ciabatta broden	2	

18. Maak een vinaigrette en haal de waterkers erdoor. 19. Bak de ciabatta knapperig en snij in repen. 20. Gratineer de mosselen.

Presentatie

21. Diepe borden, in het midden een pluk waterkers. 22. Schik de mosselen omheen 6 à 8 stuks. 23. Ciabatta repen op de rand.

Daurade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
daurade royal	500	gr.
oranje paprika	2	
citroenen	2	

1. Daurade ontschubben. 2. Op een schone plank de daurade fileren en de huid verwijderen, snij of pluk alle graatjes eruit. 3. Daurade brunoise snijden. 4. Trek zestes van 1 citroen en snij dit fijn, pers beide citroenen uit en laat de vis garen in de citroensap (minimaal 1 uur). Je hebt nog een beetje citroensap nodig voor dressing (zie stap 11). 5. Oranje paprika (ontvellen), poffen in de oven en pellen, snij de paprika brunoise. Paprika mag een bite houden. 6. Paprika, zestes, en vis door elkaar mengen, op smaak brengen met pezo.

Aubergine mayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aubergine	1	
ei	2	
olie		
mosterd		
citroensap		

7. Schil de aubergines, smeer in met olijfolie en grill tot gaar. 8. Het vruchtvlees pureren met staafmixer. 9. Maak een standaard mayonaise, zeer stevig van consistentie. 10. Vermeng aubergine puree met de mayonaise en breng op smaak, (verhouding 1:0,8)

Presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
shiso purple cress	1	bakje
ghoa cress (of citroen cress)	1	bakje

11. Maak een beetje dressing van citroensap (zeer weinig) van stap 4 met een zeer goede olijfolie, pezo en poedersuiker. 12. Vul en steek de Ahumador aan. 13. Maak een treintje van 4 à 5 man. 14. Kleine bordjes klaarzetten (kamertemperatuur). 15. Pak de grootste maat wijnglas (goed gepoleerd). 16. Kleine ring vullen met een laagje aubergine mayonaise. 17. Hierboven op het vis/paprika mengsel. 18. Daarop de twee cressen, die door de dressing zijn gehaald. 19. Plaats over de vissalade het grote wijnglas. 20. Spuut de rook met de Ahumador in het wijnglas en sluit direct. 21. Serveer direct uit.

Lamsfilet

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
lamsfilet	1000	g
knoflook	4	teentjes
zonnebloemolie		

1. Blender de tenen knoflook fijn met zonnebloemolie en wrijf het vlees er mee in. 2. Bak de filets in boter rondom bruin, laat verder garen in een oven van 140°C, tot kerntemperatuur van 54°. 3. Pak de filets in aluminiumfolie en laat rusten.

Saus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
lamsschenkel	1	st
prei, wortel, selderie	1	bouquet
jus d'anjou	300	ml
tijm		
rozemarijn		
roomboter		

4. Hak het schenkel in stukken en breng het aan de kook met het bouquet, jus d'anjou, knoflook, tijm en rozemarijn. 5. Houd de fond tegen de kook aan en zeef hem. 6. Monteren met een klontje roomboter voor het uitgaan.

Groente

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
komkommer	1	
jonge bospeentjes	10	
dubbel gedopte tuinboontjes	150	g
korenaarasperges	30	
jonge spinazie	500	g
boter		
nootmuskaat		
gedroogde morieljes	50	g

7. Snijd de komkommer in fijne brunoise en de bospeen in kleine stukjes. 8. Kook de komkommer, de bospeen en de tuinboontjes in licht gezouten water, net gaar en giet ze af. (Blancheren) 9. Stoof de voorbereide groente na in een beetje boter en breng zo nodig op smaak. 10. Blancheer de spinazie kort en laat hem goed uitlekken. 11. Meng er wat boter door en breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat. 12. Smoor de morieljes in een beetje boter met wat zout en peper. 13. Korenaar asperges kort blancheren.

Presenteren

14. Vierkante warme borden 15. Snij plakjes (pinkdikte) van het vlees 16. Leg op de voorverwarmde borden een stuk lamsfilet op de snijkant 17. Leg hier tegenover een plakje wortel, en een asperge als een 'bruggetje' 18. Maak quenelles van de spinazie en schik ze met de overige groente op en rond het vlees. 22. Nappeer licht met de saus.

DESSERT Chocolade-oester met een parel van rozemarijn

Rozemarijn

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
room	625	ml
melk	200	ml
vanillestokje	1.5	
rozemarijnnaaldjes	20	g
eidooiers	5	
eieren	3	
suiker	130	g

1. Verwarm de room en de melk tot 80 graden. Voeg de gespleten vanillestokje en de rozemarijnnaaldjes toe en laat dit mengsel 20 minuten trekken. 2. Kluts de eieren en eidooiers met de suiker en voeg dit aan de compositie toe. 3. Verhit het geheel al roerende tot 70°C en zeef de vloeistof direct. 4. Laat de massa helemaal afkoelen en draai deze daarna in een ijsmachine tot ijs. 5. Zet in de vriezer, laat goed stijf worden.

Chocolade-oester

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
chocolade	500	g

6. Vorm van alu-folie een oesterschelp 10 paar: een onder (plat) en een boven schelp (bol, maak daarbij gebruik van een echte schelp). 7. Smelt 3/4 de chocolade, boven warm water (laat het water niet het aluminium folie bakje aanraken), zodra de chocolade geheel gesmolten is, voeg dan de rest toe en roer goed door. 8. Bedek de alu oesters met de chocolade laat afkoelen op bakpapier. 9. Doe hetzelfde met de onderschelpen. 10. Zodra de boven schelp opgestijfd is, deze opspuiten met een cornetje à la een echte oester met waterpokken.

Presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine takjes rozemarijn	10	

11. Serveer een "parel" van rozemarijn in de chocolade-oester. 12. Garneer met een takje rozemarijn.