

2012 juni

Cuisine Culinaire Almere · Zomer

AMUSE Zwarte-olijvenminiblinis met roze mascarpone, zalm en gemarineerde bietjes

Blinibeslag

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zwarte olijven zonder pit	100	g
boekweitmeel	50	g
bloem	50	g
ei	1	
gedroogde gist	7	g
lauwe melk	125	ml

1. Maal de olijven zo fijn mogelijk in een keukenmachine. 2. Doe al het meel, de bloem, het ei en de gist erbij. 3. Gier dan de melk al draaiend er in een straal doorheen. 4. Voeg zout toe (pas op het allerlaatst; zout en gist mogen niet met elkaar in aanraking komen). 5. Dek het beslag af met plasticfolie en laat het op een warme plaats 1 uur rijzen.

Beleg en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bietjes voorgekookt	2	
frambozenazijn	125	ml
honing	1,5	el
mascarpone	200	g
gerookte zalm	100	g
olijfolie		

6. Snijd of schaaf de bietjes in 10 zo dun mogelijke plakken. Snijd de bieten in gelijke rechthoeken. Vang het rode vocht op door het boven een schaalte te snijden. Voeg ook het bietensap uit de verpakking hieraan toe. 7. Roer het opgevangen rode sap door de mascarpone en breng de room verder op smaak met zout en peper. Houdt koud tot vlak voor serveren. 8. In een aparte kom: roer de azijn en de honing door elkaar, breng op smaak met peper en zout en giet dat over de bietenplakjes. Houdt koud tot vlak voor serveren. 9. Verhit een Tefal koekenpan, vet in met wat olie en bak als een soort pannenkoek een plak blinikoek. Niet te hard bakken, halverwege draaien en gaar laten worden. 10. Neem uit de pan en steek rondjes uit de koek. Je hebt totaal 10 rondjes nodig. 11. Laat de blinis afkoelen (anders smelt de room)! 12. Beleg de blinis met een likje roze room, een plakje zalm en een plakje biet.

Salade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
belle de fontenay aardappelen	5	st
haricots vert	175	g
lente uitjes	4	st
citroen	1	st
fleur de sel		
vers gemalen peper		
olijfolie		
zuurdesembrood		

1. Kook de aardappelen in de schil in gezouten water en laat ze afkoelen. 2. Haal de Haricots Verts af en blancheer deze in ruim gezouten water en schrik ze in ijswater. 3. Snij de lente-uitjes in dunne ringen, de Haricots Vert in gelijke lengtes van 1 cm en de aardappelen brunoise 10 x 10 mm. 4. Marineer dit met olijfolie, fleur de sel, gemalen peper en wat citroensap. 5. Maak van het zuurdesembrood zeer dunne crostini's.

Carpaccio en granaatappelvinaigrette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
maatjes haring	5	st
granaatappel	1	st
peper en zout		
olijfolie		
citroen	1	st
tuinkers	1	bakje

6. Snijd de haringen in de lengte doormidden. 7. Snij de maatjes haring schuin in dunne plakjes en leg deze op een bord. 8. Snij de granaatappel doormidden en haal de pulp en het sap eruit. 9. Vermeng de pulp met olijfolie, pezo en wat citroensap tot een frisse vinaigrette. 10. Lepel wat vinaigrette naast de maatjes haring. 11. Verdeel de salade over de borden en garneer het geheel af met de tuinkers.

Cornetto en paprika-ijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
filodeeg	3	vellen
grote rode paprika's zonder zaden en lijsten	4	st
roomboter		
glucose	150	g
witte wijnazijn		
citroensap		
griekse yoghurt	5	el

1. Snijd het filodeeg in een driehoek en besmeer royaal met gesmolten roomboter. 2. Draai het deeg tweemaal rond een roomhoornpen en sluit af met een tweede pen. Bak het geheel 8 minuten goudbruin in een warme oven op 200°C. Haal de cornetto direct van de pen. 3. Blancheer de paprika's. Mix ze met een blender en wrijf de massa door een fijne zeef tot je 250 g paprikacoulis overhoudt. Voeg de glucose toe en breng op smaak met een scheutje witte wijnazijn, citroensap, peper en zout. 4. Voeg de Griekse yoghurt toe en giet het mengsel in de ijsmachine op een temperatuur.

Kalfstartaar

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfshaasje	375	g
mayonaise		
tabasco		
pezo		
kappertjes		
sjalot	1	st
bieslook	10	g
affilla cress		

5. Snijd de kalfshaas in zeer kleine stukken of maal deze grof. 6. Maak mayonaise. 7. Snijdt de kalfshaas tot fijne tartaar en breng op smaak met wat mayonaise, tabasco, zout, peper, kappertjes, fijngesneden sjalot en dunne ringetjes bieslook. 8. Vul de cornetto met de tartaar en schep er een bolletje paprika-ijs bovenop. Garneer met cress. 9. Plaats de cornetto in een langwerpige glas en plaats het glas op een vierkant bordje.

Kreeft

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
court bouillon	10	l
kreeften 600-800 g	5	

1. Maak de court bouillon en breng aan de kook. 2. Laat de kreeften om de beurt met de kop naar voren in de pan glijden en breng het water opnieuw aan de kook. 3. Doe alle kreeften weer in de pan, haal de pan van de warmtebron en laat 12 min. trekken. Haal de kreeften uit de pan, verdeel in stukken en haal het vlees eruit.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
winterwortel	200	g
prei	1	st
bleekselderij	1	stengel
tomaten	5	st
sjalotten	5	st
knoflook	3	tenen
olijfolie	100	ml
tijm	1-2	takjes
tomatenpuree	140	g
kookcognac	100	ml
witte wijn	500	ml
laurierbladeren	2	
peperkorrels	7	g
witte vermouthe	400	ml
witte port	200	ml
sherry	200	ml
slagroom	200	ml
zout		
witte peper		
gedroogde chilipeper versgemalen		

4. Verwarm de oven voor op 120° C. Spoel de pantsers af en laat ze drogen in de oven. 5. Hak en/of breek ze in stukken met een vijzel of vleeshamer. 6. Was de groenten voor de saus. Schil de sjalotten en knoflook. Snijd alles in kleine blokjes. 7. Verhit de olijfolie en rooster de kreeften pantsers hierin. Voeg de groenten en tijm toe en rooster ze mee. 8. Voeg de tomatenpuree toe en flambeer alles met de cognac. Blus af met de witte wijn, voeg de laurierbladeren en peperkorrels toe. Voeg zoveel water toe dat het geheel net onderstaat en breng het mengsel aan de kook. Laat dit voor 30 minuten sudderen. 9. Voeg de Vermout, Port en Sherry toe, breng het mengsel opnieuw aan de kook en laat het tot de helft inkoken. 10. Passeer de kreeftenfond, schenk de room erbij en laat de saus zachtjes trekken op lage temperatuur. 11. Schenk de saus nogmaals door een fijne zeef en laat inkoken tot de helft. Ontvet hem en breng op smaak met een beetje zout, witte peper en chilipeper.

Rucolarisotto

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	5	st
knoflook	2	teen
olijfolie	100	ml
risottorijst	500	g
gevogeltefond	1,5	l
witte wijn	750	ml
rucola	250	g
zout		
zwarte peper		
boter	120	g
geklopte room	3	el

12. Schil de sjalotten en knoflook voor de risotto en hak fijn. Verhit olijfolie en schep hierin de rijst met de sjalotten en de knoflook op laag vuur om tot de sjalotten glazig zijn. 13. Blus af met een beetje gevogelte fond en roer tot deze is opgenomen. Herhaal deze handeling tot alle gevogeltefond is opgebruikt. Voeg tenslotte de witte wijn toe. 14. Kook de risotto beetgaar. 15. Houd wat rucola achter en was de rest van de rucola en hak hem fijn. Strooi er wat zout en peper over. 16. Schep de boter en de rucola door de risotto. Schep de geklopte room erdoor. 17. Frituur de rucola en garneer de risotto hiermee. Schep de stukken kreeftenvlees eromheen en schenk de saus eroverheen.

Vanillebiscuit

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwit	250	g
fijne kristalsuiker	115	g
zout		snufje
zelfrijzend bakmeel	40	g
aardappelzetmeel	15	g
amandelpoeder	165	g
poedersuiker	125	g

1. Klop de eiwitten toe schuim, voeg suiker en zout toe en klop verder tot een stevig schuim.
2. Meng de zelfrijzende bloem, het aardappelzetmeel, het amandelpoeder en de poedersuiker in een mengkom. Schud dit mengsel door een bloemzeef en spatel het onder het eiwitschuim.
3. Leg een vel bakpapier op een platte bakplaat en strijk het deeg met een paletmes gelijkmatig en dun uit. Bak het deeg goudbruin in een voorverwarmde oven op 170°C gedurende ongeveer 15 minuten.
4. Haal het uit de oven en keer het om op een rooster met papier.

Boterroom

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	5	
eierdooiers	3	eierdooiers
fijne kristalsuiker	300	g
water	150	ml
roomboter halfzacht	375	g

5. Doe de suiker en het water in een sauspan en laat koken tot 121°C.
6. Zet de sauspan eventjes in koud water om te vermijden dat de siroop verder kookt.
7. Mix de eieren en de eierdooiers tot schuim in de Kenwood.
8. Laat de machine verder kloppen en voeg langzaam de warme suikersiroop toe. Klop verder tot het mengsel koud is.
9. Maak de boter zacht met de vlinder. Doe de halfzachte boter beetje bij beetje in de machine en klop op middelmatige snelheid tot een gladde massa. Zet in de koeling voor minimaal 1 uur.

Aardbeiensaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardbeien afsnijdsels	250	g
aardbeienlikeur	40	ml
suiker	65	g
gelespessa texturas		

10. Mix alle ingrediënten tot een gladde saus. Voeg eventueel gelespessa toe om de saus te stabiliseren.

Opbouw en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardbeien	500	g
poedersuiker		

11. Snijd de aardbeien in kubusjes. 12. Snijd de biscuit op dezelfde grootte als de vorm die je gaat gebruiken. 13. Beleg de bodem van de vorm met een laagje biscuit. Plaats de aardbeienkubusjes tegen de rand van de vorm. 14. Vul een spuitzak met ongekarteld spuitmondje met de boterroom en spuit het in de vorm. Zorg er voor dat de boterroom koud blijft. 15. Dek de vorm af met een laag biscuit. 16. Plaats in de koelkast. 17. Haal de misérable uit de vorm. 18. Bestrooi de stukken met poedersuiker en plaats op een bord. 19. Werk af met de aardbeiensaus.