

2012 oktober

Cuisine Culinaire Almere · Herfst

AMUSE Amuse van paddenstoelenstoof

Paddenstoelenstoof

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
cantharellen	100	g
kastanjechampignons	100	g
oesterzwam	100	g
shiitake	50	g
champignons	50	g
kikoman sojasaus		
teentjes knoflook	2	
olijfolie		
peper		
zout		
takje koriander	1	

1. Reinig de paddenstoelen van zand en ander vuil, en droge stukjes aan de stelen. 2. Snijd de champignons in kwart partjes. 3. Snij de overige paddenstoelen grof. 4. Zet de knoflook aan in olijfolie. 5. Voeg de paddenstoelen toe en blus af met de Kikoman. 6. Laat ca. 5 min zachtjes smoren. 7. Proef en breng op smaak met peper en evt. zout. 8. Serveer op een grote amuse lepel met wat snippers koriander eroverheen.

Pompoensoep

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
butternut pompoen	1	kg
goudrenet	1	
boter	30	g
ui gesnipperd	1	
kerriepoeder	1	tl
groentebouillon	1700	ml
fijngehakte verse salie	1	tl
zout		
versgemalen zwarte peper		
appelsap		
limoenrasp		

1. Kommen voorverwarmen. 2. Breng de bouillon aan de kook. 3. Schil de pompoen, snijd hem doormidden en verwijder de zaadjes. Snijd het vruchtvlees in blokjes. 4. Schil de goudrenet, verwijder het klokhuis en snijd het vruchtvlees in blokjes. 5. Verhit de boter in een grote pan met zware bodem. 6. Bak de ui al omscheppend in de boter in 5 min glazig. 7. Roer de kerriepoeder erdoor en bak nog 2 minuten, let op dat het niet verbrand, dan wordt de smaak bitter. 8. Giet 900 ml bouillon bij de ui in de pan en voeg pompoen, appel en salie toe, de overige bouillon gaat naar de makers van het hoofdgerecht. 9. Breng het geheel aan de kook. 10. Draai het vuur lager, laat de soep 20 minuten sudderen met de deksel op de pan tot pompoen en appel zacht zijn. 11. Pureer de soep in een keukenmachine. 12. Giet de soep terug in een schone pan en voeg de appelsap toe. 13. Breng de soep op smaak met zout en peper. Blijf goed proeven! 14. Verwarm de soep zachtjes maar niet laten koken. 15. Serveer de soep in voorverwarmde kommen. Voeg een beetje mierikswortelroom met kerrie toe. Strooi er wat kerriepoeder over en garneer met wat fijn gesnipperde limoenrasp.

Mierikswortelroom met kerrie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zure room	90	ml
geraspte mierikswortel	1	tl
kerriepoeder	1	tl

15. Meng in een kom de zure room, de mierikswortel en kerriepoeder. 16. Bewaar de room afgedekt in de koelkast.

Papillotte

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
venkel	225	g
bospeen	225	g
prei	225	g
peultjes	125	g
zeebrasems à 300 g	5	st
kleine aardappelen	10	
zout		

1. Oven voorverwarmen op 175°C. 2. Knip bakfolie op de maat van een bord rond (2 p.p.). 3. Fileer de zeebrasem, controleer de filet op ongerechtigheden. 4. Kook de aardappelen ong. 15 minuten voor, laat afkoelen en snij in dunne plakjes. 5. Maak de groenten schoon en snij julienne, zeer fijn, anders niet zacht. Behalve de peultjes. 6. Verdeel de groente en aardappels op een vel bakpapier kruid de groente ligt en leg vervolgens 1 filet bovenop. 7. Vouw op de juiste wijze dicht, zie werkfoto's. Het is belangrijk dat de papillotten stoomdicht zijn! 8. De papillotten in een oven van 175°C in ca. 15 min garen. Goed plannen en afstemmen met de makers van het hoofdgerecht! 13. Papillotte warm en dicht uitserveren, zelf open laten maken (moet nastomen).

Hollandaise saus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witte wijn	125	ml
azijn	100	ml
blaadjes laurier	2	
takjes tijm	2	
stuks witte peperkorrels	10	
eierdooiers	150	g
boter	300	g
peper		
zout		

9. Kook de witte wijn en azijn met de kruiden en gekneusde peperkorrels in tot 1/3 (= castric). 10. Klop de dooiers eerst schuimig!! 11. Au bain marie de dooiers opkloppen met de castric. Let op zuurgraad castric. Steeds proeven!! Druppel gewijs geklarifeerde boter toevoegen. 12. De Hollandaise saus mag absoluut niet boven de 50°C komen. Breng op smaak met peper en zout. 14. Plaats naast de borden een klein schaaltje met Hollandaise saus.

Ossenhaas

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ossenhaas (polsdik bijv. argentijns)	1	kg
bolletje knoflook	1	
rozemarijn blaadjes	4	el
takjes verse tijm	8	
pancetta/spek (heel)	300	g
gedroogde shiitake	50	g
olijfolie	125	ml
grote uien	3	
rode wijn	750	ml
tomaten blik	3	x 400 g
roomboter	150	g
kalfsfond		
keukentouw		
peper		
zout		

1. Verwarm de oven voor op 190°C. 2. Maak de knoflook blaadjes schoon. 3. Snij de knoflookteentjes in scherpe puntjes. Maak met de punt van een scherp mes een aantal kleine inkepingen in het vlees (om de 1 ½ cm) en steek in elke inkeping een puntje knoflook. De puntjes moeten klein zijn, anders worden ze niet gaar. 4. Strooi 4 el rozemarijn blaadjes en de helft van de tijmblaadjes over het vlees en maal er peper over, geen zout. 5. Snij de pancetta op de snijmachine in dunne plakjes. 6. Leg de plakjes pancetta dakpansgewijs neer op een stuk plasticfolie en dit op een sushimatje, zodat er een laag pancetta ontstaat waar de haas in kan worden gewikkeld. 7. Knoop het geheel vast met keukentouw. Door het vlees in de pancetta te wikkelen krijg het niet alleen meer smaak, maar voorkomt u ook dat de ossenhaas in de oven uitdroogt. 8. Laat het vlees tenminste 30 minuten in de koelkast opstijven. 9. Doe de paddenstoelen in een kom en giet er 500 ml heet water over. Laat ze 10 minuten weken. 10. Verhit de olijfolie in een braadslee op het fornuis. Leg het vlees erin en schroei totdat het aan alle kanten goud bruin is. Zet de plaat niet te hoog anders verbrandt het en dat heeft natuurlijk invloed op de smaak van de saus. Het is niet erg als er stukjes pancetta loskomen, dit komt de smaak van de saus ten goede. Haal het vlees uit de braadslee en zet het apart. 11. Snij de uien in halve ringen, niet te dun. 12. Doe de ui in de braadslee zet het vuur lager en bak de uien zacht (ca. 10 minuten), voeg het restant van de kruiden toe en bak alles nog even. 13. Doe het vlees weer in de braadslee, en wentel het door de braadfond. Breng de braadfond aan de kook, dek het af, en zet het in de oven met een kook- thermometer ingesteld op kerntemperatuur 50°C. 14. Haal het vlees uit de oven. Inpakken in aluminiumfolie en maak ondertussen de saus in de braadslee. 15. Haal de paddenstoelen uit het water. Let op zand!! Bewaar het vocht apart. Verwijder de steeltjes, snij de paddenstoelen in reepjes. 16. Bak paddenstoelen bij de uien kort mee en het restant van de pancetta. 17. Aflussen met het weekvocht zonder het bezinksel op de bodem. 18. Kook het geheel op hoog vuur totdat bijna al het vocht verdampt is. 19. Voeg de rode wijn toe en kook een paar minuten mee, alcohol laten verdampen. 20. Doe de tomaten erbij en kook alles nog 5 tot 10 minuten. Indien te weinig saus; kalfsfond toevoegen. 21. Breng op smaak met zout en peper. Maak de saus

fluweel met koude roomboter. 35. Warme diepe soepborden. 36. Schep in elk bord een royale hoeveelheid saus. 37. Op de saus een plak ossenhaas c.q. tournedos.

Polenta rozemarijn kroketjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groente bouillon	800	ml
polenta	100	g
olie	30	ml
magere kwark	125	ml
fijngesneden ui	25	g
teen knoflook	1	
takje rozemarijn	1	
zestes van ½ citroen	1	
olie om te frituren		
bloem		
eiwitten		
panko		
peper		
zout		

22. Snipper de ui fijn. 23. Maak zestes van een halve citroen, en snij de schilfers fijn. 24. Breng de bouillon aan de kook in een pan met dikke bodem. 25. Voeg als de bouillon kookt al roerende de polenta en zout toe. 26. Kook de polenta al roerende ± 35 min. Op laag vuur totdat de polenta heel dik is en gaar is. 27. Neem de pan van het vuur en roer de olijfolie, kwark, fijngesnipperde ui, fijngesneden knoflook, zeer fijngehakte rozemarijn en citroenrasp erdoor. 28. Breng op smaak met peper en zout. 29. Stort de polenta op een dienblad en smeer uit tot een laag van ca. 1 cm dik. 30. Laat afkoelen totdat de polenta koud en stijf is. 31. Verhit de olie tot 180°C. 32. Snijd reepjes van de polenta van ca. 6 cm lang en een vinger dik. Rol ze lichtjes door de bloem, een losgeklopt ei en de panko. 33. Frituur de kroketjes in ca. 2 à 3 min. goudbruin. 34. Laat ze uitlekken op keukenpapier. 38. 3 kroketjes per persoon, naast rondom de ossenhaas, om te dopen (soppen).

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tomaten	2	
takjes jonge tijm	10	

39. Garneer met takje tijm en evt. partje geplisseerde tomaat.

Appel met vanillesaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
granny smith appels	5	
rode appels	5	
citroenen geperst	2	
kaneelstokjes	10	
kaneelpoeder		
rozijnen	1	handje
roomboter		

1. Verwarm de oven voor op 180 graden. 2. Snijd de appels horizontaal in schijven. Verwijder met een kleine steker/appelboor het klokhuis uit de appels. 3. Smeer de appels direct in met citroensap tegen het verkleuren, en bak de schijven om en om zachtjes in een koekenpan met antiaanbaklaag met iets roomboter. 4. Zet de appels weer in elkaar maar wissel nu de kleuren om en om. Zet ze op een bakplaat, steek een kaneelstokje in het hart en laat nog wat rozijnen langs het kaneelstokje in het hart glijden. 9. Schuif de bakplaat met de appels in de voorverwarmde oven ca. 45 minuten.

Vanillesaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vanillestokjes	2	
magere melk	500	ml
agavesiroop	100	g
eierdooiers	5	

5. Snijd de vanillestokjes over de lengte open en schraap de zaadjes eruit. 6. Breng de melk met de vanillestokjes, de zaadjes en de agavesiroop tegen de kook aan. Laat 10 minuten trekken en verwijder de stokjes. 7. Haal de melk van het vuur, klof de eierdooiers los met een beetje van de warme melk. Voeg dit mengsel al roerend aan de warme melk toe. Plaats het terug op de warmtebron en al roerend wachten tot er een binding ontstaat, doe de lepeltest, en giet de saus vervolgens door een zeef in een mengkom. 8. Bedek de bovenkant van de vanillesaus met plasticfolie zodat er geen vel ontstaat. 10. Verwarm ondertussen de saus als deze is afgekoeld.

Appelsorbet ijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
friszure appels	300	g
water	250	ml
geleisuiker	100	g
biologische limoen	1	

11. Schil de appels, verwijder klokhuizen en snijd de appels in kleine stukjes. 12. Boen de limoen schoon en rasp de schil. Pers de limoen uit. 13. Zet de appel op met 250 ml water. Roer de geleisuiker erdoor, samen met de limoenschil en het limoensap. Kook dit voor 4 minuten. Pureer de appelstukje en passeer het geheel. 14. Doe het appelmengsel in de ijsmachine en maak er ijs van.

Citroenmacarons

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gemalen amandelen	125	gr.
poedersuiker	175	gr.
eiwitten	100	gr.
basterdsuiker	75	gr.
gele kleurstof poeder	1	snufje

15. Verwarm de oven voor op 175°C. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Teken 20 rondjes op het bakpapier 1 cm uit elkaar. 16. Meng de gemalen amandelen met de poedersuiker en zeef uit over een vel bakpapier. 17. Klop de eiwitten stijf. Voeg 1/4 van de suiker toe, vervolgens de resterende basterdsuiker, terwijl je blijft kloppen op hoge snelheid. 18. Roer het amandelmengsel door het eiwit en roer het voorzichtig met een spatel (dit heet de macaronnage!). Je moet het mengsel met de spatel optillen en vervolgens plat maken tot een glad geheel of als een lint. Tot slot, voeg een snufje van de gele kleurstof (Kurkuma) toe. 19. Vul een spuitzak met het mengsel. Knijp rondjes op de bakplaat. De zak moet loodrecht gehouden worden, de bakplaat bijna aanraken. Knijp de zak totdat je het gewenste formaat hebt en laat vervolgens de druk los en maak een snelle beweging met je pols waarna je door gaat met de volgende. 20. Tik de bakplaat op een tafel of een werkoppervlak om eventuele luchtballen te verwijderen en laat de makronen 15 minuten staan.