

2012 november

Cuisine Culinaire Almere · Herfst

VOORGERECHT Watermeloen met rauwe ham

Watermeloen met rauwe ham

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
watermeloen (30 cm ø)	1	
extra vergine olijfolie olio extra vergine di oliva frutto	45	ml
frambozenazijn	15	ml
gemalen nigellazaad of komijn	5	g
rauwe italiaanse ham	60	g
maldon zeezout		

1. Schil de watermeloen en verwijder de zaadjes. 2. Snij de meloen in stukken van circa 7 cm lang, 3 cm breed en 1,5 cm dik. 3. Tip: Afhankelijk van de grote van de watermeloen is bij een plak van 1,5 cm het mogelijk dat er nog pitjes in het midden zitten waar je niet bij kunt. Kies in dat geval voor twee plakjes op elkaar, of snij de plak van 7cm uit het middenstuk waar de pittenrij niet zit. 4. Verwarm de nigellazaden kort (ong. 5 min.) in een koekenpan om de olie en smaken los te maken. Hierna in een vijzel fijn maken. 5. Maak een dressing van de olijfolie, frambozenazijn en nigellazaad (houdt wat apart, zie 8). 6. Marineer de stukken meloen met de dressing en zet koel weg. 7. Koel de watermeloen tot 1°C (goed controleren en meten, niet op elkaar stapelen in de vriezer) om deze knapperig te houden. 8. ZEER KOEL SERVEREN. 9. Wikkel elk plakje ham losjes om de stukken watermeloen vlak voor het serveren. 10. Schep er enkele druppels dressing overheen en bestrooi met wat tussen je vingers gemalen Maldon zoutvlokken. 11. Direct serveren.

Tartaar van MRIJ

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
diamanthaas van mrij	500	g
eidooiers	1-4	
gehakte kappertjes	45	g
gesnipperde sjalot	45	g
brunoise van augurk	45	g
olijfolie extra vierge	70	ml
kappertjesvocht	2,5	ml
japanse peper		snuf
zwarte peper uit de molen		
zout		
lochemse mosterd		

1. Snijd met een scherp mes de diamanthaas in fijne blokjes en maak het vlees aan met de overige ingrediënten. Draag er zorg voor dat de tartaar stevig is en toch lekker smeug. 2. Bewaar in de koeling in een rvs bakje op ijs. 3. Maak mayonaise (basisreceptuur van arachideolie) van 2 eidooiers. 4. En meng 30 g hiervan met 6 g Lochemse mosterd.

Tosti

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eidooiers	2	
lochemse mosterd	6	g
plakken tramezzini	2	
gruyère		
truffeltapanade	50	g
plak tramezzini	4	
boter		
balsamico		
kwarteleitjes	10	
sjalotten	2	

5. Beleg of rasp voor de tosti 2x2 plakken tramezzini met Gruyère, besmeer de kaas(rasp) royaal met truffeltapanade, vouw de plakken tegen elkaar en snij in 5 stukjes. 6. Besmeer het brood van de buitenkant licht met boter en bak de tosti in de koekenpan. 7. Kook de balsamico in tot een lichte siroop. 8. Snijd de sjalotjes in ringen, haal uit elkaar en frituur knapperig. 9. Zie punt 12: ofwel nu de eitjes pocheren, snel afkoelen en warm houden, ofwel bij uitserveren en dan direct warm op de tartaar en direct uitserveren.

Presentatie tartaar

10. Langwerpig bord. 11. Serveer twee bolletjes van de tartaar met daartussen de gebakken, nog warme tosti. 12. Pocheer de kwarteleitjes in meerdere pannetjes max. 2 tegelijk in draaiend water van 90°C met azijn en zout, in 2 minuten. 13. Garneer 1 bolletje met gefrituurde sjalot ringetjes, de ander met gepocheerd kwarteleitje en wat oude balsamico druppels. 14. Een lik mosterdmayonaise aan beide zijden van de tartaar.

HOOFDGERECHT Sandwich met gegrilde zeewolf

Sandwich met gegrilde zeewolf

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
stukjes zeewolffilet of clausse à 20 gram	30	
trostomaten	10	
sjalotjes, fijngesneden	2,5	
extra vierge olijfolie	90	ml
witte wijnazijn	30	ml
rode peper, zaadlijsten verwijderd, fijngehakt	3	
bieslook, fijngesneden	40	g
rucola	75	g
plakken tramezzini	5	
zeezout	1	tl
zout		
peper		
olie		

1. Wrijf de vis in met 1 tl zeezout en laat minimaal 1 uur intrekken. 2. Pliceer en halveer vervolgens de tomaten en lepel de zaadlijsten eruit. Snijd het vruchtvlees in blokjes en meng ze met het sjalotje, de olijfolie, azijn, rode peper en bieslook. 3. Verhit de grill (of verwarm een grillpan voor). Bestrijk de vis met olie en bestrooi met wat zout en peper. Rooster ze 30 sec. Aan elke kant en leg ze op een ingevette bakplaat. 4. Gebruik de vierkante steekvorm (5 cm Ø) en snijd vierkanten uit het brood. Rooster het brood in de contactgrill tot ze krokant en lichtbruin zijn. Het is belangrijk dat het brood goed droog geroosterd wordt, anders wordt het zacht! Zet alles koel weg. 5. Verwarm de oven voor op 50°C. Gaar de vis nog ± 5 min. in de oven. Leg het geroosterde brood erbij om de vis te verwarmen. 6. Breng tomatensalsa op smaak met wat zout en schep er wat van in het midden van de borden. 7. Leg op de salsa een stuk geroosterd brood, op het bord wat rucola, weer wat salsa en daarop een stukje vis. 8. Herhaal deze lagen en eindig met geroosterd brood. 9. Steek er een mooie houten prikker in om de sandwich bij elkaar te houden. 10. Plaats nog een restantje salsa naast de sandwich en maak deze af met wat extra olijfolie.

Hertenmedaillons

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotjes gesneden	5	
hertenmedaillons van 100-120 gram	10	
olijfolie	75	ml
roomboter	60	g
gedroogde abrikozen	30	
witte port	500	ml
geroosterde, geschaafde amandelen	100	g
peper		
zout		

1. Ontvlies het vlees en snijd de zenen en vet eraf. Braad deze parures even kort aan met de fijngesneden sjalotjes. 2. Portioneer het vlees in 30 gelijke medaillons. Dek af en bewaar het vlees tot punt 9. 9. Bestrooi de hertenmedaillons met peper en zout en braad ze rondom aan in de olijfolie en roomboter. Let op: niet alle medaillons tegelijkertijd in de pan. 10. Op een warme plaats 10 minuten laten rusten. 11. Medaillons aan 1 kant besmeren met de abrikozenpuree en vervolgens in de geroosterde amandelen drukken.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode bietensap	1250	ml
rode wijn	750	ml
wildfond	500	ml
roomboter (klontjes)	65	g
balsamicoazijn		

3. Abrikozen laten wellen/koken in witte port en doorwrijven in de draaizeef. 4. Bietensap, rode wijn, bakbraadsel tot $\frac{1}{4}$ inkoken, zeven. 5. Wildfond erbij, opnieuw inkoken. 12. Aan de warme wildsaus al roerend de koude klontjes boter toevoegen. 13. Mocht de saus iets zuurder moeten, voeg dan een paar druppels balsamicoazijn toe.

Garnituur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine venkel blokjes gesneden	2,5	
kippenbouillon	500	ml
pernod	75	ml
crème fraîche	75	g
fijngesneden venkelgroen	10	g
grote gewassen binten	10	
fleur de sel vermengd met 7 g fijngehakte tijm en rozemarijn	35	g
peper		
zout		
arachideolie		

6. Kook de venkelblokjes gaar in de kippenbouillon en Pernod, haal de venkelblokjes uit het vocht en bewaar warm. Laat het vocht inkoken en voeg de crème fraîche en bijna al het gesneden venkelloof toe. Op smaak brengen met peper en zout. 7. Maak een kruidenzout van fleur de sel, tijm en rozemarijn. 8. Schil de aardappelen met een mes (mag dikker geschild worden als met een dunschiller) en frituur de aardappelschillen krokant 2x in arachideolie, de 1e x op 170°C en vervolgens op 180°C. Niet alles tegelijk, anders worden ze niet krokant. Uit laten lekken op keukenpapier en bestrooien met het kruidenzout. 14. De venkel weer in de warme venkelsaus terugdoen. 15. De saus in het midden van een voorverwarmd bord, daarop 3 medaillons. 16. De venkel er naast en de aardappelschillen op de medaillons, bestrooi met de restant venkelgroen.

Kaas Marbré

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
commissiekaas	60	g
stilton	60	g
kernhem	60	g
gemarmerde gloucester	45	g
groene courgettes	30	g
ricotta	40	g
witte wijn	200	ml
water	100	ml
agar agar	2	g

1. Bekleed een vorm met slagersplastic. 2. Bekleed deze vervolgens met plakjes/reepjes gemarmerde Gloucester. 3. Snij van de overige kaassoorten grove julienne. 4. Schil de courgette dik, maak ook hier lange reepjes van 3mm dik van en blancheer ze even. 5. Kook de witte wijn/water met de agar agar, 2 minuten. Vermeng met de Ricotta. 6. Vul de vorm naar eigen inzicht en laat deze 2 uur koelen. Liever niet te netjes stapelen, anders kan de gelei niet overal tussenkomen.

Bombe

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
chevre saint-loup	140	g
slagroom	50	ml
witte wijn	100	ml
water	50	ml
agar agar	1	g
honing	15	g
sneetjes kletzenbrood	5	

7. Kook de witte wijn/water met de Agar Agar, 2 minuten en meng vervolgens de Chevre Saint-Loup en de honing erdoor. Laat afkoelen. 8. Klop de slagroom lobbig en vouw deze door de kaasmassa. 9. Vul hiermee de kleine Bombe vormpjes. 10. Steek rondjes uit het kletzenbrood en toast deze licht.

Gorgonzola Mousse

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gorgonzola	150	g
slagroom	200	ml
snee tramezzini	1	
bieslook		
olijfolie		
borage cress	1	ds

12. De tramezzini uitrollen met een deegrol en daarna met behulp van de pastamolen van stand 6 naar stand 4, zo dun mogelijk en besprenkelen met olijfolie. 13. Snij hiervan lange repen en maak er ringen van. Je kunt bouwringen gebruiken en deze eerst invetten. Zet ze vast met een paperclipje. Maak recht tegenover de paperclip een klein gaatje (hierdoor steken we later een sprietje bieslook). 14. Droog de tramezzini ringen in een oven van 180°C. 15. Maak van de gorgonzola en de slagroom een mousse. Breng op smaak met fijn gesneden Borage cress. Houd enkele toppen apart voor de garnering. 16. Maak met de restjes bieslook een mooie olie en gebruik deze voor garnering.

Presentatie kaas

11. Maak van de restjes kletzenbrood kruimels en gebruik deze voor de garnering. 17. Plaats een tramezinnering rechtop op het midden van het bord en leg er een quenelle gorgonzola mousse in. Steek er een spriet bieslook doorheen. Garneer met een enkele top van de borage cress. 18. Plaats een links Bombe op een kletzenbroodtoastje. 19. Plaats rechts een stuk kaasmarbré.