

# 2012 december

Cuisine Culinaire Almere · Winter

---

## Komkommer-citroensalsa

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
komkommer	120	g
gehakte sjalot	30	g
ei	1	
citroen	20	g
citroenrasp	1	theelepel
citroensap	2	eetlepel
gehakte dragon	5	g
gehakte koriander	5	g
extra vergine olijfolie	20	g
zout		
versgemalen zwarte peper		

1. Snij de komkommer in de lengte door en verwijder de zaadlijsten met een lepel. Snijd de komkommer in zeer fijne blokjes en laat uitlekken. 2. Kook het ei hard en hak deze fijn. 3. Rasp de schil van 1 citroen, schil de citroen en haal de partjes uit de vliesjes. Snijd de partjes in zeer fijne blokjes. Halveer een 2e citroen en pers een helft uit. Snijd de andere helft van deze citroen ook in blokjes. 4. Meng alle ingrediënten circa 10 minuten voor het serveren in een kom. 5. Breng op smaak met zout en versgemalen zwarte peper. 6. Zet tot verder gebruik in de koelkast.

## Kaviaardressing

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
herring caviar (persian caviar)	1	potje
extra vergine olijfolie	3	eetlepel
citroensap	1	eetlepel
zout		
versgemalen witte peper		

7. Doe de kaviaar in een kom met de extra vergine olijfolie en het citroensap en meng goed. 8. Breng op smaak met zout en versgemalen witte peper.

## Geelvintonijn

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
geelvintonijn	400	g
balsamicoazijn	100	ml
mosterdcrèss	10	g

9. Snijd de geelvintonijn vlak voor het serveren in dunne plakken. 10. Laat de balsamicoazijn in een pannetje op laag vuur inkoken. 11. Zorg dat de salsa voldoende is uitgelekt. Proef de salsa en controleer op voldoende zout. 12. Maak een klein spiegeltje van de balsamicoazijn, en verdeel de komkommer-citroensalsa over de borden. 13. Schik er een paar plakken geelvintonijn op en schep daar vervolgens de kaviaardressing over. 14. Garneer met mosterdcrèss, schep de rest van de ingekookte balsamicoazijn er naast en dien op.

## Siroop

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	100	g
water	100	ml

2. Meng de suiker in een pan met het water en breng aan de kook. Meng goed. 3. Neem van het vuur en laat afkoelen tot circa 30°C.

## Gekonfijte schilletjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
citroen	1	
grapefruit	1	
sinaasappel	1	
mandarijn	1	
limoen	1	

1. Begin direct met het ontdooien van de vis en zet borden warm. 4. Snijd een kapje van de bovenkant van alle vruchten. 5. Schil alle vruchten dun en houd iedere kleur apart. 6. Pers het sap uit de vruchten en zet apart voor de warme citrusvinaigrette. 7. Blancheer de stukjes schil apart, zeef ze. Herhaal deze werkwijze 3 keer en gebruik elke keer vers water. Meng elke soort schil met wat siroop en kook ze elk apart 1 minuut. 8. Neem van het vuur en laat de stukjes schil in de siroop afkoelen. 9. Snijd de schilletjes in vierkantjes van 0,4 cm en doe die terug in de siroop. Zet weg.

## Warme citrusvinaigrette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grapefruitsap	4	eetlepel
citroensap	4	eetlepel
mandarijnsap	4	eetlepel
limoensap	4	eetlepel
passievruchtensap	4	eetlepel
knoflook, gepeld	2	teentjes
olijfolie	60	ml

10. Giet alle sappen in een pan en breng aan de kook. Zet weg. 11. Hak de knoflook fijn en bak hem lichtbruin in de olijfolie. 12. Doe de gebakken knoflook bij de vruchtensappen in de pan. Leg er het deksel op en zet hem weg op een koele plaats. 13. Zeef het mengsel en gooi de vaste bestanddelen weg. 14. Eventueel afbinden met wat aardappelzetmeel.

## Gegrilde pangafilet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pangafilet elk 75 g	10	stukken
zout		
olijfolie	3	theelepel
panko		
frisée salade		
zeezout		

15. Breng de pangafilet licht op smaak met zout. Bak ze in een pan met wat olijfolie tot goudbruin. 16. Haal de vis naar keuze door de panko alvorens te bakken. 17. Verwarm voor het serveren de oven voor op 80°C en bak er de panga in tot gaar. 18. Verdeel de gekonfijte schilletjes over 10 soepborden en schep de warme citrusvinaigrette over elke portie. 19. Leg een filet in het midden van elk bord, strooi evt. zeezout over de vis en garneer met wat frisée sla.

**SOEP** Soep van wilde eend met kastanjes

---

## Soep van wilde eend met kastanjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wilde eenden	2	panklare
kippenbouillon	2	l
gekookte gepelde kastanjes (diepvries)	500	g
peper		
zout		
roomboter		
verse koriander		

1. Verwarm soepborden. 2. Maak kippenbouillon volgens basisreceptuur (direct om 5 uur mee beginnen). 3. Snijd de borstdelen van de eenden af. 4. Hak de rest van de eenden in grove stukken. Braad deze in een braadslede met wat boter bruin in een oven van 200°C; schep het mengsel een paar keer om. 5. Doe het over in een ruime pan, schenk er de kippenbouillon bij en breng het geheel aan de kook. Schep met een spaan een paar keer het schuim eraf, totdat zich geen schuim meer vormt. 6. Temper het vuur en laat het geheel ruim 3 uur zachtjes trekken. Passeer het vervolgens door een fijne zeef zodat u een mooie bouillon overhoudt. De rest kan weg. 7. Houd per bord 3 kastanjes apart, de rest van de kastanjes gaat bij de bouillon en breng opnieuw aan de kook. 8. Pureer het mengsel in de keukenmachine tot een egale massa. 9. Laat dit indampen totdat de consistentie van een gebonden soep. Breng de soep op smaak met peper en zout. 10. Bestrooi de eenden borsten met peper en zout en braad ze om en om rosé in wat boter. Ongeveer 3 minuten velkant, 1 minuut andere kant. 11. Wikkel de borstdelen vervolgens in aluminiumfolie en laat ze een 10 minuten rusten in de warmhoudkast. Snijd ze ten slotte in 12 stukken. 12. Verwarm het restant van de in dunne plakjes gesneden kastanjes in een beetje soep. 13. Hak de koriander zeer fijn. 14. Verdeel de stukjes eend en de kastanjes over de bodem van de soepborden. Schep er de soep overheen. 15. Garneer elk bord met wat weinig koriander.

**HOOFDGERECHT** Hazenrug gebakken in notenolie, compote van peren en gehakte amandelen in rode wijn, mousseline van schorseneren

## Hazenrug in notenolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hazenruggen	4	
cognac		scheut
port		scheut
witte wijnazijn		
notenolie		
bosbessen	150	g
wijnazijn	3	el
room	200	ml
mirepoix (wortelen, uien, selder met tijm en laurier)		
wildfond en/of 1 fles runderbouillon	500	ml
zout		
zwarte peper		

1. Decanteer de wijn en zet borden warm. 2. Haal de beide filets van het karkas. 3. De overtollige stukjes van de hazenrug snijden en het karkas met de parures in olie kleuren. 4. Het karkas en de parures 8 minuten in een oven van 180°C plaatsen. 5. Een fijne mirepoix toevoegen. 6. Wanneer het karkas is gebraden, gaat het uit de pan. 7. Een scheut port, cognac en de wijnazijn in de braadpan gieten. 8. Wat wildfond toevoegen. 9. De aangekoekte braadsappen al roerende oplossen (deglaceren). De bosbessen toevoegen, aan de kook brengen en het vocht tot de helft van het volume inkoken. 10. De saus 2x zeven en door een doek halen. De room in 1x bij de saus gieten en kruiden met zout en zwarte peper. Eventueel nog iets inkoken. Zet weg voor later gebruik. 21. Braad de filets in de notenolie en na het braden 5 minuten laten rusten, portioneren, en in waaivorm op warme borden schikken en voor de helft met saus overgieten. 22. Dresseer de overige componenten op het bord.

## Compote van peren en gehakte amandelen in rode wijn

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
peren (doyenne)	3	
gebroken amandelen	150	g
rode port	3	glazen
honing	1	eetlepel
kaneelstok	½	
agar agar	2	g

11. De peren schillen en het vruchtvlees in dobbelsteentjes snijden. De amandelen fijn hakken. (houdt wat amandelen achter voor de garnering) 12. De aangegeven ingrediënten samen in een pan doen, aan de kook brengen en zo'n 20 minuten zachtjes laten sudderen, wat citroensap toevoegen. 13. Vóór het serveren de kaneelstok verwijderen. 14. Eventueel binden met agar agar.

## Mousseline van schorseneren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
schorseneren vuil of 1 kg schoon	1,5	kg
paar om te frituren		
melk	750	ml
nootmuskaat		snuif
peper		
zout		
boter	100	g

15. Maak de schorseneren schoon. (handschoentjes!). Houd 2 dikke schorseneren apart. 16. Schil de schorseneren. 17. De geschilde schorseneren in melk koken, pureren in de Magimix en kruiden met zout, peper en nootmuskaat. 18. De puree mengen met boter en, indien gewenst, versieren met gefrituurde schorseneren. 19. Maak krullen van de 2 apart gelegde schorseneren, en frituur ze. 20. Rooster de overgebleven gebroken amandelen in een droge pan.

## Gembermousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eierdooiers	3	
witte wijn	100	ml
gelatinepoeder	6	gram
room	250	ml
suiker	75	gram
gembernootjes	3	
gembersiroop	1	eetlepel

1. Vermeng de eierdooiers met de witte wijn en de gelatinepoeder. Klop dit mengsel op een zacht vuur of au bain-marie op tot een luchtig geheel. 2. De dooiers mogen niet warmer worden dan 75 graden Celsius; anders schiften ze. Kloppen tot een saus ontstaat, die als een lint van de garde loopt. 3. De massa af laten koelen tot kamertemperatuur. 4. Sla intussen 250 ml room met 75 gram suiker op tot slagroom. 5. Spatel de fijngesneden gembernootjes en gembersiroop er doorheen. 6. Meng de gemberroom voorzichtig met het op het vuur opgeklopte mengsel van eierdooiers, witte wijn en gelatinepoeder. 7. Laat het geheel in de koelkast opstijven. De mousse moet in principe snijdbaar zijn.

## Aardbeiensaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardbeien	500	gram
suiker	100	gram
water	100	ml
kiwi's	2	

8. Schil de kiwi's en halveer deze in de lengte. Snijd de helften overdwers in dunne plakjes. Halveer de aardbeien. 9. Doe de schoongemaakte aardbeien samen met het water en de suiker in een sauspan. Zet deze op het vuur en breng het mengsel op een hoog vuur aan de kook en laat het 1 minuut doorkoken onder af en toe doorroeren. 10. Haal de pan van het vuur. Pureer de massa in een blender in 1 minuut. Wrijf de puree door een bolzeef en laat deze afkoelen. 11. Leg de kiwiplakjes in een gesloten rand op vier koude borden op circa 1 centimeter van de rand. Leg daarbinnen de aardbeienhelften. Giet de aardbeiensaus binnen de kiwirand. Maak met een ijsknijper of warme lepel vier mooie ballen gembermousse en leg deze in het midden van de aardbeiensaus.

## Vanillesaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eidooiers	4	
poedersuiker	125	g
melk	500	ml
vanillestokje	1	

12. Klop de eidooiers in een grote kom met de suiker tot een schuimige massa. 13. Splits het vanillestokje, schraap het merg eruit en doe dit in de melk. Breng aan de kook. 14. Giet de kokende vanillemelk al roerende bij het dooiermengsel. 15. Giet alles in de pan terug, zet deze op een laag vuur en roer met een garde, tot het is gebonden. 16. Giet de saus in een schone kom en kloppen tot de saus is afgekoeld.

## Sneeuweieren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwitten	8	
poedersuiker	1-2	eetlepel
kokend water met wat zout	2	l
geschaafde amandelen		
suikerklontjes	10-20	

17. Klop de eiwitten met een beetje suiker in een kom tot stevige sneeuw. 18. Breng het water aan de kook met een snufje zout. Vorm ballen van het eiwitschuim en laat ze 6 minuten zachtjes pocheren, draai ze na 3 minuten om. 19. Laat de sneeuweieren uitlekken op een schone doek. Leg ze op een schaal en giet de saus er omheen. Bestrooi ze met geschaafde amandelen. 20. Laat de suikerklontjes smelten en karamelliseren in 1 eetlepel koud water. Giet het karamelstroopje over de sneeuweieren en serveer direct. Je kunt ook spinsuiker maken.

## Amandelijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gepelde amandelen	125	gram
eidooiers	8	
suiker	250	gram
slagroom	800	ml

21. Maal de amandelen in een mixer fijn en stamp ze dan samen met de helft van de suiker zeer fijn. 22. Voeg de dooiers een voor een toe en langzamerhand de rest van de suiker. 23. Werk lang met een houten stamper totdat een homogene gladde massa is verkregen. 24. Klop de slagroom stijf en meng deze voorzichtig onder de compositie. 25. Vries het ijs in een sorbetière in.

## Ijskoffie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
espresso koffie	5	kopjes
melk	1000	ml
vanille-ijs	1	liter

26. Maak eerst de Espresso (sterke) koffie. Laat de koffie afkoelen en meng met melk.