

2013 januari

Cuisine Culinaire Almere · Winter

VOORGERECHT Zalm met tortilla chips, wakame en een wasabiwolk

Zalm met tortilla chips, wakame en een wasabiwolk

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wilde zalm	1	kg
tortilla chips	2	zakjes
zwart sesamzaad	50	g
ei	1	
peper		
zout		
zwarte bonenpasta	2	el
mangosap	200	ml
magere melk	300	ml
wasabi pasta		
vissaus		
lecite	1.3	g
wakame	350	g
sechuan cress	2	bakjes

1. Ontvel eerst de zalmzijde, (bewaar deze) door deze met de velkant naar onder op een snijplank te leggen en met een koksmes in de lengte richting het vel los te snijden. 2. Snijd nu 14 porties (vierkante blokken) van de zalm. 3. Crush de tortilla chips en vermeng het met sesam zaad. Strijk het uit op een rvs plaatje. Draai er wat peper over. 4. Klop een ei los met een eetlepel water, doop hier de "velkant" van de zalm in en druk het in de tortilla chips. Laat de blokken op dit mengsel staan tot gebruik. Bestrooi de bovenkant van de zalm met een weinig peper en zout. 5. Meng de zwarte bonen pasta met het mangosap tot saus dikte. 6. Meng de zeer magere melk(50% magere melk, 50% water) met wasabi, het wasabi pasta mag best sterk op smaak zijn. Maak het af met wat druppels vissaus (let op dit is zout!). Klop er nu de lecite door, de hoeveelheid hangt ervan af hoeveel wasabi en vissaus is toegevoegd. Laat het staan zodat het kan zetten. Zeker 10 minuten. 7. Maak het bord op met wakame, sechuan cress en mango/bonenpasta. 8. Bak de zalm op een middelhoog vuur op de korstkant, op papier let op dat het niet verbrand. Wacht tot de zalm voor $\frac{1}{4}$ is gegaard, en zet het dan weg in de warmhoudkast. Laat in de pan staan. 9. De zalm moet lauwwarm worden en niet verder garen. 10. Mix het wasabi mengsel met de staafmixer luchtig op. 11. Het beste kan je de pan een beetje schuin houden en de staafmixer tegen de rand aan half in de saus te laten hangen. Mocht hij niet luchtig worden kan je nog een beetje lecite er aan toevoegen. 12. Plaats de zalm op het bord met de korstkant naar boven en werk af met de wasabi wolk.

Groene gazpacho met langoustine en basilicumsorbet

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gele tomaten	2	kg
knoflook	4	teen
lente-ui	4	bosjes
witte uien	2	
groene thaise chilipepers	3	
groene paprika's	4	
koriander	1	bos
basilicum	1	bos
mint	0.5	bos
gember	8	cm
komkommers	3	
olijfolie	250	ml
water	100	ml
rijstazijn	30	ml
witbrood	10	sneetjes
suiker	200	g
limoensap	50	ml
langoustines	15	
basilicumblaadjes	15	
citroengras	15	sprietten

GAZPACHO: 1. Pliceer de tomaten en verwijder de pitjes. 2. Gaar de knoflook in water. (kookvocht afdalen koelen) 3. Schil de paprika's 4. Meng alle ingrediënten voor de gazpacho in de keukenmachine tot een gladde soep. 5. Giet de olijfolie langzaam bij de soep in de keukenmachine. 6. Voeg het water toe en tot slot de rijstazijn. 7. Wrijf het geheel door een fijne punt zeef. 8. Zet koel weg. **BASILICUMSORBET:** 9. Breng de suiker in het water tegen de kook aan. Roer het water goed door, totdat de suiker helemaal is opgelost. Haal de pan van het vuur. 10. Breng een pan water aan de kook. Blancheer hierin de blaadjes basilicum. Haal ze meteen uit het kokende water en doe ze over in een kom ijswater. 11. Knijp de basilicumblaadjes uit en doe ze bij het suikerwater. Voeg het limoensap aan het suikerwater toe en pureer alles met een staafmixer. 12. Draai van het mengsel in een ijsmachine sorbetijs. **PRESENTEREN:** 13. Sautéer de langoustines. Verpak elke langoustine in een basilicumblad. 14. Steek er een citroengrassstengel doorheen (evt. eerst afpellen tot mooie prikkers). 15. Doe de basilicumsorbet in de kommen. 16. Leg hierop een langoustine en giet de gazpacho erbij.

Zeebaars in zoutkorst met saké saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sake	500	ml
gemberwortel	200	g
koriander	0.5	bos
thaise basilicum	0.5	bos
groene thaise chilipepers	2	
zeebaarzen	5	
hollandse kropsla	3	grote krop
grof zeezout	1.5	kg
eiwitten	12	
bloem	1000	g
eidooiers	4	
galangawortel	3	
citroengras	5	sprietten
limoenblaadjes	6	
koude boter	65	g
sap van limoenen		
kaiso salada	2	zakjes
komkommer	1	
gemarineerde gember	0.5	potje
sesamzaad	20	g
gembersiroop	50	ml
rijstazijn	50	ml

MARINADE: 1. Meng alle ingrediënten voor de marinade. 2. Verwarm de oven voor op 230 graden. **ZEEBAARSFILET:** 3. Schub de zeebaars en spoel af, snij de vis aan buikzijde open en verwijder vuil darmen etc., knip de vinnen en staart er af, spoel weer goed schoon. Snij de filets eraf, portioneer in 2 portie per vis. 4. Leg de filets in een slee en giet de marinade er over heen, laat voor een uur marineren, keer halverwege de visjes om en wrijf ook buikholte in met de marinade. 5. Haal de filets uit de marinade, droog met papier. Verpak de gemarineerde filets in de bladeren kropsla of Romeinse sla. 6. Verwarm de oven voor op 230 °C. **ZOUTKORST:** 7. Meng alle ingrediënten voor de zoutkorst goed, in de grote mixer. Stort uit op de werkbank en werk gaat door elkaar, doe de helft terug in de mixer en voeg al draaiende weinig water toe. 8. Vermeng op de werkbank tot een stevig deeg, net zoals een brooddeeg, dek af en laat koel rusten. 9. Rol het deeg in gedeeltes uit. Plaats 2 ingepakte filets erop, bestrijk rondom met eidooier, vouw het deeg er om heen, druk vast en snij rondom het overtollige deeg af. 10. Bekleed een bakplaat met vetvrij papier. Leg de zeebaarsfiletpakketjes op de bakplaat (lak af met eigeel) en bak ze 25 minuten in de hete oven. **SAKESAUS:** 11. Doe alle ingrediënten voor de saus, behalve de boter en het limoensap, in een sauspan. Breng het mengsel aan de kook en laat de saus tot driekwart inkoken. 12. Giet de saus door een zeef. Monteer de saus met de stukjes boter. 13. Breng de Sakesaus op smaak met het limoensap. 14. Bindt af met aardappelmeel, als te dun. **KAISO SALADA:** 15. Week de zeewiersalade in ruim water. (wordt 3 a 4 x meer) 16. Giet af, proeven, indien te zout nogmaals afspoelen. 17. Snij het zeewier iets

kleiner. 18. Halveer de komkommer in de lengte, verder de zaadjes, snij de komkommer in dunne reepjes à l'alumette, lucifer dikte. 19. Kook de rijstazijn en het gembersiroop op, voeg de komkommerreepjes toe breng weer aan de kook en zet direct opzij en laat geforceerd afkoelen op ijswater. 20. Snij de gemarineerde gember in reepjes. 21. Vermeng de uitgelekte komkommer met het zeewier en de gember, breng op smaak met het kookvocht van de komkommer, proeven. 22. Rooster het sesamzaad. Strooi dit als laatst op de salade. PRESENTEREN: 23. Geef de saus in een kommetje apart bij de zeebaarsfilet. 24. Snij voor het presenteren de pakketjes aan één kant open.

Groene koriandercurry met spicy eend en limoen risottini

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eendenborstfilet	5	
vijfkruidenpoeder	15	g
zout	15	g
honing	200	g
vijf-kruidenpoeder	14	g
rode chilipoeder	4.5	g
kokosmelk	1	liter
thaise vissaus	125	ml
suiker	100	g
limoensap	100	ml
limoenblaadjes	3	
citroengras	3	sprietten
hete rode thaise chilipepers	3	
gemberwortel	100	g
laos	100	g
trassi	5	g
koriander	1	bosjes
mung bonen	350	g
boter	20	g
limoen	3	
vissaus	100	ml
gehakte gember	15	g
gehakte knoflook	1	teen
basmatirijst	350	g
limoenblad	2	

1. Diepe borden warm zetten. 2. Dep de eendenfilets goed droog en wrijf de eenden in met een mengsel van vijfkruidenpoeder en zout. 3. Bewaar buiten de koelkast, op de bank voor verdere bewerking. HONINGMENGSEL: 4. Verwarm de honing met de vijfkruidenpoeder en chilipoeder. 5. Smeer de eenden filets in met het honingmengsel. 6. Bewaar een beetje van het honingmengsel om voor het serveren de eend ermee af te lakken. 7. Pak de eenden filets strak in met vershoudfolie. 8. Marineer de eenden filets 1 uur. (Buiten de koelkast) 9. Rook (koud) vervolgens de eenden filets bij een temperatuur van maximaal 60 °C gedurende 1 uur Hang kern temperatuurmeter in de rookoven. 10. Hang de eenden filets vervolgens te drogen. KORIANDERCURRY: 11. Breng de kokosmelk met de vissaus, suiker en het limoensap aan de kook. 12. Voeg aan dit mengsel de overige ingrediënten voor de curry toe, behalve de korianderblaadjes en de groene erwten. 13. Zet de pan op een kookplaatje en laat het mengsel zachtjes inkoken. 14. Kook de MUNG bonen met wat zout gaar (dit duurt ong. 30 minuten) 15. Passeer de saus door een fijne zeef. 16. Pureer de saus met de koriander (bewaar enkele blaadjes om te garneren) en de gekookte MUNG bonen met een staafmixer. LIMOENRISOTTINI: 17. Kook de rijst gaar met wat zout en limoenblad. Giet af. 18. Verwarm de

boter in een wok. Roer alle andere ingrediënten voor de risottini door elkaar in de wok. Bak alles tot het goed heet is. PRESENTEREN: 19. Verwarm de oven voor op 250°C. 20. Zet de eendenborstfilets ongeveer 8 minuten in de oven. Daarna moet de eendenborst nog 10 minuten rusten. 21. Plaats met behulp van een opmaakring een ruime hoeveelheid Limoenrisottini in het midden van het diep bord. 22. Warm de curry op, giet deze er omheen. 23. Leg de geroosterde eend in 2 lengte plakken op de curry en risottini. 24. Garneer het gerecht met enkele blaadjes koriander.

DESSERT Pannacotta van sereh, chocolade lolly met kokos en een ijs van bloedsinaasappel

Pannacotta van sereh, chocolade lolly met kokos en een ijs van bloedsinaasappel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gelatine	12	g
sereh	36	g
slagroom	700	ml
suiker	140	g
witte chocolade	35	g
geraspte kokos	35	g
bloed sinaasappels	500	g
citroen	0.75	
melk	180	ml
kristalsuiker	70	g

1. Verwarm de oven voor op 180°C. 2. Week de gelatine in koud water. 3. Snij alle sereh in de lengte doormidden en dan in stukken. 4. Breng de room met de suiker aan de kook en laat het dan met de sereh 15 minuten trekken. Roer er de uitgeknepen gelatine door. Passeer het door een zeef. Koel het terug in water, en vul de piramide vormen af als het op kamer temperatuur is. Plaats het eerst een uur in de vriezer en daarna in de koeling. 5. 100 ml slagroom smelten met de witte chocolade op laag vuur. Van het vuur de resterende room toevoegen en de geraspte kokos. 6. In de ijsmachine tot ijs draaien, en dan met een kleine ijstang de bolletjes invriezen. 7. Rasp de schil van twee sinaasappels, gebruik alleen het oranje deel, niet de witte schil eronder. Pers de rest van de sinaasappels uit en bewaar het sap. $\frac{3}{4}$ citroen. Rasp de citroen. Verwarm de melk in een steelpannetje met de kristalsuiker. Roer de geraspte schil van de sinaasappel en citroen door de melk heen en laat het 10 minuten trekken. Haal de pan van het vuur en laat afkoelen. Roer de slagroom door het melkmengsel, voeg het sap van de sinaasappel toe.