

2013 maart

Cuisine Culinaire Almere · Lente

AMUSE Amuse van courgette en tonijn

Amuse van courgette en tonijn

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
courgettes	2	
tonijn (130 g uitgelekt)	1	blikje
mon chou	200	g
crème fraîche	100	ml
tabasco		
knoflook geperst	3	tenen
dille	10	takjes
casinobrood	1/2	
groentebouillon (eventueel van poeder)		
maldon zeezout		
fijngehakte peterselie		
tijm		
limoensap		

1. Canneleer de courgettes en snij dan de courgettes in plakken van 2½ cm dik. 2. Het centrale deel uithollen, zodat hier de tonijnvulling in kan. Maak een flinke holte in de courgette, maak een groentebouillon (eventueel van poeder) en breng dit aan de kook. Alle afsnijdsels van de courgetteschillen kunnen erin. 3. Leg de schijven erin. Wanneer het water wederom tegen de kook aan is uitnemen en direct onder koud water afspoelen. 4. Prak de tonijn grof met een vork. Voeg eerst de Mon Chou en de crème fraîche toe en dan het kruidenmengsel tot op smaak, proeven en op het laatst met tabasco hoog op smaak brengen. Is de consistentie niet goed dan evt. wat Mon Chou en/of crème fraîche toevoegen. 5. Plaats het tonijnmengsel minstens een uur in de koelkast. 6. Smeer het casinobrood in met knoflook (en evt. wat olie) en rooster het casinobrood in de oven en snijd er kleine driehoekjes van. 7. Vul de courgettes royaal en garneer met een takje dille. 8. Presenteer op een klein bord met een driehoekig stukje geroosterd casinobrood.

Scampi met spinazie en aardappel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
scampi	40	
roomboter op kamertemperatuur	500	g
middelgrote vastkokende aardappelen	5	
olijfolie	250	ml
droge witte wijn	375	ml
tomaatstukjes met vocht (blik)	375	ml
venkel heel	250	g
wortel in dunne plakjes	250	g
ui in dunne plakjes	1	
sjalotten in dunne plakjes	2,5	
knoflook in dunne plakjes	4	teentjes
preiblad	1	
verse tijm	5	takjes
bladpeterselie	6	takjes
bleekselderij in 2-en	1	stengel
laurier	1	blaadje
cayennepeper		snufje
zout		
peper		
wilde spinazie	500	g

1. Ronde bordjes in de warmhoudkast. 2. Indien nodig: zo snel mogelijk ontdooien. 3. Breek de kop met de pootjes van het lijf en trek de scharen van de kop. Wrik voorzichtig tussen het 1e en 2e segment van het scampilijf, zodat het los komt. Neem de scampistaart tussen duim en wijsvinger, houd met de andere hand licht de voorkant vast en duw en trek zachtjes tot het staarteinde loslaat van de schaal. Trek nu de scampi voorzichtig uit de schaal. (Bewaar de koppen, pootjes en restanten voor de saus) 4. Snijd de bovenkant met een scherp mesje over de lengte \pm 1 mm in, zodat het darmkanaal vrij komt te liggen. Verwijder het donkere darmkanaal helemaal. Zet het scampivlees afgedekt tot gebruik in de koelkast. 5. Controleer of er nog geklaarde boter van de vorige kookavond over is, anders: klaar de boter: Laat de boter smelten, maar voorkom dat het bruist. De (troebele) melkbestanddelen scheiden zich van het vet. Schenk het vet voorzichtig in een andere pan en zorg ervoor dat de melkbestanddelen achterblijven, die worden niet gebruikt. 6. Schaaf de ongeschilde aardappelen in dunne plakjes op de mandoline, reserveer in een bak water met wat zout. Stapel een paar plakjes op elkaar en steek er met de kleine steker mooie rondjes uit en reserveer in een andere bak water met zout. Leg de aardappelrondjes in de geklaarde boter en laat ze op het allerlaagste vuur zachtjes konfijten (=langzaam garen in boter), het mag niet borrelen/bruisen (geef de tijd, min. 12 min, mag zeker langer). 7. Zoek uit de tomaten 10 mooie stukjes en reserveer voor presentatie. 8. Verhit 65 ml van de olijfolie in een ruime steelpan. Voeg de scharen toe en bak ze op hoog vuur onder nu en dan omschudden goudbruin. 9. Voeg de wijn toe, schep alles goed om en laat het vocht op hoog vuur bijna volledig inkoken. Voeg de rest van de tomaatstukjes met het vocht toe aan de scharen en laat

onder nu en dan roeren weer inkoken. Voeg de venkel, wortel, ui, sjalot en knoflook toe en bak deze totdat de groenten vocht loslaten. 10. Laat dit groentevocht iets inkoken, zodat je een goed geconcentreerde saus krijgt. 11. Schenk ± 200 ml water bij de saus en breng tegen de kook aan. Kook het vocht zachtjes in. Zo trek je zoveel mogelijk smaakstoffen uit de scharen. 12. Voeg nu 250 ml water toe, breng opnieuw tegen de kook aan en laat alles opnieuw zachtjes inkoken, totdat er nog maar een bodempje dikke saus over is. Giet nu zoveel koud water op de scharen dat ze onder staan. 13. Wikkel het preibladd om de kruiden heen, bind dit met een stukje keukentouw vast en leg het bouquet garni in de saus. 14. Laat de saus ± 20 min. zachtjes trekken. Proef de saus en breng evt. op smaak met een snufje cayennepeper en zout. 15. Zeef de saus boven een andere pan. 16. Voeg goede kwaliteit olijfolie toe voor een extra rijke smaak. 17. Was de spinazie, verwijder de harde stelen en laat uitlekken in een zeef. 18. Verwarm een wokpan, voeg 50 ml olijfolie toe en roerbak hierin de spinazie totdat deze slinkt. Breng op smaak met zout en laat uitlekken in een zeef (houdt warm) 19. Verwarm de kleinere antiaanbakpan voor. Schenk een 30 ml olijfolie in de kleine antiaanbakpan en bak hierin (in drie keer, dus niet allemaal tegelijk!) de scampi op hoog vuur 3-4 min. totdat ze ondoorzichtig en mooi goudbruin zijn. Keer ze en bak ze nog 15 seconden. Neem de pan van het vuur en laat de scampi tot gebruik in de pan liggen. Bestrooi met weinig zout. 20. Verwarm de grote antiaanbakpan voor op halfhoog vuur. Doe wat olie erin en leg er bakpapier op. Zet de grote kookringen in de pan en leg in elke ring dakpansgewijs een kransje aardappelplakjes. Overgiet met wat druppels geklaarde boter. 21. Laat de plakjes zo zachtjes krokant bakken. 22. Leg nu in op het aardappelkransje de stukjes achtergehouden tomaat en strooi een klein beetje zout op de aardappels. 23. Leg een cirkeltje van 3 gebakken scampis op de aardappelen. 24. Leg hierop een flinke pluk spinazie en druk deze zeer goed aan, zodat de ring goed gevuld is. 25. Zorg ervoor dat de saus goed heet is (maar laat hem niet koken) en klop deze mooi schuimig met de staafmixer. Breng de saus indien nodig nog op smaak met zout en peper. 26. Neem de ringen voorzichtig met een paletmes uit de pan en keer ze met behulp van een dichte platte spatel om en leg ze met de spinazie naar bededen op de voorverwarmde borden. 27. Verwijder de ringen, en plaats op ieder gerecht de 4e scampi. 28. Schenk de saus om de scampi en serveer direct.

Bisque de crevettes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	100	ml
wups	400	g
noorse steurgarnalen in de schil	1	kg
tomatenpuree	$\frac{3}{4}$	blikje
zoute cognac	100	ml
witte wijn	200	ml
kipkarkas	500	g
kippenbouillon	1	l
visgraten	400	g
visbouillon	500	ml
saffraan		enkele draadjes
gedroogde dragon	3	g
gedroogde tijm	1	g
laurierblaadje	1	st
peperkorrels gekneusd	20	st
eierdooiers	2	
room	150	ml
zout		
peper		

1. Zet kleine leeuwenkopjes warm. 2. Maak van de kipkarkassen en 200 g WUPS 2 ltr. kippenbouillon 3. Laat ook voor de makers van het hoofdgerecht visbouillon maken: 1 liter voor dit gerecht en 1 liter voor hun gerecht. 4. Doe het zelfde met de visgraten, maak daarvan 1 ltr visbouillon, hoeft niet helder te zijn. 5. Verhit de olijfolie in een wijde pan en bak de 300 fijngesneden groenten op hoog vuur \pm 3 min. 6. Voeg de garnalen toe en bak ze onder goed roeren \pm 3 min. mee. Voeg $\frac{3}{4}$ deel van de tomatenpuree toe en bak deze \pm 1 min. mee. 7. Schenk de zoute cognac erover en voeg de wijn toe. Laat het vocht in \pm 3 min. inkoken tot er bijna niets van over is en schenk dan de kippen- en visbouillon in de pan. 8. Voeg de saffraan, dragon, tijm, laurier en peperkorrels toe, breng de soep aan de kook, zet het vuur laag en laat deze \pm 30 min. trekken. 9. Neem de pan van het vuur, giet de soep door een puntzeef en vang de bouillon op. Druk alle vocht zo goed mogelijk uit de schaaldieren, gebruik hiervoor de achterkant van een soeplepel. 10. Verwijder de kruiden en groenten uit de uitgedrukte massa. 11. Pureer de garnalen in de keukenmachine of blender met het vocht. Schep de gemalen garnalen in de zeef en druk het laatste vocht eruit, voeg dit vocht bij de bouillon. Herhaal dit nog een keer. 12. Breng de bouillon opnieuw aan de kook, proef en breng op smaak, !! let op de garnalen zijn zout. 13. Indien dit bisque te dun is, meng dan de eierdooiers met de room. Neem de soep van het vuur en roer het roommengsel erdoor, de soep mag nu niet meer koken. 14. Breng evt. op smaak met zout en peper.

Rouille

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eierdooiers	2	
olijfolie extra vierge	50	ml
maïsolie	150	ml
knoflook	2	teentjes
citroen	1	
water lauw	10	ml
azijn	10	ml
grof zeezout		
cayennepeper		
tomatenpuree	¼	blikje
saffraandraadjes	5	draadjes
paprikapoeder		
stokbroden	2	

15. Rouille is een klassieke aioli, met een snuifje saffraan en op kleur gebracht met tomatenpuree en paprikapoeder. 16. Wrijf knoflook fijn met wat grof zeezout in de vijzel net zolang tot dat de knoflook puree is geworden en het zout opgelost is, vijzel dan de saffraan erdoor, daarna eierdooiers. 17. Voeg druppelsgewijs de olijfolie toe onder voortdurend vijzelen. Vervolgens het (lauwe) water en de azijn toevoegen. Daarna de maïsolie zeer langzaam toevoegen en blijven roeren. 18. Op smaak brengen met zout (eerst proeven), citroensap en cayennepeper. De tomatenpuree erdoor roeren en weer proeven. 19. Snijdt het stokbrood en bak de sneetjes af. 20. Rouille in een klein schaaltje. 21. Serveer in een klein leeuwenkopje. 22. Geef er 2 sneetjes stokbrood bij.

Ravioli van kreeft

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
patentbloem (tipo 00)	400	g
eieren	4	
eierdooiers	4	
kreeften	2	
witbrood zonder korst	4	zachte sneetjes
visbouillon gemaakt met de kreeftenschalen	400	ml
room	400	ml
verse bieslook fijngeknipt	2	el
zout		
witte peper		
verse bieslook voor de garnering		
verse kervelfijngehakt	2	el
boter	50	g
sjalotjes fijngehakt	2	
champignons fijngehakt	150	g

1. Diepe borden warm zetten. 2. Maak het pastadeeg. 3. Zeef de bloem met een flinke mespunt zout. Doe de bloem, de eierdooiers en de eieren in de keukenmachine en laat hem draaien tot het mengsel op grof paneermeel lijkt. Leg het deeg op een met bloem bestoven werkblad en kneed het tot het glad en droog is. Wikkel het in folie en laat het 1 uur rusten in de koelkast. 4. Kook de kreeften en haal het kreeftenvlees uit de schaal. Snijd het kreeftenvlees in grote stukken en leg ze in een kom. Scheur het brood in stukjes en laat het in 10 el visbouillon weken. (Van de makers van de bisque). Doe het brood in de keukenmachine met de helft van het ei en 10 el room en maal het tot het glad is. 5. Roer het mengsel door het kreeftenvlees en voeg de kervelfijngehakt en het bieslook toe. Voeg naar smaak zout en peper toe. 6. Rol het raviolideeg met een pastamachine uit tot een dikte van 1 à 1,5 mm. Verdeel het deeg in vier rechthoeken en bestuif elk stuk licht met bloem. 7. Schep zes gelijk hoopjes vulling op een strook pasta; laat tussen elke vulling 3 cm. open. Klop de rest van het ei even los met wat water en bestrijk hiermee de pasta tussen de vullingen. Bedek het geheel met een tweede pastastrook. Herhaal dit met de andere twee stroken en de rest van de vulling. 8. Druk met de vingertoppen de bovenste laag deeg tussen de vullingen goed aan. Snijd het deeg tussen de vulling door met een pastasnijder van 7½ cm. of een deegradertje zodat u 20 ravioli hebt. 9. Leg de ravioli in één laag op een bakplaat, bedek ze met folie of een vochtige doek en zet ze in de koeling weg terwijl u de saus maakt. 10. Smelt de boter in een pan en fruit de sjalotjes op een laag vuur tot ze zacht zijn maar niet verkleurd zijn. 11. Voeg de gehakte champignons en het citroensap naar smaak toe en smoor deze op laag vuur tot bijna al het vocht verdampt is. 12. Roer de