

2013 april

Cuisine Culinaire Almere · Lente

VOORGERECHT EIEREN IN HET GROEN - OEUF EN COCOTTE

SPINAZIE

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
roomboter	125	g
sjalotjes	3	
kleine clairesse oesters	10	
jonge spinazie	600	g
kippenbouillon	125	ml
citroen	1	
oestervocht		

Spray de glazen of potjes in met pancoating, boven de wasbak en NIET boven de vloer, die wordt anders SPEKGLAD! Verwarm de onderste oven voor op 220°C. Open de schelpen en haal de oesters eruit, bewaar en passeer het oestervocht. Snij de sjalotjes ragfijn en fruit aan in de boter. Voeg de spinazie toe en roerbak totdat de blaadjes geslonken zijn en snijdt nog iets fijner. Voeg de bouillon toe en laat het geheel met het deksel op de pan 1 min. stoven. Laat in een vergiet uitlekken en breng daarna op smaak met peper, evt. zout, gedeelte oestervocht (geef ook wat oestervocht aan de makers van het volgende gerecht) en citroenrasp van 1 citroen, evt. wat citroensap naar smaak toevoegen.

EIEREN

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
crème fraîche	200	ml
eieren	10	
algenvlokken		
wit brood	2	snee
bieslook		

Verwarm de crème fraîche in een pannetje. Breng ondertussen een pan met water aan de kook. Verdeel over elk glas een dun laagje spinazie, leg hierop een oester en dek af met spinazie, giet hierop wat crème fraîche. Breek over elk glas een ei en schenk over het eiwit nog wat crème fraîche, strooi er wat peper en zout over. Maak af met wat algenvlokken. Dek elk glas apart af met aluminiumfolie. Zet de glazen in een ovenschaal, vul de schaal met kokend water zodat de glazen tot de helft in het water staan. Bak de oeufs in circa 7 minuten gaar. Snij de sneetjes wit brood in 10 smalle repen en grill in de oven. Presenteer de glaasjes meteen reepje toast. Garneer met wat gesnipperde bieslook.

SOEPJE

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kippenbout	2	
wups	750	g
laurierblad	2	
kruidnagel	2	
foelie	4	
peperkorrels, gestoten	6	
witte wijn	300	ml
selderie	3	tak
sjalotten	3	
kokkels	750	g
oestervocht		
prei	1	

Warme soepborden. Trek van de kippenbout met $\frac{3}{4}$ van de wups, de specerijen een heldere bouillon van 2,7 liter. Reinig de kokkels; let op ze kunnen zeer zanderig zijn!. Doe in een ruime pan een klein bodempje water, 300 ml witte wijn en de rest van de wups zeer fijn gesneden, breng aan de kook en laat 5 min trekken. Voeg de kokkels erbij en laat op hoge stand met deksel erop de kokkels open springen, schud 1 à 2 maal om. Schep zodra ze open zijn de kokkels eruit in een vergiet, passeer het kookvocht (let op: veel zand) en bewaar. Passeer de kippenbouillon, pluk het vlees van de bouten en snij of pluk het vlees in kleine reepjes. Proef de bouillon, als te flauw, evt. nog wat inkoken en wat bouillonpoeder toevoegen. Snij het wit van de prei in dunne halve ringen, de selderie plukken en grof snijden, blancheer in wat bouillon. Voeg kippenbouillon, kokkelvocht en oestervocht, de prei en selderie met vocht bij elkaar, verwarm, proef en breng op smaak. Verdeel het kippenvlees in borden. Verdeel het kokkelvlees + een paar schelpen ter garnering. Schenk de hete bouillon er bij.

ZEEDUIVEL

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kleine zeeduivelstaartjes à 75 g pp	5	

Warme diepe borden (met brede rand). Snij de filets af van de graat, zout en peper de hammetjes. Maak van de graten een visbouillon, voor nr. 11.

SALTY FINGERS

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
salty fingers	600	g
sjalotjes	2	
boter		

Snij de sjalotjes ragfijn. Laat het uitzweten in de boter, voeg de lamsoor toe en wok zeer kort. Breng op smaak met peper.

BEURRE BLANC

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
koude roomboter	400	g
sjalot	3	
visfond	300	ml
witte wijn	200	ml
witte wijn azijn	100	ml
laurierblaadje	1	

Snij de roomboter in blokjes en zet terug in de koelkast. Snij de sjalot ragfijn, doe in een wijde sauspan. Voeg hierbij de visfond, wijn, azijn (naar smaak) en het laurierblaadje, laat inkoken tot 1/3. Verwijder het laurierblaadje en zeven. Zet de plaat op stand 1, laat de castric niet meer koken, voeg nu blokje voor blokje al roerende de koude boter toe. Proef en breng op smaak met gemalen witte peper en evt. zout.

WIENEN

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde akamee		
gedroogde wakamee		
oesterblad		
diverse soorten zeegroenten en wieren		

Wel de wieren apart, daarna afspoelen en afdrogen. Bak de hammetjes in bruisende boter en laat nagaren in een lauwwarme bovenste oven (50°C). Dresseer de Salty Fingers in het midden, plaats hierop het "hammetje". Schuim met een staafmixer de beurre blanc op en schenk de beurre blanc er omheen. Garneer met de verschillende wieren en het oesterblad.

LAMSHAAS MET FILODEEG

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamshaasjes	10	
filodeeg	10	vel of rol
roomboter	150	g
hollandse algenpoeder	1	pot

Warme borden. 1 lamshaasje p.p., snij deze in tweeën. Bestrooi met peper. Bak de lamshaas in zeer hete olie met boter, snel om en om. Haal het vlees eruit dep alle olie en boter weg en koel terug. Snij filodeeg op maat van het vlees, 2 vel per portie. Smelt boter samen met 2 gram algenpoeder. Smeer elk velletje filodeeg in met de algenboter Bewaar de boter. Leg het (afgekoelde) vlees op de velletjes en vouw dicht, zoals een loempia, 2 loempia's p.p. bestrijk ook de bovenkant met algenboter en plaats terug in de koeling. Bak de pakketjes af in een oven van 160°C, let op dat de filo niet donker wordt. Bij filet controleren met thermometer 56°C.

MOUSSELINE

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
krumige aardappels	500	g
melk	125	ml
room	125	ml
roomboter	200	g
foelie	2	blaadjes

Schil de aardappels, snij in vieren en kook ze met wat zout gaar, giet af en laat goed droog stomen. Verwarm de melk met de room laat de foelie er in trekken, laat de boter er in smelten. Wrijf de aardappels door een zeef, of draai door de fijnste plaat van de draaizeef. Giet in gedeeltes het melk/room/boter mengsel op de puree en roer zachtjes doorheen, niet kloppen of mixen, totdat er een zalfige, bijna vloeibare puree ontstaat (de ene aardappelsort neemt meer vocht op dan de ander). Houdt warm!

ZEEGROENTEN

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeegroenten	500	g
groene zeebesjes	10	takjes
grijze garnalen gepeld	150	g

Blancheer de groenten apart en warm ze apart op in de boter. Spoel het zout van de zeebesjes af en leg ze in ruim vers warm water, ze zwellen dan op als kaviaar aan een steeltje. Verwarm de garnalen in een klein beetje bouillon, handwarm. In het midden de 2 lamsloempia's, druppel hier om heen de algenboter. Maak een mooie gladde quenelle van de mousseline en plaats op het bord. Rangschik de groenten er om heen. Maak kleine hoopjes garnalen op het bord. Garneer met de zeebesjes (lijkt op groene kaviaar aan een steeltje).

MARSALA GEL

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
marsala	360	ml
agar-agar	4.4	g

Breng 280 ml (dus niet alle!) Marsala aan de kook, voeg de agar-agar toe, kook even door en laat volledig opstijven. Voeg als volledig stijf, de rest van de Marsala toe en monteer met de staafmixer tot een gel.

MASCARPONE MOUSSE

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
lobbige room	150	g
mascarpone	150	g
gelatine	3	blaadjes
poedersuiker	40	g
vanillestokje	1	

Laat de gelatine in ruim water weken. Haal de merg uit de vanille. Meng voor de mousse de room, de mascarpone, de poedersuiker en het vanillemerg door elkaar. Verwarm een klein gedeelte en los er de geweekte gelatine in op. Meng dit met de rest van de compositie, bewaar koel.

MASCARPONECRÈME

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
mascarpone	100	g
vanillestokje	1	
poedersuiker	1	el

Haal de merg uit de vanille. Meng voor de crème de mascarpone met vanillemerg. Breng op smaak met poedersuiker en bewaar in spuitzak.

RISTRETTO-IJS

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
nespresso ristretto	3	zwarte cups
room	250	ml
glucose	62	g
poedersuiker	62	g
gelatine	3	blaadjes
eidooiers	5	

Laat de gelatine in ruim water weken. Maak van 3 zwarte cups Nespresso Ristretto 170 ml espressokoffie. Breng de Ristretto, de room, de glucose en de poedersuiker aan de kook. Roer de eidooiers los en giet een/derde van de kokende massa op er (van het vuur af) en klop goed door. Voeg de rest van de massa toe. Bereid verder als een Anglaise en los er de gelatine in op. Laat afkoelen en bereid het ijs in de ijsmachine.

CHOCOLADESORBET

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pure chocolade 72%	150	g
sinaasappels	2	grote
water	250	g
cacaopoeder	62	g
glucose	60	g
gelatine	3	blaadjes

Laat de gelatine in ruim water weken. Pers 250 ml sinaasappelsap uit de sinaasappels. Breng het sinaasappelsap, het water en de glucose aan de kook. Vermeng met de gelatine, het cacaopoeder en meng met de chocolade. Draai er een sorbet van.

KROKANTE CHOCOLADE

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
poedersuiker	100	g
bloem	80	g
cacaopoeder	50	g
eiwit	100	g

Meng voor de krokante chocolade alle ingrediënten. Strijk heel dun uit met behulp van een sjabloon. Bak krokant in de oven op 150°C (5-7 minuten).

KROKANTE KOFFIE

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
poedersuiker	85	g
ristretto nespresso koffie	1	cupje
bloem	100	g

Meng voor de krokante koffie alle ingrediënten, behalve de koffie. Strooi de koffie met behulp van een theezeefje over het sjabloon. Bak krokant in de oven op 150°C (5-7 minuten).

LANGE VINGERS

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eidooiers	4	
eiwit	3	
suiker	180	g
bloem	120	g
aardappelzetmeel	8	g

Klop de eidooier luchtig met de helft van de suiker. Sla het eiwit stijf met de rest van de suiker. Voeg de bloem en zetmeel aan het eiwit toe en spatel door. Spatel de eidooier er door. Spuit lange banen van het beslag op een siliconenmatje, of gebruik de siliconenmat met de rechthoeken en bak goudbruin in de oven van 200°C in 15-25 minuten (het moet gaar zijn). NB Vul de staven niet te vol!

PRESENTATIE

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
cacaopoeder		

Haal op tijd de sorbet en de mousse uit de vriezer. Roer evt. de sorbet nog even door. Neem een rond bord en gebruik het strepen sjabloon om 3 strepen te trekken, bestrooi met cacao poeder. Schik nu de overige 8 onderdelen op het bord (zie bijv. de foto). Plaats de krokante driehoeken recht op tegen het ijs aan (zie ook de extra werkfoto, cacao poeder z.o.z.)