

# 2013 september

Cuisine Culinaire Almere · Herfst

---

**VOORGERECHT** Scampistaartjes met courgette en tomatensaus

---

## Tomatencoulis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote of 3 kleine sjalotjes	2	
kerstomaten	750	g
droge witte wijn	1	glas
suiker		
peper		
zout		

1. Snijdt de tomaatjes in doormidden en grill ze ( $\pm 10$  min. 200 °C), vervolgens pureren en zeven. 2. Hak de sjalotjes fijn. 3. Zet de sjalotjes op hoog vuur met de wijn op, laat de wijn verdampen. 4. Voeg de gezeefde tomaten toe en laat tot de helft inkoken. 5. Proef de tomatencoulis en breng op smaak met suiker, peper en zout.

## Scampistaartjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
garnalenstaarten (zonder kop, maat 18/21)	20	
tomaten	3	
goede olijfolie	2-3	el
knoflooktenen	4	
witte kookwijn	0.5	glas
courgette	1	
tomatencoulis	150	ml
rucola		
tomatenbrunoise		

6. Ontdooi de scampis in een bak met water. 7. Pel de garnalen. 8. Pliceer de tomaten, snij in vieren verwijder zaadjes en harde kern en snijdt in brunoise en strooi er een beetje verse peper op, reserveer tot punt 16. 9. Snijd courgettes in halve blaadjes ( $\pm 5$  mm) (5 per persoon), blancheer ze. 10. Marineer de garnalen in olie met de uitgeperste knoflook. 11. Grill de garnalen om en om. Haal uit de pan en houd warm in alufolie. 12. Blus af met witte wijn, roer de aanbaksels los en laat de wijn wat verdampen. 13. Voeg de tomatencoulis toe aan het residu, reduceer de saus tot de helft. 14. Breng op smaak. 15. Maak de borden op met wat rucola, daarop de saus, daarop de tomaatbrunoise en bovenop de garnalen. 16. Plaats ernaast de courgette-maantjes, 5 per bord.

**Zalm met aardappel, salie en pernod**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zalmfilets à 100 g	10	
geschrapte krieltjes (gelijke maat)	20	
notenolie		
gave snijbonen	10	
visfond	120	g
slagroom	500	ml
blaadjes salie	10	
pernod	20	ml
peper		
zout		
boter		

1. Fileer de zalm, snijdt het vel in 10 repen, zet 2 koekenpannen klaar. Bak het vel in de pan (zonder olie/boter) met de huidzijde naar boven en plaats de 2e pan er bovenop. Laat langzaam garen (stand 5). Haal de pannen voorzichtig uit elkaar en haal de velreepjes voorzichtig uit de pan of van de onderkant af. Reserveer. 2. Snijd de zalmfilets gelijkmatig in 10 rechthoeken, (bij voorkeur platte rechthoeken i.p.v. hoge rechthoeken). 3. Snijd de krieltjes (niet wassen) in even dikke plakjes en beleg de zalm ermee (dakpansgewijs). 4. Bestrooi met peper en zout. 5. Zet water met zout op voor de snijbonen. 6. Neem de zwarte koekenpannen. In de koekenpannen in bodempje notenolie verwarmen, niet te heet. Dan de pan even van de plaat af te halen, de aardappels dakpansgewijs in de pan te leggen en dan de vis erop. Bakken tot de krieltjes lichtbruin zijn. 7. Voorzichtig in 1 keer omkeren en andere kant bakken. Als klaar test de aardappels op gaarheid! Let op, mag beslist niet te gaar zijn. 8. Vis warm houden in oven. 9. Snijbonen op mandoline in lange dunne reepjes schaven, of met scherp mes in lange dunne reepjes snijden. 10. Snijbonen blancheren, daarna met boter stoven en op smaak brengen. 11. In sauspan visfond, pernod en slagroom met de in dunne reepjes gesneden salie inkoken tot de saus wat in is gedikt. Op smaak brengen. 12. Op bord snijbonen strips plaatsen, de zalm ernaast en wat saus eromheen scheppen. 13. Daarboven op het krokante zalmvel.

**Eendenborst met kriekensaus en zwarte kersen**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tamme eendenborsten (à 350/375 g)	2	
sjalotjes fijngehakt	3	
gehalveerde zwarte kersen (ontpit)	1	pot
kriekenbier	1	flesje
cherry brandy	30	ml
gevogelte of kippenbouillon	350	ml
boter	75	g
zwarte kersen (zonder pit)	30	
blaadjes rucola	20	

1. Snij de dunne stukken (voor en achter) van de eendenborst en kerf een ruitpatroon in het vet. 2. Snijd ook de buitenste vetrandjes eraf. 3. Laat de afsnijdsels zachtjes uitbakken in een droge pan, voeg de sjalotjes en 100 gram kersen (gehalveerd) toe – laat alles 2 min. zweten in het eendenvet. 4. Voeg bier en Cherry brandy toe en roer aanbaksels los, giet de bouillon erbij en laat tot de helft inkoken. 5. Zeven, nog wat verder inkoken en op smaak brengen, evt. nog wat extra sap van de kersen toevoegen. 6. Braad nu de eendenborst op de velkant in droge pan, plm. 4-5 min. zachtjes, draai de borsten om en braad nog wat tot mooi rosé of zet de pan direct in een op 210 graden voorverwarmde oven – tot rosé braden ( $\pm 10$  min., laat ze hierna 5 min rusten). 7. Monteer de saus af met klontjes ijskoude boter, indien nodig wat aardappelzetmeel gebruiken. 8. Trancheer de eendenborst, leg op ieder bord een drietal plakjes in waaiervorm op, haal per bord 3 kersen door de saus en garneer samen met de rucola – drapeer wat saus om het vlees.

**HOOFDGERECHT** Kalfsmedaillon met een rode en gele paprikasaus, seizoensgroenten en tagliolini

---

### Rode en gele paprikasaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rode paprika	4	
gele paprika	4	
noilly prat	60	g
zoete witte wijn	60	g
gevogeltefond	500	ml
slagroom	500	ml

1. Grill de paprika's tot het vel blaren vertoont, doe ze in een plastic zak, sluit af en laat afkoelen. 2. Haal dan het vel van de paprika's en maak de paprika's schoon. 3. Snij het vruchtvlees – geel en rood apart houden – en pureer. 4. Doe gevogeltefond, Noilly prat, wijn en slagroom in een pan, roer en verdeel gelijkmatig over 2 pannen. 5. Doe in een pan het gezeefde rode en in de andere pan het gezeefde gele paprika vruchtvlees bij het vocht. 6. Laat alles inkoken tot er 120 ml per pan over is. Op smaak maken en afmonteren voor gebruik, indien nodig wat aardappelzetmeel gebruiken.

### Tagliolini

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	250	g
eierdooiers	2	
olijfolie	2	el
zout		snufje
water		
tagliolini	250	g

7. Bloem in kom, kuiltje in midden met dooiers, zout en olijfolie. Van buiten naar binnen bloem doorwerken, kneden plm. 3 min. 8. Deeg laten rusten (30 min.) 9. In pastamachine eerst plakken draaien van deeg (van dik naar dunste stand 1), daarna dunne sliertjes laten drogen op pastadroogrekje. 12. Kook de tagliolini in een paar minuten beetgaar, laat uitlekken en meng er wat olijfolie en peper en zout door. 13. Kook de pasta en maak 10 nestjes.

## Seizoensgroenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
winterwortels	3	
broccoli	100	g
bloemkool	100	g
meiknolletjes	150	g
peultjes	30	
boter		

10. Snij alle groenten als volgt: maak van de winterwortel met de parisienneboor balletjes en blancheer deze; snij uit bloemkool kleine roosjes; scheer/knip van de broccoli de knopjes; tourneer de meiknolletjes en blancheer deze; maak de peultjes schoon. 11. Stoom alle groente tot beetgaar en lak af met wat boter.

## Kalfsmedaillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsmedaillons à 75 g	10	
olijfolie		
boter		
blaadjes basilicum	10	

14. Bak de medaillons in het olie met boter een paar minuten om en om, laat rusten, en houd warm in alufolie evt. in warme oven/warmhoudkast (kerntemperatuur max. 54°C). 15. Leg de medaillons in plakjes op het bord, schep aan weerszijden saus. 16. Maak een mooie presentatie van de groente en strooi de broccoli knopjes over het bord. Maak tien kleine nestjes tagliolini en leg deze bovenop het vlees, garneer met een blaadje basilicum.

## Semifreddo met grappa en mokka

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
poedersuiker	150	g
eierdooiers	5	
mascarpone	300	g
slagroom	300	ml
lange vingers	250	g
sterke mokka	250	ml
grappa	50	ml
cacao		
munt		

1. Klop de poedersuiker met de eierdooiers dik, licht (bijna wit) en schuimig. Spatel de mascarpone erdoor en klop stevig tot glad. Klop de slagroom stijf en houd apart. 2. Beleg een langwerpige bakblik met ruim met bakpapier en beleg de schaal met de helft van de lange vingers (besuikerde kant onder) meng mokka met grappa en besprenkel daarmee de lange vingers (ook weer de helft). 3. Spatel de room door de mascarpone en verdeel de helft over de lange vingers, vervolgens laag 2 als 1. Bestuif dik met cacao. 4. Dek de schaal af en zet een half uur à drie kwartier in het vriesvak (niet langer) dan over naar de koelkast tot gebruik. 8. Haal de semifreddo uit het bakblik, door de punten van het bakpapier op te tillen (met z'n 2-en doen) en snijdt de semifreddo in 10 repen. 9. Op elk bord wat semifreddo, daaromheen wat vanillesaus garneren met munt.

## Vanillesaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	200	ml
volle melk	300	ml
vanillestokje	1	
eierdooiers	4	
witte basterdsuiker	150	g

5. Meng in een steelpan melk en room, snijd het vanillestokje doormidden en doe in de pan. Breng het tegen de kook aan en laat 15 min. trekken. 6. Neem het vanillestokje eruit en schraap het merg eruit- roer dat door de melk/room. 7. Klop de dooiers met de suiker en een paar lepels melk, voeg vervolgens voorzichtig nog wat melk toe en doe dan alles over in de pan, let op wel verwarmen maar mag niet meer koken!! - roer tot saus (test met houten lepel - blijvende streep)