

2013 oktober

Cuisine Culinaire Almere · Herfst

Zuurkool

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------|-------------|---------|
| zuurkool | 150 | g |
| ui | 50 | g |
| appel | 50 | g |
| ganzenvet | 20 | g |
| kruidnagel | 1 | |
| laurierblad | 1 | |
| jeneverbes | 1 | |
| peperkorrel | 3 | |
| tijm | 1 | takje |
| witte wijn | 200 | ml |

Gaar de zuurkool met ui, appel, ganzenvet, kruidnagel, tijm, peperkorrels, jeneverbessen en laurierblad en houd warm.

Morieljejus

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------------------|-------------|---------|
| gedroogde morieljes | 15 | g |
| knoflook, gesnipperd | 1 | teen |
| banaansjalotten gesnipperd | 50 | g |
| olijfolie | 2 | el |
| jus de veau | 100 | ml |
| room | 50 | ml |
| madeira | 2 | el |
| koude boter | 30 | g |

Spoel de morilles en laat ze gedurende 10 minuten wellen in lauw water. Na het wellen de morilles overdwers snijden en spoelen in weekvocht. Haal de morilles uit het gedecanteerde weekvocht, voeg de Madeira toe en laat dit reduceren tot er bijna niks meer over is. Fruit sjalot en knoflook aan, deglaceer met jus de veau en laat inkoken tot de helft van de oorspronkelijke hoeveelheid. Voeg het sterk ingekookte morille/Madeira-vocht toe en laat tot sausdikte inkoken. Breng op smaak met peper en zout. Klop 2/3 deel van de boter door de saus. Haal deze daarna van het vuur en klop pas vlak voor gebruik de rest van de boter er door.

Sandwich

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------|-------------|---------|
| courgettes | 1 à 2 | |
| olijfolie | 100 | ml |
| tijm | 1 | takje |
| rozemarijn | 1 | tak |
| citroensap | 1 | el |
| szechuanpeper | 2 | tl |
| zuurdesembrood | 5 | sneden |

Snijd voor de sandwich de courgette overlangs in 12 dunne plakken met dunschiller. Marineer ze in olijfolie, fijngesneden tijm, rozemarijn, citroensap en in de vijzel gemalen szechuanpeper gedurende minimaal 30 minuten. Verwarm de oven op 200°C. Besmeer de gesneden zuurdesembrood met olijfolie en bak ze in de hete oven goudbruin. Droog de courgette op keukenpapier, leg er een plukje zuurkool op en maak er rolletjes van.

Hazelnootcrème

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------|-------------|---------|
| blanke hazelnoten | 50 | g |
| slagroom | 125 | ml |

Hak voor de hazelnootcrème de hazelnoten grof. Rooster ze in een droge warme Tefal pan tot het aroma vrijkomt en de noten goudbruin zijn. Doe de geroosterde noten in een steelpan en roer de room erdoor. Breng tegen de kook aan en laat de noten in circa 20 minuten garen. Laat het mengsel afkoelen en draai het in de Magimix glad.

Presentatie

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------------------------|-------------|---------|
| pastrami | 10 | plakken |
| verse dadels ontpit | 5 | |
| platte peterselie fijn geplukt | | takjes |

Doe de hazelnootcrème in een spuitzak met grove gladde spuitmond en spuit dopjes crème op de sneetjes brood. Leg op elke snee brood a-centrisch 1 courgetterolletje. Rol de pastrami op, snijd in 2-en en plaats naast de courgette 2 rolletjes pastrami rechtop. Garneer het gerecht met in partjes gesneden dadels en de morieljes. Trek er enkele druppels saus omheen. Garneer met wat fijn geplukte peterselie.

Sjalottenpuree

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------------------|-------------|---------|
| sjalotjes (netto gewicht) | 625 | g |
| boter | 30 | g |
| olijfolie | 30 | gl |
| room | 120 | g |

Verwarm de ovengrill voor op 200°C. Snijdt de sjalotten in plakken of blokjes. Bak de sjalotjes aan in de boter en 1 el olie. Laat ze rustig garen op laag vuur in een afgesloten pan. Let op dat de massa niet aankoekt. Voeg de room toe en laat ze nog 5 minuten garen. Breng op smaak met peper en zout. Maak er in de Magimix een puree van. Houd warm.

Gekarameliseerde mandarijnen

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------------|-------------|---------|
| grote mandarijnen | 8 | |
| boter gesmolten | 125 | g |
| mandarijnsap (totaal) | 500 | ml |
| kookcognac | 5 | el |

Smeer een bakplaat licht in met olie en leg de partjes mandarijn erop. Druppel de gesmolten boter eroverheen en bestrooi ze met peper. Laat de mandarijntjes onder de grill karamelliseren. Kook ondertussen het mandarijnen sap met de cognac in tot een siroop.

Zeeduivel

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------------|-------------|---------|
| zeeduivel (à 40 gram) | 20 | mootjes |
| geklaarde boter | 60 | g |

Bestrooi de zeeduivelmootjes met fijngemalen peper en zout en bak ze in geklaarde boter aan beide zijden mooi bruin.

Presentatie

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------|-------------|-----------|
| bieslook | 8 | sprietten |

Zorg voor 2 sprietten bieslook per bord van ± 5 cm ieder, snipper de rest van de bieslook fijn. Maak met behulp van een ring een laagje op de borden van sjalottenpuree, daarop de zeeduivel mootjes, partjes mandarijn en plaats bovenop 2 bieslooksprietten en de rest van de bieslook rondom op het bord. Druppel tot slot de mandarijnensiroop erover, ook over de vis.

Kippenbouillon

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------|-------------|---------|
| kippenfond | 2,5 | l |
| kwartels | 5 | |

Zet de bevroren kipkarkassen op met 2,5 l water. Schuim regelmatig af. Fileer de borstjes uit de kwartel en houd afgedekt apart. Hak de karkassen in stukken. Zet de karkassen samen met de gesneden groenten in de oven op 220°C ongeveer 45 minuten. Haal dan de karkassen eruit en voeg die toe aan de kipkarkassen. Zet de groente aan op het vuur en blus af met witte wijn. Voeg dan de groente toe aan de bouillon met de karkassen. Neem basisreceptuurboek, recept: Fond de Volaille en werk de bouillon verder af. Laat het geheel 2 uur trekken. Dit levert totaal 5 l bouillon op. Kook de bouillon sterk in, je hebt uiteindelijk 1,5 liter nodig. De bouillon moet sterk op smaak zijn.

Venkelsoep

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------|-------------|---------|
| venkel | 125 | g |
| kervel | 60 | g |
| venkelknollen | 2 | flinke |
| boter | 50 | g |
| sjalotjes | 5 | |
| knoflooktenen | 2 | grote |

Snij de 125 g venkel in julienne en blancheer de venkeljulienne beetgaar in water met zout. Reserveer 10 royale toefjes kervelpluksel en snijd de rest van de kervel zeer fijn, verwijder ook de steeltjes. Maak de venkelknollen schoon, snijd in stukken. Bak de fijngesneden sjalot en fijn gesneden knoflook gedurende 5 minuten op laag vuur. Voeg de gesneden venkel toe en sauteer deze gedurende 5-7 minuten. Schenk de bouillon er bij en breng de soep aan de kook. Laat gedurende 15-20 minuten op een laag vuur koken. Pureer de soep, draai door een fijne passevite of bolzeef, breng opnieuw aan de kook en roer de fijngesneden kervel erdoor.

Liaison

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------------|-------------|---------|
| eidooiers | 5 | |
| room | 120 | ml |
| pastis of pernod | | |

Bind met de liaison: Meng de eidooiers met de room in een grote mengbeker. Blijf roeren en giet de meeste soep bij de liaison. Giet het geheel terug bij de soep. Blijven roeren met garde tot het gaat binden. Houd de thermometer in de soep, max tot 82°C, maar bij voorkeur stoppen op 80/81°C. Breng op smaak met peper en zout en evt. een scheutje Pastis of Pernod.

Kwartelfilet à la minute

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------|-------------|---------|
| geklaarde boter | | |

Bak de met peper en zout bestrooide kwartelfilets op matig vuur in geklaarde boter en trancheer daarna als een waaier in dunne reepjes.

Presentatie

Schep de venkeljulienne op een hoopje in het midden van de voorverwarmde borden. Dresseer de kwartelfilet waaievormig op de julienne. Schenk de soep er bij. Garneer met een toef kervel.

HOOFDGERECHT Hert met saus van ossenstaart en jus de veau, poffertjes van knolselderij en trompettes de la mort

Ossenstaartbouillon

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------------------------|-------------|---------|
| ossenstaart | 1 | kg |
| boter | 40 | g |
| wortel | 300 | g |
| prei | 150 | g |
| uien | 110 | g |
| knolselderij | 60 | g |
| tomatenpuree | 30 | g |
| rode wijn | 150 | ml |
| witte wijn | 150 | ml |
| runderbouillon | 1 | liter |
| laurierblaadjes | 3 | |
| tijmblaadjes | 1,5 | g |
| madeira | 30 | ml |
| gekneusde witte peperkorrels | 6 | |

Sauteer de ossenstaart in de boter. Voeg twee-derde van de fijngesneden mirepoix toe en de tomatenpuree. Laat deze even ontzuren. Voeg rode en witte wijn, fond en kruiden toe. Vul op met water en breng alles aan de kook. Laat de soep 2 tot 2,5 uur koken. Zeef de bouillon, passeer door een doek. Pluk het vlees van de stukken ossenstaart, snij het vlees zeer fijn en bak het vlees krokant in zeer weinig boter. Strooi er wat peper over en reserveer warm.

Hert

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------------------------|-------------|---------|
| hertenvlees (technische delen) | 1 | kg |
| boter | | |
| olie | | |

Prepareer 10 hertenbiefstukjes uit de technische delen. Reserveer de biefstukjes op kamertemperatuur. Maak van de parures en de rest van de mirepoix een fond de Gibier. Bak de met peper en zout bestrooide hertenbiefstukjes om en om bruin in boter met iets olie tot rosé en laat goed rusten.

Poffertjes van knolselderij

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------|-------------|---------|
| knolselderij | 300 | g |
| bloem | 100 | g |
| bakpoeder | 3 | g |
| melk | 160 | ml |
| tijmblaadjes | 1 | g |

Kook de gewassen en in dobbelstenen gesneden knolselderij in water met ruim zout gaar. Giet ze af en stoom ze droog, pureer vervolgens in de Magimix. Maak het poffertjesbeslag en voeg dit toe aan de knolselderij in de Magimix. Mengten samen met tijm, peper en zout. Bak er op een matig vuur poffertjes van, 3 per persoon. Houd warm.

Saus

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------------------------|-------------|---------|
| ingekookte ossenstaart-bouillon | 300 | ml |
| gereduceerde hertenjus | 200 | ml |
| koude boter | 100 | g |
| olijfolie | | |
| cayennepeper | | |
| madeira | | |

Ontvet de verkregen bouillon, kook tot sausdikte in. Voeg de gereduceerde herten jus toe. Breng op smaak met cayennepeper, zout en Madeira. Monteer net voor uitgaan met koude boter en een scheutje olijfolie.

Trompettes de la mort

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------------------------|-------------|----------------|
| gedroogde trompettes de la mort | 30 | g |
| gesnipperde sjalotjes | 2 | |
| knoflook | 1 | teen (knijper) |
| room | | scheutje |
| peper en zout | | |

Week de gedroogde trompettes in ruim water, ca. 15 min. Gebruik het geklarifeerde vocht in de saus. Bak de paddenstoelen op hoog vuur in een scheutje olijfolie. Voeg de gesnipperde sjalot en knoflook toe en laat mee bakken. Bind met een flinke scheut room en laat tot de gewenste dikte inkoken.

Presentatie

Schep de trompettes de la mort in een ring, dek ze aan 1 zijde af met de poffertjes van selderijknol en dresseer het vlees aan de andere zijde. Schenk de saus er bij. Garneer met de ossenstaart krokantjes.

Kaneel-roomijs à la Cercle

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------------|-------------|---------|
| room | 750 | ml |
| volle melk | 300 | ml |
| eierdooiers | 12 | |
| suiker | 200 | g |
| kaneelstokjes | 10 | |
| kaneellikeur | | scheut |
| kaneel poeder | 2 | g |
| blonde rozijnen | 75 | g |
| donkere rozijnen | 75 | g |
| bruine rum | | |

Verwarm de room tezamen de melk en laat de kaneelstokken hierin trekken, minimaal 30 minuten. Klop de eidooiers met de suiker licht schuimig, voeg daarna langzaam de melk/room mengsel toe onder voortdurend kloppen. Voeg als laatste de kaneelpoeder en likeur toe en maak er ijs van. Houd koud tot serveren. Week de rozijnen en krenten in bruine rum.

Appels

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------------------|-------------|------------|
| goudreinetten (met steel) | 10 | middelmaat |

Snijd van elke appel (schuin) een cilindervormig (of V-vormig) kapje af en schil het onderste gedeelte. Steek met een parisienneboor meerdere malen het klokhuis uit de appels, zodat een breed gat ontstaat om te vullen. Om alle appels gelijk te krijgen zou je een steekvorm kunnen gebruiken. Snijd de onderkant van de appel weg, zodat de appel kan blijven staan. Pocheer de deksels in suikerwater. Bewaar alle appelresten.

Frangipane

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------|-------------|---------|
| amandelspijs | 125 | g |
| eidooiers | 3 | |
| pistachenoten | 100 | g |
| amandelen | | |
| walnoten | | |

Verwarm de oven op 180°C. Rooster de pistachenoten, amandelen en walnoten en hak de pistachenoten en de walnoten fijn.