

2013 november

Cuisine Culinaire Almere · Herfst

VOORGERECHT Tartaar van het mes in verrine geserveerd

Tartaar van het mes in verrine geserveerd

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lendebeefstuk	400	g
sjalot	25	g
augurk	25	g
kappertjes	10	g
citroen	1	
tomatenketchup	12	g
tabasco	9	druppels
scherpe mosterd	2	mespunten
pecorino kaas	60	g
rucola	20	g
zwarte peper uit de molen		
afgespoelde fleur de sel		
fruitige olijfolie extra vergine	25	g
glaasjes (verrines)	10	

1. Zorg dat het vlees koud is. 2. Pers de citroen uit. Maak met een dunschiller schilfers van de Pecorino. 3. Maak een marinade van de olijfolie en citroensap (proef de marinade zo nu en dan om een mooie balans tussen de olie en het citroensap te vinden). 4. Snijd en hak het vlees met twee messen fijn. Doe over in een kom en schenk beetje bij beetje de marinade er bij (houd wat apart om later mee af te werken). 5. Meng er vervolgens de zeer fijngehakte sjalot, zeer fijngehakte augurk en afgespoelde idem fijn gehakte kappertjes door, plus de tomatenketchup en de tabasco en breng op goed smaak met peper en zout. Plaats terug in de koeling om zo koud mogelijk te presenteren. 6. Haal de rucola even door de marinade, 3 blaadjes per verrine. 7. Schep het vlees in de glaasjes, steek daar de Pecorina kaas in en decorer met een blaadje rucola en kaasschilfers. 8. Overgiet met enkele druppels marinade.

Carpaccio van gele ui

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gele/zoete uien	4	
zonnebloemolie	50	ml
witte sojasaus (ketjap asin)	32	ml
sesam olie	32	ml

1. Pel de uien en snijd ze dun op een mandoline. 2. Verwijder alle harde stukken van de dun gesneden ui. 3. Meng sesamolie, sojasaus en zonnebloemolie met de garde. 4. Meng de ui met de helft van de dressing, bewaar rest dressing voor punt 6.

Aardappelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalot	2	stuks
bildstar aardappels middelgroot	7	stuks
tijm	6	takjes
laurier	3	blaadjes
knoflook	2	teen

5. Gaar de gewassen aardappels in de schil tot net gaar in gezouten water met gesnipperde sjalot, tijm, laurier en knoflook, en giet ze af. Snijd in dunne plakken van ca. 1 cm en steek uit met een ronde steker (Ø 2,5 cm) 5 plakjes per persoon. 6. Meng citroensap (zie punt 9) met het restant van de dressing (punt 4) en giet over de aardappel.

Citroen condiment

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zout	4	g
suiker	50	g
citroenen	4	stuks
zout en peper		
druivenpitolie	200	ml

7. Snijd 2 citroenen in stukjes zonder het witte vlies en pers de andere citroenen uit. 8. Weeg 20 g citroensap af voor punt 6 en 13. 9. Meng citroenstukjes, suiker, zout en de rest van het citroensap en gaar 30 minuten op een zeer laag vuur totdat het dik is. 10. Maal 3 à 4 minuten fijn in de blender en monteer met de druivenpitolie.

Dragon mayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dragon, alleen blaadjes	25	g
kervel, alleen blaadjes	25	g
peterselie, alleen blaadjes	25	g
olijfolie 'umbria'	75	ml
druivenpit olie	75	ml
eierdooiers	2	stuks
sushiazijn	15	ml
citroensap	10	g
dijon mosterd	16	g
limoen		

11. Hak de kruiden fijn en maal nog fijner in de keukenmachine. 12. Meng in diezelfde machine met olijfolie. 13. Meng in een schone keukenmachine 2 eidooiers met sushiazijn, citroensap en mosterd en monteer met de kruidenolie. 14. Breng op smaak met zout en peper en eventueel nog wat limoensap.

Parmezaankoekje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
parmezaanse kaas	125	g

15. Rasp de Parmezaanse kaas op een velletje bakpapier of bakplaat met antiaanbaklaag en bak in de voorverwarmde hetelucht oven op 180°C krokant. 16. Blijf erbij, het gaat ineens snel. 17. Laat afkoelen en gebruik.

Knoflookzout

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knoflook	2	tenen
druivenpitolie		

18. Snijd de teen in zeer dunne plakjes. 19. Frituur de plakjes knoflook in een laagje druivenpitolie goudbruin, let op het mag absoluut niet verbranden! 20. Droog daarna in de oven of warmhoudkast en vijzel met zout.

En verder

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sesamzaad	5	g
mierikswortel	3	cm
rode sisho en daikon		

21. Rasp de mierikswortel. 22. Bak de sesam eventjes kort. 23. Leg de uien op een bord, leg hier de aardappel op, daarop de geraspte mierikswortel, strooi wat sesamzaadjes en breng op smaak met zwarte peper. 24. Maak het gerecht af met condiment van citroen, dragonmayonaise, en schotsjes van Parmezaanse kaaskoekjes en breng op smaak met knoflookzout. 25. Plaats 2 cressblaadjes ter garnering.

Pompoen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
butternutpompoen (gebruik ongeveer 1500 g schoongemaakt)		
citroengras	4	st
laurierblad	4	st
peper, zout		
madras kerrie poeder		
sjalot	2	st
verse gember	1	stukje
gevogelte fond	400	ml
olijfolie		
witte wijn	50	ml
japanse sushi azijn	1	
limoen	2	

1. Begin met het maken van het gevogelte fond, iemand anders met het maken van de visfond, zie punt 12. 2. Schil 2 pompoenen met een dunschiller. De derde heb je misschien niet nodig. 3. Snij met behulp van de snijmachine (of mandoline) 40 dunne plakjes per persoon (=4 pp)., chips dikte. Let op dat de plakjes niet hol zijn. 4. Steek met een steker rondjes uit de dunne plakjes. 5. Snijd uit de rest van de pompoen(en) 200 g brunoise (0,5 x 0,5 mm). 6. Kook de brunoise en plakjes net aan gaar. 7. Bewaar al het afsnijdsel en verwijder de pompoenpitten voor de mousseline. 8. Maak een vinaigrette van de sushi azijn, de zachte Grand Cru olijfolie, zeste van limoen, met wat sap van de limoen. 9. Gebruik hiervan de helft en marineer de brunoise en plakjes pompoen.

Mousseline

10. Zweet sjalot, gember, citroengras, laurierblad en pompoen aan in de olijfolie en voeg peper en zout toe naar smaak. Voeg op het laatst de kerrie toe en blus dit af met een weinig hoeveelheid witte wijn. 11. Voeg vervolgens de gevogelte fond erbij en kook alles op laag vuur gaar. 12. Verwijder het laurierblad, citroengras en de gember, giet het kookvocht af (bewaar) en blender alles fijn.

Schol en visjus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
noordzee schollen van 500 à 600 g	5	st
wups	200	g
lecite	1	dessertlepel

13. Fileer de schollen, verwijder enkel het donkere vel en bewaar de filets in de koeling . 14. Verwijder de ogen uit de koppen en maak een visbouillon (max 20 minuten koken), volgens basisreceptuur, maar alleen met de WUPS en niet met de kruiden. 15. Laat rustig inkoken. Voeg het kookvocht van punt 13 bij. 16. Voor opdienen 1 dessertlepel Lecite toevoegen en met de staafmixer/Bamix opschuimen. houdt er een lepel tegenaan, dan vormt het schuim zich tegen de bolle kant.

Vervolg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
coquilles	15	stuks

17. Snijd 5 van de coquilles tot tartaar en meng het met fijngesneden bieslook en een kleine hoeveelheid mayonaise (kruidenmayo van het ui gerecht). Voeg een kleine hoeveelheid fijn gesneden bieslook toe. 18. Kruid de scholfilets en bak ze kort aan één zijde in de olijfolie. Draai ze daar na 1 x om. 19. Bekleed 2 bakplaten met bakpapier en plaats de scholfilets op de bakplaten. Gaar verder af in de bovenste oven op 160 °C. 20. Snijdt de overige coquilles in 2-en (platte kant doorsnijden). Bak vervolgens de overige coquilles kort om en om.

Presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
oesterblad	10	st
limoen cress	1	st
zeekraal	1	ds
bieslook	1	bos

21. Maak van de pompoen plakjes en van de tartaar van coquille kleine 'mille feuilles', 2 per bord. 22. Dresseer de 3 bereidingen van pompoen speels op het bord met hier en daar een plakje coquille, 2 per bord. 23. Dresseer speels de Cress soorten/zilte groentes en bieslook en besprenkel ze hier en daar met limoenvinaigrette. 24. Voeg hier en daar wat schuimige visjus toe.

Houtduif

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
houtduiven	5	st
gevogeltesfond	1-1,5	liter
bouquet garni	750	g
kalamata olijven	40	st
sjalotten	3	
rode port	150	ml

1. Snijd de boutjes van de houtduiven en hak het ruggedeelte eraf zodat er een koffertje ontstaat: de duivenkarkassen borstfilets op het karkas. 2. Maak van de karkassen een mooie fond met het bouquet garni. 14. Zout en peper de koffertjes en braad deze aan beide zijdes mooi bruin in ruim boter. Neem de koffertjes uit de pan en plaats deze in de oven op 120°C gedurende 10 tot 15 minuten. 15. Laat de koffertjes ruim 5 minuten in alufolie rusten. 16. Passeer de ingekookte duivenfond en ontvet deze. 17. Verwijder het braadvet uit de pan en voeg de gehakte sjalotjes toe, blus de pan met de rode port en voeg de duivenfond toe. 18. Laat dit nu indampen tot de gewenste dikte, pureer met de staafmixer en zeef de fond. 19. Verwarm de olijven in de fond, schep er uit en bewaar warm. 20. Breng de saus op smaak in overeenstemming met de wijn (en monteer eventueel met wat boter).

Knapperige knoflook

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knoflook	40	teentjes
melk	500	ml
ganzenvet	500	ml

3. Blancheer de knoflookteentjes in het jasje in de melk en spoel ze onder de kraan af en herhaal dit nog een keer. 4. Breng het ganzenvet op 90°C en laat de knoflook hier in garen gedurende 20 minuten tot ze gaar zijn (afhankelijk van de grootte van de tenen). 5. Neem de knoflook uit het ganzenvet en voor het serveren de knoflook in de oven op 160°C verwarmen zodat deze een krokant jasje krijgen.

Haricots verts

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
haricots verts	500	g

6. Maak de haricots schoon en blancheer deze beetgaar. Voor het serveren even in de boter stoven en op smaak brengen met zout en peper.

Aardappels soufflé

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote aardappels vastkokers	3-4	
aardappelzetmeel	15	g
frituurolie		

7. Boen grote aardappels schoon, schaf ze op de mandoline, dikte chips, 2x5 per persoon (totaal 50 soufflés). 8. Leg de chips uit op een snijplank. 9. Vermeng aardappelzetmeel met iets water en kwast de chips in met dit mengsel. 10. Leg op elk plakje chips een ander plakje en steek deze met een passende steker uit. 11. Leg de dubbele chips uit op een vel bak papier, zodat ze kunnen drogen en halverwege de tijd omkeren en verder laten drogen. 12. Frituur vlak voor het uitgaan in olie op 170°C zodat ze gaan opzwellen, keer ze tijdig om. Mochten ze slap worden, dan nog een tweede keer frituren. 13. Laat uitlekken op keukenpapier, bestrooi op het allerlaatst met zout.

Presenteren

21. In het midden een bundeltje haricots vert. 22. Snij de filets van het karkas af en trancheer in rechte plakken, dresseer deze op de haricots. 23. Verdeel de olijven, knoflook tenen en de soufflé chips om de duivenfilet. 24. Schenk de duiven jus hier omheen.

Geitenkaasijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
(geiten)melk	500	ml
slagroom	125	ml
verse eidooiers	4	
ei	1	
suiker	100	g
milde zachte geitenkaas (bv. saint-mare)	125	g

1. Breng de melk met de slagroom aan de kook. 2. Klop de eidooiers, het hele ei en de suiker tot een licht romig mengsel. 3. Klop er in een dun straaltje het melkmengsel door. Giet het mengsel terug in de pan, zet het op laag vuur en blijf met een houten lepel roeren tot het zover is gebonden dat het de achterkant van de lepel bedekt, let op, het mengsel mag **ABSOLUUT NIET KOKEN!** 4. Haal de pan van het vuur en voeg de geitenkaas toe. Blijf roeren tot de kaas is gesmolten. 5. Roer het mengsel door een fijne zeef en laat het mengsel afkoelen. 6. Giet het mengsel in de ijsmachine en draai deze tot ijs.

Worteltjestaart

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
boter	150	g
donkerbruine basterdsuiker	200	g
wortel	150	g
zout		
speculaaskruiden	10	g
eieren	2	st
zelfrijzend bakmeel	200	g
bakpoeder	1/2	zakje
walnoten	100	g

7. Neem de blauwe siliconen bakvorm met 12 vakjes en vet deze in met de spuitbus, let op boven de wasbak invetten en niet boven de vloer! 8. Verwarm de oven voor op 180 °C. 9. Smelt de boter en roer in een kom de gesmolten boter, suiker, geraspte wortel, zout, speculaaskruiden en eieren door elkaar. 10. Zeef het meel en bakpoeder door het wortelmengsel en roer de gehakte walnoten erdoorheen. 11. Schep het mengsel in de taartvormpjes en zet de taartjes ongeveer een uur in de oven, met een extra plaat erboven i.v.m. de bovenwarmte, tot de binnenkant gaar is (even prikken met een breinaald. Als er geen deeg aan blijft hangen, zijn de taartjes klaar).