

# 2013 december

Cuisine Culinaire Almere · Winter

---

## Prei-kaasbonbon

| Ingrediënt                | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------------------|-------------|---------|
| prei                      | 0.5         |         |
| jonge kaas                | 65          | g       |
| zure room                 | 100         | ml      |
| dille                     | 4           | takjes  |
| kappertjes                | 1           | el      |
| vers gemalen zwarte peper |             |         |
| serrano                   | 10          | plakken |
| limoensap                 |             |         |

1. Verwijder het buitenste lelijke blad van de prei. 2. Halveer de prei in de lengte en spoel de bladeren schoon onder koud stromend water. 3. Snijd de prei in stukjes van een halve centimeter en blancheer ze 30 seconden in gezouten kokend water. Giet af, spoel direct af met koud water en laat daarna goed uitlekken. Knijp met beide handen al het vocht uit de prei. 4. Snijd de kaas in blokjes van een halve centimeter en meng die samen met de zure room, fijngesneden dille en goed afgespoelde kappertjes door de prei. 5. Breng op smaak met zwarte peper uit de molen en wat limoensap. 6. Rol wat salade in een plakje ham en snijd in tweeën.

## Kaaswafels

| Ingrediënt       | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------------|-------------|---------|
| parmezaanse kaas | 50          | g       |
| bloem            | 12.5        | g       |

7. Verhit een antiaanbakpan. Meng de rafijn geraspte kaas met de bloem. 8. Verdeel het kaasmengsel middels steekringen, snel en gelijkmatig over de bodem van de pan. 9. Temper als de kaas goudgeel begint te kleuren (na circa 45 seconden) de warmtebron, maak de wafel aan de rand los en keer voorzichtig om. 10. Laat nog 10 seconden in de pan liggen en leg de wafel dan op een bord. 11. Voor de volgende wafel hoeft de pan alleen met keukenpapier te worden schoongemaakt.

## Presenteren

| Ingrediënt         | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------------|-------------|---------|
| gezoute kappertjes | 0.5         | tl      |
| goede olijfolie    |             |         |
| dille              | 2           | takjes  |
| zure room          | 2           | el      |

12. Schep of spuit op een vierkant bord wat zure room en plaats daarop de 2 gevulde rolletjes ham rechtop. 13. Plaats een stukje kaaswafel tussen de rolletjes. 14. Garneer met wat fijngesneden dille, kappertjes en olie.

## St.-Jakobsmosselen

| Ingrediënt                 | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------------------|-------------|---------|
| levende st.-jakobsmosselen | 10          | stuks   |

1. Maak de mosselen open en ontvlies de mosselen. 2. Spoel de St.-Jakobsmosselen goed schoon onder koud stromend water en dep ze droog met keukenpapier.

## Limoenvinaigrette

| Ingrediënt        | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------|-------------|---------|
| eidooier          | 1           |         |
| mosterd           | 0.5         | tl      |
| limoenen          | 2           | stuks   |
| gembersiroop      | 10          | ml      |
| gevogeltebouillon | 125         | ml      |
| druivenpitolie    | 200         | ml      |
| zout              |             |         |
| peper             |             |         |

3. Rasp 1 limoen, en pers de limoenen daarna uit. 4. Meng voor de limoenvinaigrette de eidooiers met de mosterd, de helft van het limoensap en alle rasp in de blender op de lage stand. 5. Voeg gembersiroop en bouillon toe, deze krijg je van de makers van de soep. Laat de blender op de middelhoge stand 'draaien' en schenk geleidelijk, in een dun straaltje, de druivenpitolie erbij tot de vinaigrette gaat binden. Breng op smaak met iets zout, peper en evt. meer limoensap. 6. Proef de wijn die erbij gedronken gaat worden, en voeg nog een klein scheutje van de wijn toe aan de vinaigrette.

## Garnituur

| Ingrediënt                | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------------------|-------------|---------|
| bevroren casinobrood      | 10          | plakjes |
| granny smiths             | 2           | stuks   |
| olijfolie                 | 10          | el      |
| roomboter                 | 40          | g       |
| lamsoren of zeekraal      | 250         | g       |
| fijn zeezout              |             |         |
| zwarte peper uit de molen |             |         |

7. Steek uit het nog bevroren brood een grote cirkel met een steker. Steek uit de cirkel met een kleinere steker nogmaals een cirkel. Je houdt een ring over. 8. Rooster het brood. 9. Snijd de geschildte appels langs het klokhuis in julienne. Meng er 10 el limoenvinaigrette door. 10. Breng 4 el olijfolie met de roomboter en 2 el warm water in een brede pan aan de kook tot het gaat bruisen, voeg dan de lamsoren of zeekraal toe en laat ze al roerende in twee minuten zacht worden. 11. Voeg geen zout toe, want zowel lamsoren als zeekraal hebben van zichzelf al een specifieke zilte smaak. 12. Verhit intussen een antiaanbakpan en wrijf deze licht in met olijfolie. 13. Kruid de St.-Jakobsmosselen aan beide kanten met iets zeezout en zwarte peper uit de molen: 'rooster' ze op hoog vuur om en om 1 minuut tot ze goudgeel zijn en een dun krokant laagje hebben. 14. Neem de pan van de warmtebron en laat de 'nootjes' aan elke kant nog 10 tot 20 seconden doorwarmen.

## Presenteren

| Ingrediënt              | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------------|-------------|---------|
| zeezout                 |             |         |
| lege st.-jakobsschelpen | 10          | stuks   |

15. Plaats op diepe borden de cirkel geroosterd casinobrood. 16. Plaats hierop een St.-Jakobsschelp. 17. Verdeel de lamsoren of zeekraal over de schelpen, leg de St.-Jakobsmosselen erop en bedek met appel. 18. Giet er nog wat limoenvinaigrette overheen. 19. Strooi er nog wat zeezout en peper overheen.

## Champagnesoep

| Ingrediënt        | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------|-------------|---------|
| cêpes             | 25          | g       |
| olijfolie         | 50          | ml      |
| sjalotten         | 5           | stuks   |
| champignons       | 375         | g       |
| vermouth          | 250         | ml      |
| gevogeltebouillon | 625         | ml      |
| crème fraîche     | 375         | g       |
| champagne         | 300         | ml      |

1. Zet grote wijnglazen warm. 2. Maak 1,5 liter sterke gevogeltebouillon volgens basis receptuur, hiervan is 250 ml voor de makers van de St.-Jakobsmosselen, 650 ml voor dit gerecht en de rest voor de makers van de Wildzwijn medaillons. 3. Week de cêpes in 500 ml lauwwarm water tot het zacht is (minimaal 30 min.). 4. Schep de cêpes er voorzichtig uit en decanteer het weekvocht en reserveer. 5. Controleer de paddenstoelen op zand en snij ze in stukjes van 1 cm. 6. Snij de sjalotjes fijn en fruit de sjalotten in olijfolie glazig, voeg champignons toe en de cêpes en laat een paar minuten mee fruiten. 7. Blus af met vermouth en 200 ml champagne, laat zachtjes indampen tot 1/3. 8. Voeg de bouillon en weekvocht toe van de cêpes, breng aan de kook en laat 5 minuten zachtjes trekken. 9. Pureer alles met de staaf mixer en schenk door een bolzeef in een schone pan. 10. Voeg crème fraîche toe en breng opnieuw aan de kook. Laat de soep afkoelen.

## Oesters

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------|-------------|---------|
| oesters    | 50          | stuks   |
| limoen     | 1.5         | stuks   |

11. Open de oesters boven een kom met een zeef erop en vang het oestervocht op. 12. Giet het oestervocht door een zeefje in een kleine (steel-) pan, voeg de resterende champagne toe en verwarm het vocht tot 60°C. 13. Leg de oesters in het warme vocht en pocheer ze 1 minuut, neem ze er uit met een lepel en schenk het oestervocht door een zeefje bij de soep. 14. Rasp en pers de limoen. 15. Verwarm de soep weer tegen de kook aan, voeg 40 gepocheerde oesters toe en pureer met een staafmixer tot het volkomen glad is, proef en breng op smaak met zeezout, peper en de uitgeperste limoen. Houdt 1 oester apart voor presentatie.

## Selder en venkel

| Ingrediënt      | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------|-------------|---------|
| venkelknol      | 0.5         | stuks   |
| bleekselderij   | 2           | stuks   |
| goede olijfolie |             |         |
| limoen          | 1           | stuks   |
| suiker          |             |         |

16. Snij de venkel en selderij in gelijke grootte julienne. 17. Marineer de reepjes in olijfolie, limoensap van 1 limoen (proeven), zout, peper en iets suiker.

## Presenteren

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid  |
|------------|-------------|----------|
| rucola     | 20          | blaadjes |

18. In een groot warm wijnglas. 19. Schenk de soep in het glas, leg de achtergehouden oester op de soep. 20. Garneer met reepjes selder en venkel (recht op) en een blaadje rucola. 21. Bestrooi met limoenrasp.

**Rogvleugel met warme spitskoolsalade en dragon**

| Ingrediënt                | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------------------|-------------|---------|
| spitskool                 | 1           | stuks   |
| zout                      |             |         |
| dragon                    | 2           | bossen  |
| olijfolie extra vierge    | 60          | g       |
| super verse rogvleugel    | 10          | x 70 g  |
| olijfolie                 | 10          | el      |
| limoen                    | 1           | stuks   |
| sinaasappel               | 1           | stuks   |
| vers gemalen zwarte peper |             |         |
| zwarte olijven            | 80          | g       |

1. Verwarm diepe borden voor. 2. Verwijder het stugge buitenblad van de spitskool. 3. Halveer de kool in de lengte en snijd alle harde stronkjes weg en verwijder ook de nerven uit de bladeren. 4. Snijd de helften in repen van 3 centimeter breed. 5. Blancheer de spitskool 1 minuut in ruim kokend water met flink zout. 6. Schep de spitskool direct vanuit het kokende water in een grote bak met ijskoud water zodat de kool niet kan doorgaren. 7. Laat goed uitlekken en knijp met beide handen al het vocht uit de kool. Op deze manier blijft de spitskool krokant en fris van smaak. 8. Dompel de geplukte dragonblaadjes 1 minuut in kokend water en spoel daarna direct af met koud water. 9. Knijp al het vocht uit de dragon, snijd ragfijn en meng met extra vierge olijfolie. 10. Haal de rogvleugels 5 minuten voor het bereiden uit de koelkast en ontdoe van de stugge huid. Bestrooi de vleugels aan beide zijden licht met zout en laat dat 2 minuten intrekken. 11. Verhit intussen een grote antiaanbakpan met olijfolie, leg de rogvleugels met voldoende tussenruimte in de hete olie en draai het vuur laag. 12. Laat de rog aan elke zijde 2 tot 4 minuten (afhankelijk van de dikte) zachtjes garen tot het moment dat het visvlees matwit van kleur is. 13. Draai het vuur dan uit en laat de rog in de pan nog iets doorwarmen. 14. Verwarm intussen nog een antiaanbakpan met iets olie en roerbak de spitskool op middelhoog vuur zonder te kleuren. 15. Voeg sap en rasp van limoenen en sap en rasp van de sinaasappel toe en verwarm nog 1 minuut op hoog vuur. 16. Voeg de olijfolie met dragon toe en breng op smaak met zwarte peper uit de molen.

**Presenteren**

17. Verdeel, met een steker, de spitskoolsalade over diepe borden, leg er een rogvleugel op en strooi er wat fijngesneden olijf over.

## Wildzwijn haasjes

| Ingrediënt         | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------------|-------------|---------|
| wildzwijn haas     | 1000        | g       |
| mirepoix           | 400         | g       |
| gerookt mager spek | 50          | g       |
| gevogelte bouillon | 500         | ml      |
| runderbouillon     | 500         | ml      |
| witte wijn         | 250         | ml      |
| room               | 100         | ml      |
| veenbessen         | 100         | g       |
| suiker             | 50          | g       |

1. Zet vierkante borden warm. 2. Ontvries, verwijder vet en evt. de ketting van de wildzwijnhaasjes. 3. Portioneer de zwijn haasjes in medaillons van ca. 35 g (3 p.p.). 4. Maak van de afsnijdsels, vette mirepoix, gevogelte- en runderfond een licht gekleurde jus. Geen tomatenpuree!! 5. Laat dit inkoken tot gewenste dikte en evt. de room erbij inkoken. 6. Karamelliseer de veenbessen, niet helemaal stukkoken.

## Gort, rode kool

| Ingrediënt   | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------|-------------|---------|
| gort         | 128         | g       |
| rode kool    | 0.5         | stuks   |
| ui           | 1           | stuks   |
| goudrenet    | 1           | stuks   |
| kaneelpoeder | 2.5         | g       |
| kruidnagel   | 1           | stuks   |
| laurier      | 1           | bl.     |
| rode wijn    | 200         | ml      |
| roomboter    | 50          | g       |
| zout         |             |         |
| peper        |             |         |

7. Zet de gort met ruim koud water op, breng het aan de kook, giet af en spoel koud en herhaal dit 3-maal. 8. Snij de rode kool in fijne reepjes en stoof de rode kool met de overige ingrediënten en wat water bijna gaar. 9. Kook de gort de 4e maal in ca. 30 min. Beetgaar. 10. Giet het gort-kookvocht af, voeg de helft van de boter toe en het kookvocht van de rodekool en laat langzaam het vocht opnemen in de gort a la risotto. 11. Voeg de rode kool toe aan de gort en laat samen nog even doortrekken, misschien niet alle rode kool, het moet er als paarse risotto uitzien.

## Knolselderie mousseline

| Ingrediënt   | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------|-------------|---------|
| knolselderie | 1           | stuks   |
| boter        | 100         | g       |
| volle melk   | 500         | ml      |
| room         | 100         | ml      |

12. Schil de knolselderie, snij in stukjes en zweet aan in de boter, zonder te kleuren. 13. Voeg 50 ml room toe en zoveel melk dat ze net onder staan. 14. Laat de knolselderie zachtjes stoven en alle melk en room opnemen. 15. Pureer de selderie en druk door een fijne zeef, voeg zoveel room toe dat er een lopend zalfje ontstaat, breng op smaak met zout en gemalen witte peper. 16. Bewaar met plastic folie afgedekt warm.

## Granaatappel en spruitjes

| Ingrediënt   | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------|-------------|---------|
| granaatappel | 1           | stuks   |
| spruitjes    | 16          | stuks   |
| boter        |             |         |

17. Snij de granaatappel overdwars door, vang het vocht op. 18. Schep alle bolletjes eruit, verwijder de vliezen en bewaar de helft van de besjes, pers de overige pitjes uit en doe dit sap als laatste in de wildjus. 19. Blancheer de spruitjes (nog niet schoonmaken), koel direct af, verwijder de lelijke blaadjes en pel vanaf elk spruitje 4 à 5 blaadjes en bewaar deze. 20. Snij de spruitjes doormidden en bak deze in roomboter op de snijkant tot bijna gaar, breng op smaak.

## Tot slot

21. Passeer de jus door een fijne zeef, kook tot gewenste dikte in, evt. met room, voeg granaatappelsap, veenbessen toe en breng op smaak in verhouding met de geschonken wijn. 22. Bak de wildzwijnmedaillons aan in boter tot bijna medium, haal uit de pan en wikkel in alufolie, laat zeker 5 min rusten.