

2014 april

Cuisine Culinaire Almere · Lente

AMUSE Sint-jakobsmossel met een in peterseliebouillon gegaard kwarteleitje

Sint-jakobsmossel met een in peterseliebouillon gegaard kwarteleitje

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sint-jakobsschelpen	10	st
witloofstronk	1	st
jonagold appel	1	
peterselie	1	bosje
kwarteleitjes	10	st
gevogeltebouillon	200	ml
agar-agar mix	1	g
citroensap		
mayonaise (basisreceptuur)		

1. Kook de gevogeltebouillon. 2. Blancheer de peterselieblaadjes even in kokend zout en spoel daarna koud af. 3. Doe de blaadjes in de kokende bouillon en vervolgens met een blender fijn. 4. Passeer de bouillon door een doek, breng opnieuw aan de kook en bind met agar-agar, 1 gr per 200 ml (= 2 min koken en dan versneld laten afkoelen). 5. Bak de kwarteleitjes in goed ingevette zandtaartvormpjes in een koekenpan geplaatst en begiet ze vlak voordat ze gaar zijn voorzichtig met de bouillon (begiet alleen het wit). 6. Laat daarna opstijven, maar houd au bain marie warm met het deksel erop. Let op NIET warmer dan 70°C. 7. Maak mayonaise (basisreceptuur). 8. Snijd het witloof in zeer kleine stukjes, snijd een deel van de stronkjes mee voor de gewenste bitterheid. 9. Snijd de appel in zeer fijne brunoise en maak aan met wat citroensap. Meng daarna met de witloof en de mayonaise (laat evt. uitlekken). 10. Haal het ei uit de vormpjes (en snijd ze eventueel bij). 11. Leg de salade op een amuselepel. 12. Schroei de coquilles in de hete pan dicht, snijd ze in horizontaal in tweeën en leg ze dakpansgewijs op de salade en plaats het eitje erop.

Zwolse mosterdsoep met gemarineerde tonijn op olijventoast

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
boter	100	g
bloem	120	g
top of shop kruiden	1.5	tl
kippenbouillon	1650	ml
slagroom	375	ml
zwolse grove mosterd	190	g
zout		
peper		
rode tonijn	250	g
stokbroden	2	st
appels	2	st
olijfolie arbequina marion		
selderij	0.5	bos

1. Zet grote leeuwenkoppen warm. 2. Maak de kippenbouillon en geef 200 ml aan de makers van de amuse. 3. Marineer de tonijn met de Ras al Hanout kruiden (ca. 1½ tl). 4. Schroei de tonijn rondom dicht en laat deze afkoelen. 5. Snijd met een goed scherp mes dunne plakken van het stokbrood. 6. Besprenkel het brood met de olijfolie en een klein beetje zout. 7. Snijd de tonijn in dunne plakjes met een scherp mes. 8. Smelt de boter zonder te kleuren en voeg 1 tl Ras al Hanout kruiden toe. 9. Fruit de Ras al Hanout kruiden 2 minuutjes op laag vuur aan. 10. Voeg de bloem toe en laat deze ook 4 minuten 'garen'. 11. Roer nu met een garde de (koude) bouillon beetje voor beetje toe en breng langzaam aan de kook. 12. Voeg nu de slagroom toe en breng op smaak met peper en zout. 13. Schil als allerlaatste en snijd de appels in kleine blokjes (wordt gebruikt als garnituur). 14. Breng de soep (zonder het garnituur) aan de kook en voeg als laatste de mosterd toe. 15. Drapeer de plakjes tonijn op de toast en maak eventueel af met wat kruiden. 16. Hak de selderij mooi fijn. 17. Bak de dunne plakjes brood mooi goudbruin af in een voorverwarmde oven van 180 graden. 18. Schuim de mosterdsoep op met een staafmixer. 19. Schep een lepeltje van het garnituur in een warm diep bord en schep hierover een volle lepel Zwolse mosterdsoep. 20. Leg op de rand het olijventoastje met tonijn en bestrooi met de gehakte selderij. Direct serveren.

VISGERECHT Zeewolf geeraard in gerookte boter, zoetzure prei, iets oester en saus van citroengras

Zeewolf gegaard in gerookte boter, zoetzure prei, iets oester en saus van citroengras

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zeewolffilet	10	x 80 g
rookmot	2	el
boter	250	g
citroengras	75	g
oestervocht	250	ml
room	250	ml
prei	2	st
azijn	250	ml
suiker	140	g
laurierbladen	4	st
diepvries bladerdeeg	1	plakje
zwart sesam zaad	1	el
maldon zout		
kruimige aardappels	5	st
peper		
zout		
oesters	10	st
daikon cress		

1. Diepe borden warm zetten.
2. Fileer de vis in porties van 80 g en controleer goed op graten!
3. Smelt de boter in een lage pan en maak de rookoven rookmot klaar.
4. De boter in het oventje roken met het deksel met het gaatje. Kookplaat stand 2, ongeveer een uur. Na een half uur evt. wat extra rookmot toevoegen.
5. Maak de oesters schoon en vang het vocht op en zeef het vocht.
6. Citroengras fijn snipperen in mini-blender en in iets boter aanfruiten en afblussen met het oestervocht.
7. Voeg de room toe laat langzaam garen in ongeveer 30 min.
8. Draai de saus met een blender glad en zeef de saus. Houdt warm.
9. Was en snij de prei in stukken van 2 cm.
10. De azijn, suiker en laurier opkoken en hier de prei in laten garen en afkoelen.
11. Rol het bladerdeeg uit met wat bloem, bestrijk het met wat gesmolten boter, vouw 1 x dubbel, dan nog 1 x voorzichtig met de deegrol erover en snijd dan in tien lange stengels.
12. Aflakken met wat gesmolten boter.
13. Bestrooi met (even kort geroosterd) sesamzout en afbakken in de bovenste oven, stand 10, 200°C.
14. Maldon zout even in de hand fijn malen. Bestrooi de stengel heel licht met wat zoutkorrels.
15. Schil de aardappelen en was ze, en snijd ze in gelijke stukken (zodat ze gelijktijdig gaar zijn).
16. Let op je timing, de aardappelmousseline pas afmaken voordat je uitgaat, duurt ongeveer 30 min. Dus niet aflaten koelen anders wordt het slijmerig.
17. Doe ze in een pan, zout erbij en kook ze gaar (tot ze uit elkaar dreigen te vallen).
18. Giet af en doe weer terug in de pan, zet de pan terug op het vuur zodat het vocht kan verdampen.
19. Zet ondertussen een pan met de room en boter op en verhit deze.
20. Pureer de aardappelen met de pureerknijper.
21. Giet het mengsel over de aardappelpuree en schep luchtig door de aardappel massa.
22. Breng op smaak met peper en zout.
23. De zeewolffilets licht zouten en in de warme gerookte boter garen (moeten eigenlijk net niet gaar zijn).
24. De prei uithollen en vullen met een oester.
25. De hete aardappelmousseline op de prei en hierover de gegaarde filet.
26. De citroengrassaus

opmonteren met iets boter en op bord napperen. 27. Krokante stengel er op plaatsen en daarbovenop cress.

Rouleau van parelhoen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
parelhoen filet suprême	8	st
katenspek	16	plakjes
eiwit	3	st
room	250	ml
morilles (waarvan 10 morilles voor de saus)	20	st
bospeen	10	st
ui	0.5	st
knoflook	0.5	teen
risottorijst	150	g
wortelsap	750	ml
roomboter	25	g
paddenstoelenmix	250	g
lechite	1	el
doperwtjes (diepvries)	500	g
jus de veau	400	ml
manzanilla sherry	100	ml
koningsoesterzwammen	5	st
gerookt buikspek	10	plakjes
affilacress	1	bakje

1. Begin met de jus de veau (nodig voor punt 24). 2. Haal alle vel van de filets. 3. Snijd de vleugeltjes van de parelhoenfilets, haal het vlees van het botje. 4. Haal de haasjes eraf en snijd het overtollige vet weg. Plet de filets tot ze circa 1 cm dikte. 5. Maak 2 rollen, leg het katenspek in één rechte baan op vershoudfolie. Besmeer het spek met iets losgeklopt (1) eiwit en leg hier de geplette filets op. 6. Maak met de keukenmachine een farce: eerst malen: de haasjes, het vlees van de vleugeltjes en eiwit, dan toevoegen 10 morilles en wat zout en peper, daarna de room meermalen (de room dus als laatste, anders gaat het schiften). 7. Doe een smaakproef door iets farce te garen (een proefcanelle even aanzetten in wat vet). Smit de farce op de filets. 8. Verwarm een RVS bak water tot 85°C. Gebruik hiervoor de inductiekookplaat en stel de maximale temperatuur in op 100°C. 9. Maak nu een strakke rol. Knoop beide uiteindes van de rol dicht en gaar de rouleau op 82°C, gedurende 38 minuten. 10. Was en rasp de bospeen. Snipper de ui en de knoflook. 11. Zet voor de wortelrisotto de ui en knoflook aan in olijfolie en voeg de risotto toe. 12. Blus af met wortelsap en gaar de risotto gedurende 15 à 20 minuten. 13. Voeg op het laatst de geraspte bospeen toe, wat zout en een klontje roomboter. 14. Tonneer de overgebleven 10 bos peentjes en blancheer deze. 15. Snipper de ui en de knoflook. 16. Snijd de stelen van de paddenstoelenmix en bewaar deze samen met eventuele andere afsnijdsels van de paddenstoelen. 17. Bak de paddenstoelen met de andere helft van de ui en knoflook licht aan. Draai dit mengsel tot een paddenstoelentapenade in een keukenmachine. 18. Maak voor het schuim een bouillon van de paddenstoelenstelen en -afsnijdsels. 19. Beetje zout erbij en Lechite toevoegen. Blender tot een schuim ontstaat. 20. Blancheer de doperwtjes in kokend water. 21. Draai ¾ hiervan in een keukenmachine tot crème. Haal deze door een fijne haarzeef. Monteer iets met zachte olijfolie.

22. Reserveer de overige erwtjes en houd warm. 23. Breng de sherry aan de kook en voeg de overige 10 morilles toe. Blus af met jus de veau en reduceer het mengsel tot een mooie saus. Maak op smaak met zout. 24. Snijd de koningsboleet in de lengte in vier repen en bak deze in boter gaar. 25. Droog het gerookte buikspek in de oven. 26. Bak de rouleau rondom, snijd de rouleau in 10 porties. 27. Maak quenelles van de wortel risotto en kleinere quenelles van de paddenstoelentapenade. 28. Dresseer 4 stippen van de doperwtencrème en trek deze weg over het bord. 29. Maak de bospeentjes, koningsoesterzwammen en doperwtjes op smaak met peper en zout en rangschik deze ingrediënten speels op het bord. 30. Garneren met takjes affilacress en het gedroogde buikspek. 31. Schep de morillesaus over de rouleau. Schuim de paddenstoelenbouillon op met een staafmixer en schep dit als laatste royaal over het gerecht.

Griesmeelsoep met ristretto en mokkamousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ontbijtkoek	5	plakken
melk	1000	ml
citroengras	2	stengels
kristalsuiker	60	g
griesmeel	100	g
zout	6	g
slagroom	400	ml
gelatine	3.5	blaadjes
ristretto koffie (nespresso cupje)	60	ml
koffielikeur	30	ml
water of melk	100	ml
boter	50	g
bloem	50	g
eieren	3	st

1. Verwarm de oven op 80°C. 2. Snijd voor de garnering de ontbijtkoek in flinterdunne plakken en leg ze op een bakplaat. Laat ze 1½ uur in de lauwe oven drogen. 3. Verwarm daarna de oven voor op 180°C voor het soezen-beslag. 4. Laat de trekken met de gekneusde stengel citroengras. 5. Sla de slagroom stijf. 6. Breng de 500 ml melk met de suiker aan de kook. Voeg al roerend het griesmeel en het zout toe en laat dit onder voortdurend roeren 5 minuten op laag vuur koken. 7. Laat de griesmeelpudding goed afkoelen en spatel de geslagen room erdoor om het iets minder stijf te maken. 8. Laat de pudding verder afkoelen. 9. Verdun de afgekoelde griesmeelpudding met de melk van de citroengras tot een gladde soep. 10. Week de gelatineblaadjes 5 minuten in ruim koud water. 11. Verwarm de melk tot goed warm en los de uitgeknepen gelatineblaadjes hierin op. 12. Voeg de koffie en de koffielikeur toe en zet het mokkamengsel koud (tot yoghurt dikte). 13. Sla de room met de suiker op tot yoghurt dikte en spatel deze voorzichtig door het afgekoelde mokkamengsel. 14. Giet hem in een vorm en laat opstijven. 15. Zeef de bloem. 16. Breng de melk of het water met de boter langzaam aan de kook; het water mag pas koken als de boter is gesmolten. 17. Voeg ineens alle bloem toe en roer alles door elkaar tot er een deegbal ontstaat die van de wand van de pan loslaat en een 'waasje' op de bodem van de pan achterlaat. 18. Neem de pan van het vuur, laat het deeg iets afkoelen.