CUISINE CULINAIRE ALMERE

Menu oktober 2022[1]

Rode biet met in gin gemarineerde zalm

Blanc de Noir 2021 Borell Diehl[2]

❖

Mergsoep met Selderij en Brood[3]

❖

Paling in 't groen[4]

Casa Saint Pierre Chardonnay 2020

❖

Skordiala en wildzwijn filet[5]

Chateau La Bretonniere 2018

❖

Baba Rum en Appel[6]

Cedovim White Port

❖

---

[1] Menu samengesteld door Klarien Mooijaart
[2] Wijnen van De Wijnkelder
[3] Breda, Freek van Noortwijk
[4] Just Cook it, Sergio Hermans
[5] Just George, George Calombaris
[6] De Varende Chef, de Lindenhof Giethoorn

Rode biet met in Gin gemarineerde-Zalm

Receptuur voor 10 personen

Ingrediënten

Krokantje

300 g bloem
7 g gist
7 g honing
7 ml Sansa olie
1 ei
100 ml water
zout

Geroosterde biet

1 rode biet
5 ml Sansa olie
zout

Gemarineerde zalm

1 rode biet
100 ml gin
150 g zout
150 g suiker
1/2 bos dille
500 g zalmfilet

Dille Crème Fraîche

50 g geitenkaas (zacht)
50 g crème fraîche
5 ml olijfolie
2,5 g dille

Garnituur

dille toppen
10 Macadamia noten

Bereidingswijze

Krokantje

1. Verhit de oven voor op 180°C.
2. Doe de bloem en de gist in een kom met 80 ml lauw water en wacht tot dat gist begint te werken.
3. Voeg honing, Sansa olie en zout toe en kneedt tot een zacht deeg.
4. Doe het deeg in folie en laat het 30 minuten rusten in de koelkast.
5. Verdeel het deeg in gelijke delen en rol uit tot een rechthoekige vorm.
6. Roer het ei goed door los.
7. Plaats het deeg op bakpapier, strijk en wat ei op en besprenkel met wat zout.
8. Bak af totdat de krokantjes goudbruin zijn en laat afkoelen.

Geroosterde biet

9. Leg de biet op aluminiumfolie en besprenkel deze met Sansa olie en zout.
10. Vouw de folie dicht.
11. Zet in de oven en laat garen (55 min).
12. Verwijder de buitenkant en snij de biet brunoise.
13. Reserveer.

Gemarineerde zalm

14. Rasp de rode biet.
15. Doe alle ingrediënten, behalve de zalm, in een kom en mix goed door.
16. Smeer de zalm in met de marinade en doe over in een vacuumzak met het restant van de marinade.
17. Trek de zak vacuüm en leg 30 min koud weg.
18. Haal de zak uit de koeling, dep de zalm droog en snij in fijne plakjes.
19. Reserveer in koeling.

Dille crème fraîche

20. Doe alle ingrediënten in een kom en mix goed door.
21. Doe de massa in een spuitzak en reserveer in koelkast.

Presenteren

22. Rooster de noten en maal ze grof.
23. Plaats het krokantje op een bord en doe er wat dille crème op.
24. Voeg biet en zalm toe.
25. Maak af met dilletoppen en macadamia noten.

Mergsoep met Selderij en Brood

Receptuur voor 10 personen

Ingrediënten

Soep

12 kalfsmergpijpen
1,5 st bleekselderij
3 sjalotten
1,5 l runderbouillon
5 t knoflook
5 g nootmuskaat
5 takjes tijm
2 takjes rozemarijn
2 laurierblaadjes
40 g roomboter
200 ml room
Peper en zout

Ambachtelijk brood

250 g bloem
150 ml lauw water
25 ml olijfolie
5 g droge gist
4 g zout
15 g roomboter

peper
zout

Bereidingswijze

Soep

1. Maak runderbouillon volgen basisrecept.
2. Verwarm de oven voor op 220°C.
3. Rooster de mergpijpen gedurende 30 minuten.
4. Snij de bleekselderij en sjalotten in grove stukken.
5. Zet deze op met bouillon, de geroosterde mergpijpen, knoflook, nootmuskaat en de kruiden.
6. Laat 1 uur zachtjes koken.
7. Zeef de bouillon en haal het merg uit de mergpijpen.
8. Voeg de room, roomboter en de helft van het merg toe aan de bouillon en mix het geheel tot een gladde massa.
9. Reserveer het merg van de andere 6 voor op brood.
10. Breng kort aan de kook.
11. Breng op smaak met peper en zout.

Ambachtelijk brood

12. Meng in een kom de bloem met het zout.
13. Maak een kuiltje in de kom en giet er de olijfolie en de het lauwwarme water in.
14. Verkruimel de gist in het water en kneed alles met de hand tot een samenhangend deeg.
15. Laat het deeg 20 minuten rijzen op een warme (20 °C) tochtvrije plaats.
16. Vorm met de hand 2 kleine broodjes en leg deze op een bloem bestoven bakplaat.
17. Snij de broden met een scherp mesje kruislings in en bestuif de bovenkant nog met wat bloem.
18. Laat de broden nog 15-20 minuten rijzen op een warme tochtvrije plaats.
19. Onder het rijzen verwarm de oven alvast voor op 240°C.
20. Zet de bakplaat in het midden van de oven en gooi een eierdopje water in de hete oven (bij een stoomoven geef je 1 puls).
21. Draai de oven terug naar 220°C en bak de broden ongeveer 20 minuten.
22. Laat de broden afkoelen op een rooster.
23. Snij het brood in plakken.
24. Verwarm de oven voor op 180°C.
25. Smelt de boter en smeer de plakken brood hiermee in.
26. Bestrooi met peper en zout en bak het brood af (ong. 7 min)

Vinaigrette

25 ml sushi seasoning
25 ml Chardonnay-azijn
50 ml olijfolie extra vierge
zout

Garnituur

1 ½ stengel bleekselderij
4 sjalot
75 ml vinaigrette
2 t knoflook
250 g wilde paddenstoelen
30 g roomboter
peper
zout

Selderij olie

75 ml zonnebloemolie
30 g selderij blad
zout

Garnituur

selderij olie
merg

Vinaigrette

27. Voeg alle ingrediënten met wat zout in een spuitfles.
28. Schud de spuitfles voor gebruik.

Garnituur

29. Snij de bleekselderij en sjalot in een fijne brunoise.
30. Maak aan met vinaigrette.
31. Snij de knoflook fijn en maak de paddenstoelen schoon.
32. Verhit de boter in een pan tot deze begint te kleuren en voeg de paddenstoelen toe.
33. Bak deze 2 minuten en voeg de knoflook toe.
34. Bak de knoflook mee en breng op smaak met peper en zout.

Selderij olie

35. Blancheer de selderij kort.
36. Koel direct terug op ijswater.
37. Dep de kruiden droog.
38. Pureer de selderij met de olie en zout 5 minuten op vol vermogen
39. Zeef de olie door een passeerdoek.

Presenteren

40. Snij het merg in stukjes en verwarm onder de salamander tot dat deze zacht is.
41. Breng het merg op smaak met peper en zout.
42. Beleg de toast met het warme merg en wat brunoise gesneden groenten.
43. Giet de aangemaakte brunoise af.
44. Schep per bord 1 eetlepel van de brunoise gesneden groenten en verdeel de paddenstoelen.
45. Schenk de hete soep eroverheen en maak af met selderij olie.
46. Serveer de warme toast met merg ernaast.

Paling in 't groen

Receptuur voor 10 personen

Ingrediënten

Jus van graten

1 kg visgraten
zonnebloemolie
4 uien
6 tenen knoflook
peterselie stelen
dragon stelen
250 ml witte wijn
100 ml dragonazijn
1,25 l kippenbouillon
250 ml room
75 g ongezouten boter
1 citroen

Sap

125 g spinazie
1 bos dragon
1 bos bladpeterselie

Aardappel mousseline

750 g aardappels
200 g boter
225 ml volle melk
125 ml room
Zeezout
Witte peper

Basilicum olie

1 bos basilicum
100 ml olijfolie

Paling

3 palingen

Bereidingswijze

Jus van graten

1. Maak kippenbouillon volgens basisrecept.
2. Snij de uien grof.
3. Pers de knoflook fijn.
4. Rasp de citroen.
5. Zet de graten aan in zonnebloemolie en voeg de ui, knoflook en stelen van peterselie en dragon toe.
6. Blus af met witte wijn en dragonazijn.
7. Reduceer tot een kwart.
8. Voeg de kippenbouillon toe en kook maximaal 20 minuten.
9. Zeef en reduceer tot een/derde.
10. Voeg room en boter toe, en voeg wat dragonazijn, citroensap en rasp toe.
11. Monteer de jus met boter.

Sap

12. Gebruik de sapcentrifuge om het sap uit de ingrediënten te halen.
13. Bewaar enkele blaadjes voor garnering.

Aardappel mousseline

14. Kook de aardappels in gezouten water.
15. Laat de aardappels afkoelen en verwijder de schil.
16. Verwarm de melk, room en boter.
17. Druk de aardappels door de zeef.
18. Voeg de warme vloeistof toe.
19. Breng op smaak met zeezout en witte peper.

Basilicum olie

20. Scheur de basilicum in stukken.
21. Verwarm de olijfolie en basilicum tot 80°C. (Thermomix)
22. Maal de vloeistof fijn en laat afkoelen.
23. Zeef de olie en reserveer.

Paling

24. Breng een pan met bodempje water aan de kook.
25. Maak een "bodem" van bakpapier met een paar gaatjes die past in een stoommand.

26. Maak de paling schoon en verwijder het vel.
27. Snij de paling in stukjes van ongeveer 5 cm.
28. Stoom de paling in 10 minuten.

GARNITUUR

Assortiment van groene kruiden:
- Dragon
- Peterselie
- Salade

Basilicum olie
Zwarte peper
Violen (eetbaar)

PRESENTEREN

29. Maak de groene kruiden schoon, meng ze en mix met scheutje basilicum olie.
30. Warm de jus van de graten op.
31. Haal de jus van het vuur en voeg het sap toe.
32. Schep een lepel aardappel mousseline op het bord.
33. Schuim de saus op.
34. Leg de stukjes paling op de mousseline en schenk er de jus over.
35. Dresseer de groene kruiden erover en maak af met basilicum olie, versgemalen zwarte peper en een bloem.

Skordalia met wild zwijn

Receptuur voor 10 personen

Ingrediënten

Walnootpuree

25 g roomboter
1 sjalotten
1 t knoflook
2 takjes tijm
100 ml dessertwijn (zoet)
150 ml room (35%)
150 g walnoten

Aardappelen

10 kleine vastkokende aardappels
5 tenen knoflook
5 takjes tijm
200 g roomboter

Aardappelschuim

4 vastkokende aardappels
300 ml volle melk
300 ml slagroom

Bereidingswijze

Walnootpuree

1. Snij de sjalotten en knoflook in dunne plakjes.
2. Rooster de walnoten.
3. Smelt de boter op medium warm vuur.
4. Voeg de sjalot toe totdat deze zacht zijn.
5. Voeg de tijm en knoflook toe en laat 2 minuten mee sudderen.
6. Voeg de dessertwijn toe en reduceer tot de helft.
7. Voeg de room en walnoten toe en breng tot kookpunt.
8. Haal van het vuur af en laat het even afkoelen.
9. Pureer de massa en reserveer in de koelkast in een spuitzak.

Aardappelen

10. Verhit de oven voor op 180°C.
11. Doe de geschilde aardappels op een bakplaat met knoflook, tijm en de helft van de boter.
12. Doe aluminiumfolie om de bakplaat heen en doe het pakket ongeveer een uur in de oven.
13. Maak de rookoven klaar en steek deze aan
14. Doe de aardappels op het rek en rook deze ongeveer 15 minuten (koud).

Aardappelschuim

15. Verhit de oven voor op 180°C.
16. Rooster de aardappels totdat deze volledig gaar zijn.
17. Snij de aardappels in tweeën en haal het vel er voorzichtig af.
18. Laat de schil drogen in de oven totdat deze goudbruin is.
19. Druk de aardappel door een fijne zeef en reserveer.
20. Verhit de melk en room en voeg de gedroogde schil toe.
21. Laat 5 minuten koken zodat de smaak kan intrekken.
22. Zeef de schillen eruit en voeg de aardappelmassa toe. (Dit mengsel moet dun zijn).
23. Meng zeer goed door elkaar en zeef nogmaals door een fijne zeef.
24. Breng op smaak met fijn zout en gemalen witte peper en zeef nogmaals doe het in een sifon met 2 patronen. Bewaar warm tot gebruik.

Zwarte Knoflook saus

100 g ongezouten boter
1 bol zwarte knoflook
200 ml karnemelk

Zwarte Knoflook saus

25. Maal de knoflook tot een pasta.
26. Verhit de boter in een pan totdat deze goudbruin is en voeg de knoflookpasta toe.
27. Haal de pan van het vuur en voeg de karnemelk toe.
28. Roer de saus totdat de zwarte knoflookpasta is opgelost.
29. Breng op smaak, reserveer.

Aardappelstro

3 g witte wijnazijn poeder
3 g fijn zout
5 aardappels

Aardappelstro-Paille

30. Meng de azijn poeder en het zout.
31. Snij dunne frietjes(stro) van de aardappels met de mandoline.
32. Spoel de frietjes goed af onder stromend water.
33. Laat de frietjes drogen.
34. Verhit de frituurpan op 180°C.
35. Bak de frietjes voor en reserveer.
36. Frituur de frietjes goudbruin, laat ze uitlekken en bestrooi met azijn-zout mengsel.

Wildzwijn

1250 g wildzwijnfilet
100 g roomboter

Wildzwijn

37. Smeer de filet in met olijfolie, peper en zout.
38. Verwarm de sous-vide voor op 68C.
39. Snij de filet in meerdere stukken voor betere garing.
40. Vacumeer de filet en bereid deze in de sous-vide vor minimaal 1 ½ uur.
41. Verhit de boter en bak de filet mooi bruin.
42. Laat de filet rusten in folie.

Presenteren

43. Verwarm de aardappels en knoflooksaus.
44. Snij de aardappels in vieren en doe ze in een diep bord.
45. Trancheer het wildzwijn.
46. Maak dotjes walnootpuree op het bord, met de filet ernaast.
47. Dresseer knoflooksaus
48. Spuit het aardappelschuim, dresseer de knoflooksaus en de pommes paille.

Baba Rum Appel

Receptuur voor 10 personen

Ingrediënten

Cake

5 g gist
200 g bloem
70 g boter
20 g honing
6 st eieren

Siroop

500 g kristalsuiker
500 ml water
2 kaneelstokje
4 steranijs
2 st citroen
4 pompjes vanille

Rum gelei

100 g abrikozenjam
50 ml Bruine Rum

Specerijen Roomijs

400 ml slagroom
200 ml melk
250 g kristalsuiker
2 st kaneelstokjes
4 st steranijs
4 pompjes vanille
1 st sinaasappel
1 st citroen
130 g eidooier
10 g Unique binder

Appelcompote

1 appel (zuur)

Bereidingswijze

Cake

1. Meng de gist met 3 eetlepels lauw water en wacht tot gist gaat leven.
2. Doe de overige ingrediënten in een kom en voeg de eieren toe.
3. Meng deze massa tot een beslag.
4. Neem een blauwe mal en vul tot de helft en laat 30 minuten rijzen op een warme plaats.
5. Verwarm de oven voor op 170°C.
6. Bak de baba's in ongeveer 30 minuten totdat ze goudbruin en gaar zijn.
7. Laat de cakejes afkoelen.

Siroop

8. Kook 500 ml water met de suiker en haal de pan van het vuur.
9. Rasp de citroen en pers deze uit.
10. Voeg de citroenrasp, citroensap, kaneelstok, steranijs en vanille toe en laat deze 30 minuten intrekken.
11. Giet de siroop door een zeef en laat verder afkoelen.
12. Leg de baba's in de siroop en laat deze zo lang mogelijk intrekken.

Rum gelei

13. Doe de jam en de rum in een maatbeker en maal deze glad met een staafmixer.
14. Reserveer.

Specerijen Roomijs

15. Breng de slagroom met suiker en melk aan de kook.
16. Rasp de citroen en de sinaasappel.
17. Voeg kaneel, steranijs, vanille en citrus rasp toe en laat minimaal 20 minuten trekken.
18. Giet het mengsel door een zeef.
19. Verwarm het ijsmengsel en voeg de eidooiers toe.
20. Verwarm tot 80°C blijf roeren tot de dooiers beginnen te binden. Doe de lepel test.
21. Voeg de Uninique binder toe.
22. Laat het mengsel afkoelen en draai er ijs van.

Appelcompote

23. Schil de appels.

1 moes appel
2 g kaneel
2 pompjes vanille
1 citroen

24. Snijd de zure appel in brunoise (5mmx5mm).
25. Snijd de moesappel in stukken verwijder klokhuis.
26. Doe het met een beetje water, kaneel en vanille in een pan en kook deze gaar.
27. Maal glad met een staafmixer en breng op smaak met citroensap.
28. Meng de kleine blokjes zure appel door de massa en reserveer.

KLETSKOP

50 g poedersuiker
20 g melk
20 g boter
2 g speculaaskruiden
12 g bloem

KLETSKOP

29. Smelt de boter.
30. Meng de poedersuiker, melk, boter en speculaaskruiden in een kom.
31. Voeg de bloem toe en laat een uur rusten.
32. Verwarm de oven voor op 175°C.
33. Schep het beslag in een spuitzak.
34. Verdeel over 2 bakplaten 2x10 hoopjes op een siliconenmatje met voldoende ruimte ertussen.
35. Bak ze in ongeveer 9 minuten gaar.
36. Laat iets afkoelen. Leg ze op een rolstok en laat ze hard worden.

GARNITUUR

1 kaneelstokje
Atsina Cress

PRESENTEREN

37. Smeer de baba's in met de rumgelei.
38. Kwast met het restje rumgelei een dikke streep op het bord.
39. Doe de appelcompote in een ronde steker.
40. Leg de baba erop. Garneer met Atsina Cress
41. Daarnaast een quenelle van ijs en een kletskop.
42. Rasp een beetje kaneel over het bord.