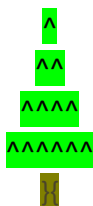


DECEMBER 2010



DRIE BEREIDINGEN VAN ZEEUWSE OESTERS

\*O\*

KREEFTENSALADE

\*O\*

BISQUE D'HOMARD

\*O\*

WALCHERSE HAAS MET KASTANJE

\*O\*

MOELLEUX VAN CHOCOLADE

Met ingang van januari 2011 zal de receptuur niet meer per e-mail worden verzonden maar via onze website toegankelijk zijn ([culinairgildezeeland.nl](http://culinairgildezeeland.nl)).

Ook is aan de website een forum gekoppeld waarop de leden met elkaar kunnen communiceren en waarop eventueel aanpassingen op de receptuur kan worden weergegeven. De gebruiksaanwijzing voor het forum is bij deze receptuur gevoegd

De ontwerper en beheerder van deze website is onze secretaris Jürgen Wirtz.

De nieuwsflits zal voorlopig nog wel per e-mail worden verzonden.

Het bestuur.

Het bestuur wenst u prettige en culinaire kerstdagen

## DRIE BEREIDINGEN VAN ZEEUWSE OESTERS

36 st oesters

### Bereiding 1

1 komkommer  
0,75 dl melk  
12 langoustines  
3 bl gelatine  
limoen (sap van)  
citroenvinaigrette  
dragonazijn  
olijfolie  
snufje suiker  
wasabi

### Bereiding 3

bieslook  
200 gr bloemkool  
1½ dl melk  
1½ dl gevogeltebouillon  
1½ dl water  
2 bl gelatine  
1½ dl room

### Bereiding 1

Maak van een halve komkommer op de mandoline spaghetti en maak van de andere helft sap door deze in de blender fijn temaken en vervolgens in de sapcentrifuge te centrifugeren..  
Meng het komkommersap met de melk, peper en zout.  
Breng het op smaak met limoensap, wasabi en dragonazijn.  
Verwarm een beetje van dit mengsel en los hierin de gelatine op.  
Meng het met de rest van de massa en laat afkoelen.

### Bereiding 2

2 st citroenen  
snufje suiker  
crème fraîche  
(namaak) kaviaar  
(.. dl olie en .. dl witte wijnazijn)

Vul een Kidde met dit mengsel en zet het onder druk en plaats deze zo snel mogelijk in de koeling.

Marineer de komkommer-spaghetti met olijfolie, limoensap, suiker, peper en zout.

Open de oesters en beleg ze met licht geplette langoustines.  
Spuut hierop het komkommerschuim en garneer met de komkommerspaghetti.

### Bereiding 2

Open de oesters en zet ze koud weg.  
Schil de citroen en snijd de schil in ragfijne brunoise (of haal de zeste van de citroen met een zesteur en hak deze fijn)  
Blancheer de citroenbrunoise in water met suiker en spoel ze koud.  
Maak een citroenvinaigrette op basis van de olijfolie en de wittewijnazijn.  
Voeg hier de citroenbrunoise aan toe.  
Besprenkel de oesters met de citroenvinaigrette.  
Spuut hierop een toefje crème fraîche en werk af met de kaviaar en citroenbrunoise.

### Bereiding 3

Open de oesters en snijd ze fijn tot tartaar en meng de tartaar met fijngesneden bieslook.  
Breng de tartaar op smaak met limoensap en peper.  
Kook de bloemkool gaar in de melk, gevogeltebouillon en water.  
Hak de bloemkool fijn in de keukenmachine met een klein beetje van het kookvocht en de geweekte gelatine.  
Wrijf de puree door een fijne zeef en laat afkoelen.  
Spatel de luchtig geslagen room erdoor en vul 12schoongemaakte oesterschelpen met de mousse.  
Zet de mousse koud weg om op te stijven.  
Werk de bloemkoolmousse af met de oestertartaar en een kruidensalade.

Presentatie:

Zet de oesters op een rijtje op een langwerpige bord. Ondersteun de oesters met wat grof zeezout tegen omvallen.

Wijnadvies: Pouilly Fumé of een Champagne

## KREEFTENSALADE

4 st kreeften van ± 500 gram

60	gram	rucola	<u>Voor de truffelvinaigrette</u>		
6	str.	witlof	3	el	balsamico azijn
150	gram	cantharellen	6	el	truffeljus
24		groene asperges	6	el	truffelolie
3	el	gehakte bieslook			

Groente voor court bouillon( prei,wortel,ui,bleekselderij,tijm,peterselie)

Mayonaise( Algemene receptuur)

### Bereiding

Maak een geurige court bouillon en breng aan de kook. Kook de kreeften hierin 6 minuten en laat ze daarna afkoelen..

Haal het vlees uit de staart en de scharen.

(Bewaar het afval en de karkassen voor de bisque: volgende gerecht)

Haal de darm uit de staart en snijd het vlees in mooie plakken.

Maak van de balsamicoazijn, de truffeljus en de truffelolie een vinaigrette en breng hem op smaak met peper en zout.

Kook de asperges in gezouten water 'al dente' en spoel ze koud. Snij de koppen eraf en bewaar ze als garnering.

Verwijder van de schoongemaakte paddenstoelen de zanderige voetjes en snijd de grootste in stukken.

Meng alle groenten door de vinaigrette en schik ze op de borden.

Leg de plakjes kreeft erop en garneer met de aspergekoppen en de bieslook. Schep wat huisgemaakte mayonaise over de kreeft.

Giet er nog wat vinaigrette omheen.

Wijnadvies: Pouilly Fumé of Viré Clessé

## BISQUE VAN ZEEKREEFT

### Ingrediënten

			<u>Visfumet [ zie bereiding ]</u>		
1	st	kreeften			
5	st	uien	1	kg	koppen en
3	st	wortelen			graten van vis
1 ½	st	bleekselderij	2.5	ltr	water
1 ½	dl	cognac	3	st	uien
1	bl	tomatenpuree	3	dl	witte wijn
		bouquet garni	150	gram	bleekselderij
		peper, zout en	1	st	wit van prei
		cayennepeper			bouquet garni
3	ltr	visfumet	15	st	peperkorrels
		room			gekneusd
			40	gram	boter

### Bereiding

Maak een visfumet volgens het algemeen recept.

[ zie het rode boekje in de koude keuken ]

Kook de kreeft [ gebruik de courtbouillon van de kreeften salade ] in een courtbouillon en laat afkoelen.

Haal het vlees uit de staarten en de poten en snijd klein.

### **VOOR DE BISQUE**

De ui, wortel en selderij in grove stukken snijden (mirepoix).

In zeer warme olijfolie de koppen en staarten van de kreeften aanbakken. Doe hier ook de kreeftenkarkassen van de kreeftensalade bij (vorige gerecht).

Mirepoix van groenten toevoegen en even stoven zonder te kleuren.

Met cognac overgieten en flamberen.

Tomatenpuree toevoegen.

De baksappen met witte wijn loskoken (déglaceren).

De visfumet ontvetten en toevoegen.

Bouquet garni toevoegen.

Het geheel aan de kook brengen en regelmatig roeren.

Gedurende 45 minuten zachtjes laten gaarkoken.

De soep door een puntzeef gieten, weer aan de kook brengen en afschuimen.

Op smaak brengen met peper, zout en cayennepeper.

Afwerken met room.

### Presentatie

Doe de bisque in hete koppen [ of in de leeuwen kopjes ] en voeg in dobbelsteentjes gesneden kreeftenvlees toe.

Parfumeer met cognac.

## OOSTKAPELSE HAAS

2	st	polderhazen	2	st	kweepeer
		<b>saus</b>			Witte wijn
1	st	prei			suiker
1	st	winterwortel			steranijs
1/4	st	knolselder			kaneel
1	st	sjalot	2	dl	Witte port
1	te	knoflook			
4	dl	rode wijn	3	dl	Tawny port
					Cepes
					gedroogd
1	st	winterwortel			sjalot
500	gr	aardappelen			
400	gr	Kastanjes gekookt			Jeneverbessen
1	st	koolraap			
3	st	schorseneer			
1	st	limoen			

- Maak de haas schoon: verdeel in achterbouten, voorbouten, houd de ribbenkast en rug heel (zoals bij een lamsrack), snijd de ruggengraat door waar de ribben ophouden en snijd de filets van het afgesneden stuk rug. Verdeel het rugstuk met de ribben in twee (hazen)racks en krab voorzichtig de uitstekende ribben schoon.
- Braad de bouten en karkassen aan en doe over in de snelkookpan te samen met de in stukken gesneden groenten, sjalot, knoflook, 2 kruidnagels, 2 laurierblaadjes en 4 dl kookwijn. Gaar gedurende ruim een uur. Pluk het vlees, als het gaar is van de bouten en meng met de rasp van limoen, breng op smaak en zet apart. Zeef de saus.

- Snijd twaalf dunne linten van de winterwortel en blancheer. Leg een lint wortel aan de binnenzijde van een ring en vul op met het gegaarde hazenvlees tot een mooi tartaartje.
- Schil de koolraap, snijd in 12 plakken van ca 6 mm en snijd de plakken elk in de vorm van een vierkant. Kook de plakken beetgaar.
- Maak de kweepeer schoon, zet op met de port en de witte wijn, kaneel, steranijs en suiker en kook gaar. Giet door een zeef en bewaar het kooknat. Haal de kruiden uit de kweepeer massa. Pureer de massa (zodanig wat kookvocht toevoegen) maar zorg dat de puree stevig blijft. Breng op smaak met een snufje zout.
- Maak een karamel van 150 gram suiker, verdun met een paar eetlepels kokend water tot een dikke stroop. Doop twaalf kastanjes in de stroop en laat uitlekken op vervrij papier.
- Kook de aardappelen gaar en maak een puree met een flinke klont boter. Pureer de rest van de kastanjes en meng met de aardappelpuree. Breng op smaak.
- Reduceer de port met een gesnipperde sjalot, gedroogde cèpes, een eetlepel bruine basterdsuiker en drie geplette jeneverbessen. Blus af met de jus van de bouten, reduceer verder, zeef en breng op smaak.
- Schil lange dunne repen van de schorseneren en frituur op 140 °C goudbruin.
- **Afwerking:** Warm de tartaartjes hazenvlees in de stoomoven even op.
- Bak de hazenracks en de filets in de boter, zorg dat het vlees mooi rosé blijft. Laat het vlees even rusten in alufolie. Snijd de racks tot hazenkoteletjes.
- Serveer de drie soorten vlees naast elkaar op het bord (plaats daarbij de koteletten en de lende op het vierkant koolraap), plaats als garnituur een rondje kastanjepuree met daarop kweepeer puree en een gekarameliseerde kastanje. Versier met een schorsenerenkrul en nappeer er wat saus om heen.

Wijnadvies:, Vacqueras of Hostens picant

PALLET VAN BITTERE CHOCOLADE  
EN PASIEVRUCHT

**Biscuitbeslag**

Volgens algemeen  
recept

100 ml room

250 ml Melk  
100 gr chocolade  
75 gr eidooier  
20 gr suiker

**Ganache van  
passievrucht**

210 gr **room**  
180 gr passievruchtenpuree  
450 gr chocolade  
90 gr Zachte boter  
**passievruchtengelei**  
250 gr passievruchten  
4 bl gelatine  
50 gr suiker  
**passievruchtensorbet**  
7 dl passievruchtencoullis  
20 cl water  
225 gr suiker  
80 gr glucosesiroop

**glacage**  
100 ml water  
120 gr suiker  
20 gr melkpoeder  
60 gr Donkere chocolade  
75 ml room  
2 bl gelatine  
**chocolademousse**  
250 gr chocolade  
1 dl Volle melk  
4 st eiwitten  
2 st eidooiers  
25 gr suiker  
25 gr boter

**Zachte ganache**

- Maak voor de **passievruchtensorbet** een siroop van water, suiker en glucosesiroop, voeg de vruchtencoullis toe en breng opnieuw aan de kook. Laat afkoelen en draai tot sorbetijs
- Smelt de chocolade voor de **mousse** en breng de melk met de boter aan de kook.  
Giet op de chocolade, roer goed door en laat afkoelen.  
Voeg de eidooiers toe, meng door en spatel er het stijfgeslagen eiwit onder.
- Maak voor de **passievruchtengelei** de vruchten schoon, vang het sap op en breng met de suiker aan de kook. Los de geweekte gelatine er in op en zet eerst in de vriezer en daarna koel weg.
- Maak voor de **zachte ganache** een crème anglaise van de ingrediënten (met uitzondering van de chocolade) volgens basisrecept. Los er nog warm, de chocolade in op.
- Breng voor de **glacage** water, melk, room en suiker aan de kook, neem van het vuur en los er de donkere (au-bain-marie gesmolten) chocolade in op.  
Meng er de geweekte gelatine door en zet apart.
- Plaats de torentjes op een rooster met daaronder een opvangbak  
Bestrijk de bovenkant van het torentje van biscuitdeeg met de passievruchtengelei, laat even opstijven en laat er dan voorzichtig de **zachte ganache** over lopen.
- Overgiet ze vervolgens met de **glacage**, laat goed uitlekken en zet weg in de koelkast.
- Plaats naar keuze één of drie gestapelde blokjes biscuitdeeg op een bord met op elk blokje een quenelle chocolademousse.  
Dresseer voor ieder cho een quenelle passievruchtensorbet voor.

- Maak **biscuitbeslag** volgens algemeen recept stort een twee cm dikke laag op bakpapier op een bakplaat strijk voorzichtig glad en bak goudbruin af.  
Snij de plaat biscuit in vierkanten van ca 5 x 5 cm.
- Bestrijk een vierkantje met de gelei en leg daar een tweede vierkantje bovenop. Herhaal dat eventueel met een derde laagje.