

JUNI 2012

+0+

PITTIGE SNOEPJES VAN POON

\*^\*

NOORDZEEGARNALEN MET DUOGELEI VAN PAPRIKA EN GARNALEN EN  
PIMENTMAYONAISE.

\*^\*

CAPPUCCINO VAN OOSTERSCHELDE KREEFT

\*^\*

ANJOUDEFIJF MET ASPERGES TUINBONEN EN PORTSAUS

\*^\*

KROKANT TORENTJE VAN ROOD FRUIT

## PITTIGE SNOEPJES VAN POON

2	kg	ongefileerde rode poon	1	st	citroen
2	st	sjalot	2	st	grote winterwortels
½	bos	koriander			
200	gr	spinazie			piment
3	dl	kokosmelk			olijfolie

### **Marinade:**

Maak een marinade van olijfolie, vers gesneden koriander (houdt 36 blaadjes apart voor de garnering), een snuf piment en gesnipperde sjalot.

### **Poon:**

Fileer de vis en verdeel de filets in 24 zo gelijk mogelijke stukjes.

Kruid de vis stevig met peper en zout en leg de vis in de marinade. Giet er sap van een citroen en 2 dl kokosmelk over (je houd 1 dl kokosmelk apart voor de spinazie). Laat de vis 30 minuten marineren.

Bak de visstukjes aan beide zijden voorzichtig, op een zacht vuurtje bijna gaar. Voeg de marinade aan de pan toe en zet het vuur uit.

### **Wortelen:**

Snijd van de schoongemaakte wortelen zeer dunne plakken met een kaasschaaf. Gaar ze kort in in water met wat zout. Laat ze daarna afkoelen in ijswater. Leg telkens twee wortelplakjes met enige overlap op elkaar zodat een brede band ontstaat. Plaats er een visstukje met marinade op en rol op. Maak in totaal 24 rolletjes.

### **Spinazie:**

Stoof de spinazie, mix deze met wat kooknat, olijfolie en kokosmelk tot een puree en breng stevig op smaak.

Maak op een langwerpige bord een streep van de spinaziepuree, plaats hierop 2 visrolletjes. Werk 1 rolletje af met een blaadje koriander en 1 rolletje met een flinke druppel van de spinaziepuree.

Wijnadvies: Viré Clessé

### **Presentatie:**

NOORDZEEGARNALEN MET DUOGELEI VAN PAPRIKA EN GARNALEN  
EN PIMENTMAYONAISE

<b>Garnalengelei</b>			<b>Paprika-emulsie</b>		
900	gr	Garnalenkoppen (-karkassen)	2	potten	rode puntpaprika's
50	ml	Olijfolie	75	ml	Olijfolie
300	ml	Witte wijn	3	teen	Knoflook
100	ml	Cognac	1 ½		Fijngesneden ui (groot)
1 ½		Ui (groot)	750	ml	Kippenbouillon
3	teen	Knoflook	150	ml	Room
800	ml	Kippenbouillon	45	ml	Wodka of jonge jenever
6	gr	Agar-agar	6	gr	Agar-agar
<b>Zeekraalemulsie</b>			<b>Mayonaise</b>		
100	gram	Zeekraal	1		Eidooier
50	gr	Spinazie	1	el	(Natuur)azijn
125	ml	Kippenbouillon	¾	el	Mosterd
5	ml	Sushiazijn	200	ml	Maïsolie (zonnebloem)
5	ml	Citroensap			Peper en zout
15	gr	Eiwit			Piment d'espelet
50	ml	Olijfolie			Tomaten ketchup
25	ml	Druivenpitolie			
<b>Verder:</b>					
300	gr	Garnalen	36		Garnalenkoppen zout

**Mise en place:**

**Garnalenemulsie:**

- Bak de garnalenkoppen (garnalenkarkassen) drie minuten aan in de hete olie. Voeg er de kleingesneden ui en knoflook aan toe. Blus met de cognac en de witte wijn. Houd 36 mooie garnalenkoppen achter!
- Kook in tot de helft en voeg de kippenbouillon toe.
- Laat zachtjes reduceren gedurende ½ uur tot minimaal 750 ml vocht en zeef. Druk hierbij de garnalen goed uit in de zeef.
- Vermeng 750 gram van de garnalenbouillon met 6 gram agar-agar. Verwarm tot 100°C.
- Stort de garnalenbouillon met agar-agar op rechthoekige kunststof borden waarbij je ongeveer ½ cm. hoogte aan massa moet krijgen. Laat afkoelen in de koelkast.

**Paprika-emulsie:**

- Spoel de paprika's goed af. Laat ze goed uitlekken en snijd ze fijn. Stoof de ui en de look zachtjes aan en voeg de in stukken gesneden paprika toe. Blus met de wodka en voeg bouillon en room toe. Laat 30 minuten zachtjes stoven. Mix met Bamix en zeef alles. Proef en breng op smaak met peper en zout.
- Vermeng 750 gram van de paprika-emulsie met 6 gram agar-agar. Verwarm tot 100°C.
- Stort de paprika-emulsie met agar-agar op rechthoekige kunststof borden waarbij je ongeveer ½ cm hoogte aan massa moet krijgen. Laat afkoelen in de koelkast.

**Zeekraalemulsie:**

- Mix 50 gram van de zeekraal (houd de rest voor de opmaak apart), + 25 gram spinazieblad, kippenbouillon, sushiazijn, citroensap en eiwit in een blender (Bamix) en emulgeer met de olijf- en druivenpitolie tot een mooie gladde crème. Bind eventueel met wat xanthana.

### **Mayonaise d'espelet:**

- Meng alle ingrediënten behalve de olie. Voeg vervolgens geleidelijk de olie toe met een klopper tot je een mooie gebonden mayonaise krijgt.
- Meng 100 gram van deze gemaakte mayonaise met 1 - 1 ½ theelepel piment d'espelet en voeg voor de kleur eventueel wat tomatenketchup toe. Zorg dat de mayonaise voldoende dik blijft.

### **Vorbereitung tot uitserveren & uitserveren**

- Garnalenkoppen: frituur bij 170°C de achtergehouden en schoongespoelde 36 garnalenkoppen goudbruin.
- Gelei: Maak de paprika gelei aan de randen voorzichtig los van het bord en plaats dit bord op zijn kop op een bord met garnalenemulsie zodat de twee emulsies op elkaar komen te liggen. Haal met een ronde kleine stalen ring 24 cirkels uit de gelei en plaats er telkens twee op een vierkant bord diagonaal tegen over elkaar. Snijdt een van de cirkels doormidden over de middellijn van de cirkel, haaks op de diagonaal van de beide cirkels en verschuif een halve cirkel zodanig langs de snijlijn dat de rand van die halve cirkel gelijk ligt met het middelpunt van de middellijn van de andere halve cirkel. *(voorgaande was onderdeel van het examen beschrijvende meerkunde 2012).*
- Leg met een dezelfde ring waarmee de cirkels zijn uitgestoken, een cirkel garnalen op de cirkel van de emulsies. (gebruik hiervoor maximaal ¾ deel van de garnalen)
- Spuit met een spuitflacon pimentmayo op de verschoven halve cirkels. Zet een garnalenkop in de mayonaise.
- Spuit over de andere diagonaal van het bord twee evenwijdige streepjes zee kraalemulsie en leg er een rijtje garnalen tussen.
- Maak af met de goudbloemblaadjes en zee kraaltakjes.

Wijnadvies: Viré Clessé

## CAPPUCCINO VAN OOSTERSCHELDE KREEFT

2	st	Oosterschelde kreeft			<b>cappuccino</b>
		<b>court bouillon</b>	2	st	steranijs
3	dl	witte wijn	1,5	dl	cognac
1	dl	Noilly Prat	4	dl	witte wijn
10	st	kardemonpeulen	500	gr	tomaten uit blik
1	el	anijszaad	1	li	slagroom
1	el	zout	150	gr	ui
6	st	takjes tijm	120	gr	knolselderij
3	st	laurierblaadjes	150	gr	prei, wit
1	st	ui	225	gr	wortel
1	st	prei, groene deel	150	gr	venkel
1	st	bleekselderijstengel	3	te	knoflook
1/2	st	venkel	3	st	dragonsteeltjes
4	st	knoflooktenen	2	st	laurierblad
4	li	water	1	tl	venkelzaad
200	gr	gemengde sla	1	dl	room

### **Court bouillon:**

snijd de groenten fijn en zet ze op met het water de witte wijn en de Noilly Prat en voeg de overige ingrediënten aan toe. Laat de bouillon ca. 20 minuten zachtjes trekken.

### **Kreeft:**

kook de kreeft in de fel kokende court bouillon, als de hoeveelheid bouillon niet groot genoeg is, kook de kreeften dan een voor een, reken per 100 gram kreeft 1 minuut kooktijd. Laat na het koken de kreeft wat afkoelen en haal dan het vlees uit staart en scharen. zet het vlees apart.

Hak de kreeften karkassen in fijne stukken. Verdeel het vlees in mooi stukjes en zet 12 stukjes apart ter garnering.

### **Cappuccino:**

De ui, knolselderij, prei, wortel, venkel en knoflook in brunoise snijden. Bak de kreeften karkassen aan in een zeer hete pan met een scheut olijfolie. Meng de brunoise en de kruiden onder de kreeft en laat twee minuten meebakken. Flambeer met de cognac. Voeg de witte wijn, de gepelde tomaten en 2,5 liter water toe en laat gedurende 30 minuten inkoken. Zeef de soep en voeg de slagroom toe, laat het geheel reduceren tot ca. 2 liter.

Presentatie: schuim de soep op met de bamix en breng op smaak. Verdeel de stukjes kreeft over 12 glazen. bedek de kreeft met een lepel slagroom en schenk er wat cappuccino over. Plaats het glas op een bordje en garneer met een plukje (aangemaakte) sla en een stukje kreeft.

## ANJOUDUIF MET ASPERGES TUINBONEN EN PORTSAUS

### Ingrediënten:

		<b>Saus</b>		<b>Groenten</b>	
1		(kleine) Winterwortel	24		Witte asperges
3		Bleekselderijstengels			
3		Kleine uien	400	gr	Tuinbonen
3	tn	Knoflook			(diepvries)
20		Peperkorrels			
4		Laurierblaadjes			
3		Takjes tijm	300	ml	Verse room
300	ml	Port			Bonenkruid (vers)
300	ml	Kalfsfond			<b>Erwten- aard.-puree</b>
300	ml	Gevogeltebouillon	1	kg	Aardappelen (vuil)
		Klontje boter	400	gr	Doperwten(diepvries)
					Melk – room - boter
6		Anjou duiven			Peper en zout
					Nootmuskaat
			2	t	Knoflook

### Duifjes:

Verwarm de oven op 200 °C.

Maak de duifjes panklaar. Kruid ze met peper en zout.

Giet er wat olijfolie over en plaats de duifjes in een braadslee.

Bak ze gedurende 15 minuten in de warme oven. Haal ze uit de oven en laat rusten.

Verwijder vervolgens de boutjes en snijd de filets voorzichtig van de karkassen. Zet boutjes en filets weg tot gebruik. Gaar de boutjes verder in een matig warme oven.

### Saus:

Snijd de groenten in fijn.

Braad de fijngesneden karkassen aan in een klontje boter.

Voeg vervolgens de mirepoix van de groenten en geplette peperkorrels toe. Laat meestoven. Voeg nu de look toe en laat nog even fruiten.

Voeg nu de laurierblaadjes en tijm toe met de port. Laat inkoken tot het vocht vrijwel volledig is verdampt.

Giet nu de kalfsfond en de gevogeltebouillon erbij en laat tot de helft inkoken. Giet nu alles door een zeef en zet weg tot het uitserveren.

### Asperges /tuinbonen:

Schil de asperges. Kook de asperges 3-4 minuten in gezouten water. Zorg dat de aspergepunten niet tegen de rond van de pan gedrukt worden of gebruik een aspergepan. Haal de pan van het vuur en laat deze met gesloten deksel nog 10-15 minuten garen. Controleer op gaarheid. Snijd ze daarna schuin in stukken van gelijke grootte. Zet weg tot het uitserveren.

Tuinbonen . Kook ze gaar in gezouten water. Dop de tuinbonen. Kook de room in tot de helft met het bonenkruid en breng op smaak met peper en zout.

**Erwten-/aardappelpuree:** Schil de aardappelen en kook ze gaar in gezouten water met de knoflook. Kook de doperwten gaar en pureer ze. Maak van de aardappelen met knoflook en de erwten een “mooie” puree

**Vorbereiding voor het uitserveren:**

Saus: verwarm de saus en maak af met enkele koude klontjes boter.

Gebruik desgewenst de staafmixer.

Asperges: bak de asperges kort aan in water schuimende boter.

Tuinbonen: Verwarm de tuinboontjes in de ingekookte room en voeg hieraan nog wat vers bonenkruid toe.

Puree: warm de puree op.

Duif: Verwarm de pootjes. Bak de borstjes zeer kort aan in een hete pan. Ze mogen niet meer verder garen! Trancheer de filets.

**Uitserveren:**

Maak in het midden van het bord een kleine spiegel van de aardappel- / erwtenpuree.

Schik op de puree in een halve cirkel de filet. Leg hierbij ook het pootje.

Leg het groentegarnituur om de puree met de duif en maak of met de saus.

Wijnadvies: Mouvèdre

### **Krokant torentje van rode vruchten en frambozen coulis**

Voor het krokantdeeg

500 gr poedersuiker  
260 gr bloem  
100 gr geschaafde amandelen (nog wat fijner maken)  
200 gr zachte boter  
1 st. sinaasappels

Voor de banketbakkersroom

5 dl melk  
150 gr poedersuiker  
6 st. eierdooiers  
1 st. vanillestokje  
50 gr custard  
75 gr boter  
2 dl gesuikerde slagroom

Voor de coulis

3 dl frambozen coulis  
25 gr poedersuiker (event.)  
1 st. citroen (event)

750 gr aardbeien  
300 gr frambozen  
300 gr rode bessen

Muntblaadjes

#### **Coulis**

De coulis eventueel op smaak brengen met citroensap en suiker.

#### **Krokantdeeg**

Rasp de sinaasappel en pers uit.

Doe de suiker, de bloem en de fijn gemaakte amandelen in een kom, en meng ze met een spatel, voeg de boter, het sinaasappelsap en het rasp sel aan toe.

Zet het mengsel een half uur in de koelkast.

Verdeel dit in kleine hoopjes op een bakplaat en duw ze plat met een vork die in koud water is gedompeld.

Bak dit deeg ongeveer 5 min op 170 graden, neem uit de oven als het goud/geel gekleurd is. Steek cirkels uit van ca 10 cm.

Je hebt er 4 per persoon nodig!

#### **Banketbakkersroom**

Breng de melk met de helft van de suiker en het gespletten vanille stokje aan de kook. Haal ze van het vuur en laat nog even intrekken.

Klop de eierdooiers en de rest van de suiker in een kom tot het mengsel licht van kleur is en het beslag als een lint van een lepel afloopt.

Strooi er de gezeefde custard over en meng het geheel opnieuw.

Voeg er al roerend de melk bij, giet het mengsel over in een pan en laat op een hoog vuur, onder voortdurend roeren met een garde, even opkoken.

Haal de pan van het vuur en giet het mengsel door een fijne puntzeef.

Snij de boter in blokjes en meng deze door de room, laat verder afkoelen.

Spatel dan de geslagen room er door heen, zo krijgt u een crème

Mousseline.

#### **Presentatie**

Was de aardbei, verwijder de kroontjes en halveer ze, rits de bessen en verwijder de steeltjes van de frambozen.

Leg een krokant koekje op het midden van een gekoeld bord. Schep hierop een lepel crème en omring het geheel met de halve aardbeien.

Herhaal dit met een tweede laag met frambozen en een derde laag met bessen. Leg een krokant koekje op het geheel bestrooi dit met

poedersuiker en werk af met een framboos en een topje munt.



Giet een beetje coulis rond het torentje.