



Februari 2016

Adriaan Ruiter

Ce n'est pas treize

Amuse Gueule

*

Ceviche de Cabillaud

**

Pigeon en croûte de sel

pudding diplomate aux fruits.



Fingerfood

<p>Aubergine kaviaar</p> <p>2 aubergine 100 ml olijfolie 2 tk. Rozemarijn, tijm, dragon 2 tn. Knoflook 1 sinaasappel 40 gr tomatenpuree 8 ml rode balsamico azijn 100 ml zure room Cayennepeper zout blanke balsamico azijn drie korenbrood (2 x 5 cm) pijnboompitten</p>	<p>Aubergine kaviaar</p> <p>De aubergine schillen en in zeer fijne brunoise snijden. Van de sinaasappel twee stukjes schil zeer dun af snijden zonder het wit. . Dragon fijn hakken. - De aubergine in een brede pan in olijfolie licht aanzweten en licht zouten. De tak rozemarijn, tijm de geplette knoflook evenals de sinaasappel schillen, kort aanzweten. - De tomatenpuree toevoegen en iets ontzuren. - De kruiden, de sinaasappel schillen en knoflook uitnemen. De fijn gehakte dragon toevoegen. Af laten koelen en met balsamico azijn op smaak brengen. De zure room met de blanke balsamico, cayenne peper en zout op smaak brengen. Brood (16 st.) Het driekoren brood in model 4,5 x 4,5 cm snijden/ uitsteken. De pijnboompitten geroosterd en iets gehakt. Het brood roosteren in olijfolie (tenminste 16 stuks). Bestrijken met de zure room, daarop wat geroosterde pijnboompitten. Dan als laatste een mooie gedraaide bal van aubergine.</p>
<p>Meloen met lavendel zalmfarce</p> <p>Farce 60 gr zalmfilet 2 gr zout 60 ml room 40 ml geslagen room 4 ml Nouilly prat (drank)</p> <p>500 gr IJslandse garnalen 4 ml citroen olie</p>	<p>Meloen met lavendel zalmfarce</p> <p>Zalm farce Snijd de zalm filet in kleine stukken. In de foodprocessor iets verkleinen, het zout toevoegen daarna verder verkleinen. De 30 ml room langzaam in laten lopen en kort tot een homogenen massa cutteren. De massa door een zeef strijken, dan de 20 ml geslagen room en de Nouilly prat door spatelen. Maak een proef balletje voor de smaak. Zoek de mooiste Garnalen uit tenminste 16 st. en houd deze apart. Hak de rest grof en meng deze met de zalmfarce. Met citroenolie en zout op smaak brengen. Rol er dan balletjes van 10 gr en 3 cm Ø. In een braadpan aan beide zijden aanbraden. Op een bakplaat met rooster verder garen en een oven van 60 °C.</p>
<p>Gemarineerde meloen</p> <p>1 meloen 20 ml limoen olie 2 ml chili olie 10 gr acacia honing 2 ml champagne azijn 1 gr lavendel blaadjes</p> <p>2 eiwitten Prikkers</p>	<p>Gemarineerde meloen</p> <p>De meloen in 7 mm plakken snijden en uitsteken met een Ø 2,5 cm. Marineer deze met de limoen olie, chili olie, champagne azijn en fijngesneden lavendel blaadjes.</p> <p>Afwerken De eiwitten in een pan kort bakken tot lichtbruine kleur, dan in tenminste 16 stukjes snijden. De meloenen op de warme garnalen balletjes plaatsen, met de prikkers vastzetten. Één garnaal en één stuk eiwit daarop plaatsen.</p>
<p>Gazpacho met garnalen</p> <p>16 Cocktail garnalen 4 ml limoensap 4 ml chili olie 1 grote sjalot 30 ml olijfolie 2 takjes rozemarijn 2 takjes tijm 4 knoflook tenen 3 komkommers 2 paprika's (geen joekels) 4 tomaten (roma) 4 gr tomaten puree</p>	<p>Gazpacho met garnalen</p> <p>De garnalen marineren met zout, limoensap, chili olie, kruiden toevoegen. De sjalot ontvellen en zeer kleine brunoise snijden. In de olijf olie lichtjes aanzweten met de uitgeperste knoflook, iets zouten. Als het glazig wordt de kruiden verwijderen en wegzetten.</p> <p>Komkommers tot glaasjes maken. Schil de komkommers en snijd in stukken v van 3 cm hoog en diep uitboren. De uitgeholde delen koel wegzetten. - Week de gelatine - De tomaten ontvellenen, verwijder de zaadlijsten, doe dit ook met de paprika's en verklein ze. De resten van de uitgeholde komkommer resten met de sjalotten, tomaten, paprika's en tomatenpuree blenderen.</p>

6 gr gelatine	- Meng de gelatine door de massa (verwarm een klein beetje, anders mengt de gelatine niet/onvoldoende).
4 ml balsamico azijn (goede)	Breng op smaak met de balsamico, peper.
	Afwerken
	Vul dan de uitgeholde komkommers met deze massa.
	Decoreer deze dan met de gemarineerde garnalen.
Uitserveren	Uitserveren; op leiste





Begeleide kabeljauw

<p>Ceviche</p> <p>Suiker siroop 500 ml water 350 gr suiker 50 gr glucose siroop 6 gr gelatine zestes van citroen en sinaasappel (gebruik de schillen van de marinade)</p> <p>1000 gr kabeljauw filet Sashime type niet het buikgedeelte 3 st avocado 6 st tomaten 2 st chilipeper 4 limoenen 3/8 bosje koriander 2 st rode uien 4 st sinaasappelen 2 st citroenen 50 gr grof zeezout witte peper uit de molen</p> <p>Sorbet suikersiroop marinade vloeistof Totaal 1000 ml</p> <p>Serveren Koud diepbord stokbrood geslagen room</p>	<p>Ceviche Suikersiroop Weeg de grondstoffen af, was de citrusvruchten en snijd er zeer dunne plakjes van de schil zonder het wit. Week de gelatine in wat koud water. Doe het water met de suiker de zestes in een pan met, breng aan de kook en schuim af, laat het even doorkoken. Voeg de geweekte gelatine toe. Laat afkoelen en passeer door een chinois (puntzeef).</p> <p>Zet de grondstoffen klaar. - Eerst de kabeljauw en zorg dat deze in de koeling komt.</p> <p>Snijd de kabeljauw filet in kleine blokjes (1 x 1) en doe ze in een ruime glazen schaal. Meng de blokjes) kabeljauwfilet (met een lepel met het grof zeezout en versgemalen peper witte peper. Laat tenminste 2 uur marineren in de koeling tot de kabeljauw begint te garen.</p> <p>- Als de kabeljauw in de koeling staat, dan aan de volgende werkzaamheden beginnen.</p> <p>Ontvel de avocado's, tomaten en de uien, verwijder de zaadlijsten van de chilli peper. Snijd dit dan in fijne blokjes. Rasp de schillen van de citroenen, limoenen en sinaasappel en pers deze daarna uit. Hak de koriander fijn. Houd wat blaadjes achter als garnituur.</p> <p>- Voeg de boven vernoemde grondstoffen toe aan de kabeljauw. Zet het geheel in de koeling terug.</p> <p>Doe de massa na ongeveer 1 ½ uur in een vergiet en vang de marinade op.</p> <p>Sorbet Meng de siroop met de marinade en <u>weeg</u> deze af tot 18 ° B = (Baumé)* De verhouding wordt ongeveer half om half. Draai er een mooie sorbet van.</p> <p>* Dit is de waarde van de dichtheid van een vloeistof (pekkel, melk, alcohol, enz.) in onze sorbet de verhouding tussen water en suiker.</p> <p>Serveren Schep de gemarineerde kabeljauw met het aanhangend vocht en het garnituur in het diepbord. Schep een dotje room uit de pot op het bord. Schep een quenelle sorbet op het dotje slagroom. stokbrood Garneer met enkele blaadjes koriander.</p>
---	---





Duif in zoutkorst

<p>Duiven 16 stuks 4 uien 2 Sinaasappel zeste 16 blaadje salie bindtouw 3300 gr grof zeezout 350 gr eiwit 200 gr ras el hanout 50 gr van ieder, wortel, ui, prei, selderij (200 gr totaal) 100 ml port. 1 pot wildfond 100 ml room</p> <p>Pommes dauphine aux lait de coco</p> <p>1000 gr aardappelen (iets bloemig) netto</p> <p>Soezenbeslag 400 ml Kokosmelk (uit blik) 160 gr boter 180 gr bloem 8 st. eieren</p> <p><u>Afwerken</u> Spuitzak met kartelspuit no 5 Vetvrij papier</p> <p>Savooiekool 1500 gr savooiekool, netto 25 gr (5 x 5) grof zeezout vacuüm zakken 50 gr boter gemalen zwarte peper</p> <p><u>Opmaak</u></p> <p>Filet,</p> <p>1 Broccoli voor Broccoli crunch</p> <p>Wildglace</p> <p>Pommes dauphine</p>	<p>Duiven Snijd de borst filets langs de rugkant van het karkas (de filets moeten aan elkaar blijven). Karkassen, gebruik de helft ervan om deze te pinceren op een plaat in een oven 190 ° c. voeg 200 gr WUPS (wortel, ui, prei selderij) toe. Als alles licht gebruind is, haal uit de oven, doe in een pan met 1500 ml water laat dit trekken. - Leg de filets op de plank, plet ze iets en leg één half blaadje ui, salie en de zeste op de filet en bind voor en achter dicht. - Bak de filets iets aan in een beetje olie. Even afkoelen en op een ingevette plaat leggen. Verwijder het vet uit de braadpan en Blus af met 100 ml port, voeg 1 pot wildfond toe. Voeg dit dan toe aan de karkassenfond (wildfond). - Scheid de eieren in dooier en wit (doe dit met een kopje) (dooiers voor de saus en het eiwit voor de zoutkorst). Het kopje is, om het eiwit schoon te houden.</p> <p>- Ga verder naar afwerken</p> <p>Aardappelen Kook de aardappelen (in de schil) zo droog mogelijk. Pellen en daarna pureren (pureeknijper of passevite). - Breng de kokosmelk met de boter aan de kook, neem de pan van het vuur en voeg de bloem toe. Zet terug op het vuur en roer met een spatel tot een droge bal. Laat iets afkoelen, roer er de eieren door.</p> <p>Soezenbeslag Meng hetsoezenbeslag door de aardappel puree en breng op smaak. - Spuit er mooie rozetten van op vetvrij papier of silplat matje.</p> <p>Savooiekool. Snijd de kool fijn, verdeel over 4 zakken en vacumeer met wat grof zout. Laat 30 minuten pekelen. Spoel af, laat goed uitlekken. Zweet net voor het doorgeven aan in wat boter, kruid met vers gemalen peper.</p> <p><u>Afwerken</u> - Wildfond, passeer, reduceer tot 300 ml voeg de room toe en reduceer tot een mooie glace.</p> <p>- Maak een bekken en garde vetvrij, klop het eiwit op met iets fijn zout, tot het eiwit zo stevig is dat je de bekken op z'n kop kan houden. Meng het zout met de Ras el Hanout en spatel dat voorzichtig door het eiwit.</p> <p>Bedek dan de filets individueel met het zoutmengsel. Braad ze in een oven van 180 ° C. voor 12 minuten en laat 15 minuten rusten(30 min).</p> <p>- Bak de pommes Dauphine in een oven van 220 °C. lichtbruin (20/25 min)</p>
---	---

- Broccoli crunch, snijd de roosjes van de broccoli en bak deze heel kort in bruine boter.
- Breek de zoutkorst open, verwijder het stukje ui, salie en zeste. trancheer de filet in 2 delen.
- Leg in het midden van het bord de savooie kool daarop als eventail (waaier) de filets en strooi er de broccoli crunch over.

Aan de bovenkant 3 stuks pommes Dauphine.

- Nappeer de glace in een mooie slinger onder op het bord





Diplomaten pudding

<p>Amandelkrullen 50 gr geschaafde amandelen 70 gr fijne suiker 20 gr bloem (gezeefd) 10 gr vanille suiker 10 gr roomboter (gesmolten) 1 ei losgeklopt 10 ml water ietsje zout Oventemperatuur 170° C.</p> <p>Lange vingers 6 eidooiers 80 gr fijne suiker 6 eiwitten Mespunt zout 1000 gr fijne suiker 160 gr bloem 20 gr custardpoeder Fijne suiker om te bestrooien</p> <p>Pudding 1400 ml melk 210 gr suiker 1 vanille stokje 9 st eieren 200 gr lange vingers 90 gr rozijnen 90 gr bigarreaux 20 ml kirsch</p> <p>Duchesse beslag 4 eieren 2 dooiers 100 gr suiker 90 gr patentbloem 15 gr zetmeel</p>	<p>Amandelkrullen Weeg alles goed af en smelt de boter. Hak de geschaafde amandelen en meng deze dan met de suiker, de bloem en de vanille suiker met een spatel. Roer de gesmolten boter door, het ei, het water en het zout door het amandelmengsel. Laat het deeg een uurtje rijpen. Smeer een bakplaat (of neem bakpapier) in met iets boter. Leg er 6 hoopjes van het mengsel op met een koffielepel op ruime afstand (het vloeit uit). Druk met een natte vork plat. Bak ze in een voorverwarmde oven tot ze goudbruin zijn. Haal ze van de plaat met een platenmes en krul ze op een bezemsteel.</p> <p>Lange vingers Gebruik de handmixer Neem twee bekkens. Maak er één vetvrij voor het eiwit. Scheid de eieren. Klop de dooiers met de 80 gr suiker, lauw warm (au bain Marie). Klop net zo lang tot de massa wit geworden is, laat dan enigen minuten op lagere toerden draaien. Klop de eiwitten stijf met het snufje zout. Als het eiwit iets begint te vlokken strooi er dan voorzichtig de suiker in, laat ook hier enige minuten op lagere toeren draaien. - Doe dan een beetje eiwitschuim bij de dooiers en roer dit erdoor (familie maken), spatel de rest van de dooiers door het eiwitschuim erdoor. Spatel de gezeefde bloem en custardpoeder door dit mengsel. - Spuit met een spuitje (1,5 cm Ø) op bakpapier, strakke banen van 10 cm. Licht bestrooien met fijne suiker. Bakken in ongeveer 10 / 15 minuten Bakken in een oven van 180 °C.</p> <p>Pudding Verwarm de oven op 175 °C. Doe de rozijnen in een kom, schenk er heet water over laat 5 minuten staan verwijder het water en droog ze met keukenpapier, voeg de kirsch toe. Vet de timbaaltjes in met zachte boter, bekleed de bodem met beboterd vetvrij papier, bestrooi met suiker. Snijd de lange vingers in zeer kleine stukjes Breng de melk met de helft van de suiker en het vanille stokje aan de kook. Laat 10 minuten staan, verwijder het vanille stokje. Roer de eieren met de rest van de suiker los en voeg al roerend de gekookte melk toe. Zet terug op laag vuur en verhit tot ongeveer compositie dikte, koel de pan af in koud water. Verdeel het rozijnen mengsel over de timbaaltjes . voeg dan de gehakte langevingers toe. Als laatste verdeel de compositie over de timbaaltjes, vul de timbaaltjes tot vlak onder de rand. Zet de timbaaltjes in de ovale deksels (waarvan de bodem bedekt is met papier) , dek af met beboterde aluminium folie en vul met koud water. Zet op het vuur ,breng aan de kook en zet dan in de oven. Ongeveer 35 minuten. Controleer de gaarheid met een naald. Haal de timbaaltjes uit de oven en laat afkoelen. Voorzichtig het water is heet.</p> <p>Duchese beslag De boter laten smelten. De eieren, eidooiers, suiker en citroenrasp au bain Marie (40 °C.) verwarmen. Dan verder in de machine met de garde, eerst op lage stand dan de snelheid verhogen en op het laatst als de massa luchtig en wit van kleur is de snelheid verlagen en stijf draaien. Voeg de gesmolten boter</p>
---	--



75 gr boter
5 gr citroenrasp

Frambozen coulis

250 gr frambozen
(diepvries)
20 ml Monin framboise
(sirop)
100 gr suiker
50 ml water
50 ml witte wijn
arrowroot

Serveren
Koud bord

toe met een spatel en vervolgens de gezeefde patentbloem met het zetmeel.
Uitstrijken (1 cm.)op een met papier belegde plaat en bakken op 180 ° C.

Frambozen coulis

Pureer de frambozen met een staafmixer. Voeg de sirop, suiker, water en de wijn toe en breng aan de kook. Haal van het vuur en passeer door een zeef.

Doe de saus terug in een pan en bind met arrowroot tot de gewenste dikte. (Roer daarvoor, afhankelijk van de hoeveelheid vocht, 1 of meer theelepels arrowroot door een beetje koud water), schenk dit mengsel bij de frambozen coulis en breng aan de kook en bind tot de gewenste dikte.
Opmaak

Steek rondjes van zes cm. uit de duchesse plak, leg deze midden op het bord, stort er de pudding op, rondom 1 of 2 lepels frambozen coulis en bekroon het geheel met de amandel krul.

