



**Kookstudio**  
**Culinair Centrum**

[www.culinaircentrum.nl](http://www.culinaircentrum.nl)  
0492 – 381565

**Marlijn 16 november 2017**

**Amuse**

Rillette van kabeljauw en citrus (amuse)

**Voorgerecht**

Zeebaars gelakt met appelstroop, pijpjeskruid  
en Rieslingsaus

**soep**

bisque van kreeft met gamba

**Hoofdgerecht**

Parelcouscous met wildzwijnbout  
en wildzwijnhaas

**Dessert**

Tarte tatin van appel, kaneelcrème en hazelnootparfait



## **Rillette van kabeljauw en citrus (amuse)**

**Ingrediënten:** 10 personen

150 gram kabeljauwfilet  
1,5 eetlepel crème fraîche  
1 eetlepel mayonaise  
Citroen naar smaak  
Peper  
Zout  
peterselie  
Sushi vinegar  
1 tomaat

### **Bereiding:**

- Gaar de kabeljauw in de stoomoven of bak de vis.
- Laat de kabeljauw in een zeef goed uitlekken.
- Trek de vis uit elkaar.
- Meng de stukjes vis met de crème fraîche, mayonaise en citroensap naar smaak.
- Zorg dat het niet te nat wordt.
- Snijd de tomaat in partjes en verwijder de zaadlijst.
- Snijd ze in dunne reepjes en bewaar voor later.
- Breng op smaak met peper en zout en laat het afkoelen.

### **Serveren:**

- Verdeel het mengsel over kleine amuselepeltje of klein schaalpje.
- Garneer met takjes peterselie, reepjes tomaat en een paar druppels sushi vinegar



## **Zeebaars gelakt met appelstroop, pijpjeskruid en Rieslingsaus**

**Ingrediënten:** (10 personen)

**Dorade:**

800 gram zeebaars

kerrie-olie

appelstroop

10 gram bieslook (pijpjeskruid)

**Rieslingsaus:**

7 dl riesling

1 dl visfond

2 sjalotjes, gesnipperd (kleine)

2 blaadjes laurier

40 gram boter

50 ml slagroom

Gembersiroop

Zout

Peper

eventueel bindmiddel (aardappelzetmeel ed)

**Bleekselderij:**

4 stengels bleekselderij

50 gram katenspek

**Bereiding:**

**Rieslingsaus:**

- Snipper de sjalotten
- Kook de Riesling samen met de fijngesneden sjalot en laurierblaadje tot de helft in.
- Zeef de saus.
- Voeg visfond toe en kook weer tot de helft in.
- Maak op smaak met peper, zout en gembersiroop.
- Zet weg voor later gebruik.

**Vlak voor serveren:**

- Monteer de reductie à la minute door er koude boterklontjes, een scheutje slagroom en een beetje lecithine erdoor draaien of mixen
- Breng op smaak met peper en zout.

**Bleekselderij:**

- Schil de bleekselderijstengels met een dunschiller.



- Snijd de stengels daarna in kleine blokjes (brunoise).
- Snijd het spek in kleine blokjes.
- Zweet de spekblokjes aan in een koekenpan.
- Voeg de brunoise van bleekselderij toe.
- Let op dat de bleekselderij knapperig blijft.

### **Zeebaarsfilet:**

- Verwarm de oven voor op 220°C.
- Peper en zout de zeebaars.
- Verwarm de appelstroop licht.
- Bak de zeebaars in een beetje kerrie-olie op de huidkant aan.
- Draai vervolgens om en lak de huid met de verwarmde appelstroop.
- Zet daarna kort in de oven met de gelakte huid boven.

### **Serveren:**

- Leg de bleekselderij met spekjes midden op een voorverwarmd bord.
- Plaats hierop de dorade en schenk de saus eromheen.
- Strooi fijngesneden pijpjeskruid over het gerecht.
- Trek strepen met appelstroop op het bord.



## **Bisque van kreeft met gamba**

### **Ingrediënten** (18 personen)

450 gram kreeftenpasta

1 1/2 kg. langoustinekarkassen

Olie

4 ltr. water

paar druppels citroensap

2 el tomatenpuree

1 bouquet garni (1 ui, 2 stengels bleekselderij, 1 laurierblad)

4 el boter

100 gr bloem

5 el cognac

1 1/2 dl slagroom

zout en peper

18 gamba's

### **Bereidingswijze**

- Snipper de ui en snijd de bleekselderij in kleine ringen.
- Verwarm de olie in een grote pan. Draai het vuur lager, voeg de groenten toe en fruit aan tot de uien mooi glazig worden.
- Voeg de tomatenpuree, de kreeftenpasta en de langoustinekarkassen toe en laat even meebakken.
- Voeg het water en het citroensap toe.
- Breng het geheel aan de kook, dek de pan af en laat het 25 minuten pruttelen. Haal het door een zeef.
- Maak een roux: Smelt de boter op matig vuur in een andere pan. Roer de bloem erdoor en bak ze al roerend licht goudbruin. Voeg de cognac toe en roer geleidelijk de helft van de bouillon erdoor. Roer het geheel glad en voeg daarna de rest en zout en peper toe.
- Draai het vuur lager, dek de pan af en laat de soep al roerend 5 minuten, pruttelen.
- Giet de soep in een schone pan. Voeg de slagroom en naar smaak wat extra citroensap toe.
- Verhit het geheel al roerend.
- Bak in een koekenpan de gamba's even om en om.
- Vul een soepkop met de soep en leg er een gamba in.



## **Parelcouscous met wildzwijnbout en wildzwijnhaas**

**Ingrediënten:** 18 personen

1 wildzwijnbout  
500 gram parelcouscous  
4 uien  
1 dl rodewijnazijn  
6 tenen knoflook  
6 dl runder- of wildbouillon  
1,8 kg. wildzwijnhaas  
6 laurierblaadjes  
6 kruidnagels  
zout en peper  
bloemkool (wit, paars)  
roomboter

### **Saus:**

250 gram kruidkoek  
2,5 dl. wildfond  
0,6 dl. rode wijn  
200 ml. rode port  
6 jeneverbessen  
Tijm  
Zout en peper

### **Bereiding:**

#### **Wildzwijnbout:**

- Bestrooi de wildzwijn bout met zout en peper en bak in de boter goudbruin.
- Snijd de uien in halve ringen, maak de knoflook schoon en hak deze fijn.
- Haal de wildzwijn bout uit de pan en bak de uien met de knoflook hier in. Blus af met rodewijn azijn. Voeg de bouillon, laurierblaadjes, kruidnagel en het zout toe. Leg het vlees weer in de pan en laat het op laag vuur gaar worden.
- Haal de laurier, kruidnagel en de wildzwijnbout uit de pan en laat de bouillon indampen tot hij goed op smaak is.
- Pluk de wildzwijnbout en koel terug.



## **Groenten:**

- Snijd de witte bloemkoolroosjes heel klein en draai ze nog fijner in de blender.
- Bak beetgaar in de roomboter.
- Snijd de rode bloemkoolroosjes klein en blancheer heel even.
- Kook de parelcouscous,
- Breng op smaak met zout, peper, crème fraîche, witte bloemkoolroosjes en het vlees van de gegaarde wildzwijn bout.
- Houd de paarse bloemkoolroosjes over voor de garnering.

## **Wildsaus**

- Hak de kruidkoek fijn.
- Meng voor de saus de wildfond, port, rode wijn, tijm, jeneverbessen en de fijngehakte kruidkoek.
- Kook dit tot de helft in.
- Zeef de massa en kook het daarna in tot je een siroop krijgt.
- Verwarm de saus voor opdienen en breng op smaak met zout en peper

## **Wildzwijnhaas**

- Bak de wildzwijnhaas aan en gaar verder in een oven.
- Druk het mengsel met de parelcouscous in een ronde steker, trancheer de zwijnshaas en leg op de parelcouscous.
- Garneer de rose bloemkool er rondomheen.
- Drapeer een beetje wildsaus rondom de parelcouscous



## **Tarte tatin van appel, kaneel crème en hazelnootparfait**

**Ingrediënten:** (20 personen)

### **Tarte Tatin**

400 gram bloem  
2 eidooiers  
200 gram boter  
2 klontjes ijswater van gesmolten ijsklontjes  
zout

10 appels jonagold

200 gram suiker

200 gram boter

### **Kaneel crème**

350 gram mascarpone

10 gram kaneel

100 gram poedersuiker

### **Garnering:**

plakje appel

### **Bereiding:**

#### **Tarte tatin**

- Zeef de bloem in een kom.
- Kneed de ijskoude boter er beetje voor beetje doorheen.
- Voeg de dooier toe en kneed onder toevoeging van telkens enkele druppels water totdat een soepel deeg verkregen is.
- Dek het af met een vochtige doek en zet het 30 minuten in de koeling.
- Rol het deeg uit tot een deegcirkel ongeveer even groot als de vorm.
- Verwarm de oven voor op 200°C.
- Snijd de appels in vieren, verwijder de schil en het klokhuis.
- Zet een vuurvaste vorm (Ø 28 cm) op het vuur en schep er wat boter en suiker in. Laat dit al roerend een mooie karamel worden.
- Leg nu snel (en voorzichtig) de stukken appel met de bolle kant dicht aaneengesloten in de vorm. Laat 1 minuut pruttelen en draai het vuur uit en laat het geheel afkoelen.
- Leg het deeg op de appels. Stop het deeg langs de randen van de vorm in.
- Zet de Tarte Tatin circa 25 minuten in een voorverwarmde oven.
- Laat de taart 10 minuten in de vorm afkoelen. Stort hem dan op een grote



schaal of plaat.

**Kaneelcrème:**

- Maak de kaneelcrème door de mascarpone met de suiker en kaneel te mengen. Vul hiermee een spuitzak en zet koud weg.

**Serveren:**

- Zet een tarte tatin op een bordje
- Spuit de kaneelcrème naast de tarte tatin.
- Leg er hazelnootparfait naast. Garneer met een schijfje appel



## Hazelnootparfait

### **Ingrediënten:** (18 personen)

250 ml. ongezoete slagroom

2 st eieren

5 st eierdooiers

125 gr suiker

30 gram hazelnootpasta

30 gram hazelnoten

20 ml koffielikeur

### **Bereiding:**

- Klop de zeer koude slagroom stijf en zet deze koud tot gebruik.
- Meng de eieren, dooiers en de suiker en klop die massa au-bain-marie op tot 75°C.
- Als de massa is gebonden, snel koud en taai kloppen met een spatel tot een luchtige substantie. Eventueel in een bak met ijswater zetten.
- Meng de hazelnootpasta door het eimengsel
- Hak de hazelnoten grof
- Spatel (niet roeren) nu de room en de gehakte hazelnoten door de eiermassa.
- Voeg een scheutje koffielikeur toe.
- Stort in een schaal of in kleine vormpjes en zet ongeveer 3 uur in de diepvries.