

# 2021 juni

Cuisine Culinaire Amsterdam · Zomer

---

**VOORGERECHT** Zeebaars - Kaviaar - bieslookolie

---

## Zeebaars

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeebaarsfilet	1	
limoen		
kaviaar		

Verwijder vel van de visfilets. Snij de graatjes midden in de filet weg. Snij de vis in piepkleine blokjes. Hak de tartaar verder fijn tot zeer fijne tartaar. Maak 4 baaltjes van de tartaar met vochtige handen. Leg ieder bolletje op een stuk plasticfolie en draai strak tot een perfect bolletje. Laat opstijven in de koeling.

## Bieslookolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	2	dl
plantjes bieslook	2	

Snij de bieslook grof en doe over in de blender samen met de olie. Draai 5 minuten op de hoogste stand. Zeef de olie door een passeerdoek.

## Eindbewerking en presentatie

Haal het plastic van de zeebaarsbollen. Rasp wat limoenschil over de vis. Plaats de bollen op de borden en lepel wat bieslookolie rondom. Leg voorzichtig een lepeltje kaviaar op de zeebaars.

## Garnalenbouillon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
garnalenkoppen van hollandse garnalen	500	gr.
winterwortel	½	
ui	1	
venkelknol	¼	
prei (wit)	1	
stengels bleekselderij	2	
teen knoflook	1	
takjes tijm	10	
blaadje laurier	1	
tomatenspuree	1	el
cognac		scheut
witte wijn	1	glas

Verdeel de garnalen over een ovenplaat en droog ze 2 uur in een oven van 140°C. snij alle groenten ongeveer even klein en zet aan in wat olijfolie. Voeg de gedroogde garnalen toe en roer goed door. Voeg tomatenspuree toe en laat even meebakken. Blus af met cognac en steek aan met een brander. Voeg de witte wijn toe en tenslotte zoveel water dat alles goed onder staat. Doe de deksel op de pan en laat zachtjes 1 uur trekken. Zeef de bouillon en breng op smaak met zout.

## Chawanmushi (custard)

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
garnalenbouillon	500	ml
eieren	3	
mirin	1	el
sojasaus	1	el

Doe alle ingrediënten in een kom en klop tot een egale massa. Probeer zo min mogelijk schuim te creëren. Lat 10 minuten rusten zodat alle belletjes verdwijnen. Verdeel de massa over 4 kommetjes. Stoom de custard 15-20 minuten gaar. Controleer de gaarheid door het kommetje voorzichtig te schudden. Het moet "wiebelen". Laat de custard iets afkoelen voor het opdienen.

## Garnaaltjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ongepelde hollandse garnalen	150	gr.
zonnebloemolie	1	dl

Pel de garnaaltjes en geef ze door aan de garnering. Haal de koppen leeg en frituur de koppantsertjes krokant in hete olie en laat op keukenpapier uitlekken.

## Garnering

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
garnalenbouillon	50	ml
garnaaltjes (zie boven)		
zalmeitjes	1	el
zeekraal		handje
mirin	½	el
sojasaus	½	el
bieslook	1	el
olijfolie	1	el

Giet wat kokend water over de zeekraal en laat uitlekken. Roer alle ingrediënten voorzichtig door elkaar.

## Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
garnalenkoppen		
sprietjes bieslook		
limoen		

Verdeel de garnering over de Chawanmushi. Steek voorzichtig enkele gefrituurde garnalenkoppen in de custard. Steek enkele sprietjes bieslook in de custard. Rasp een beetje limoen over het geheel.

## Asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
asperges	8	

Schil de asperges en snij de uiteinden eraf. Breng een grote pan met ruim water en zout aan de kook. Leg de asperges in het kokend water. Breng opnieuw aan de kook en laat 1 minuut doorkoken. Draai het vuur uit en laat de asperges nog 20 minuten garen in het hete water. Haal de asperges uit het vocht en laat uitdruipen.

## Kokossaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kokosmelk	1	blik
kokosroom	1	blik
vin jaune (of sherry)	1	glas
tonkabonen	2	
thaise vissaus		

Kook kokosmelk, kokosroom en wijn in tot de helft. Pas op; het kan spatten! Dompel de tonkabonen 30 seconden in kokend water en laat ze afkoelen. Verwijder het schilletje van de tonkabonen. Rasp de tonkabonen in de saus en breng op smaak met vissaus.

## Artisjokken

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
paarse kleine artisjokken	4	
sjalot	1	
blaadjes laurier	2	
zwarte peperkorrels	½	el
korianderkorrels	½	el
kruidnagels	2	
takjes tijm	2	
witte wijn	1	glas
water	1	liter
citroen	1	
olijfolie		scheut

Doe het water in een pan en knijp de citroen hierin uit. Voeg de rest van de ingrediënten toe (behalve olie). Snij de onderkant van het steeltje van de artisjokken af. Snij de blaadjes een duimdikte van de bodem af. Schil de steel en de bodem met een dunschiller en doe direct in de vocht. Breng alles aan de kook en laat 10 minuten zachtjes koken. Haal de artisjokken uit het vocht en snij in kwarten. Meng de artisjokken met wat olijfolie en houd warm.

## Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
shiso purple cress		

Verwarm de asperges in de kokosroom. Leg 2 asperges met wat kokosroom op de borden. Versier met artisjok kwarten en shiso cress.

## Kalfsentrecote

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsentrecotes van 100 gr	4	

Laat het vlees op kamertemperatuur komen. Dep het vlees goed droog en kruid met zout en peper. Laat een pan heet worden en doe dan en scheut olijfolie erin. Bak de entrecotes om en om rosé. Laat 5 minuten rusten onder aluminiumfolie.

## Saus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	2	
la trappe quadrupel bier	1	fl
kardemompeulen	4	
kalfsfond	4	dl

Snipper de sjalotten en zet aan in olijfolie. Voeg bier en kardemon toe en laat tot een derde inkoken. Voeg de kalfsfond toe en laat even doorkoken. Zeef de saus en breng op smaak met zout en peper.

## Sjalotten

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	2	

Snij de sjalotten in dunne halve ringen. Bak de sjalotten op matig vuur in ruim olijfolie tot krokant en goudbruin. Laat uitlekken op keukenpapier

## Aardappelmousseline

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ratte aardappelen	500	gr.
teen knoflook	1	
melk	100	ml
boter	100	gr.

Was de aardappels en doe ongeschild in een pan. Voeg een gekneusde teen knoflook en water toe tot alles onder staat. Breng aan de kook en laat 20 minuten gaarkoken. Haal de aardappels uit de pan en laat even afkoelen. Doe intussen melk en boter in een pan en breng aan de kook. Schil de aardappels en duw door een zeef met behulp van een houten lepel in de hete melk en roer voorzichtig tot een gladde mousseline. Breng op smaak met zout en peper.

## Wortels

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bospeen	8	
laurierblaadjes	2	
kalfsfond	2	dl

Schil de bospeen en snij ze doormidden. zet de peentjes aan in een flinke klont boter. Voeg laurierblaadjes en kalfsfond toe en laat zachtjes garen.

## Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
crispy zeewier crackers		

Verkruiemel de zeewier crackers. Verdeel de zeewier en sjalotten over de entrecotes en leg ze midden op de borden. Verdeel de mousseline en wortels over de borden. Lepel ruim saus rondom.

## Bladerdeeg

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
plakjes bladerdeeg	4	
poedersuiker		

Strooi met behulp van een zeefje wat poedersuiker over de plakjes bladerdeeg. verwijder het plastic van de plakjes bladerdeeg. Snij ieder plakje bladerdeeg in drie gelijke delen (12 plakjes in totaal). Leg het bladerdeeg op een met bakpapier bedekte bakplaat. Strooi weer wat poedersuiker over de plakjes. Prik gaatjes in het deeg met een vork. Leg een tweede stuk bakpapier op de plakjes. Leg een tweede bakplaat op het bakpapier. Bak de plakjes 20-25 minuten goudbruin en krokant in een oven van 180°C. Laat afkoelen.

## Zwitserse room

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
melk	250	ml
suiker	50	gr.
vanillestokjes	2	
blaadje gelatine	3	
maïzena	22	gr.
eidooiers	3	
slagroom	2	dl

Wel de gelatine in koud water. Breng melk, 25 gram suiker en de opengesneden vanillestokjes aan de kook. Haal van het vuur en laat 30 minute trekken. Klop 25 gram suiker, maïzena en dooiers los. Giet het melk mengsel (zonder vanillestokjes bij de dooiers en klop goed door. Doe het mengsel in een pan en verwarm al roerend tot 85°C. Los de gelatine op in de vla. Giet gelijk in een bak en dek af met plasticfolie. Laat in koeling helemaal opstijven. Klop de slagroom tot dikke yoghurt dikte. Roer de vla goed los met een garde. Meng een derde van de slagroom door de vla. Spatel de rest van de slagroom door de vla. Doe de room over in een spuitzak en laat in de koeling helemaal opstijven.

## Eindbewerking en presentatie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
frambozen	300	gr.
blauwe bessen	12	
aardbeien	12	
takjes aalbessen	4	

Bedek 8 plakjes bladerdeeg met om en om een framboos en een toefje room (ter grootte van een framboos). Bedek de laatste 4 plakjes enkel met toefjes room. Bouw de mille-feuille op door drie lagen voorzichtig op elkaar te stapelen. Eindig met het plakje met enkel room. Leg de mille-feuille op de borden en versier met de rest van het fruit.