

2021 september

Cuisine Culinaire Amsterdam · Herfst

Mozzarella

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
mozzarella	750	g
olijfolie	5	el

Doe de bollen mozzarella met de olijfolie in de Magimix. Draai de mozzarellabollen tot crème. Op tijd stoppen. Breng op smaak met zout en witte peper.

Basilicumolie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
basilicum	2	bossen
arbequina olijfolie	2	dl

Doe de blaadjes van de basilicum kort in kokend water en daarna in ijswater. Goed afdeppen en in de blender. Voeg de olie toe en laat 5 minuten draaien tot een egale groene olie. Zeef de olie door een fijne zeef.

Tomatensorbet

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tomaten	2	kg
ui	1	
rodewijnazijn	3	el
suikersiroop (1 op 1)	300	g
dragon		blaadjes
cayennepeper		mespunt
zout		

Ontvel de tomaten, verwijder de zaadjes en zaadlijsten, en snij ze in blokjes. Doe de blokjes over in een pan en laat ze zachtjes tot de helft inkoken. Fruit de gesnipperde ui in wat olie glazig. Doe de tomaten samen met de uien in de Magimix en pureer. Voeg azijn, dragon, cayennepeper en suikersiroop toe en pureer helemaal glad. Breng op smaak met wat zout. Zeef en draai er sorbet van in de ijsmachine. Leg quenelles sorbet op de bevroren gastroplaat en laat verder opstijven in de vriezer.

Pane Carasau

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gist	1	zakje
warm water	100	ml
bloem	270	g
semolinabloem	185	g
zout	2	tl
water	200	ml

Doe gist in het warme water en laat enkele minuten oplossen. Meng alle ingrediënten tot een deeg (of gebruik de KitchenAid). Kneed 2 minuten goed door en laat 15 minuten afgedekt rusten. Verwarm de oven voor op 250°C. Verdeel de helft het deeg in 15 bolletjes. Rol de bolletjes flinterdun uit (of gebruik de pastamachine). Bak het brood 3 minuten en keer om. Bak nog eens 2 minuten. Laat op een rek afkoelen. (Bak van de andere helft een broodje)

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
basilicumcress		

Verdeel de mozzarellacrème over de borden. Smit wat basilicumolie rondom de mozzarella. Leg een quenelle tomatensorbet op de mozzarella. Steek de (een stuk) pane carasau in de mozzarella. Versier met basilicumcress.

Haring

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
nieuwe haringen	10	
bosuitjes	3	bossen
olijfolie		
limoen	1	

Verwijder graatjes en snij de haring tot middelgrote tartaar. Snij de bosui zeer fijn en roer door de haring. Breng op smaak met olijfolie en rasp van limoen. Zet in de koeling tot de opmaak.

Komkommer

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
komkommers	2	
sushiazijn		
xantana		

Draai de ongeschilde komkommers in 3 minuten egaal glad in de blender op de hoogste stand. Zeef het sap. Bind het sap met een beetje Xantana. Breng op smaak met sushiazijn.

Crème fraîche

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
crème fraîche	125	g
miso soep poeder		

Breng de crème fraîche op smaak met 1-2 theelepels miso soep poeder en doe over in een spuitzak.

Paddenstoeltjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
enoki paddenstoelen	2	bos
olijfolie		
boter	150	g

Bak de boter langzaam tot beurre noisette. Bak hierin kort de paddenstoeltjes. Bedek de paddenstoeltjes met wat olijfolie en brand ze kort aan met de brander (vlak voor het opdienen).

Eindbewerking en presentatie

Leg een ring van 8 cm op de borden en verdeel de haring tartaar erin. Lepel wat komkommersap rondom tegen de ring aan. Versier de tartaar met toefjes crème fraîche en paddenstoeltjes.

Raviolivellen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	300	g
eieren	3	
olijfolie	2	el
zout	2	tl

Doe alle ingrediënten in de Magimix en draai tot pastadeeg. Laat het deeg 30 minuten afgedekt rusten. Draai er pastavellen van met de pastamachine. Kook de vellen in gezouten water en spoel koud. Snij er vierkanten van 10x10 cm (maak 45 plakjes). Leg de plakjes op een gastroplaat en dek af met plasticfolie. Houd warm onder de warmhoud lampen.

Courgette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
courgetten	7	
sjalotten	2	
knoflookteen	1	
gezouten citroen	1	

Snij de courgette in dobbelsteentjes. Snipper de sjalotten en knoflook. Bak de courgette op hoog vuur in wat olijfolie tot het begint te kleuren. Zet het vuur wat lager en voeg sjalotten en knoflook toe. Bak tot de sjalotten glazig zijn. Snij de schil van de gezouten citroen in piepkleine brunoise. Breng op smaak met zout, peper en gezouten citroen.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	2	
kippenbouillon	1	liter
gedroogde morilles	25	g
slagroom	150	ml

Snipper de sjalotten en fruit glazig in wat boter. Voeg bouillon, morilles en slagroom toe en breng aan de kook. Laat heel rustig inkoken tot sausdikte. Zeef de saus en breng op smaak met zout en peper.

Paddenstoelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
beukenzwammen	3	bakjes

Snij de beukenzwammen los en bak op hoog vuur tot ze kleuren in wat boter. Breng op smaak met zout.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
geroosterde hazelnoten	30	
waterkers	1	bos
olijfolie		
lecitine	1	el

Warm de saus op en voeg een lecitine toe. Schuim de saus met de staafmixer op. Leg een plakje pastadeeg midden op de borden. Lepel wat courgette op het plakje. Dek af met een tweede plakje pastadeeg. Lepel weer wat courgette op de pasta en dek af met een derde plakje. Verdeel de paddenstoelen over de ravioli. Lepel de saus rondom. Rasp twee hazelnoten over de ravioli met behulp van de Microplane. Haal de waterkers door wat olijfolie de versier het geheel hiermee.

Eendenborst

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
magret de canard (eendenborst)	5	
olijfolie		
tijm		

Trek/snij het vel van de eendenborsten en geef door. Doe de borsten in vacuümzakken met een scheut olijfolie en tijm. Gaar de borsten sous vide één uur op 57°C. Haal de borsten uit de zakken en dep droog. Schroei de borsten bruin aan beide zijden in een gloeiendhete pan met een drup zonnebloemolie.

Eendenvet

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
vet van de eendenborsten		
tijm		
maldon zout		

Snij het vet in kleien blokjes en spreid uit op een gastroplaat. Zet direct in de vriezer. Doe het vet over in de Magimix als het vet bevroren is (minimaal 1 uur) en draai tot gruis. Doe het gruis over in een pan en smelt op laag vuur tot bruine krokante kaantjes. Laat uitlekken op keukenpapier en breng op smaak met tijmblaadjes en Maldon zout.

Chocolade

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
donkere chocolade	75	g

Doe de chocolade over in een spuitzak. Verwarm de chocolade in een pan met water van 40°C. Masseer de chocolade af en toe tot alles gesmolten is. Houd warm.

Zoetzure bieten

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rode bieten	2	
azijn	2	dl
suiker	75	g
zout	1	el
water	1	dl

Schil de bieten en snij en flinterdunne plakjes met behulp van de mandoline. Breng azijn, suiker, zout en water aan de kook en roer tot alles opgelost is. Giet over de bietenplakjes en laat marinieren tot gebruik.

Gepofte bieten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode bieten	4	

Doe de bieten op een plaat en pof ze 1 uur op 170°C. Laat iets afkoelen en wrijf/snij de schil eraf. Snij in mooie stukjes. Houd warm.

Zoete aardappelpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zoete aardappels	4	
boter		

Schil de zoete aardappels en snij in stukken. Gaar de aardappels in gezouten water en giet af. Doe de aardappels met een klont boter in de Magimix en draai tot puree. Breng op smaak met zout en peper. Doe de puree in een spuitzak.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vene cress		
maldon zout		

Snij de eendenborsten in de lengte in banen van 2 cm. Strooi wat eenden kaantjes op de borsten. Leg de borsten in een maanvorm op de borden. Leg enkele plakjes zoetzure biet op de borsten. Versier de borsten met vene cress. Spuit kleine toefjes chocolade tegen de borsten. Leg enkele stukjes gepofte biet tegen de borsten. Spuit een hoop zoete aardappelpuree midden op de borden. Doe er een paar vlokjes Maldon zout op.

Meloen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
cantaloupe meloenen	2	
winterpeen	1	kg

Schil de meloenen en steek er balletjes uit met behulp van de parisienneboor. Maak wortelsap van de winterpenen met behulp van de sapcentrifuge. Doe de meloenballetjes en wortelsap in een bekken. Doe de bekken in de Vacuummeer machine en trek twee keer vacuüm. Laat de meloen in de koeling verder marineren.

Kokosschuim

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gelatine	12	g
kokosmelk	400	g
glucose	30	g
suiker	120	g
melk	400	g
slagroom	120	g
bruine rum	10	g

Wel de gelatine in koud water. Doe de rest van de ingrediënten in een pan en verhit al roerend tot alles opgelost is. Voeg de gelatine toe en roer tot het opgelost is. Zeef de massa en doe over in een ISI-fles. Breng op druk met 3 patronen en doe in de koeling.

Amandelcrunch

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eiwitten	2	
poedersuiker	60	g
amandelschaafsel	150	g

Roer eiwitten en poedersuiker tot een pasta. Voeg het amandelschaafsel toe en roer tot alles bedekt is. Spreid uit op een met bakpapier bedekte gastroplaat en bak in ongeveer 20 minuten bruin en krokant in een oven van 150°C. Laat afkoelen.

Eindbewerking en presentatie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
atsinacress	2	bakjes

Spuit een dot kokosschuim midden op de borden. Verdeel de meloenbolletjes rondom samen met het wortelsap. Versier met amandelcrunch en Honny cress.