

# 2021 november

Cuisine Culinaire Amsterdam · Herfst

---

## Heilbot

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
heilbotfilet	1	kg
zout		
suiker		
dille	1	bos

Portioneer de heilbot in 15 gelijke stukken. Bestrooi de vis rijkelijk met zout en suiker (2 delen zout en een deel suiker) aan alle kanten. Laat 10 minuten pekelen en spoel goed af met koud water en dep droog. Doe water en een bos dille (hou enkele takjes apart voor de garnering) in de blender. Draai alles helemaal glad. Doe de vis over in vacuümzakken en verdeel het dillewater over de zakken. Gaar de vis 40 minuten sousvide in 43°C water. Haal de vis uit de zakken, dep droog en leg afgedekt op een plaat in de koeling tot gebruik.

## Farro

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
farro	250	gr.
zongedroogde tomaten	75	gr.
groene olijven	100	gr.
sjalotten	2	
citroen	1	
olijfolie		scheut

Kook de farro in 20-30 minuten gaar in gezouten water. Spoel af met koud water. Snij de zongedroogde tomaten en groene olijven in piepkleine brunoise. Meng de farro met de tomaat en olijven en breng op smaak met citroensap, citroenrasp, olijfolie en zout en peper. Snij de sjalotten piepkleine brunoise en roer vlak voor het opdienen door de farro.

## Viseitjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zalmeitjes	1	potje
sojasaus		

Doe de viseitjes over in een kleine bekken. Voeg een à twee eetlepels sojasaus toe en wals de eitjes zodat ze loskomen en bedekt worden met sojasaus. Laat marineren tot gebruik.

## Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
crème fraîche	15	el
dille	enkele	takjes
olijfolie		scheut

Doe een eetlepel crème fraîche op de borden en maak er een "traan" van. Leg een stuk heilbot tegen de crème fraîche aan. Leg een theelepeltje viseitjes op de vis. Plaats een volle eetlepel farro salade tegen de vis. Versier met enkele plukjes dille. Schenk een scheutje olijfolie over het geheel.

## Boudin

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
casinobrood	1	
melk	1	liter
eieren	3	
sjalotten	3	
koningsboleten	500	gr.
shiitake	300	gr.
lamsdarm	1	

Spoel de darm goed met koud water. Verwijder de korsten van het brood en snij de plakjes klein. Doe het brood met de melk in een bekken en roer met de vingers tot een pap. Knijp zoveel mogelijk melk uit de pap. Voeg de eieren toe aan het brood en roer tot alles opgenomen is. Snipper de sjalotten en zet ze aan in wat olie. Doe de koningsboleten en shiitakes in de Magimix en draai klein (niet tot puree). Voeg de paddenstelen bij de sjalotten en bak rustig tot alle vocht verdampt is. Meng paddenstoelen en het brood mengsel en roer goed door. Breng hoog op smaak en doe over in de worstenbuis. Rijg de lamsdarm voorzichtig op het tuutje en vul de darm. Duw heel voorzichtig de lucht uit de darm en bind de uiteinden dicht. Draai/knoop er 15 worstjes van. Stoom de worsten 30 minuten in de stoomoven op 78°C. Leg de worstjes op een gastroplaat en kwast ze in met wat olijfolie. Grill de worstjes onder de salamander tot ze kleuren.

## Paprikasaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
winterwortel	½	
bleekselderij	1	steel
prei	1	
rode paprika's	5	
bosui	5	
gemberwortel	10	gr.
groentebouillon (zelf gemaakt)	5	dl

Maak een groentebouillon door wortel, bleekselderij en prei fijn te snijden en 20 minuten in 1 liter water te koken. Zeef de bouillon. Snij de paprika's doormidden en leg ze 10 minuten op een plaat in een oven van 250°C. Doe de paprika's over in een bekken en dek af met plasticfolie. Laat enkele minuten afkoelen en trek de vellen eraf en snij ze in stukken. Snipper de bosui en gember. Fruit de bosui en gember tot de uien zacht zijn. Voeg de paprika toe en fruit even mee. Voeg de bouillon toe en laat pruttelen tot alles goed zacht is. Doe over in de blender en draai glad (eventueel zeven). Doe terug in de pan en laat inkoken tot sausdikte. Breng op smaak met zout en peper.

## Palmkool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
palmkool	15	bladeren
sushiazijn	1	el
gerookte olijfolie	2	el

Verwijder de dikke stekken van de palmkool. Blancheer de kool kort in gezouten water. Spoel af met koud water en knijp zoveel mogelijk water uit de kool. Maak de kool aan met sushiazijn en gerookte olijfolie.

### Eindbewerking en presentatie

Maak een klein spiegelkje van paprikasaus op de borden. Drapeer een blad kool in de saus. Snij de worstjes schuin doormidden en plaats ze op de kool.

## Fazant

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
fazantborsten	8	
salie	16	blaadjes
boter	100	gr.
geklaarde boter		

Fatsoeneer de fazantenborsten. Doe de borsten samen met salie en boter in de vacuümzakken en trek vacuüm. Gaar de fazant 1 uur op 58°C in de sousvidebak. Dep de borsten droog en bak kort op de huidkant in een hete pan met geklaarde boter. Snij de borsten in de lengte in plakken.

## Knolselderijpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij	1,5	kg
dragon	1	bos
boter	50	gr.
miso	1	el

Schil de knolselderij en snij het in stukken. Bewaar een plak van 2cm voor de chips. Kook de knol gaar in half melk half water met dragon en zout. Giet af en verwijder de dragon. Laat goed droog stomen in een vergiet. Pureer de knolselderij samen met boter en miso tot een puree. Breng op smaak met zout en peper.

## Knolselderijchips

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij	2	cm
zonnebloemolie		

Schaaf dunne plakjes van de knolselderij met behulp van de mandoline. Frituur de chips in niet te hete olie tot goudbruin en krokant. Bestrooi met wat zout en laat uitlekken op keukenpapier.

## Prei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
preien	2	
zonnebloemolie		

Snij de wit van de prei in julienne. Frituur de prei in een laagje zonnebloemolie op niet te hoog vuur tot goudbruin en krokant. Bestrooi met wat zout en laat uitlekken op keukenpapier.

## Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
uien	2	
knoflook	4	tenen
witte wijn	1	fles
gevogeltesfond	1	liter
sambai azijn		scheut

Snipper uien en knoflook en fruit in wat olijfolie tot goudbruin. Voeg witte wijn en kook in tot alle wijn verdampt is. Voeg gevogeltesfond toe en breng aan de kook. Laat inkoken tot gewenst dikte. Breng op smaak met zout, peper en Sambai azijn.

## Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mosterd cress	1	bakje

Verdeel de knolselderijpuree over de borden. Leg de plakken fazant op de puree. Lepel wat saus rondom en versier met chips, prei en mosterd cress.

## Kalfswang

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfswang	2	kg
uien	2	
winterwortel	1	
bleekselderij	2	stengels
rode wijn	1	fles
demi-glace	1	liter

Snij de vliezen van de kalfswangen. Snipper de uien, wortel en bleekselderij. Bruin de kalfswangen goed bruin in wat olie. Haal uit de pan en bruin de groenten. Doe alles over in de snelkookpan en breng op druk. Laat 45 minuten garen en haal van het vuur. Laat 15 minuten afkoelen en haal dan pas de deksel eraf. Vis het vlees eruit en zeef de saus. Laat de saus in koken tot de gewenste dikte en smaak. Portioneer de kalfswangen in 15 gelijke stukken.

## Hete bliksem

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
elstar appels	500	gr.
kruimige aardappels	500	gr.
melk	150	ml
olijfolie		

Schil de appels en aardappels en snij ze in stukken. Kook ze samen gaar in wat water. Duw de massa door een zeef en meng er warme melk en olijfolie door tot een mooie puree ontstaat. Breng op smaak met zout en peper. Schil de overige appels en draai er bolletjes uit met behulp van de parisienneboor. Bak de bolletjes in wat olijfolie en strooi tijdens het bakken een beetje (poeder)suiker erover en laat karamelliseren.

## Witlof

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witlof	8	stronken
olijfolie		

Verwijder de buitenste bladeren van de lof en snij de uiteinden eraf. Snij de witlof in lengte doormidden en doe ze op de snijkant in een pan met een beetje olijfolie. Dek af met een stuk bakpapier. Bak langzaam tot de snijkant mooi gekleurd is en draai dan om. Breng op smaak met zout.

## Eindbewerking en presentatie

Verdeel de puree over de borden. Leg een stuk kalfswang midden in de puree. Verdeel de appelbolletjes over de puree. Leg een stronk witlof tegen de puree aan. Lepel saus rondom.

## Vijgenijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	5	dl
slagroom	7,5	dl
suiker	350	gr.
gedroogde vijgen	6	
eidooiers	9	

Doe een gastroplaat in de vriezer. Snij de gedroogde vijgen in kleine stukjes. Breng melk, slagroom, 150 gr suiker en stukjes vijg aan de kook. Als het kookt; haal van het vuur en pureer de vijgen met de staafmixer. Klop dooiers met 200 gr suiker los. Giet al kloppend het melkmengsel bij de dooiers. Verwarm weer tot 80°C en draai er ijs van. Maak quenelles van het ijs en doe over op de bevroren gastroplaat. Laat in de vriezer opstijven tot gebruik.

## Peer

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
peren	4	
kaneelstokjes	2	
steranijs	3	stuks
vanillestokje	1	
suiker	100	gr.
witte wijn	1	fles

Doe een fles witte wijn, 1 liter water, 100 gr suiker, kaneelstokjes, steranijs en het gespleten vanillestokje in een pan en breng aan de kook. Schil de peren en snij in de lengte doormidden. haal het klokhuis eruit met behulp van een parisienneboor. Pocheer de peren 20 minuten tot ze mooi zacht zijn. Laat de peren afkoelen en snij ze in de lengte in dunne repen. Verdeel de peren als een waaier over de borden.

## Crunch

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
walnoten	400	gr.
poedersuiker	200	gr.
eiwit	4	

Hak de walnoten fijn. Meng de noten met poedersuiker en eiwit losjes en spreid uit over een stuk bakpapier op een bakplaat. Bak de crunch in 15 minuten goudgeel en krokant in een oven van 160°C. Roer iedere 5 minuten de crunch los. Laat afkoelen.

## Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse vijgen	4	

Leg een quenelle vijgenijs op de peer. Verdeel wat schotsen crunch over de borden. Snij de verse vijgen in dunne plakjes en versier het geheel met wat plakjes vijg.