

2021 december

Cuisine Culinaire Amsterdam · Winter

Oesters

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zeeuwse platte oesters	45	stuks

Haal de oesters uit de schelp en zeef het vocht. Bewaar de oesters in het vocht en pocheer ze zachtjes kort voor het opdienen.

Oestervelouté

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sjalot	70	gr.
knoflook	4	tenen
champignons	70	gr.
witte wijn	100	gr.
schaaldierenfond	150	gr.
gevogeltefond	150	gr.
kalfsfond	75	gr.
slagroom	300	gr.
boter	100	gr.
gillardeau oesters	10	stuks

Zweet de gesneden sjalot en knoflook aan in boter. Snij de paddenstoelen in stukjes en voeg toe. Laat het geheel even smoren. Aflussen met de witte wijn. De room tot de helft laten reduceren en toevoegen. Laat 15 minuten pruttelen en zeef. Voeg schaaldierenfond, gevogeltefond en kalfsfond toe aan het roommengsel en breng aan de kook. Monteer de velouté op met boter. Daarna niet meer verhitten. Draai de oesters één voor één met de staafmixer door de velouté. Breng op smaak met peper en zeef.

Boerenkool

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gesneden boerenkool	250	gr.
sjalot	50	gr.
boter	50	gr.

Blancheer de boerenkool kort en laat hem in een zeef drogen. Verhit de boter in een pan en voeg de sjalot en boerenkool toe. Breng op smaak met zout en peper.

Citroencrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zoute citroenen	2	stuks
invertsuiker	30	gr.
glucose	5	gr.
citroensap	15	gr.
citroenzijn	15	gr.

De citroenen opensnijden en alle pitten verwijderen. De complete citroenen (schil en al) met de overige ingrediënten in een pannetje verwarmen tot 70°C en roeren tot alle suiker opgelost is. Doe over in de Magimix en laat 5 minuten draaien tot helemaal glad. Zeef de crème breng op smaak met zout en citroenzijn. Doe de crème in een spuitzak.

Rookvlees

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rookvlees	200	gr.

Laat het vlees even opvriezen en snij het daarna in plakken van 1 mm op de snijmachine. Snij de plakken in dunne julienne en daarna in blokjes.

Kamilleolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kamillebloempjes	25	gr.
zonnebloemolie	100	gr.
spinazie	25	gr.

Doe de kamille, spinazie en olie in de blender en draai 5 minuten. Zeef de olie door een fijne zeef.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zorri cress	1	bakje
sjalotten	2	stuks

Meng de kamilleolie en velouté. Snij de sjalotten in piepkleine brunoise. Maak stapeltjes van boerenkool, citroencrème, rookvlees en 3 gepocheerde oesters op de borden. Lepel wat saus rondom en een beetje sjalot op de oesters. Versier met een blaadje Zorri cress.

Aardpeer

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote aardperen	15	stuks

Boen de aardperen schoon en snij de onderkant open en leg deze met de snijkant op een met bakpapier bedekte gastroplaat. Pof de aardperen 30 minuten op 190°C in de hete lucht oven. Lepel het vruchtvlees eruit met een klein meloenlepeltje tot alleen de dunne huid van de aardpeer over is. Hoe warmer de aardpeer na het poffen wordt leeg gemaakt hoe makkelijker gaat het. Bewaar het vruchtvlees en droog de aardpeerschillen in een oven van 90°C tot vlak voor het opdienen. De schillen na het drogen in olie van 170°C kort krokant frituren.

Aardpeercrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vruchtvlees van de aardpeer		
boter	75	gr.

Draai vruchtvlees van de aardperen samen met de boter in de Magimix tot crème en breng op smaak met zout. Zeef de crème en doe over in een spuitfles.

Vulling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
garnalenschillen	1	kg
hollandse garnalen	250	gr.
citroen	1	stuks
schaaldierenfond	150	gr.
iota (texturas)		

Zet de garnalenschillen aan in wat olie. Voeg zoveel water en schaaldierenfond toe dat alles net onder staan en laat 20 minuten pruttelen. Zeef de bisque en bind met Iota tot en dikke crème ontstaat met behulp van de staafmixer. Meng de garnalen en crème en breng op smaak met citroenzest, peper en zout. Houd warm.

Vinaigrette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sambai-azijn	150	ml
xantana	1	gr.
sojaolie	150	ml
knoflook	1	bol

Pof de knoflook een uur in een oven van 190°C tot zacht. Druk de pulp uit de knoflooktenen. Laat de knoflookpulp met de sojaolie trekken tot gebruik. Dik de Sambai-azijn aan met de Xantana. Doe de azijn over in een kleine bekken en trek vacuüm (zonder zak) om het lucht eruit te halen. Meng azijn en olie 1 op 1 tot een vinaigrette.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
belper knolle	0.25	stuk

Vul de krokante aardpeer met de vulling van Hollandse garnalen. Zet een bord op de draaischijf en laat het draaien. Spuit een dunne streep aardperen crème op het draaiend bord. Vul de ring met één of twee eetlepels vinaigrette en leg de aardpeer in het midden van de vinaigrette. Rasp als laatste en beetje van de Belper knolle op de aardpeer.

Kreeft

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine kreeften	8	stuks

Dood de kreeften door een mes in hun kop te steken. Draai de kop en de scharen los. Breng VEEL gezouten water (4% zout) aan de kook. Als het water kookt zet het vuur uit en doe de klauwen 5 en de staarten 3 minuten in het water. Probeer direct het vlees eruit te halen. Als de kreeft afgekoeld is gaat het veel moeilijker. Snij de staarten in tweeën. Geef de pantsers door aan de bisque.

Pompoenrondjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
flespompoen	1	stuk
mandarijnazijn		

Snij dunne (2mm) plakken van de pompoen en steek er 60 ringen van 1cm doorsnede uit. Leg de pompoenrondjes in de mandarijnazijn. Geef de rest van de pompoen door aan de pompoen crème.

Pompoen crème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rest van de pompoen		
boter	150	gr.

Schil de pompoen en snij deze in kleine blokjes. Vacumeer deze met de boter en gaar 20 minuten op 100°C in de stoomoven. Draai de massa in de Magimix glad en breng op smaak met zout.

Tandooribisque

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
koppen van de kreeften		
schaaldierenfond	500	ml
boter	100	gr.
tandoori kruiden	40	gr.
sinaasappels	2	stuks

Verwarmde boter en laat de tandoori kruiden erin myoteren en laat afkoelen in de koeling. Zet de kreeftkoppen aan in wat olie. Voeg schaaldierenfond toe en laat 20 minuten trekken. Zeef de bisque. Monteer met de tandooriboter de bisque. Breng vlak voor het opdienen de bisque op smaak met sinaasappelsap en schuim op met de staafmixer.

Witte Pepersaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witte peperkorrels	25	gr.
zonnebloemolie	13	ml
knoflook	1	bol
sjalotten	2	stuks
suiker	2	el
zout	2	el
boter	100	gr.
gevogeltefond	500	ml
xantana		

Kneus de peperkorrels. Zet de peper droog aan in de pan. Voeg de gesneden knoflook en sjalot en de olie eraan toe. Blus af met kippenfond. Voeg de overige ingrediënten toe. Laat het geheel even inkoken. Niet zeven en de staafmixer met messen in de saus zetten en met Xantana binden.

Eindbewerking en presentatie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
shiso purple cress	1	bakje

Verdeel de pompoencrème over de borden. Geef per persoon 1 schaar en een halve staart van de kreeft en leg op de crème. Lepel wat pepersaus over de kreeft. Verdeel de bisqueschuim rondom. Versier het geheel met plakjes pompoen. Leg een blaadje cress op de kreeft.

Duivenborst

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
anjou duiven	8	stuks

Snij de pootjes en vleugels los van de duiven en snij de rugzijde los (koffertje). Bewaar de hartjes en de levertjes. Verwijder het wensbotje van de duiven. Gaar de duiven 30 minuten in de stoomoven op 62°C. Vlak voor het serveren in een pan met voldoende olie beide kanten goudbruin bakken. Zorg ervoor dat het olie aan de begin goed heet is. Fileer de duivenborsten van de karkas en leg even met de onderkant op een servetje om te voorkomen dat bloed uit het filet zichtbaar op het bord komt. Bij de opmaak is het belangrijk de duivenborst als laatste stap te doen zodat de spanning/krokantheid van het bakken nog op de huid zit.

Olijvencrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
taggische olijven	200	gr.
olijfolie		scheut
sjalotten	2	stuks
vanillestokje	1	stuk
gedroogde aardbij	2	el
verjus	40	ml

Dep de olijven droog met keukenpapier. Zweet de sjalotten in olie aan en voeg alle ingrediënten behalve de verjus toe. Laat het geheel 5 minuten zachtjes koken. Daarna alles in de Magimix samen met de verjus tot en gladde crème draaien. Voeg eventueel wat water toe als het te dik is. Doe de crème over in een spuitzak.

Jeneverbessenolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
jeneverbessen	50	gr.
zonnebloemolie	2	dl

Verwarm de jeneverbessen in pan tot ze geuren. Kneus de bessen en voeg de olie toe en laat van het vuur trekken. Zeef de olie.

Duivenjus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pootjes en vleugeltjes van de duiven	2	kg
tijm	10	takjes
knoflook	1	bol
sjalot	150	gr.
boter	150	gr.
gevogeltefond		

Haal het vel van de pootjes en vleugeltjes. Zet ze aan in wat olie tot ze bruin zijn en flink wat aanbaksel in de pan ontstaat. Voeg wat water toe en roer alle aanbaksels los en laat opnieuw aanbaksels ontstaan. Voeg weer wat water toe en roer weer los. Laat het water wegdampen. Voeg boter, tijm, gekneusde knoflook en sjalot toe en laat even meebakken. Voeg dan net zoveel gevogeltebouillon aan toe tot de pootjes net met vocht bedekt zijn. Breng het aan de kook en laat vervolgens met gesloten deksel minstens 1 uur sudderen. Zeef de saus en laat inkoken tot een donkere sterke saus. Breng op smaak met jeneverbesolie, zout en peper vlak voor het opdienen.

Meiknollen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
meirapen	2	stuks
citroenen	1	stuk
olijfolie		ml

Maak de meiknollen goed schoon en snij ze in flinterdunne plakjes (mandoline of snijmachine). Steek rondjes uit de plakjes. Bewaar de meiraap plakjes in ijswater tot gebruik. Dep de plakjes droog. Maak de plakjes vlak voor het opdienen aan met olijfolie, zest van citroen, citroensap, zout en peper.

Levercrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
duivenlevertjes	8	stuks
kippenlevertjes	30	stuks
zonnebloemolie	30	ml
tijm	5	takjes
knoflook	3	tenen
boter	150	gr.

Maak de levers droog met een doek. Verwarm de olie in een pan en bak heel kort hierin de levers samen met knoflook en tijm. De levers hoeven niet gaar te zijn. Het gaat bij deze stap meer erom smaak te creëren. Draai in de Magimix een crème van de levers en boter. Als de boter op kamertemperatuur is gaat het makkelijker. Zeef de crème en laat koelen. Breng op smaak met zout en peper. Doe over in een spuitzak.

Hartje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
duivenhartjes	8	stuks
tijm		takjes
eendenvet		

Konfijt de hartjes en tijm kort in wat eendenvet. Ze moeten nog rosé zijn. Snij de hartjes doormidden.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
maldon zout		

Trancheer de duivenborstjes. Spuit en dot olijvencrème in het midden van het bord. spuit hierop wat levercrème. Schik de duif op de levercrème en leg een half hartje erop. Sprenkel enkele vlokken Maldon over het geheel. Verdeel wat saus rondom en versier met plakjes meiraap.

Moelleux

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	500	gr.
pure chocolade	500	gr.
dooiers	8	stuks
eieren	8	stuks
suiker	200	gr.
bloem	200	gr.

Smelt de boter in een pannetje. Haal van het vuur en voeg de chocolade toe. Laat rustig smelten onder af en toe roeren. Doe de eieren, dooiers en suiker in een bekken en klop au bain-marie luchtig tot een crème. Voeg de boter-chocolade mengsel toe aan de crème en roer goed door. Zeef de bloem in de bekken met het beslag en roer tot een egaal mengsel. Doe het beslag over in een spuitzak en leg in de koeling om wat op te stijven. Kwast de vormpjes goed in met gesmolten boter en vul met het beslag.

Vanilleroomijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	3	dl
slagroom	3	dl
vanillestokje	1	stuk
suiker	150	gr.
eierdooiers	10	stuks

Leg een gastroplaat in de vriezer. Breng melk, slagroom, helft van de suiker, de vanillemerg en stokjes aan de kook. Klop dooiers met de andere helft van de suiker tot crème. Giet een beetje van het hete mengsel al kloppend door de crème. Giet de crème al kloppend door het melk mengsel en verwarm al roerend tot 75°C. Zeef de massa en draai er ijs van met behulp van de ijsmachine. Maak kleine quenelles van het ijs en leg op de koude gastroplaat en laat verder opstijven in de vriezer.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
amarenakerssen en -sap	30	stuks
poedersuiker		
atsinacress	2	bakjes

Verwarm de oven voor op 200°C. Bak de moelleux in 8 à 10 minuten gaar. Haal de cakejes voorzichtig uit de vormen en leg op de borden. Bestrooi met poedersuiker en leg een quenelle ijs naast de moelleux. Versier met amarenekerssen, een blaadje cress en een theelepeltje sap van de kersen.