

2022 december

Cuisine Culinaire Amsterdam · Winter

VOORGERECHT Langoustine tartaar met citrus – melba toast – kaviaar

Langoustines

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
langoustines	45	
sinaasappel	1	
citroen	1	
limoen	1	
rode peper	1	
groene peper	1	
olijfolie	2	dl
bieslook gesneden	2	el

Pel de langoustines en geef de pantsers door aan de saus van de zeetong. Haal het darmkanaal uit de langoustines. Snij de langoustines in grove tartaar. Pers sinaasappel, citroenen en limoen. Haal zaadjes en zaadlijsten uit de pepers en snij in piepkleine brunoise. Maak een vinaigrette van de ingrediënten en breng op smaak met zout en peper. Maak de tartaar aan met de vinaigrette en laat in de koeling marineren. Vlak voor het opdienen de bieslook in fijne ringen snijden en door de tartaar mengen.

Melba Toast

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
plakjes wit casinobrood	8	
potje kaviaar	1	

Rooster de sneetjes brood tot ze iets gedroogd zijn in een oven van 200°C. Snij de korsten van de sneetjes en vervolgens horizontaal doormidden. Wrijf het zachte brood los van de geroosterde korst zodat er een dun toastje ontstaat. Snij de sneetjes tweemaal diagonaal doormidden om kleine driehoekige toastjes te maken. Droog de toastjes nog 1 minuut in de oven (dan trekken ze krom).

Pompoenmillefeuille

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
flespompoenen	3	
enkele lepels honing		
boter	50	g
enkele takjes tijm		

Snij de pompoen dwars in tweeën. De bolle onderste helft geef je door aan de crème. Schil de bovenste helft en maak er een cilinder van. Gebruik de Japanse groentesnijder van de KitchenAid om lange slierten te maken van de pompoen (dunne stand). Snij de slierten pompoen bij zodat er stukken van gelijke lengte zijn. Leg de pompoenrepen op elkaar en druk goed aan. Snij rechthoeken van 10x3 cm van de pompoenslierten. Beboter een de broodvorm en leg de pompoenpakketjes "verticaal" in de vorm. Bestrooi met wat honing, zout, boter en tijmblaadjes. Dek de vorm af met aluminiumfolie en laat 15 minuten in een oven van 180°C garen.

Pompoen crème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
onderste flespompoen helften	3	
sinaasappel	1	
tijm		
mespunt xantana		

Lepel de zaadjes uit de pompoen. Schil de sinaasappels met een dunschiller. Vul de holten van de pompoenen met wat zout, een takje tijm en de sinaasappelschillen. Leg ze met de snijkant naar beneden op een met bakpapier bedekte bakplaat. Pof de pompoen 30 minuten in een oven van 200°C. Schraap het vruchtvlees uit de pompoenen en doe over in een Magimix. Voeg het sap van de sinaasappel toe en draai glad. Voeg een mespunt Xantana toe en laat nog eens 1 minuut draaien. Breng op smaak met zout en peper. Warm de crème op vlak voor het opdienen.

Yoghurt-dashi saus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	2	
witte wijn	150	g
takjes dragon	2	
yoghurt	300	g
zakje dashipoeder	1	
handje bieslook		
potje zalm eitjes	1	
maldonzout		
takjes tijm		

Snipper de sjalotten en zet aan in wat olie. Als de sjalotjes zacht zijn de witte wijn toevoegen en tot de helft laten inkoken. Haal van het vuur en voeg de dragonblaadjes toe. Doe over in de Magimix en draai glad. Roer de yoghurt door de saus en breng op smaak met dashipoeder en zout. Vlak voor het opdienen de saus opwarmen en de zalmeitjes en in dunne ringen gesneden bieslook toevoegen en door de saus roeren.

Garnalen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hollandse garnalen	600	g
zoute citroen	1	
mayonaise	3-4	el
gehakte bieslook	2	el

Snij de schil van de zoute citroen in piepkleine brunoise. Meng garnalen, mayonaise en citroen en bewaar in de koeling. Roer de gesneden bieslook door de garnalen vlak voor het opdienen.

Dooiers

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	15	

Gaar de eieren 70 minuten in een sous vide bak van 64°C. Breek de eieren en verwijder voorzichtig het eiwit. Bewaar de dooiers in een met olie ingevette schaal. Dek af met plasticfolie.

Brandade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kabeljauw	500	g
kruimige aardappels	400	g
tenen knoflook	2	
groentebouillon	1.5	liter
slagroom	5	dl

Gaar de kabeljauw 20 minuten in een oven van 200°C. Schil de aardappels en doe ze in een pan met knoflook, bouillon en slagroom. Kook alles in tot de helft. Doe kabeljauw en aardappelmassa met vocht in de blender in draai glad. Zeef de brandade en breng op smaak met zout en peper. Doe over in de ISI-fles en breng op druk met 2 patronen.

Spek

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
plakjes ontbijtspek	10	

Bak het spek goudbruin en krokant. Dep goed droog met keukenpapier. Hak de spek tot kruim.

Tong

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tongen (32 filets)	8	
plasticfolie		
visfond	1	liter

Breng alle tongfilets op smaak met zout. Bedek een snijplank met plasticfolie. Leg twee filets op elkaar met de "huidkant" naar buiten op de folie. Rol strak op tot een worst. Knoop beide einden vast en prik gaatjes in de plasticfolie. Herhaal voer de rest van de filets. Pocheer de filets 15-20 minuten in visfond van 60-65°C. Verwijder het plastic van de vis.

Aardappels

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ratte aardappels	15	

Was de aardappels en kook ze in de schil gaar in gezouten water. Snij de aardappels in plakjes van 1 cm.

Doperwtenpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
doperwten (diepvries)	200	g
slagroom	2.5	dl

Breng de doperwten met slagroom aan de kook. Laat 2 minuten doorkoken en doe alles in de blender. Draai glad en zeef de puree. Breng op smaak met zout en peper en doe over in een spuitzak.

Saus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
langoustinekarkassen		
sjalotten	2	
winterwortel	0.5	
stengels bleekselderij	3	
tenen knoflook	2	
tomatenpuree	2	el
scheut cognac		
fles witte wijn	0.5	
langoustinefond	1	liter
slagroom	250	ml
mespunt xantana		

Hak de langoustinekarkassen fijn en zet aan in wat olie. Voeg fijngesneden groenten toe en laat aanzweten. Als de sjalotten glazig zijn de tomatenpuree toevoegen en even mee laten bakken. Blus af met een scheut cognac en steek aan. Laat uitbranden en voeg witte wijn toe. Laat de wijn inkoken en voeg dan de langoustinefond en slagroom toe. Laat 10 minuten trekken en zeef de saus. Laat eventueel nog wat inkoken tot sausedikte. Bind desgewenst met een mespunt Xantana. Breng op smaak met zout.

Hert

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
hertenfilet	1.2	kg

Bestrooi de hertenfilets met zout en peper. Doe het vlees in vacuümzakken en trek vacuüm. Gaar de hert 40 minuten op 59°C in de sous vide bak. Haal het vlees uit de zakken en dep goed droog. Bak de hert rondom bruin in een hete pan met een beetje olie. Snij het vlees in mooie plakken.

Puree

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pastinaak	500	g
aardpeer	500	g
boter	200	g

Schil de pastinaak en aardperen en snij ze in stukken. Kook de groenten gaar in gezouten water. Doe in de Magimix en draai tot een puree. Voeg boter toe en draai nog even door zodat een mooie glans ontstaat. Breng op smaak met zout en peper.

Kool

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
groene kolen	2	
ontbijtspek	50	g
kastanjes	100	g

Haal de bladeren van de kool. Leg 15 mooie bladeren apart en snij de rest van de bladeren in fijne repen. Smoor de koolrepen in wat boter tot ze zacht zijn. Bak de spek uit tot krokant en snij fijn. Hak de kastanjes fijn. Meng de gesmoorde koolrepen met spek en kastanjes tot een farce en breng op smaak met zout en peper. Blancheer de hele koolbladeren in gezouten water en doe direct over in ijswater. Snij de harde nerf uit de bladeren. Leg een flinke eetlepel vulling op de koolbladeren. Vorm bollen met behulp van plasticfolie (snij overtollig blad weg). Verwarm de bollen kool 5 minuten op 160°C in een oven vlak voor het opdienen.

Aardpeer chips

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
aardperen	5	

Boen de aardperen schoon en snij ze in 1 mm dikke plakjes met behulp van de mandoline. Frituur de aardpeer goudbruin en krokant in olie van 150°C. Laat uitlekken op keukenpapier en breng op smaak met wat zout.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
uien		
tenen knoflook	4	
fles rode wijn	1	
plakken ontbijtkoek	2	
kalfsfond	1	liter
wildfond	1	liter

Snipper ui en knoflook en fruit tot bruin in wat olie. Voeg wijn toe en laat bijna helemaal inkoken. Voeg kalfsfond en wildfond toe en breng weer aan de kook. Voeg de ontbijtkoek toe en laat 20 minuten rustig koken. Zeef de saus en beng op smaak met zout en peper.

Geroosterde hazelnoten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hazelnoten	250	g

Leg de hazelnoten op een gastroplaat en rooster ze goudbruin in 10 minuten in een oven van 175°C. Gebruik de hazelnoten voor de soezen en hazelnoten met karamel.

Soezen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	200	g
water	200	g
boter	200	g
bloem	200	g
eieren	5	
suiker	10	g
zout	5	g

Breng melk, water, boter, suiker en zout aan de kook. Haal de pan van het vuur en roer de bloem erdoor. Zet de pan terug op het vuur en laat al roerend het mengsel 2 minuten doorkoken. Doe de massa in de KitchenAid en klop er de eieren één voor één door het beslag. Doe het deeg over in een spuitzak. Smeer een bakplaat in met gesmolten boter. Strooi er wat bloem over en tik de overtollig bloem weg. Druk een ring van 7 cm in de bloem als mal. Spuit het soezenbeslag op de mal (twee lagen). Maak 15 ringen. Breng de oven op 200°C. Doe de plaat met soezen in de oven en zet de oven uit. Na 10 minuten de oven op 160°C zetten en de soezen nog eens 10-15 minuten afbakken. Oven niet tussentijds openen!

Hazelnootmousseline

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	500	g
suiker	100	g
dooiers	80	g
puddingpoeder	70	g
hazelnootpraliné	160	g
boter	260	g

Laat de boter op kamertemperatuur komen. Breng melk aan de kook. Meng suiker, dooiers, puddingpoeder en hazelnootpraliné met enkele eetlepels melk. Giet de kokend melk bij de massa en roer door. Doe de massa weer in de pan en breng al roerend aan de kook. Laat 2 minuten doorkoken. Haal van het vuur en stort in een gastroplaat. Dek af met plasticfolie en zet in de koeling. Laat tot 40°C afkoelen en klop er klontje voor klontje de boter door. Doe de mousseline over in een spuitzak met kartelmond.

Chocoladeschaafsel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
donkere chocolade	100	g

Verwarm 75 g chocolade au bain-marie tot vloeibaar. Voeg de overige chocola stukje voor stukje toe en roer goed. Stort de chocolade weer op de werkblad en strijk uit tot enkele millimeters dik. Laat stollen en opstijven in de koeling. Schraap over de oppervlakte van de chocolade met een paletmes en vorm chocolade schaaftsel. Wees voorzichtig; het schaaftsel is heel kwetsbaar.

Hazelnoten

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
geroosterde hazelnoten	30	
suiker	150	g
tandenstokers		

Breng suiker met een scheut water aan de kook en maak een goudbruine karamel. Laat de karamel afkoelen tot het stroperig is. Steek een tandenstoker in een hazelnoot en doop in de karamel. De karamel moet zover afgekoeld zijn dat er draden aan de hazelnoot ontstaan. Maak 30 gekarameliseerde hazelnoten met een "staart".