

2023 december

Cuisine Culinaire Amsterdam · Winter

Paling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hele gerookte palingen	500	g

Snij de paling achter de kop in. Snij de filet eraf door het mes tegen de graten aan te snijden van de kop naar de staart. Herhaal voor de andere zijde. Snij de buikholte met graatjes eraf. Duw het huidje voorzichtig los van de filets met de vingers en zorg dat de filets intact blijven. Geef de kop, vel en graten door aan de palingbouillon. Snij de filets in brunoise.

Palingbouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	4	
palingafsnijdsels		
laurierblaadjes	2	
visfond	1	liter

Fruit de gesneden sjalotten in wat olie. Voeg de palingafsnijdsels toe en laat even meebakken. Voeg visfond toe en laat rustig inkoken tot de helft. Zeef de bouillon.

Beignet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardperen	150	g
palingbouillon	90	g
zout	2	g
eieren	1	
bloem	120	g
maïzena	15	g

Kook de aardperen in gezouten water goed gaar. Snij de aardperen doormidden en knijp de pulp eruit. Schraap de schillen goed schoon met een lepeltje. Geef de schillen door aan het hoofdgerecht. Pureer de aardpeer, zout, eieren en bouillon in de Magimix. Doe over in een bekken en klop bloem en maïzena erdoor. Zeef het beslag door een fijne zeef in een ISI-fles en breng op druk met twee patronen en schud krachtig.

Palinggel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
palingbouillon	150	g
blaadje gelatine	1	
agaragar	1	g
bakspray		

Wel de gelatine in koud water. Breng de palingbouillon met agaragar aan de kook en laat een minuut doorkoken. Haal van het vuur af en los de gelatine op in de bouillon. Spuit bakspray een gastroplaat en verdeel de gelei over de platen. Zorg voor een egaal dun laagje. Laat opstijven in de koeling (niet in de vriezer). Gebruik een ronde steker om kleine rondjes te steken.

Citrusgel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
citroensap	75	g
limoensap	75	g
water	80	g
gembersiroop	20	g
suiker	80	g
agaragar	4	g
gellan	2	g

Breng alle ingrediënten aan de kook en laat een minuut doorkoken. Stort de massa op een gastroplaat en laat opstijven in de koeling (niet in de vriezer). Doe de gelei in de Magimix en draai tot een gladde gel. Doe over in een spuitfles.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
paling brunoise		
potje kaviaar	1	

Breng olie tot 180°C en laat een kleine pollepel heet worden in de olie. Haal de pollepel uit de olie en spuit voor de helft vol met beignetbeslag. Leg een theelepel paling brunoise in het beslag. Spuit nog wat beslag op de paling en dompel onder in de olie. Frituur de beignets goudbruin en laat uitlekken op keukenpapier. Leg de beignet op een dotje citrusgel op de bordjes. Spuit nog wat citrusgel op de beignets. Leg theelepel paling brunoise en rondje palinggel op de beignet en daarop een beetje kaviaar.

Uienbouillon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
uien	6	
zout	3	g
knolselderij	0.5	
madeira	250	g
water	2	liter
zwarte peperkorrels	8	
korianderkorrels	12	
takjes tijm	3	
mespunt xantana		
sherryazijn		

Snipper 4 uien en fruit ze in wat olie tot ze karamelliseren. Snij de 2 resterende uien in kwarten en blaker ze met de brander. Snij de knolselderij in blokjes. Blus de pan met gekarameliseerde uien af met Madeira. Voeg knolselderij en geblakerde uien toe samen met water, tijm en peper- en korianderkorrels. Laat de bouillon langzaam inkoken tot de helft. Zeef de bouillon en draai er een mespunt Xantana door met behulp van de staafmixer. Breng op smaak met zout en sherryazijn.

Cantharellen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
cantharellen	500	g

Vul de gootsteen met lauw water en ruim zout. Laat de cantharellen er 5 minuten in drijven om alle zand en vuil los te weken. Doe de cantharellen over in de slacentrifuge en slinger ze droog. Selecteer 200 g mooie kleine cantharellen en geef de rest door aan de crème.

Crème

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
cantharellen (boven)	300	g
sjalotten	2	
zout	4	g
groentebouillon (duif)	2	dl
sherryazijn	15	g
slagroom	2	dl
mespunt xantana		

Snipper de sjalotten en fruit in wat olie. Zodra ze kleuren de cantharellen toevoegen en ook laten kleuren. Voeg wat zout toe. Blus af met groentebouillon (zie Duif), sherryazijn en slagroom. Laat flink inkoken en doe over in de blender. Draai glad in de blender. Voeg als alles glad is een mespunt Xantana toe. Breng op smaak met zout en peper. Doe over in een spuitfles. Houd warm.

Dragonolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
blaadjes dragon	30	g
zonnebloemolie	150	g

Doe de dragon en olie in de blender (gebruik de minikom) en laat 5 minuten op volle snelheid draaien. Zeef de olie en doe over in een spuitfles.

Artisjokken

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
artisjokken (bodems diepvries)	8	
groentenbouillon	0.5	liter

Snij de artisjokken in 8 stukken en smeer ze in met wat zonnebloemolie. Bak ze kort op en voeg wat groentebouillon toe.

Gnocchi

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vapeur aardappels	1	kg
grof zout		
parmezaanse kaas	35	g
eidooiers	2	
00 bloem	100	g

Pof de aardappels een uur op een laagje grof zout in een oven van 190°C. Laat de aardappel iets afkoelen en lepel ze leeg. Duw de kruim door een zeef in een bekken. Voeg dooiers en bloem toe en kneed tot een soepel deeg. Rol het deeg uit tot een rol van 2 cm. Snij de rol in stukjes van 3 cm en gebruik een gnocchiplank om er mooie gnocchi van te maken. Leg de gnocchi op een bebloemde gastroplaat. Kook de gnocchi in gezouten water tot ze drijven en doe over op een met olie ingesmeerde gastroplaat.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zorri cress		

Bak de gnocchi in een grote pan met olie bruin. Voeg cantharellen, artisjokken en een paar klonten boter toe. Bak alles bruin en verdeel over de borden. Spuit wat dragonolie op het geheel en verdeel de uienbouillon over de borden. Versier met zorri cress.

Kreeftenboter

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kreeften	4	
boter	500	g
stengels citroengras	3	

Dood de kreeften door het mes in de kop te zetten. Draai de koppen eraf. Draai de klauwen los van de koppen. Duw de steel van een lepel in de staart tussen het pantser en vlees. Kook de kreeften 6 minuten en laat ze direct afkoelen in ijswater. Haal het vlees uit de pantsers en bewaar het vlees in de koeling. Bak de pantsers in wat olie tot de koppen kleuren. Voeg boter en gesneden citroengras toe en laat opkoken. Bewaar de kreeftenboter 45 minuten in de warmhoudkast en zeef het daarna. Zet 50 g koud weg voor de Hollandaise.

Pompoencrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
flespompoenen	2	
sjalotten	6	
groentebouillon (zie duif)	6	dl
slagroom	3	dl
mespunt xantana		

Snij de pompoen doormidden en verwijder de zaadjes. Smeer de snijzijde in met olie en wat zout en plaats op de zijzijde op een Silpad en pof 1 uur in een oven van 200°C. Lepel de pompoen uit de schil. Fruit de gesnipperde sjalotten in wat olie en voeg de pompoen toe. Voeg daarna groentebouillon (zie Duif) en slagroom toe en laat rustig inkoken tot bijna alle vocht verdampt is. Doe over in de blender en draai glad. Voeg een mespunt Xantana toe en breng op smaak met zout en peper. Doe over in een spuitzak en houd warm.

Tuille

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwitten	2	
olie	40	g
boter	10	g
suiker	40	g
zout	1	g
bloem	50	g
inktvisinkt	4	g

Meng alle ingrediënten tot een egaal beslag. (geef 2 dooier door voor de Hollandaise) Smeer een beetje beslag in de mallen en bak 20 minuten in een oven van 160°C. Haal de tuilles uit de mallen en laat afkoelen. Herhaal tot er 15 tuilles zijn.

Hollandaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte wijn	2	dl
appelcider	2	dl
takjes tijm	2	
peperkorrels	5	
kumquats	3	
zout	4	g
eidooiers	5	
kreeftenboter	50	g
mayonaise	1	el

Maak en castric door wijn, cider, tijm, peperkorrels en gesneden kumquats in te koken tot de helft. Zeef de castric. Breng de castric aan de kook en gebruik een staafmixer om de dooiers tot schuim te kloppen. Zet de pan terug op het vuur en klop met de garde tot de massa gebonden is. Klop koude kreeftenboter erdoor tot een mooie Hollandaise ontstaat. Klop als laatste een eetlepel gewone mayonaise erdoor als stabilisator. Doe de Hollandaise in de ISI-fles en bewaar in de warmhoudkast.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pompoenolie		

Portioneer de kreeft en verwarm het 5 minuten in de kreeftenboter. Kruid de kreeft met Maldon zout en citroenrasp. Smit een portie pompoen crème op de borden. Smit wat Hollandaise op de crème. Leg de kreeft op de Hollandaise. Versier de kreeft met een tuille. Schenk een eetlepel pompoenolie rondom.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eenden- en duivenkarkassen	5	kg
knolselderij	1	
prei	1	
wortel	1	
stengels bleekselderij	3	
uien	2	
bol knoflook	1	
takjes tijm	6	
laurierblaadjes	4	
korianderzaadjes	2	g
peperkorrels	3	g
boter	100	g

Bruineer de karkassen in een oven van 200°C tot donkerbruin. Doe de karkassen over in twee hogedrukpannen en zet onder water. Breng aan de kook en schelp alle schuim eraf. Maak alle groenten schoon en snij in stukken. Verdeel de groenten en kruiden over de pannen en breng op druk. Laat de bouillon 1 uur op druk koken en zeef daarna de bouillon. Laat inkoken tot een krachtige saus overblijft. Breng de saus op smaak met zout, peper en witte wijnazijn. Monteer de saus met boter.

Hooicrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij	2	
hooi	30	g
groentebouillon	2	liter
slagroom	500	g
zout	5	g

Bind het hooi op met slagerstouw. Snij de knolselderij in blokjes. Doe alle ingrediënten in een pan en breng aan de kook. Dek af met een cartouche en laat rustig inkoken tot bijna alle vocht verdampt is. Verwijder het hooi en doe de rest over in de blender. Draai glad. Voeg een mespunt Xantana toe en draai nog even. Breng op smaak met zout en peper en doe over in een spuitfles.

Pommes soufflé

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappels ('bonken')	5	
eiwit		
aardappelmeel		

Snij de aardappels in dunne plakjes met snijmachine. Zeef wat aardappelmeel op een rij aardappelplakjes. Kwast overtollige aardappelmeel van de plakjes. Kwast een tweede rij aardappelplakjes in met eiwit. Leg een plakje met aardappelmeel op een plakje met eiwit met de eiwit tegen het aardappelmeel aan. Niet op de plakjes drukken. Steek rondjes uit de aardappelplakjes. Frituur enkele rondjes tegelijk in olie van 175°C. Arroseeer de plakjes voortdurend en laat souffleren en goudbruin kleuren. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met wat zout.

Duif

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
anjou duiven	8	
eendenvet		
tijm		
laurierblaadjes		
hooi		

Snij de pootjes van de duiven. Stroop het dijvlees naar beneden tot het gewricht en snij het botje weg. Peper en zout de pootjes. Rol het dijvlees op in plasticfolie zodat het huidje aan de buitenkant zit. Doe om en om in een sousvide zak, vacumeer en doe ze 45 min in 90°C. Haal de pootjes uit de sousvide, verwijder het plastic en brand ze krokant met de brander. Snij de duiven en coffre. Bewaar de afsnijdsels voor de saus van de volgende dag. Bak de duiven op de huid in wat olie goudbruin. Draai de duiven om en voeg een flinke klont boter en wat takjes tijm toe. Arroseeer de duiven een minuutje. Leg de duiven op een met hooi belegde gastroplaat en gaar de duiven 15 minuten in een oven van 110°C. Laat de duiven 10 minuten rusten en snij de borsten los.

Aardpeer

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
schillen van de aardperen		

Frituur de aardpeerschillen goudbruin en krokant in olie van 170°C. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met wat zout.

Groentebouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
winterwortel	1	
uien	2	
prei	2	
stengels bleekselderij	5	

Doe alle groenten in de Magimix en draai fijn maar niet tot pasta. Fruit de groenten in wat olie tot ze kleuren. Voeg 3 liter water toe en breng aan de kook. Laat 10 minuten trekken en zeef de bouillon. De bouillon is ook voor de kreeft en gnocchi.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bosje waterkers		

Spuut een ring hooicrème op de borden met behulp van een grote ring. Spuit ook een dot crème in de ring. Snij de duivenborsten in de lengte doormidden leg in de ring. Leg pommes souffles en aardperen naast de duif. Lepel saus in de ring. Versier met blaadjes waterkers.

Chocoladecrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte chocolade	300	g
melk	140	g

Spreid de chocolade op een gastroplaat en toast het 12 minuten op 150°C tot goudbruin. Laat de chocolade iets afkoelen en doe het samen met de melk in de blender. Draai glad in 5 minuten en doe over in een spuitfles. Spuit de chocoladecrème in de quenelle mallen en laat in de vriezer goed opvriezen.

Getempereerde chocolade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
cacaoboter (mycryo)	150	g
witte chocolade	150	g
groene kleurstof		
tandenstokers		

Cacaoboter smelt op laag vuur. Haal van het vuur en los de witte chocolade erin op met behulp van de staafmixer. Voeg naar behoefte kleurstof toe en meng nogmaals. Tempereer de chocolade door het te tableren tot 32°C. Haal de chocoladecrème uit de mallen en steek er tandenstokers in. Haal de chocoladecrème door de getempereerde chocolade en laat in de koeling verder ontdoien.

Baileys roomijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
baileys	4	dl
melk	220	g
slagroom	330	g
suiker	125	g
eidooiers	6	
stabilisator	3	g

Laat de Baileys inkoken tot de helft. Pas op dat het niet aanbrandt. Haal van het vuur en voeg melk, slagroom, suiker en dooier toe. Verwarm al kloppend tot 85°C en haal van het vuur. Roer de stabilisator erdoor en doe over in de ijsmachine. Draai er roomijs van en schep er 15 quenelles van. Leg de quenelles in de vriezer om verder op te stijven.

Siroop

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bakjes acilla/melissa cress	3	
appelsap	260	g
ahornsiroop	25	g
appelazijn	20	g
mespunt xantana		

Doe alle ingrediënten in de blender en draai helemaal egaal lichtgroen. Zeef de siroop en bind iets met een mespunt Xantana.

Appelgel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
appelsap	2	dl
gembersiroop	80	g
appelazijn	20	g
agar agar	3.5	g

Breng alle ingrediënten aan de kook en laat een minuut doorkoken. Stort de gelei op een gastroplaat en laat opstijven in de koeling. Als het hard is de gelei in de Magimix tot gel draaien en overdoen in een spuitfles.

Tuille

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwit	60	g
zonnebloemolie	40	g
boter	10	g
suiker	50	g
bloem	25	g
cacaopoeder	25	g

Meng alle ingrediënten tot een glad beslag. Spreid een beetje van het beslag in de mallen en bak de tuilles 12 minuten in een oven van 160°C af tot krokant. Haal de tuilles uit de mal als ze nog warm zijn.

Crumble

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pistachenootjes	100	g
boter	100	g
suiker	100	g
bloem	70	g
witte chocolade	40	g
maldon zout	2	g

Doe alle ingrediënten over in de Magimix en draai tot een deeg. Spreid het deeg uit op een Silpad en bak in 25 minuten gaar in een oven van 150°C. Roer iedere paar minuten zodat er een mooie crumble ontstaat.

Eindbewerking en presentatie

Spreid twee eetlepels crumble op de borden. Plaats een chocolade- en een ijsquenelle in de crumble. Lepel wat siroop over het geheel. Versier met dotjes appelgel en een tuille.