

2020 december

Cuisine Culinaire Amsterdam · Winter

AMUSE Gougères

Gougères

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
melk	150	gr.
water	150	gr.
boter	150	gr.
zout		mespunt
bloem	150	gr.
eieren	7	
gruyère kaas	225	gr.
bieslook	2	el

Doe melk, water, boter en zout in een pannetje en breng aan de kook. Haal de pan van het vuur en roer de bloem erdoor. Zet de pan weer op het vuur en laat het mengsel 2 minuten al roerend doorkoken. Haal de pan van het vuur en roer één voor één de eieren erdoor. Roer tot een egaal glanzend beslag. Roer de geraspte kaas en fijngesneden bieslook door het beslag en doe over in een spuitzak. Spuit bolletjes ter grootte van een golfbal (niet te dicht bij elkaar) op een met bakpapier bedekte gastroplaat. Dit zou genoeg moeten zijn voor 30 bolletjes. Bak de gougères 20 minuten af in een oven van 190°C tot goudbruin en krokant. Serveer direct.

Aardpeer

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote aardperen	15	

Boen de aardperen schoon en snij de onderkant open en leg deze met de snijkant op een met bakpapier bedekte gastroplaat. Pof de aardperen 45 minuten op 190°C in de hete lucht oven. Lepel het vruchtvlees eruit 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. Doe over in een spuitfles.

Vulling

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

Zet de garnalenschillen aan in wat olie. Voeg zoveel water 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.

Vinaigrette

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

Pof de knoflook in een oven van 190°C tot zacht. 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	1	

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

Kreeft

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kreeften	4	

Breng 5 liter water met 2 dl azijn aan de kook. Doe een kreeft in een lege pan en schenk er het kokend water over. Laat 2-3 minuten trekken en haal de kreeft eruit. Breng het water opnieuw aan de kook en herhaal voor de rest van de kreeften. Haal het kreeftenvlees uit de pantsers als de kreeften nog warm zijn.

Kreeftenglacé

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kreeftenpanters		
wortel	½	
tomatenspuree	2	el
tijm	2	takjes
water	1	liter

Hak de pantsers klein en zet ze aan in olie in een ruime pan. Let op dat ze niet verbranden. Voeg de rest van de ingrediënten toe en laat 1 uur trekken. Zeef en kook in tot een paar eetlepels overgebleven is.

Vulling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kreeftenvlees		
kreeftenglacé		
sjalot	1	el
bieslook	½	bos
mascarpone	200	gr.

Snijd het kreeftenvlees klein. Roer de gesneden bieslook, kreeftenglacé, fijngesnipperde sjalot en mascarpone door. Breng op smaak met zout en peper. Zet het in de koeling.

Crêpes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	250	gr.
eieren	6	
melk	1	liter
boter	8	el
bieslook	5	el

Klop de eieren en melk los. Doe de bloem en een beetje zout in een kom en klop de melk erdoor. Klop daarna de gesmolten boter erdoor. Zeef en roer de gesneden bieslook door het beslag. Bak de flensjes dun in een met olie bestreken pan. Laat ze nauwelijks kleuren. Vul ieder flensje met een bolletje kreeft en vouw rondom dicht. Plaats ze op een beboterde bakplaat met de vouwklant naar beneden. Strijk een beetje boter op de flensjes en zet in de koeling.

Wortel-gembersaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
winterwortel	1,5	kg
gember	3	cm
slagroom		scheut
boter	150	gr.

Maak wortel-gember sap in de sapcentrifuge. Breng het sap aan de kook en laat langzaam tot de helft inkoken. Roer de slagroom erdoor en laat binden. Klop vlak voor uitserveren de klontjes boter erdoor. Breng op smaak met zout.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
affilla cress	4	bakjes

Verwarm de flensjes 8-10 minuten in een oven van 175°C. Verspreid wat wortel-gembersaus over de borden. Leg de crêpes midden in de saus. Plaats een plukje Affilla cress boven op ieder crêpe.

Lasagne

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	3	
bloem	300	gr.
zout		snuif
olijfolie	1	el

Doe alle ingrediënten in de Magimix en draai tot pastadeeg. Laat 30 minuten in plasticfolie in de koeling rusten. Maak dunne lasagnevellen met behulp van de pastamachine. Kook de pastavellen gaar in ruim gezouten water. Steek 60 rondjes van 5 cm uit de vellen.

Paddenstoelenragout

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	50	gr.
sjalot	1	
bloem	50	gr.
melk	2	dl
slagroom	2	dl
beukenzwammen	2	bakjes
champignons	1	bakje
sjalotten	2	
knoflook	1	teen
tijm	2	takjes
rozemarijn		enkele blaadjes
cognac		
madeira		

Zweet de gesnipperde sjalot aan in de boter tot glazig. Voeg bloem toe en laat al roerend 2 minuten garen. Voeg melk en slagroom toe en breng al kloppend aan de kook. Laat even doorkoken tot een dikke ragout. Breng op smaak met zout en peper. Snij de paddenstoelen klein. Fruit gesnipperde sjalot en knoflook in wat olie. Voeg tijm, rozemarijn en paddenstoelen toe en bak op hoog vuur tot de paddenstoelen beginnen te kleuren. Voeg een scheut cognac en Madeira toe en laat even opkoken. Breng op smaak met zout en peper. Meng de ragout met de paddenstoelen.

Paddenstoelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte beukenzwammen	2	bakjes
bruine beukenzwammen	2	bakjes

Snij de paddenstoelen los van hun voetjes. Bak kort op hoog vuur en breng op smaak met zout en peper.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	2	
knoflook	1	teen
cognac	1	dl
madeira	1	dl
slagroom	3	dl
zwarte truffelolie	1	el

Snipper sjalot en knoflook en fruit aan in wat olijfolie. Voeg cognac en Madeira toe en breng aan de kook. Voeg slagroom toe en kook in tot de helft. Draai helemaal glad in de blender. Breng op smaak met zout, peper en truffelolie.

Spinazie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	2	
spinazie	400	gr.

Was de spinazie en verwijder de dikke stelen. Snipper de sjalot. Fruit de sjalot in wat boter en olijfolie tot glazig. Zet het vuur hoog en voeg de spinazie toe. Roerbak kort tot de spinazie geslonken en laat uitlekken in een zeef.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tahoon cress	2	bakjes
zwarte winter truffel	1	bol
olijfolie		

Verwarm de lasagne 10 minuten in een oven van 170°C. Maak een bedje van spinazie op de borden. Plaats een torentje lasagne hierop. Verdeel de paddenstoelen over de lasagne. Schuim de saus op met de staafmixer en lepel wat schuim over her geheel. Schaaf flinterdunne plakjes truffel over de lasagne. Versier met wat Tahoon cress en druppel wat olijfolie over het geheel.

Fazant

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
fazanten	4	
tijm		
boter		

Snij de borsten los van de fazanten en verwijder het vel. Geef de karkassen door aan de bouillon. Zout en peper de borsten en doe ze in een vacuümzak. Voeg tijm, rozemarijn en een klont boter toe. Trek vacuüm en gaar de fazant 30 minuten in een sous vide van 60°C. Haal de fazant uit de zakken en dep droog. Houd warm.

Bouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
fazantkarkassen		
ui	1	
wortel		
prei		
knoflook		

Hak de karkassen fijn en zet aan in wat olie in een grote pan. Bak op hoog vuur tot de alles diepbruin is. Blus af met wat water en schaaft de aanbaksels los en laat bakken tot al het vocht verdampt is. Voeg de gesneden groeten toe en bak tot alles weer goed bruin is. Blus af met witte wijn en laat weer droog koken. Zet alles onder water en laat 30 minuten trekken. Zeef de bouillon.

Spitskool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
spitskool	1	
ui	1	
knoflook	1	teen
eendenvet		
kummel	1	tl
komijn	1	tl

Snij de spitskool in chiffonade. Rooster de kummel en komijn in een droge pan. Fruit de gesnipperde ui en knoflook in wat ganzenvet. Voeg de kool en specerijen toe en flink wat eendenvet toe. Konfijt de kool 15 minuten en laat daarna uitlekken op een zeef en druk overtollig vet eruit. Breng op smaak met zout en peper.

Beurre blanc

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde cèpes	20	gr.
prei	1	
knoflook	2	tenen
tijm	2	takjes
oregano	1	takje
laurier	1	blaadje
fazantenbouillon	250	ml
cannellini bonen	1	blik
boter	250	gr.

Week het gedroogde eekhoortjesbrood in heet water. Fruit het wit van de prei en de gesneden knoflook in wat olie. Voeg de rest van de ingrediënten behalve de boter toe en breng aan de kook. Kook zachtjes tot de bonen uit elkaar vallen. Verwijder laurier, tijm en oregano en doe alles in de blender. Draai glad en zeef de massa. Voeg eventueel wat fazantenbouillon toe als het te dik is. Breng op smaak met zout en peper. Op het laatst de boter door de hete saus kloppen.

Cèpes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eekhoortjesbrood	500	gr.

Maak de cèpes schoon en snij ze in gelijke stukken. Bak in boter op hoog vuur tot ze goed gekleurd zijn. Breng op smaak met zout en peper.

Eindbewerking en presentatie

Leg een hoopje spitskool op de borden. Drapeer een fazantenborst erop. Lepel ruim saus over het geheel en verdeel de cèpes over de borden.

Beurre noisette ijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	250	gr.
zout	5	gr.
melk	6	dl
slagroom	4	dl
suiker	150	gr.
eidooiers	4	
honing	30	gr.
cortina	2	gr.

Verwarm boter met zout in een pan tot het goed bruin kleurt. Giet af maar laat het bezinksel achter in de pan en laat iets afkoelen. Verwarm de melk, room, suiker, dooiers, cortina en honing tot 85°C onder voortdurend roeren. Doe over in de blender en voeg de warme beurre noisette toe. Draai tot alles goed geëmulgeerd is. Laat de massa afkoelen en draai deze op tot ijs in de ijsmachine. Maak quenelles van het ijs en laat verder opstijven in de vriezer.

Rozijnen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rozijnen	100	gr.
pedro ximinez sherry		
appelsap		flesje
kaneelstokje	1	
citroen		sap van ½
suiker	100	gr.

Doe alle ingrediënten in een pan en breng aan de kook. Laat tot gebruik trekken.

Appel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
elstar appels	1	kg
rietsuiker	150	gr.
geklaarde boter		
kaneelpoeder	1	tl
citroen	1	

Maak de appels schoon en snij in blokjes van 1 cm. Bak de appelblokjes met rietsuiker in geklaarde boter tot ze bruin zijn in geklaarde boter. Haal van het vuur en roer kaneel en rasp van een citroen erdoor. Spreid de massa in een laag van 3 cm op een gastroplaat en bak 10 minuten in een oven van 160°C. Doe over in de koeling om op te stijven. Steek rondjes van 10 cm uit de massa vlak voor het opdienen.

Cake

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zachte boter	100	gr.
witte basterdsuiker	100	gr.
eieren	2	
bloem	100	gr.
bakpoeder	2	gr.
zout		snuifje
vanillestokje	1	
nootmuskaat		mespunt

Klop de boter en suiker tot een romige massa. Klop één voor één de eieren erdoor. Zeef de bloem, bakpoeder en zout. Spatel dit door het eiernmengsel samen met het vanillemerg en nootmuskaat. Beboter een cakevorm in en stort het beslag erin. Bak de cake 40 minuten in een oven van 150°C en laat afkoelen. Steek er rondjes van 10 cm uit.

Advocaat

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eidooiers	125	gr.
suiker	125	gr.
vanillestokje	1	
zout		mespunt
wodka	150	gr.

Doe alle ingrediënten in een pan en verwarm al roerend tot 70°C en giet het direct door een zeef. Doe over in een spuitzak en laat verder afkoelen.

Crunch

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	150	gr.
poedersuiker	100	gr.
bloem	125	gr.
cacaopoeder	1	el
kaneelpoeder	1	tl

Meng boter, suiker en bloem tot het net pakt. Splits de massa in tweeën. Meng door één de cacao-poeder en door de andere de kaneel. Spreid uit over een bakplaat en bak 8 minuten af in een oven van 150°C tot krokant en laat afkoelen. Breek/stamp afzonderlijk tot crumble.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
apple blossom bloempjes		
honny cress		

Snijd de appelrondjes en de cakerondjes doormidden en plaats de twee helften tegen elkaar in het midden van het bord. leg twee theelepels crumble half op de appel. Verdeel wat rozijnen over de cake met wat toefjes advocaat. Leg een quenelle beurre noisette ijs hierop. Versier met bloempjes en cress.