

2014 november

Cuisine Culinaire Almere · Herfst

AMUSE Toastje met kuitmayonaise en kruiden

Toastje

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ciabatta brood uit de diepvries	1	x125 g
geklaarde boter		
zout		

Snij het brood eerst doormidden. Snij daarna het brood in de lengte in dunne plakken op de snijmachine. Kwast de plakjes in met boter en strooi er een beetje zout op. Leg de pijpjes op een bakplaat en daarop de plakjes brood. Probeer de sneetjes golvend te maken. Bak de plakjes brood krokant in een oven van 160°C.

Mayonaise

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rode viskuit	25	g
zwarte viskuit	25	g
gerookte olie	10	ml
citroensap		
druivenpitolie	100	ml
heel ei	1	

Maak mayonaise van het ei, het citroensap en de druivenpitolie met de staafmixer. Verdeel de mayonaise over twee bakjes. Voeg aan de ene helft de rode viskuit toe en maak op smaak met zout en citroensap. Voeg aan het tweede deel mayo de zwarte viskuit en de gerookte olie toe. Doe beide in een aparte doseerfles.

Presenteren

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
accla cress	1	bakje
shiso purple	1	bakje
rock chives	1	bakje
tuinkers (shusi)	1	bakje
azijnpoeder		

Breng dotjes mayonaise aan op de toastjes. Verdeel de bloempjes en cress over de toastjes. Sprengel een beetje azijnpoeder over het geheel. Eet de toastjes met de hand.

Kumquatmarmelade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kumquats	300	g
suiker	100	g

De kumquats halveren en opzetten in water met de suiker. Op laag vuur in 1 uur garen. Met vocht en al de kumquats in de Magimix pureren tot een homogene massa. Daarna nog door een zeef halen.

Kabeljauw

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kabeljauw, rugfilet	1	kg
maanzaad	40	g
witte sesamzaad	40	g

De huid van de kabeljauwfilet halen en in tranches snijden. De eerste snede niet geheel doorsnijden, de tweede wel, openklappen waardoor je een vlinder krijgt. De helft van de tranches insmeren met kumquatmarmelade en daarna een andere helft erop leggen. De kabeljauw pakjes aan een zijde door het sesam- en maanzaadmengsel halen. Leg de vis op een geolieerde bakplaat met de zaadzijde naar boven. Circa 10 minuten afbakken in de (combi)oven van 120°C (onderste oven) plaats een bakplaat onderin de oven met heet water voor stoom. Check gaarheid. Voeg iets zout toe.

Krabravioli

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
japanse ravioli vellen	30	
krabvlees	220	g
sjalot	1	
koriander	0.25	bosje
sherry		
olijfolie		
sojasaus (groene dop)		
knoflook	0.5	teentje
verse gember	2	cm
eigeel		
zout en peper		

Snij de krab tot tartaar. Snipper de sjalotten en hak de koriander fijn (houd 20 blaadjes achter). Maak een mengsel van krab, sjalot en koriander. Breng op smaak met de rest van de ingrediënten. Leg de ravioli vellen uit en bestrijk de helft met eigeel. Leg op de bestreken vellen een hoopje krab en een blaadje koriander. Leg een tweede vel bovenop de eerste en druk de lucht eruit met de handpalmen. Steek uit met een ronde steker. Knijp de randen goed dicht.

Dragoncrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dragon	0.5	bosje
visbouillon	350	ml
crème fraîche	200	ml
boter	100	g

Maak een visbouillon van 1 tonggraat + bouquet. De visbouillon tot 1/4 laten inkoken. Voeg de crème fraîche en gesneden dragon toe en laat 30 minuten tegen de kook aan trekken. Zeef de dragon eruit en klop er de blokjes boter door tot een dikke crème. Breng op smaak met zout. Voor gebruik opkloppen.

Avocadocrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rijpe avocado's	2	
sinaasappels	2	
limoncello	6	g
slagroom	6	g
tabasco		
worchestershire saus		

Trek zestes van de sinaasappel. Maak de avocado's schoon en pureer deze met de staafmixer + kom. Zeef de avocado en voeg de rest van de ingrediënten toe en roer tot een gladde crème. Breng op smaak met tabasco en Worcestershire saus.

Bieten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gekookte bieten	500	g
notenolie	1	scheut
balsamico		

De bieten brunoise snijden, breng op smaak met notenolie en zout en balsamico. Verwarm de bietjes.

Presenteren

Frituur de krabvioli goudbruin en knapperig. Doe een streep avocadocrème op een bord. Leg er een stuk kabeljauw bij en een krabvioli. Doe er een hoopje bietenblokjes bij en decoreer met dragoncrème. Garneer met dragonblaadjes en koriander.

Ossenstaart

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ossenstaart	2	kg
winterwortel	1	
preien	2	
uien	2	
venkelknol	1	
laurierblaadjes	2	
tijm	8	takjes
gedroogd eekhoortjesbrood	12	g

Bruin de ossenstaart in de oven van 250°C in zo'n 30 minuten. Bak de gesneden groenten in een beetje olie tot ze kleuren. Doe vlees, groenten en kruiden in de snelkookpan en vul af met water. Zorg dat alles geheel onder water staat, maar niet overdadig water. Zet aan de kook, snelkookpan stand 2, kookplaat stand 9. Als het kookt, zet de kookplaat terug op stand 5, na een half uur terug naar stand 3. Laat zo'n 1,5 uur koken onder druk. Zeef de essence door een schone kaasdoek. Laat het indampen tot de gewenste sterkte in een brede steelpan, kookplaat stand 4 en schep er zoveel mogelijk vet vanaf, op het laatst overgieten in een hoge pan en vet verwijderen, evt. met keukenpapier. Breng indien nodig op smaak met zout en peper.

Poeder

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
nootmuskaat	3	g
gedroogd eekhoortjesbrood	6	g

Begin met het poeder te malen, evt. restanten kunnen bij de ossenstaart. Borstel, indien nodig, het eekhoortjesbrood goed schoon. Maal de cêpes fijn in de kleine Kenwood keukenmachine, eventueel 2 of 3 malen en daarna zeven. Meng één deel nootmuskaat met twee delen eekhoortjesbrood. Voeg de restant van het poeder toe aan de soep.

Geitenkaasroom

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bokkensprong geitenkaas	200	g
slagroom	150	ml

Verdeel de geitenkaas in klein stukjes en verwarm al roerende op laag vuur totdat het een zachte gladde structuur heeft. De kaas mag niet te warm worden. Klop slagroom tot yoghurt dikte en roer met een spatel door de zachte geitenkaas. Bewaar de room op kamertemperatuur.

Presenteren

Schenk voorverwarmde espressokopjes tot driekwart vol met hete essence. Doe een flinke lepel geitenkaasroom op de essence. Bestuif met noot-cêpes poeder en serveer direct zonder lepeltje.

Duiven

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
anjou duiven	5	
boter		

Snij de pootjes, vleugels en nek van de karkassen. Leeg eventueel de krop. Snij de onderkant van de karkassen los, zodat de borstjes overblijven.

Duivensaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
duivenkarkassen		
gevogeltefond	1	liter
boter		

Bak de duivenkarkassen en vleugels in olie op hoog vuur tot ze goed gekleurd zijn. Blus af met gevogeltefond en kook in tot een derde. Zeef de saus door een fijne zeef en daarna door een passeerdoek en kook verder in tot sausdikte. Monteer met koude boter en breng op smaak met zout en peper.

Verder met de duiven

Verwijder het wensbotje. Zout en peper de borstjes en bak ze aan de velkant kort aan in olie tot het vel begint te kleuren. Leg de duiven op een stuk dubbel gevouwen bakpapier, om uit te lekken. Doe de duiven in vacuümzakken met een klont boter. Gaar de borstjes 20 minuten in de sous-vide bak van 65°C. Doe de zakken direct over in de koeling. Haal ze 30 minuten voor gebruik weer uit de koeling.

Duivenpootjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
duivenpootjes	10	
zeezout		
zwarte peper bollen		
ganzenvet		
tijm	1	takje
rozemarijn	1	takje
knoflook	1	teentje

Maal zout en peper in de vijzel (een derde peper, twee derde zout). Smeer de pootje ruim in met het zoutmengsel en laat 30 minuten intrekken. Spoel de pootjes af en dep droog. Konfijt de pootjes in ganzenvet met kruiden in 90 minuten op zeer zacht vuur (max 80 °C).

Pompoenpuree

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
flespompoen	1	
slagroom	25	ml
parmezaanse kaas	100	g
basilicum	15	blaadjes

Schil de pompoen en snij hem in stukjes. Kook het goed gaar in gezouten water. Giet af maar bewaar het kookvocht. Pureer de pompoen in de Magimix met een beetje slagroom en eventueel wat kookvocht tot een puree. Roer er geraspte Parmezaanse kaas door en duw er wat basilicumblaadjes in. Houd de puree warm.

Spruitjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grote spruitjes	20	

Blancheer de spruitjes in gezouten water. Halveer de spruitjes en snij ze julienne.

Cranberries

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
cranberries	200	g
suiker	2	el

Doe de cranberries over in een pan met suiker. Verwarm ze langzaam en roer voorzichtig tot de suiker is opgelost zonder de bessen te beschadigen.

Paddenstoelen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
wilde paddenstoelenmix waaronder: cantharellen en eekhoorntjesbrood	500	g
boter		

Maak de paddenstoelen goed schoon en bak ze kort op hoog vuur in boter. Breng op smaak met zout en peper. Voeg op het laatst de spruitjes toe en verwarm even mee.

Presenteren

Bak ze op de velkant kort aan in boter tot het vel krokant is. Trek een streep duivensaus en pompoenpuree over de borden. Leg een borstje en een pootje op het bord. Garneer met paddenstoelen en spruitjes. Leg een paar kleine hoopjes cranberries op de borden.

Chocoladefondant

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
acetaatfolie		
eiwitten	2	
suiker	100	g
boter	200	g
slagroom	300	ml
chocolade	600	g
espresso	4	el
eierdooiers	4	

Knip acetaatfolie zodanig dat de stukken folie aan de binnenkant van 5 cm ringen passen. Sla eiwitten stijf en voeg suiker beetje voor beetje toe. Blijf kloppen tot alle suiker opgelost is. Klop boter (op kamertemperatuur) zacht. Klop slagroom tot pieken ontstaan. Smelt chocolade over kokend water. Roer hete espresso door de chocolade. Laat de chocolade afkoelen tot bijna kamertemperatuur. Roer een voor een de dooiers door de chocolade en daarna de boter. Spatel de meringue en daarna de slagroom door de chocolade. Doe de massa in een spuitzak. Verdeel de massa over de ringen en zet ze direct in de koeling om op te stijven.

Ganache

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
chocolade	75	g
slagroom	100	ml

Begin 30 minuten na de fondant in de koeling is met de ganache. Breng slagroom aan de kook en voeg chocolade toe. Roer tot de chocolade opgelost is en laat afkoelen tot nog net vloeibaar. Verwijder de koker. Lepel de ganache over de opgesteven fondant en doe direct terug in de koeling om verder op te stijven.

Kletskop (Dentelle)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
amandelsnippers	100	g
cacaopoeder	1	el
melk	1	el
glucose	1	el
suiker	25	g
boter	3	el

Maal amandelen en cacao-poeder fijn in de Magimix. Breng melk, glucose, suiker en boter aan de kook en laat even doorkoken. Roer het amandelmengsel door de hete melk. Stort het mengsel op een stuk bakpapier en dek af met een tweede stuk bakpapier. Rol het beslag zo dun mogelijk uit en zet in de vriezer. Haal het na 15 minuten uit de vriezer en verwijder het bovenste stuk bakpapier. Bak de kletskoppen af in een oven van 175°C in ongeveer 10-12 minuten. Steek direct koekjes van 6 cm uit de koek.

Koekjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	75	g
suiker	75	g
eierdooier	1	
bloem	150	g

Klop de (op kamertemperatuur) boter met suiker romig. Voeg eierdooier toe en klop goed door elkaar. Voeg bloem toe aan het botermengsel en klop tot het net pakt. Rol het deeg dun uit op een stuk bakpapier en doe in de vriezer om op te stijven. Steek koekjes van 5 cm uit het deeg. Bak de koekjes af in een oven van 175°C in 10-12 minuten tot ze goudbruin zijn.

Koffieroom

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vanillestokje	2	
melk	250	ml
slagroom	250	ml
eierdooiers	10	
suiker	150	g
oploskoffie		

Breng melk, oploskoffie en slagroom met vanillemerg en stokje aan de kook. Laat 15 minuten trekken. Klop dooiers met suiker schuimig. Haal het vanillestokje uit het roommengsel en breng opnieuw aan de kook. Voeg al kloppend de dooiers toe en blijf goed roeren tot het bindt.