

2017 september

Les Amis de Cuisine Den Haag · Herfst

AMUSE Taartje van langoustine

Taartje van langoustine

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
langoustines	16	
oloroso-sherry	200	ml
sjalot	1	
laurierblad	0.5	
blaadje gelatine	1	
room	100	ml
mayonaise (van de 2e gang)	1	el
courgettes	2	
olijfolie		
stevige appels	2	
rijpe avocado's	2	
crème fraiche	1	el
klein stukje mierikswortel		
stengels bieslook	16	

De langoustines: Pel de langoustines en verwijder darmkanaal. Bewaar de scharen. Bewaar de langoustines in de koeling. De Oloroso-room: Hak met een bijltje de scharen in stukken. Week gelatine in koud water. Kook de scharen, fijn gesneden sjalot, half blaadje laurier 200 ml Oloroso-sherry 10 minuten op laag vuur met de deksel op de pan. Dan deksel van de pan en inkoken tot de helft (100 ml). Passeer door een zeef en voeg de uitgeknepen gelatine toe en los op. Laat afkoelen in platte schaal in de koeling/vriezer. Klop de room lobbijg. Roer de mayonaise (van de 2e gang) door de afgekoelde sherryreductie en vermeng dan met de lobbijge slagroom. Breng op smaak en zet koel weg. De courgette linten: Snij boven en onderkant eraf. Snij in de lengte met de mandoline gelijkmatige linten van 2 mm dik. Bestrijk licht met olie en grill een zijde een mooi ruitpatroon. De andere zijde niet grillen. Zet apart. De salade van appel en avocado: Schil en snij de appel en avocado in kleine blokjes. Maak deze aan met wat mayonaise en crème fraiche en iets fijn geraspte mierikswortel. Breng op smaak met peper en zout. Bekleed een ring (4 cm) met een courgette lint, Grill zijde tegen het metaal. Schep de appelvulling in de courgette en druk aan. Bewaar in de koeling. **AFWERKING EN UITSERVEREN:** Zet het taartje van avocado en appel in het midden van het bord. Kruid de langoustine, besprenkel met wat olie en bak kort en fel aan. Snij de langoustine in de lengte doormidden en leg kruislings op het taartje. Werk af met wat bieslook en quenelle Oloroso room.

De (wasabi) mayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte wijn azijn	2	el
mosterd	0.5	el
eierdooiers (40 gram)	2	
zonnebloemolie	200	ml
zout		
wasabi (tube)		

Alle ingrediënten ruim van te voren uit de koeling leggen, ze dienen op kamertemperatuur te zijn. Meng in een hoge smalle kan met een staafmixer de eidooier, mosterd en azijn. Voeg al draaiende beetje voor beetje de olie toe tot mayonaise dikte. Schep 5 el mayonaise en zet apart voor de tartaar van tonijn. Schep 3 el mayonaise en geef aan de makers van de 1e amusegang. Meng naar smaak wasabi en zout door de mayonaise. Bewaar in de koeling.

De mouse van gerookte makreel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gerookte makreel filet	100	gram
kippenbouillon	150	ml
blaadjes gelatine	2.5	
crème fraîche	50	gram

Week de gelatine in koud water. Pluk de gerookte makreelfilet en verwarm de makreelfilet samen met 150 ml bouillon en laat 5 minuten trekken. Knijp de gelatine uit en voeg toe. Pureer met staafmixer en passeer door een zeef. Laat afkoelen tot deze lobbig wordt (circa 30 °C) en spatel dan de crème fraîche erdoor. Doe over in spuitzak. Spuit de mousse in de opgerolde komkommerlinten. Laat opstijven in de koeling.

De komkommerlinten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
komkommer	1	
dragon azijn	100	ml
honing		
zout		

Maak zoetzure marinade van dragonazijn, honing en wat zout en zet in de vriezer. Snij de boven en onderkant van de komkommer en snij in de lengte doormidden. Verwijder het zaad. Snij met de Japanse mandoline dunne lange plakken (1 mm) en doe in de marinade. Koel terug in de vriezer, maar niet laten bevriezen. Zodra goed terug gekoeld kan men er voor kiezen de komkommer linten in de vacumeermachine geforceerd te marinieren. Zet hiervoor de schaal in de vacumeermachine en zet deze aan. Houd de vinger op de stopknop. Zodra de marinade gaat borrelen (koken) de vacumeermachine stoppen. Eventueel herhalen. Rol de linten op tot een tonnetje van 2 cm en vul deze met de mousse van gerookte makreel. Laat opstijven in de koeling.

De sojagel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sojasaus	150	ml
water	150	ml
inktvis inkt		
agar-agar	3	gram

Meng de sojasaus, water, inktvisinkt en agar-agar en laat 1,5 minuut zachtjes doorkoken. Giet uit in een schaal en laat opstijven in de koeling. Snij in kleine blokjes.

De gemarineerde tomaatjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	100	ml
water	100	ml
honing	0.5	el
sushi azijn	1	el
gember	1	klein stuk
rode peper	1	
zout		
cocktail tomaatjes	32	

Maak de marinade door een mengsel van 100 ml olie, 100 ml water, 1 kleine peper zonder pitten, geraspte gember, honing, azijn en zout langzaam in te koken. Laat afkoelen. Cocktailtomaten met een scherp mes aan de onderzijde inkruisen, kort in heet water blancheren, meteen terug koelen op ijswater. Vel naar boven trekken en laten zitten. De tomaatjes marinieren in de afgekoelde marinade.

De zilveruitjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
verse zilveruitjes	50	
witte wijnazijn		
laurierblaadjes	3	
zwarte peperkorrels	20	
zout		

Kook de zilveruitjes met schil en al gaar in water (circa 5 min) dat op smaak is gebracht met een scheut azijn, zout en de kruiden. Giet af (bewaars kookvocht) en laat iets afkoelen. Knijp de zilveruitjes uit de schil. Sprenkel wat olijfolie er over.

De lotuswortel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kleine lotuswortel	1	

Kook de lotuswortel beetgaar in het kookvocht van zilveruitjes. Snij in plakken.

De aardappelcrumble

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote vastkokende aardappel	1-2	
japanse mandoline		
zonnebloemolie		
zout		

Schil de aardappels en snij op de Japanse mandoline plakjes van 2 mm dikte. Snij van deze plakjes blokjes van 2 mm bij 2 mm. Spoel het zetmeel er af en laat uitlekken in een zeef. Dep goed droog met keukenpapier. Vijzel wat zout tot poeder. Bekleed een bak met keukenpapier. Frituur de droge aardappelcrumble in een hoge pan in een dun laagje zonnebloemolie (180 °C). Vaak omroeren. Zodra lichtbruin afgieten in een zeef en dan op keukenpapier uitlaten lekken. Zout na met het zoutpoeder. Droog verder in de warmhoudkast. De olie daarna gebruiken voor de gefrituurde kappertjes.

De gefrituurde kappertjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kappertjes	1	potje

Knijp al het vocht goed uit de kappertjes. Dep droog en frituur voor circa 1-2 minuut. Frituur de kappertjes in een hoge pan in een dun laagje zonnebloemolie (180 °C). Uitlaten lekken op keuken papier.

De tataki van tonijn

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tonijn (sushi kwaliteit)	1.2	kilo
peper en zout		
sesam zwart, groen en wit		

De tonijn met keukenpapier droogdeppen en in lange balken snijden van 4 bij 4 cm snijden. De afsnijdsels voor de tartaar gebruiken. Kruid de balken tonijn met peper en zout. Meng de verschillende sesamsoorten en druk de balken tonijn in het sesamzaad. De balken aan elke kant kort (15-25 sec) in een droge pan bakken. Zodra afgekoeld portioneren (2-3 p.p.)

De tartaar van tonijn

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
afsnijdsels van tonijn		
mayonaise		
bieslook	0.5	bosje
peper en zout		

De overgebleven afsnijdsels van de tonijn heel fijn snijden (2 mm). Snipper de bieslook. Van de tonijn, naar smaak mayonaise (zonder wasabi) en bieslook, een tartaar bereiden. Breng op smaak.

De veldsla

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
veldsla	100	gram
olijfolie		
azijn		

Was de veldsla en centrifugeer droog. Maak aan met een dressing.

De duivenborst, confit van de pootjes en duivenjus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
anjou duiven	8	
ganzenvet		
tijm		
duiven karkassen	8	
prei	1	
bleekselderij	1	stengel
ui	1	
rozemarijn	0.5	tak
laurier	1	
rode wijn	1	glas
madeira	0.5	glas
port	0.5	glas
grote bieten	6	
steranijs	2	
koude boter	50	gram

Verwijder eventuele ingewanden uit de duiven. Om eventuele veertjes/haartjes te verwijderen heel kort het vel van de duif met een gasbrander branden. Breek de poten uit het heupgewricht. ('uit de kom') en snij bovenaan de dij af. Verwijder de 'wishbone'. Met een klein scherp mes de duivenborst van het karkas snijden. Bewaar de karkassen voor de saus. De confit van de pootjes: Ter illustratie. Het wordt als het ware een lolly van een duivenpootje. Waarbij het onderste botje het steeltje is. Haal het bovenste botje (dijbeen) uit het duivenpootje (schraap met een scherp mes het vlees als het ware los). Snij het botje door het gewricht af. Schraap voorzichtig het vlees van de onderkant van de pootjes omhoog. Maar laat het vlees aan de bovenkant van het botje vastzitten. Kruid de pootjes. Scheur 16 vellen aluminiumfolie van 15 bij 15 cm. Wat ganzenvet erop met een $\frac{1}{4}$ takje tijm. Hierop het pootje leggen. Vorm het vlees tot een lolly. Rol de folie op en draai de uiteinden strak dicht. Gaar voor 1,5 uur in de oven op 95 °C. Controleer de garing. Warmhouden. (Men kan er ook voor kiezen de pootjes op klassieke wijze te konfijten. Dit scheelt tijd). De duiven-bietenjus: Hak de karkassen in stukken en rooster samen met de nekken op 200 °C tot goudbruin (circa 30 min). Voeg halverwege de klein gesneden groenten toe. Zodra bruin alles over in een pan (schraap de aanbaksels los met wat wijn). De vloeistoffen erbij en net zoveel water tot de karkassen onderstaan. Laat 1 uur op zacht vuur trekken, zonder deksel op de pan en passeer door een zeef. Ontvet (in de saus dispenser schenken, het vet oplat en drijven en de bouillon eronderuit schenken). Inkoken. Tussendoor de bieten door de sapcentrifuge halen. $\frac{1}{3}$ van het sap wordt voor de saus gebruikt en de andere $\frac{2}{3}$ om de minibietjes in te garen. Het bietensap en de steranijs aan de inkokende duivenbouillon toevoegen. Proef, zodra er genoeg steranijsmaak aan zit deze verwijderen. Inkoken tot 250 ml. Vlak voor uitserveren de saus monteren met blokjes koude boter en van het vuur warmhouden. De duivenborst: Vlak voor uitserveren de duivenborst kruiden. Bak fel aan in een hete pan (1-2 minuten per zijde). Laat na garen in een oven van 70 °C (bv combisteamer, check of deze niet te heet is van voorgaand gebruik). Kerntemperatuurmeter instellen op 58 °C.

De mini bietjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mini bietjes	16	
bietensap (2/3 deel van de duiven-bietenjus)		
balsamicoazijn		
roomboter		

Was de bietjes goed. Kook ze gaar in bietensap. Wanneer gaar, pellen en in de lengte doorsnijden. Marineer de bietjes in wat kookvocht (bietensap) dat is aangezuurd met wat balsamicoazijn. Vlak voor uitserveren warm maken in wat marinade en een klontje boter.

De maispuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mais (blik)	250	gram
kippenbouillon (of lekvocht mais)	200	ml
boter	15	gram
agar-agar	3	gram
blaadje gelatine	1.5	

Draai de mais samen met de bouillon en de boter, fijn in de blender. Laat lang draaien, >5 min. Wrijf door een zeef. Weeg 250 gram af. Week gelatine in koud water. Breng de puree samen met de agar aan de kook en laat 1,5 min doorkoken. Pan van het vuur gelatine toevoegen. Stort uit op een met plastic bekleed plateau en laat opstijven in de vriezer. Snij blokjes van 1 bij 1 cm, leg op een plateau laat rustig ontdooien in de koeling.

De Bulgur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bulgur	250	gram
lichte kippenbouillon		
roomboter		

Bulgur volgens verpakking gaar koken in lichte kippenbouillon. Afgieten, naar smaak boter doorroeren en warmhouden.

De gebrande mais

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mais kolf	1	

Maak de maiskolf schoon. Stoom deze voor 15 minuten. Droog. Brand met een gasbrander. Snij de mais los van de kolf. Vlak voor uitserveren warm maken in wat boter.

De popcorn

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
popcorn mais	2	handjes
zonnebloemolie		
zout		

Vijzel wat zout tot poeder. Verwarm wat olie in een pan met een deksel. Zodra heet (220°C), popcornmais toe voegen, de deksel er op. Zodra gepoft uit de olie zeven, op keukenpapier uitlaten lekken en op smaak brengen met het zoutpoeder.

De runderwang en jus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
runderwang	0.5	kilo
bloem		
olie		
ui	100	gram
wortel	100	gram
prei	100	gram
bleekselderij	100	gram
laurier blad	1	
tijm	4	takjes
rozemarijn	0.5	takje
rode wijn	1	glas
runderbouillon	2	potten

Bestrooi de runderwangen met zout en peper en wrijf ze dun in met bloem. Bak ze rondom goud bruin in een snelkookpan. Voeg de gesneden groente toe, blus af met de rode wijn en de runderbouillon. Laat 2-3 uur garen in de snelkookpan. Neem de vlees uit de pan en verwijder al het vet en onregelmatigheden en pluk het vlees. Meng wat van het kookvocht door het gegaarde vlees. Kruid naar smaak. Dek af en houd warm in warmhoudkast. Bewaar het overige kookvocht voor de jus. De jus: Passeer het kookvocht door een zeef en voorzichtig druk uit. Verwijder het vet (in saus dispenser het vet oplat en drijven en vocht er onderuit weg laten lopen). Kook in tot 1/5. Vlak voor uitserveren Warm de jus op en monteer met koude blokjes boter.

De bavette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bavette	1.6	kg
tijm		

Vacumeer de bavette (een laag dik). Gaar zo lang als mogelijk in de sous-vide op 55 °C. Vlak voor uitserveren: uit de sous-vide halen, droog deppen, kruiden en 30 seconden per kant in hete pan bakken. Na portioneren na zouten.

De rösti

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vastkokende aardappelen	1.6	kg
roomboter	100	gram

Schil de aardappels en rasp deze grof. Smelt de roomboter en doe bij de aardappelrasp. Meng goed door en breng op smaak met zout en witte peper. Bekleed een platte schaal met bakpapier. Doe de aardappelrasp in de schaal en druk goed aan (2 cm dik). Gaar voor circa 1 uur in een oven van 160 °C. Niet te veel laten kleuren, eventueel afdekken met aluminiumfolie. Zodra gaar, bakpapier en daarop een verzwaarde schaal er op. Onder druk laten afkoelen in de koelkast/vriezer. Zodra afgekoeld in repen snijden van 2 cm bij 5 cm. Vlak voor uitserveren Bak de staafjes rösti in een hete koekenpan met veel olie rondom goudbruin. Laat uitlekken op keukenpapier.

De bloemkool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloemkool	1	kleine
boter	250	gram
zout		

Clarifeer de roomboter (in de warmhoudkast laten smelten, het heldere botervet afschenken en bewaren. De eiwitten op de bodem niet mee schenken). De bloemkool wordt gearoseerd (bedruppen) met hete geklaarde boter. De bloemkool schoonmaken en niet wassen. Het botervet opwarmen (180 °C), doe de bloemkool in een andere warme pan en arroseer de bloemkool met het hete botervet. Herhaal dit 10-20 keer tot licht goudbruin. Controleer de garing en laat zo nodig na garen in de oven. Bewaar de geclarifeerde boter om de bavette in te bakken.

De tuinbonen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tuinbonen	750	gram
tijm	10	takjes

Dop de bonen en kook samen met de tijm beetgaar (5 minuten beetgaar). Laat afkoelen en dop nog een keer. Vlak voor uitserveren: Warm de tuinbonen samen met de haricots verts met een klein klontje boter in een pannetje. Breng op smaak.

De haricots verts

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
haricots verts	300	gram
zout		

Schoon de haricots verts en blancheer in gezouten water voor 3 minuten. Afgieten en gespreid aflaten koelen. Splijt de boontjes in de lengte in tweeën. Vlak voor uitserveren: Warm de haricots verts samen met de tuinbonen met een klein klontje boter in een pannetje. Breng op smaak.

De marsepein

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
amandelmeel	200	gram
poedersuiker	150	gram
eiwit (35 gram)	1	

Kneed het gezeefde amandelmeel, poedersuiker en eiwit goed door. Rol tot een worst en pak in folie. Laat in koeling rijpen. De marsepein tussen twee lagen folie dun uitrollen.

Het biscuitbeslag

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwitten	5	
zout		snufje
fijne suiker	150	gram
eierdooiers	7	
bloem	120	gram
maïzena	30	gram
steekringen van 5 cm	16	

Verwarm de oven voor op 160 °C. Ontvet een bekken. Voeg de eiwitten en zout toe en klop op. Al kloppend geleidelijk de suiker toevoegen. Klop tot 'stijve pieken'. Klop de dooiers luchtig op. Spatel de losgeklopte dooiers door het eiwit en daarna de gezeefde bloem en maïzena. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Strijk het beslag tot 1 cm dikte. Bak 8 minuten in de oven op 160 °C. Controleer de garing. Laat afkoelen. Verwijder bakpapier. Rol de marsepein dun (2 mm) uit. Gebruik wat poedersuiker om kleven te voorkomen. Leg op de plak marsepein op de afgekoelde biscuit. Druk dan 16 steekringen tot de bakplaat in. Laat de ringen staan. Verwijder omliggende biscuit en marsepein.

De chipolatapudding

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse melk	0.7	liter
eierdooier	75	gram
suiker	150	gram
vanillestokje	1	
gelatine blaadjes	9	
slagroom (koud)	375	ml
marasquin	50	ml
bruine rum	60	ml
rozijnen	75	gram
sinaasappels	3	handjes
perziken (uit blik)	3	
bitterkoekjes	75	gram

Wel de rozijnen in rum. Snij de schil van de sinaasappels weg (zo dik dat je ook het wit onder de schil mee snijdt). Snijd de partjes tussen de vliezen uit. Knijp het sap uit het restant sinaasappel. Houd de partjes van de sinaasappel apart van het sap. Week de gelatine in 80 ml sinaasappelsap en/of water. Snij de bitterkoekjes in kleine blokjes en voeg toe aan de rozijnen. Pel de perzik en snij samen met de sinaasappelpartjes in stukjes. Voeg toe aan het rozijnenkoekjes mengsel. In de koeling bewaren. Meng de eidooiers met de suiker en een klein beetje koude melk. Halveer het vanillestokje in de lengte en schraap het merg eruit. Breng de vanille met de melk tegen de kook aan. Schenk een beetje de hete melk op het eimengsel. Giet terug in de pan en gaar de compositie (goed over bodem roeren, op laag vuur, tot max 84 °C). Los de gelatine (en sap) op in de compositie en laat al roerend afkoelen op ijswater tot de massa koud en lobbijg is. Voeg tussendoor naar smaak de marasquin toe. Bekleed de binnenkant van elke steekring met patisserie folie. Klop de koude slagroom op tot yoghurt dikte en spatel door de compositie en spatel de vulling er voorzichtig door. Giet het puddingmengsel in de steekringen (met patisserie folie bekleed) en laat zo lang mogelijk opstijven in de koelkast.

De slagroom

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom (koud)	400	ml
fijne suiker	40	gram
frambozen	1	doosje
aardbeien	250	gram

Klop de slagroom met de suiker op. Bewaar in spuitzak.