

2010 september

Cuisine Culinaire Amsterdam · Herfst

AMUSE Gegrilde aardbei

Gegrilde aardbei

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grote aardbeien	15	
kleine aardbeien	15	
sprietten bieslook	10	
amandelolie	1	el
vanillestokje	1	
maïskiemolie	50	ml
pedro ximenes sherry	2	dl
geschaafde amandelen	1	handol
parmezaanse kaas	50	gr.
rucola cress	1	bakje

Snijd het kroontje van de aardbeien en snijd ze daarna doormidden. Snijd de aardbeien in piepkleine brunoise. Snijd de bieslook in kleine ringen. Laat de bieslook apart staan tot de eindbewerking. Neem van het dessert een vanillestokje (zonder merg) en snijd dit doormidden. Doe het stokje in de olie en verwarm 30 minuten op 70°C. Kook de Pedro Ximenes sherry in tot beetje stroperig. Niet te ver laten inkoken. (tot ongeveer de helft) anders verbrandt het. Rooster het amandelschaafsel in een droge anti-aanbak pan goudbruin. Let op dat het niet verbrandt. Verwarm anti-aanbakpan tot zeer heet. Bestrijk de plaat met een beetje olijfolie. Als de olie damp, grill de aardbeien 30-40 seconden op de snijzijde. Haal ze voorzichtig van de plaat. Roer bieslook voorzichtig door de aardbeien brunoise. Voeg een eetlepel vanille- en amandelolie toe. Aan de salsa. Leg een lepeltje salsa in een kombord. Verkruiemel een theelepel amandelschaafsel over de salsa. Schenk een theelepel PX saus rondom de salsa. Leg twee aardbeihelften op de salsa met de snijkant naar boven. Garneer met schaafsel van Parmezaanse kaas. Leg enkele blaadjes cress op het geheel.

Pastadeeg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	300	gr.
eieren	3	
olijfolie	2	el
zout		

Maak pastadeeg in de Magimix door de bloem, eieren, 2 eetlepels olijfolie en wat zout tot een stevig deeg te draaien. Laat het in plasticfolie 30 minuten in de koeling rusten alvorens er pasta van te draaien.

Vulling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ricotta	600	gr.
olijfolie	2	el
kervel	1	handvol
bladpeterselie	1	handvol
bieslook	1	handvol
peper		
nootmuskaat		
zout		

Roer de ricotta los met olijfolie. Breng op smaak met gehakte kervel, bieslook en peterselie, peper, nootmuskaat en zout. Doe de crème over in een spuitzak en leg in de koeling tot gebruik.

Ravioli

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kwarteleitjes	30	

Draai heel dunne vellen pastadeeg met de pastamachine. Spuit een rondje ricottacrème op een pastavel. Leg een kwarteleidooier midden in het rondje. Bestrijk de randen met wat eiwit. Leg een tweede vel pasta hierop en druk de randen goed aan elkaar. Zorg dat er geen lucht achter blijft in de ravioli. Snijd de ravioli los met een gekarteld ronde vorm. Maak 30 (of een paar meer) van deze ravioli en leg ze op een bebloemde plank.. Dek ze af met een theedoek.

Botersaus - Beurre Noisette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gezouten boter	250	gr.
salie	1/2	bos
parmezaanse kaas		

Smelt de boter in een pannetje en laat bruinen. Pas op dat het niet verbrandt. Haal het van het vuur af. Proef op smaak. Pluk 60 mooie salieblaadjes en bak ze krokant in een laagje boter. Let op dat ze niet verbranden. Laat ze op keukenpier uitlekken. Kook de ravioli in ruim en gezouten water 1½ minuut. Haal ze voorzichtig uit het water en leg er twee op een voorverwarmd bord. Gebruik een spatel. Lepel er wat botersaus over en garneer met salieblaadjes en geschaafde Parmezaanse kaas.

Prei

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
dunne preien	15	

Maak de prei schoon en snijd het wit in staven van 10 cm. Doe de stukken prei over in vacuümzakken (4 per zak) met een klontje boter en wat zout. Trek vacuüm met de vacumeermachine en gaar de prei 60 minuten op 85°C in de sous-vide.

Coquille

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
verse coquilles in schelp	30	
olijfolie	2	dl

Haal de coquilles uit hun schelp en maak ze schoon. Kruid ze met zout en peper en wrijf ze in met olijfolie. Zet ze in de koeling tot gebruik.. 10 minuten voor het serveren de coquilles in hete olie goudbruin bakken aan een kant.

Kreeftenmayonaise

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kreeften extract	1	tl
ei	1	
mosterd	1	el
witte wijn azijn	2	el
maïskiemolie	3	dl

Maak de mayonaise in de Magimix. Voeg telkens een beetje kreeftenextract toe tot het op smaak is.

Hampoeder

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gekookte ham	100	gr.

Droog de plakken ham in de oven op bakpapier. Verkrummel het tot een fijne poeder in de Magimix (of vijzel).

Bieslookolie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bieslook	1/2	bos
olijfolie	2	dl

Pureer de bieslook kort met olijfolie in de Magimix. Wrijf direct door een fijne zeef. Breng op smaak met zout.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groene shiso cress	1	bakje
purper shiso cress	1	bakje

Verdeel de hampoeder over de preistukken. Leg er blaadjes cress op. Smeer met behulp van een paletmes een eetlepel mayonaise uit aan een kant van het bord. Druppel wat bieslookolie aan de andere kant van het bord. Leg de prei op de olie en de coquilles op de mayonaise.

Landhoen ballotine

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kemper landhoenen voor de avond	3	

Ontbeen het hoen. Sla de filets dun. Smeer de farce op de filets en maak hiervan een worst. Kruid het met zout en peper – breng hoog op smaak - en rol strak in vershoudfolie. Het moet een mooie rol worden. Vacumeer en gaar ze in de stoomoven van 60°C in ca. 120 minuten.

Farce

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
poten van landhoen		
geweekte morieljes	100	gr.
gevogelte bouillon	3	dl
eidooiers	4	
port		

Wel de morieljes in port en gevogeltebouillon. Verwarm het tot het net niet kookt en laat 30 minuten staan. De helft van de morieljes is voor de ballotine en de andere helft is voor de saus. Maak een farce in de Magimix van de bouten, eidooiers, morieljes en wat weekvocht. Breng op smaak met zout en peper.

Aardappel allumettes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
aardappelen	1	kg

Schil de aardappelen en snijd in luciferhoutjes. Spoel goed af en dep droog met een theedoek. Frituur in porties op 160°C tot goudbruin. Laat uitlekken op keukenpapier en zout ze.

Maïs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kolven suiker maïs	2	
boter	2	el

Snijd de korrels van de kolven met een koksmes. Doe de maïskorrels in een vacumeerzak samen met een klont boter en wat zout. Vacumeer en gaar 30 minuten in de sous-vide samen met de prei op 85°C.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
jus de veau	3	dl
room		
geweekte morieljes		

Maak een saus van het weekvocht, de morieljes, port, jus de veau en room. Monteer het met wat klontjes koude boter.

Spinazie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
spinazie	2	kg
sjalotten	2	
kwarteleitjes	15	
maldon zout		

Verwijder de harde steeltjes en was de spinazie. Bak de spinazie op met gesnipperde sjalotten. Breng op smaak met zout en peper. Bak 15 kwarteleitjes kort zodat de dooiers nog zacht blijven. Strooi wat Maldon zout over de eitjes.

Eindbewerking en presentatie

Snijdt de ballottine in plakken. Verdeel de saus over de verwarmde borden. Leg drie plakken ballottine midden op het bord. Strooi wat maïs korrels over de plakken heen. Doe wat spinazie in een kleine steker en leg er een kwarteleitje op. Plaats wat aardappellucifers naast het geheel.

Fond

Maak van de karkassen en afsnijdsels van de hoenders en (afsnijdsels) van groenten een fond. Je kunt evt. ook de eierschalen van de kwartels toevoegen. Laat overnacht afkoelen op het fornuis (zonder gas). Pim zal de volgende dag de fond zeven en portioneren.

Rabarber

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
stengels rabarber	3	
water	1	liter
suiker	1	kg

Was de rabarberstengels en snijd ze in stukken van 15 cm. Met een dunschiller of kaasschaaf lange slierten rabarber maken. Maak 4 slierten per persoon. Kook het water en suiker tot de suiker is opgelost. Leg enkele slierten rabarber in de stroop en laat maximaal 1 minuut koken. Haal ze er direct uit en laat wat afkoelen. Haal zo veel mogelijk stroop af van de slierten door ze tussen je vingers te halen. Leg ze op bakpapier. Herhaal voor alle slierten. Droog de slierten 30 minuten in een oven van 100°. Breng de temperatuur terug tot 50° en laat helemaal drogen tot knapperig. Pas op dat ze niet verbranden. Haal ze van het papier voordat ze helemaal afgekoeld zijn, anders breken ze.

Filodeeg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vellen filodeeg	6	
gesmolten boter		
suiker		

Leg een vel filodeeg op een snijplank. Kwast het in met gesmolten boter. Strooi er een beetje suiker over en leg een tweede vel erop. Kwast deze ook in met boter en strooi er suiker over. Leg er een derde vel op en druk het geheel enigszins aan. Snijd het in 5 cm vierkanten. Maak 3 vierkantjes per persoon. Bak het filodeeg goudbruin in een oven van 180°C in ongeveer 5 minuten.

Mascarponecrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	1/2	liter
verse gember	10	cm
vanillestokjes van voorgerecht	2	
suiker		
mascarpone	500	gr.

Schil de gember en snijd in julienne repen. Doe het samen met de room in een pannetje en breng aan de kook. Haal het van het vuur en laat 15 minuten trekken. Zeef de room en klop lobbig samen met het merg van de vanillestokjes van het voorgerecht. Breng op smaak met een paar eetlepels suiker. Klop er de mascarpone door tot een dikke crème. Doe het mengsel over in een spuitzak en laat opstijven in de koeling.

Rabarber

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
stengels rabarber	5	

Was de rabarber en snijd in stukjes van 3 cm. Breng de stukjes over in een pan met de overgebleven stroop van de rabarberslierten. Kook de stukjes ongeveer 3 minuten tot zacht.

Rabarbersaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
stengels rabarber	3	
aardbeien	1/2	bakje
suiker	50	gr.

Snijd rabarberstengels fijn en doe ze samen met de aardbeien en suiker in een pannetje. Laat dit 20 minuten pruttelen zonder in te dampen. Pureer de saus in de Magimix en zeef het mengsel.

Muntsaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
munt	1	bos
suiker	250	
water	125	ml

Blancheer de muntblaadjes in gezouten water en breng direct over in ijswater. Kook het water en suiker in tot stroop en laat afkoelen. Doe de stroop met de uitgeknepen muntblaadjes in de Magimix en draai 5 minuten tot een egale groene saus. Laat de saus trekken tot gebruik en zeef hem.

Eindbewerking en presentatie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gemberbollen	1	pot

Snijd 10 bolletjes gember in heel dunne plakjes. Spuit een knikker crème midden op ieder bord. Verdeel de rest van de crème over de filodeeg vierkantjes. Druk een stukje rabarber in de crème op ieder vierkantje. Plaats een vierkantje op de crème midden op het bord. Maak een torentje door nog twee vierkantjes voorzichtig erop te drukken. Leg een dun plakje gember naast ieder vierkant. Gebruik dit plakje om de rabarberslierten omhoog tegen het torentje tegen te houden. Het resultaat moet er als een wigwam uitzien. Verdeel de rabarbersaus eromheen en druppel daar wat muntsaus naast.