

2010 oktober

Cuisine Culinaire Amsterdam · Herfst

AMUSE Gepofte Rijpenaer

Popcorn

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
popcorn korrels	50	gr.

Pof de maïs korrels in een hete pan met een beetje olie. Doe de deksel erop en wacht tot alle korrels gepoft zijn. Doe ze direct uit de pan, anders verbranden ze.

Kaaskoekje

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rijpenaer	200	gr.

Rasp de Rijpenaer en verdeel het in 45 porties op een silpad. Laat de kaas smelten tot een heel dun "kaaskoekje" in een oven van 200°. Blijf erbij staan, want dit gaat snel. Laat de koekjes afkoelen.

Eindbewerking en presentatie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
milde paprikapoeder		

Leg vijf stukjes popcorn bij elkaar op een silpad. Leg hierop een kaaskoekje. Laat de kaas over de popcorn smelten in een oven van 200°. Dit is secundewerk, dus blijf erbij staan. Strooi er een beetje paprikapoeder over en serveer direct 3 stuks op een schoteltje.

Eieren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	15	
azijn		
bloem		
eiwit		
panko broodkruim		

Maal de Panko fijn in de Magimix. Leg de eieren in een pan (neem een paar extra voor de breuk). Breng water met wat azijn aan de kook en giet het over de eieren. Wacht tot het water weer kookt en laat nu de eieren precies 4 minuten koken: leg ze direct in ijswater. Pel de eieren voorzichtig (het beste onder water), laat ze wat drogen en koelen in de koelkast. Wentel ze achtereenvolgens door bloem, eiwit en broodkruim. Haal daarna de eieren nogmaals door het eiwit en broodkruim. Het eiwit kun je van het dessert krijgen. Daarna weer de koeling in.

Truffeltapenade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mergel	200	gr.
champignons		
truffel	1	
boter	100	gr.
kalfsglace	2	tl

Schaaf alle 3 truffels flinterdun. Bewaar de mooie plakjes voor de opmaak (ca. 2 p.p.) Snijd de rest van de truffels in stukjes, doe in de Magimix (kleine bak) en hak tot stukjes ter grootte van kaviaareitjes. Maak de champignons schoon en hak ze in de Magimix eveneens tot "kaviaar". Smelt de boter en voeg de champignons toe. Laat zachtjes bakken tot de paddenstoelen gaar zijn. Roer de kalfsglacé erdoor en laat afkoelen. Roer dan de truffelkaviaar er pas door en breng op smaak met zout.

Truffelcrostini

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
plakken broichebrood	8	
geklaarde boter		
truffeltapenade		

Bak de plakken brioche aan beide zijden lichtbruin in geklaarde boter. Leg elk plakje neer en snijd ze in de lengte open. Besmeer met truffeltapenade en leg beide zijden weer op elkaar. Snijd de korstjes weg en maak er reepjes van.

Soezen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	1	dl
water	1	dl
zout	2	gr.
boter	100	gr.
bloem	100	gr.
eieren	3	

Breng melk, water, zout en boter aan de kook. Voeg de gezeefde bloem toe en roer tot een glad beslag. Laat het beslag 3 minuten garen op laag vuur. Klop er daarna een voor een de eieren door. Doe het beslag over in een spuitzak. Spuit op een beboterde bakplaat met een heel dun spuitje ringetjes van 3 cm doorsnede en bak ze af in een oven van 180°.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
truffels	2	

Frituur de eieren 3 minuten in olie op 180°. Verdeel de overgebleven truffeltapenade over de borden en leg hierop een soezenring. Snijd het kapje van de eieren en zet de eieren in de ring. Verdeel de truffel plakjes over de eieren en leg de truffelcrostinis ernaast.

Maïssaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
maïskolven	2	
sjalotten	2	
enkele draadjes saffraan		

Kook de kolven en korrels 1 uur in water. Zeef en laat het kookvocht inkoken tot de helft. Voeg de gesneden kruiden toe en breng op smaak met zout en peper.

Zoete aardappels

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zoete aardappels	4	
boter	100	gr.

Schil de aardappels en kook ze in gezouten water in 12 tot 15 min. gaar. Giet af en prak met een vork, roer de boter erdoor en breng op smaak met zout en peper. Houd de puree warm in de warmhoudkast.

Maïs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
maïskolven	4	
enkele draadjes saffraan		
platte peterselie	1	handvol
basilicum	1	handvol
enkel blaadjes verse majoraan		

Haal de korrels van de kolven met een mes. Bewaar de kolven voor de maïssaus. Zweet de sjalot glazig in boter. Voeg de maïs korrels, een beetje water en de saffraan draadjes toe. Kook gaar in 10 tot 15 minuten en breng op smaak met zout en peper.

Cantharellen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
cantharellen	1½	doos
sjalotten	3	

Maak de cantharellen schoon en snijd grote exemplaren klein. Bak ze kort met de gesnipperde sjalot gaar en breng op smaak met zout.

Macaroni

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zita # 18	500	g
majoraan	½	bos

Kook de macaroni gaar in gezouten water, giet af en roer er wat olijfolie door.

Timbaal opbouwen

Verkort de macaroni buizen tot ringhoogte. Plaats 15 ringen van 6 cm op een bakplaat. Plak de macaroni buisjes tegen de binnenkant van de ringen. Doe een eetlepel aardappelpuree onderin en de cantharellen daarop. Vul zo alle ringen.

Eindbewerking en presentatie

Doe de timbaaltjes 10 minuten in een oven van 200°. Plaats een ring midden op een verwarmd bord. Haal de ring voorzichtig weg. Lepel er de saus omheen en strooi er maïs korrels in. Leg blaadjes majoraan op de timbaal en draai er wat peper over. Garneer ook de saus met majoraan.

Eend

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wilde eenden	8	

Snijd de pootjes van het karkas en gebruik ze voor de loempia's. Snijd de borsten van het karkas. Zout en peper de borsten en braad ze even hard aan op de velkant. Laat iets afkoelen. Doe ze twee aan twee in een vacumeerzak. Laat ze 1 uur in de sous-vide bak garen op 62°.

Biet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bieten (gekookt)	4	
balsamico azijn		

Verwarm de gevacumeerde bietjes.

Peterseliecrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
peterseliewortel	250	gr.
gevogeltebouillon	1	dl
room	1	dl
melk	1	dl

Schil de peterseliewortel en snijd in stukjes. Stoof het even in boter en kruid met peper en zout. Voeg gevogeltebouillon, room en melk toe en kook gaar. Zeef en pureer met een beetje kookvocht tot een zalvige crème.

Loempia

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eenden pootjes		
gevogeltebouillon	5	dl
sjalotten	3	
spitskool	½	
loempiavellen		

Kruid de pootjes met peper en zout en bak ze bruin in boter. Voeg de gesnipperde sjalotten toe en bak mee tot glazig. Voeg zoveel gevogeltebouillon toe tot alles net onder staat en laat garen. Zeef en haal het vlees van de botjes. Hak het vlees klein. Snijd de spitskool in ragfijne slierten en bak even in boter. Voeg het vlees van de eenden pootjes toe met een beetje braadvocht. Breng op smaak met peper en zout. Laat afkoelen en maak er loempia's van. Bak de loempia's in een laagje olie goudbruin.

Cêpes (Eekhoortjesbrood)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
cêpes	15	verse
knoflook	1	teen
platte peterselie		

Boen de cêpes schoon en snijd ze in vieren. Snijd de knoflook in zeer kleine blokjes. Bak de paddenstoelen in boter tot ze beginnen te kleuren. Voeg de knoflook toe en laat nog 1 minuut meebakken. Strooi er wat gehakte peterselie over.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eenden karkassen		
winterwortel	1	
stengels bleekselderij	2	
preien	2	
gevogelbouillon	1à 2	liter
boter		

Zet de karkassen aan in olie. Voeg gesneden groenten toe en laat even mee bakken. Schenk zoveel gevogelbouillon erbij tot alles onder staat en laat 1 uur trekken. Zeef en kook het fond in tot een kwart. Voeg het braadvocht van de eendenborsten toe met wat boter en draai er een gladde saus van.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
nashiperen	2	
sechuan cress	1	bakje
gemalen koffie		

Trancheer de eendenborsten en bestrooi met peper en Maldon zout. Snijd de nashiperen in mooie blokjes. Doe wat saus op het voorverwarmde bord. Plaats de eendenborst, eekhoortjesbrood en ¼ biet op de saus. Verdeel de blokjes peer en blaadjes cress over het geheel. Druppel wat balsamico azijn en een beetje zout over de biet. Bestrooi de eendenborst met een beetje gemalen koffie.

Semifreddo

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	150	gr.
walnoten	250	gr.
eidooier	400	gr.
melk	4	dl
fijne suiker	200	gr.
vanillestokjes		merg van 4
gelatineblaadjes	8	
honing	300	gr.
slagroom	1,5	l

Maak karamel van 150 gram suiker. Haal de pan van het vuur en roer de walnoten erdoor. Laat de massa koud worden en maal het niet te fijn in de Magimix. Klop eidooier, suiker en vanillemerg au bain-marie tot een witte massa ontstaat dat enigszins begint te binden. Verwarm de honing en los de geweekte gelatine erin op. Klop de honing door de dooiermassa en spatel het walnotengruis erdoor. Klop de slagroom lobbig en spatel hem door de massa. Doe in de vriezer.

Vanilleschuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	4	dl
slagroom	3,5	dl
vanillestokjes	2	
suiker	100	gr.
dooier	100	gr.
witte chocolade	20	gr.
gelatineblaadjes	2	

Breng de melk, room en vanillemerg aan de kook. Voeg dooier, suiker, witte chocolade en geweekte gelatineblaadjes toe en klop tot de chocolade is opgelost. Zeef het mengsel in de lsi-fles en zet in de koeling. Eiwit naar het voorgerecht.

Vijgenjus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vijgen	20	verse
rode wijn	6	dl
glucosesiroop	150	gr.
kaneelstokje		
sinaasappel		sap van 1

Schil de vijgen. Snijd twee vijgen in piepkleine blokjes en houd ze apart. Breng de wijn, siroop, kaneel en sinaasappelsap aan de kook en laat goed inkoken tot sausdikte. Doe de resterende vijgen in de saus, laat 10 minuten wellen en wrijf de saus door een zeef en laat afkoelen.

Krokante schotten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	5	dl
cacaopoeder	30	gr.
honing	2	el
bloem	90	gr.
suiker	100	gr.
pure chocolade	50	gr.

Meng alle ingrediënten in een kom en roer het glad. Verwarm de massa op lag vuur tot het gaar is en laat afkoelen. Strijk de massa heel dun uit op bakpapier dat dun bestrooid is met poedersuiker. Bak het in een oven van 160° in 15 minuten krokant. Snijd er stukken van en laat afkoelen op een rooster.

Eindbewerking en presentatie

Doe 2 gaspatronen in de Isi-fles. Giet wat vijgenjus in een kombord. Zet er een blokje semifreddo in en spuit er wat vanilleschuim op. Zet een schot tegen het geheel aan en garneer met stukjes vijg.