

2010 november

Cuisine Culinaire Amsterdam · Herfst

Olijven

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote groene olijven	45	

Haal de pit uit de olijven. Vul de olijven goed met de vulling. Bewaar in warmhoudkast.

Vulling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sneetje witbrood	1	
melk	1	el
basilicum	0.5	handvol
platte peterselie	0.5	handvol
olijfolie	1	el
parmezaanse kaas	20	gr.
knoflook	1	teen
bloem		
eiwit		
paneermeel		

Snijd de korsten van het brood. Maak een stevige pasta van alle ingrediënten in de Magimix. Breng op smaak met peper en zout. Doe over in een spuitzak.

Ansjovis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sardellen (kleine ansjovis)	30	
bloem		

Verwijder de kop en haal de ingewanden uit de visjes. Spoel ze goed af onder een koude kraan. Dep ze droog. Haal de visjes eerst door wat bloem en dan door het tempurabeslag. Laat een beetje uitdruipen en frituur direct.

Tempura beslag

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	0.5	liter
bloem	500	gr.
maïzena	300	gr.
zout		mespuntje
ei	1	
mosterd	1	el
manzanilla sherry	3	el
zout en peper		
zonnebloemolie	2	dl

Het beslag pas op het allerlaatste moment maken. Hoe eerder het gebruikt wordt, des te luchtiger het resultaat. Doe in een keer de gezeefde bloem en maïzena en zout in het ijswater. Roer; er mogen nog wat klontjes in zitten. Direct gebruiken.

Mayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ei	1	
mosterd	1	el
manzanilla sherry	3	el
zout en peper		
zonnebloemolie	2	dl

Maak de mayonaise door alle ingrediënten in een maatbeker te doen. Zet een staafmixer in de beker en laat het onderin draaien. Als de saus gaat binden de mixer langzaam omhoog halen en een paar keer op en neer halen. Eventueel op smaak brengen met zout en wat verdunnen met nog wat sherry.

Eindbewerking en presentatie

Frituur ansjovissen in olie van 180°C tot ze goudbruin en krokant zijn. Serveer 3 olijven en 2 sardellen per persoon op een bord met een lepel mayonaise in het midden.

Soep

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
geschaafde amandelen	150	gr.
sneetjes witbrood	4	
melk	0.5	l
kippenbouillon	0.5	l
knoflook	2	teen
olijfolie		
witte wijn azijn		

Snijd de korsten van het brood. Doe melk, bouillon, amandelen, brood en gesnipperde knoflook in een pan en verhit tot 70°C. laat 30 minuten trekken. Zeef door puntzeef en vang het vocht op. Pureer de ingrediënten in de Magimix. Voeg het zeefvocht en olijfolie toe tot een gebonden zalfachtige soep. Breng op smaak met witte wijn, zout en peper.

Kipfilet

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
dubbele maïskipfilet	1.5	

Rook de kipfilet 10 minuten in de rookoven. Doe het over in een vacumeerzak met wat zout en peper. Leg het in de Sous-vide bak van 63° voor 60 minuten. Snijd de filet in dobbelsteentjes.

Haring

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
haringen	3	

Snijd de filets in ruitjes.

Brioche

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
plakken brioche brood	3	

Maak dobbelsteentjes van het brood. Bak ze goudbruin en krokant in geklaarde boter. Strooi er een beetje zout over.

Garnituur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bladselderij	1	bos
witte druiven	30	
amandelen	30	
komkommer	1	
purper cress	2	bakjes

Pluk 45 blaadjes selderij. Snijd de druiven doormidden, haal de pitjes eruit en schil ze met een lepeltje. Halveer de amandelen en rooster ze goudbruin in een pan op middel vuur. Schil de komkommer (½ komkommer is al voldoende) en snijd doormidden. Haal de zaadjes eruit met een lepel. Snijd er dobbelsteentjes van. Knip de blaadjes van de cress.

Eindbewerking en presentatie

Maak een baan van de vaste bestanddelen dwars over een groot diep bord. Schenk een beetje lauwe amandelsoep aan beide zijden van het garnituur.

Slakken

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slakken	75	
sjalotten	3	
boter	5	el

Spoel de slakken schoon met water. Fruit de gesnipperde sjalot in een eetlepel boter tot glazig. Voeg de slakken toe maar laat ze niet meer koken; anders worden ze taai. Breng een eetlepel water of witte wijn aan de kook in een pannetje. Klop de resterende 50 gr boter in stukjes door het water. Dit moet een emulsie worden. Als het te heet wordt, zal het schiften. Roer deze beurre monté door de slakken en zet in de warmhoudkast.

Wortelpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bospeen	25	bospeen
slagroom		

Maak de wortels schoon en snijd ze in stukken. Doe ze over in een grote pan zodat de bodem bedekt is met een laag worteltjes. Giet er slagroom over tot de worteltjes net onder staan. Kook heel zachtjes helemaal gaar; kijk uit dat het niet overkookt of droogkookt. Giet de wortels af en pureer in de Magimix. Breng op smaak met zout.

Rode wijn saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wortel	200	gr.
knolraap	200	gr.
knoflook	2	teen
rode wijn	2	dl
rode port	0.5	dl
merg	100	gr.
sjalotten	2	
bloem	2	el
kalfsbouillon	5	dl

Snijd de wortel en knolraap in brunoise. Laat ze licht karameliseren in wat olie en voeg de gesnipperde knoflook toe en laat nog 1 minuut mee bakken. Voeg de wijn en port toe en laat inkoken tot het vocht verdampt is. Snijd het merg en sjalottenfijn en laat op laag vuur 2 minuten zweten. Voeg bloem toe en laat 3 minuten garen. Voeg de kalfsbouillon toe en breng aan de kook. Roer de groentenbrunoise erdoor en laat even koken. Het moet een gebonden saus worden. Breng op smaak met zout en peper.

Sjalotten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine sjalotten	15	

Wrijf de ongepelde sjalotten in met olie. Leg ze op een dubbele laag aluminiumfolie. Strooi er wat zout over en doe in een oven van 175°C. Pof ze in 1 uur gaar. Laat wat afkoelen en verwijder de buitenste rok van de uitjes. Snijd ze in niet te kleine stukken en breng op smaak met zout en peper.

Schorseneer chips

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
schorseneren	2	

Was en borstel de schorseneren goed schoon. Maak schuine schijfjes op de snijmachine (stand 1). Frituur krokant op 160°C en laat op keukenpapier uitlekken.

Kruiden

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
platte peterselie		handvol
kervel		handvol
bieslook		handvol
dragon blaadjes	2	el

Snijd alle kruiden klein en meng ze.

Eindbewerking en presentatie

Plaats 2 tot 3 eetlepels saus midden op een verwarmd bord. Leg een quenelle wortelpuree hiernaast. Verdeel de slakken en sjalotten over de saus. Verdeel de kruiden over de slakken en garmeer het geheel met wat schorseneer chips.

Ossenhaas

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ossenhaas	1.5	kg
szechuanpeper		
maldon zout		
whisky		

Wrijf de ossenhaas in met Szechuanpeper (even fijnmalen in vijzel) en Maldon zout. Doe over in een vacuümzak en voeg whisky toe. Vacumeer en leg in de Sous-vide bak van 49°C tot gebruik.

Groenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bosuitjes	15	
bospeentjes	15	
courgettes	2	
groene asperges	15	

Snijdt bosuitjes, bospeen en groene asperges in de lengte doormidden. Maak lange plakken van de courgettes. Rooster de groenten op een grillplaat. Breng op smaak met zout en peper en houd warm.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pijnboompitten	100	gr.
glace de veau	3	dl
kervel		

Snijdt de pijnboompitten overdwars doormidden en bak ze lichtbruin in olijfolie. Voeg vlak voor doorgifte glace toe en breng aan de kook. Zwak de smaak eventueel wat af met witte wijn. Roer op het laatst de gehakte kervel erdoor.

Gratin

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappelen	1	kg
geraspte parmezaanse kaas	200	gr.
slagroom	3	d
maldon zout		

Beboter een vierkant bakblik van 20 cm. Schil de aardappelen en snijd ze in dunne plakjes op de snijmachine. Leg een laag aardappelplakjes op de bodem van het bakblik en strooi er zuinig wat zout, peper en Parmezaanse kaas over. Herhaal dit tot alle aardappelen zijn verwerkt; eindig met een laag kaas. Giet de slagroom gelijkmatig over het gerecht en zet in een oven van 180°C voor 1-1½ uur. Controleer de gaarheid met een satéprikker. De bovenkant moet goudbruin en knapperig zijn. Maak 15 blokjes van 4x4cm

Eindbewerking en presentatie

Haal de ossenhaas uit de zak en vang het vocht op. Dep het vlees droog en schroei het bruin in een gloeiend hete pan. Snijd in dunne plakken op de snijmachine. Voeg het kookvocht van het vlees bij de saus en warm op. Schik de groenten midden op een bord. Verdeel de plakken vlees daarop. Plaats een blokje gratin hiernaast. Nappeer de saus rondom en over het vlees. Strooi er wat Maldon zout over.

Brie mousse

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
brie van de mat	1	kg

Zorg dat de kaas zo koel mogelijk is! Snijd de korst zuinig van de brie. Snij de zachte kaas in dobbelsteentjes. Doe in een mengkom en klop met de handmixer tot een romige "mousse" ontstaat. Schraap regelmatig de zijanten. Doe het in de koeling tot gebruik. Gebruik een natte dessertlepel om quenelles te maken. Grill de korsten onder de salamander tot goudbruin en krokant en gebruik ze als borrelhap.

Portstroop

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rode port	2	dl

Laat de port zeer zachtjes inkoken tot stroop dikte. Als het te hard gaat, zal de smaak te scherp worden. Laat het afkoelen en doe het over in een doseerfles.

Toastjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
stokbrood	1	
olijfolie		

Snijd het stokbrood in zeer dunne plakjes op de snijmachine (stand 1). Kwast beide zijden van de plakjes licht in met olijfolie en bak goudbruin in een oven van 175°C. Maak 30 toastjes.

Veldsla

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
veldsla		

Verwijder de worteltjes van de veldsla. Was het zorgvuldig en slinger droog. Maak het aan met een beetje olijfolie.

Eindbewerking en presentatie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
szechuanpeper		
maldon zout		

Maak een paar strepen portstroop op een bord. Leg twee quenelles brie op toast midden op het bord. Leg een pluk veldsla naast de brie. Maal er een draai szechuanpeper over en een paar vlokken Maldon zout.

Parfait

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	6	dl
vanillestokjes	2	
eierdooiers	8	
eieren	2	
suiker	200	gr.

Klop de slagroom lobbig. Schaap het merg uit het vanillestokje. Verwarm de dooiers, ei, merg en suiker tot 70°C. Klop de massa koud en spatel er de slagroom door. Schep het mengsel in een langwerpige vorm en plaats in de vriezer.

Peer

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
comice peren	4	
water	1.5	l
witte wijn	3	dl
suiker	1	kg
2 citroenen		sap van

Schil de peren, snijd ze doormidden en verwijder het klokkenhuis. Breng suiker, water, wijn, en citroensap aan de kook en pocheer de peren erin. Laat afkoelen.

Karamelsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	300	gr.
water	2	el
slagroom	1.5	dl
vanillestokje	1	

Doe de suiker in een pan. Maak een drijfzand door het water over de suiker te lepelen. Breng het aan de kook en maak een lichte karamel. Neem de pan van het vuur en voeg de room toe. Zet de pan terug op laag vuur en los de karamel op in de room. Schraap het merg uit het vanillestokje en roer dat door de saus.

Bladerdeeg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
plak bladerdeeg voor de avond (38 x 58 cm)	1	

Bestrijk de plak bladerdeeg licht met water. Verdeel de plak in 4-en. Leg de plakken op elkaar. Snijd 15 reepjes van max. 1 cm breed van het deeg. Leg de reepjes op een silpad. Zet metalen ringen van 5 cm hoog dicht tegen de plakken aan om deze tijdens het bakproces te ondersteunen. De plakken moeten n.l. omhoog komen en niet opzij. Bak het bladerdeeg op 200°C gedurende 20 minuten; laat de repen 10 minuten nadrogen in een oven van 100°C. Blijf controleren!

Eindbewerking en presentatie

Leg een plak bladerdeeg op een bord. Snijd de peren in 45 partjes. Stort de parfait op een plank en snijd in 45 plakken. Leg op iedere plak parfait een plak peer. Verdeel de parfait over de plakken bladerdeeg en giet de karamelsaus overheen.