

2011 februari

Cuisine Culinaire Amsterdam · Winter

AMUSE Arpège ei

Arpège ei

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------|-------------|---------|
| eieren | 15 | |
| slagroom | 2 | dl |
| sherry azijn | | |
| maldon zout | | |
| bieslook | 15 | tl |
| zwarte peper | | |
| ahorn siroop | 15 | tl |

Tik het ronde einde van eieren met de eiertikker. Laat het eiwit eruit lopen en bewaar het voor het nagerecht. Was de eierschaal van binnen voorzichtig met water. Leg de eierschaal met de dooier in een eierdopje. Maak een paar extra eieren. Klop de slagroom lobbige (niet te stijf) en breng hoog op smaak met sherry azijn en maldon zout. Doe het over in een spuitzak. Leg in de koeling tot gebruik. Doe de eitjes in een pan met 5 cm kokend water. (beter is met 2 of 3 pannen tegelijk te werken). Let op dat ze niet omvallen. Kook ze precies 3 minuten. Werk nu snel - maak daarom een treintje: haal ze uit het water en doe ze terug in het eierdopje. Draai een beetje zwarte peper over de dooier. Sprengel er een theelepel gesneden bieslook over. Spuit er zoveel room over dat het eitje driekwart vol is. Een paar vlokjes Maldon zout. Schenk er tenslotte een theelepel ahorn siroop over en serveer direct in de eierdop. Gebruik koffielepeltjes aan tafel.

Sorbet

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------------|-------------|---------|
| tomaten | 2 | kg |
| ui | 1 | |
| rode wijn azijn | 3 | el |
| dragon | 1 | tl |
| cayennepeper | | mespunt |
| suikersiroop (1 op 1) | 300 | gr. |
| rasp van sinaasappel | 1 | |
| zout | | |

Ontvel de tomaten, verwijder de zaadjes en zaadlijsten, en snijd ze in blokjes. Doe de blokjes over in een pan en laat ze zachtjes tot de helft inkoken. Fruit de gesnipperde ui in wat olie glazig. Doe de sinaasappelrasp in een bodempje water en breng aan de kook. Zeef en herhaal twee keer om de olie eruit te halen. Doe de tomaten samen met de uien in de Magimix en pureer. Voeg azijn, dragon, cayennepeper, suikersiroop en sinaasappelrasp toe en pureer helemaal glad. Breng op smaak met wat zout. Zeef en draai er sorbet van in de ijsmachine.

Tartaar

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------|-------------|---------|
| tomaten | 3 | tros |
| olijfolie | 2 | tl |
| sjalot | 1 | tl |
| rode wijn azijn | 0.5 | tl |
| bieslook | 1 | tl |

Ontvel de tomaten, verwijder de zaadjes en zaadlijsten, en snijd ze in piepkleine blokjes. Roer er wat zout door en laat 1 uur uitlekken in een zeef. Breng op smaak met fijn gehakte sjalot, rode wijn azijn en gesneden bieslook. Zet in de koeling tot gebruik.

Balsamico stroop

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------|-------------|---------|
| balsamico azijn | 2.5 | dl |

Doe de balsamico azijn over in een pan. Breng aan de kook en zet het op zeer laag vuur. Laat indampen tot stroop dikte. Dit moet zeer langzaam gaan, anders blijft het zuur. Doe het over in een doseerfles.

Bieslookolie

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------|-------------|---------|
| bieslook | 0.75 | bos |
| zonnebloemolie | 2.5 | dl |

Snijd de bieslook grof en doe over in een zeef. Spoel 2 minuten onder heet water, knijp het water eruit en doe over in de Magimix. Pureer samen met de olie tot een gladde groene olie. Laat even trekken en zeef door een kaasdoek. Doe de olie over in een doseerfles.

Knoflooktuille

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------------|-------------|---------|
| bloem | 35 | gr. |
| suiker | 2 | el |
| zout | 1 | tl |
| eiwit | 1 | |
| boter | 4 | el |
| knoflook teentje | 1 | |
| parmezaanse kaas | 35 | gr. |
| rozemarijn | 1 | tl |
| peterselie | 1 | tl |

Roer bloem, suiker en zout samen met het eiwit glad. Roer de boter romig en roer het beetje voor beetje door de bloem. Rasp het knoflookteentje en roer het samen met de Parmezaanse kaas door het beslag. Verdeel het beslag op een silpad met de achterkant van een lepel in dunne koekjes. Hak de rozemarijn en peterselie en strooi een beetje over de koekjes. Bak de koekjes af in een oven van 175°C tot ze goudbruin zijn.

Eindbewerking en presentatie

Plaats een kleine ring tomatentartaar midden in een kombord. Smit er een ring bieslookolie omheen. Maak druppels balsamico stroop rondom het geheel. Leg een quenelle tomatensorbet op de tartaar en decoreer met een tuille. Gebruik de komborden.

Kreeft

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------|-------------|---------|
| kreeften | 4 | |

Breng 5 liter water met 2 dl azijn aan de kook. Doe een kreeft in een lege pan en schenk er het kokend water over. Laat 2-3 minuten trekken en haal de kreeft eruit. Breng het water opnieuw aan de kook en herhaal voor de rest van de kreeften. Haal het kreeftenvlees uit de pantsers als de kreeften nog warm zijn.

Kreeftenglace

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------|-------------|---------|
| kreeftenschalen | | |
| tomatenpuree | 2 | el |
| wortel | 0.5 | |
| tijm | 2 | takjes |
| water | 1 | liter |

Hak de pantsers klein en zet ze aan in olie in een ruime pan. Let op dat ze niet verbranden. Voeg de rest van de ingrediënten toe en laat 1 uur trekken. Zeef en kook in tot een paar eetlepels overgebleven is.

Vulling

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------|-------------|----------|
| kreeftenvlees | | |
| bieslook | 0.5 | bosje |
| sjalot | 1 | el |
| mascarpone | 200 | gr. |
| citroensap | | druppels |

Snijd het kreeftenvlees klein. Roer de gesneden bieslook, kreeftenglacé, fijn gesnipperde sjalot en mascarpone door. Breng op smaak met zout, peper en een paar druppels citroensap. Zet het in de koeling.

Wortel-gembersaus

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------|-------------|---------|
| wortels | 1.5 | kg |
| verse gember | 3 | cm |
| slagroom | 3 | el |
| boter | 150 | gr. |

Maak wortel-gembersap in de sapcentrifuge. Pulp bewaren! Breng het sap aan de kook en laat langzaam tot de helft inkoken. Roer de slagroom erdoor en laat binden. Klop vlak voor uitserveren de klontjes boter erdoor. Breng eventueel op smaak met zout e/o geraspte gember.

Crêpes

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------|-------------|---------|
| bloem | 250 | gr. |
| eieren | 6 | |
| melk | 1 | liter |
| boter | 8 | el |
| bieslook | 5 | el |

Klop de eieren en melk los. Doe de bloem en een beetje zout in een kom en klop de melk erdoor. Klop daarna de gesmolten boter erdoor. Zeef en roer de gesneden bieslook door het beslag. Bak de flensjes dun in een met olie bestreken crêpe-pan. Laat ze nauwelijks kleuren. Vul ieder flensje met een bolletje kreeft en vouw rondom dicht. Plaats ze op een beboterde bakplaat met de vouwklant naar beneden. Strijk een beetje boter op de flensjes en zet in de koeling.

Salade

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------|-------------|----------|
| amsterdams vet | | |
| citroensap | | druppels |
| sjalot | 1 | tl |

Maak het Amsterdams vet schoon. Breng op smaak met citroensap, zeer fijn gesnipperde sjalot en zout en peper.

Wortel-gemberpoeder

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------------------|-------------|---------|
| pulp van het wortel-gembersap | | |

Gebruik de pulp van het wortel-gembersap. Spreid het uit over een bakplaat en droog een paar uur in een oven van 90°C of in de warmhoudkast. Maal eventueel in een vijzel.

Eindbewerking en presentatie

Verwarm de flensjes 8-10 minuten in een oven van 175°C. Verspreid een eetlepel wortel-gembersaus over een bord. Leg de crêpes midden in de saus. Plaats een bolletje salade boven op ieder crêpe. Strooi wat wortel-gemberpoeder om het geheel heen. Gebruik de grote soepborden.

Lam

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------------------|-------------|---------|
| lamslende (met vetrandje) | 1.5 | kg |
| zoethout | | stokjes |
| bruine basterdsuiker | 3 | el |

Snijd de lamslende bij, waarbij een reepje vet aan de bovenzijde overblijft. Verwijder de pees onder het vet (aan de ribzijde waar je géén ribafdruk ziet). Halveer de lende en steek een stuk zoethout in ieder stuk vlees. Bestrooi met zout en peper en vacumeer. Laat minimaal 60 minuten in de sous-vide bak op 60°C garen. Open de zakken en wrijf de vetkant van het lamsvlees in met basterdsuiker. Bak het vlees heel kort in een zeer hete pan op de vleeszijde. Als de hitte uit de pan is, vlees omdraaien op de vetkant tot het vet gekarameliseerd en krokant is. Verwijder het zoethout. Trancheer het vlees.

Aardappelpuree

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------------|-------------|---------|
| zoete aardappels | 8 | |
| boter | 200 | gr. |

Was en wikkel de zoete aardappels in aluminiumfolie met wat zout. Pof ze gaar in een oven van 175°C in 1 à 2 uur (afhankelijk van de grootte van de aardappels). Pel ze en druk door de pureeknijper. Haal de puree door een zeef voor een mooie gladde structuur. Breng op smaak met boter en zout. Houd de puree warm.

Saus

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------|-------------|---------|
| lamsbotten | 1 | kg |
| lamsbouillon | 5 | dl |
| olijfolie | 6 | el |

In de oven de lamsbotten bruin bakken. Laat de lamsbouillon met de botten inkoken tot een kwart over is. Breng op smaak met zout en peper en klop er olijfolie door.

Eindbewerking en presentatie

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------|-------------|---------|
| atsina cress | | |

Maak een streep van aardappelpuree op een bord. Leg de plakjes lamslende er op en nappeer met de saus. Decoreer het geheel met astina cress.

Galettes

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------|-------------|---------|
| amandel schaafsel | 75 | gr. |
| suiker | 150 | gr. |
| glucosestroop | 120 | gr. |
| arachideolie | | |

Leg de amandelen op een bakplaat en bak ze lichtbruin in een oven van 180°C. Verkruiemel ze iets. Kook de suiker en glucosestroop op matig vuur lichtbruin. Roer er van het vuur af de warme amandelen door. Bestrijk 2 vellen bakpapier of silpads met arachideolie. Leg 1 vel op een warme bakplaat. Werk snel: giet er de warme noga op en bedek met het andere vel. Rol met een deegroller de noga zeer dun uit. Herhaal dit zo nodig enige malen waarbij je de noga weer even in de oven van 200° zet. Breek in schotsen. Gebruik de overgebleven noga voor de parfait.

Passievruchtsorbet

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------------|-------------|---------|
| passievruchtcoulis | 300 | gr. |
| suikerstroop | 150 | gr. |
| emulgator | 10 | gr. |

Meng passievruchtcoulis met de suikersiroop en de emulgator. Draai er in de ijsmachine sorbet van.

Nogaparfait

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------------|-------------|---------|
| slagroom | 5 | dl |
| suiker | 60 | gr. |
| water | 0.2 | dl |
| honing | 90 | gr. |
| eiwit | 120 | gr. |
| noga van de galettes | 60 | gr. |
| bigarreauxkersen | 60 | gr. |
| pistachepitten | 60 | gr. |
| macadamianoten | 60 | gr. |

Klop de slagroom lobbige en houd de room koud in de koeling. Kook suiker, water en honing tot een lichtbruine siroop. Klop het eiwit stijf en giet al kloppend de siroop erdoor en klop de massa koud. Hak de noga, bigarreaux, pistaches en macadamianoten fijn. Schep het mengsel door het eiwit en spatel de slagroom door het mengsel. Verdeel de parfait over ringen van 7 cm en duw er een kuiltje in en zet in de vriezer. Schep daarna de sorbet in de kuiltjes van de parfait, strijk glad en laat verder opstijven in de vriezer.

Sinaasappelsalade

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------------|-------------|---------|
| sinaasappels | 10 | |
| suikerstroop (1/1) | 2.5 | dl |
| passievruchten | 6 | |
| aardappelmeel | 6 | gr. |

Schil de sinaasappels zo, dat er geen wit meer aan zit. Snijd de partjes tussen de vliezen uit. Knijp het sap uit de overgebleven vliezen. Snijd de partjes in de breedte doormidden. Laat de partjes uitlekken op een zeef en marineer ze in 3 dl suikerstroop. Halveer de passievruchten, schep het vruchtvlees eruit en zeef het sap. Houd de pitjes achter. Voeg de rest van de suikerstroop bij het passievruchtsap en sinaasappelsap en breng deze saus aan de kook. Los het aardappelmeel op in een beetje water en bind er al roerend de saus mee af. Zeef de saus en laat hem afkoelen. Roer er de pitjes en sinaasappelstukjes door.

Italiaans schuim

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------|-------------|---------|
| suiker | 300 | gr. |
| water | 1.5 | dl |
| eiwit | 200 | gr. |

Kook de suiker en het water tot 126°C. Klop het eiwit stijf. Giet de hete suikerstroop al kloppend bij het eiwit tot het glanst en klop het eiwit daarna koud door hem in een bak met ijswater te zetten. Doe het schuim over in een spuitzak.

Eindbewerking en presentatie

Verwijder de ringen van de parfait en leg ze midden op een bord. Spuit het Italiaans schuim op de nogaparfait. Strijk het schuim glad en brand het lichtbruin met een brander. Verdeel de sinaasappelsalade er rondom. Decoreer met een nogaschots.