

2011 maart

Cuisine Culinaire Amsterdam · Lente

AMUSE Parmezaantuille met geitenkaasmousse

Parmezaantuilles

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
parmezaanse kaas	250	gr.
lege eierdoos		

Rasp de Parmezaanse kaas. Plaats een ring van 6 cm op een siliconenmatje. Doe een eetlepel geraspte kaas in de ring en verspreid de kaas met je vinger in de ring. Bak 8 tot 10 minuten in een oven van 160°C tot goudbruin. Haal ze uit de oven en laat heel even afkoelen. Druk de tuilles voorzichtig in een eierdoos om een bakje te maken.

Geitenkaasmousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zachte geitenkaas	150	gr.
slagroom	6	tot 8 el
platte peterselie	1	el
gesneden bieslook	1	el

Doe de geitenkaas in de Magimix en draai tot het zacht is. Voeg de slagroom toe tot een zachte mousse ontstaat. Roer de gesneden peterselie erdoor en breng op smaak met zout en peper. Doe het over in een spuitzak met kartelmond.

Eindbewerking en presentatie

Verdeel de mousse over de tuilles en verdeel er enkele ringetjes bieslook over.

Tartaar

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ossenhaas	800	gr.
olijfolie	3	tot 4 el

Ontvlies de ossenhaas en schraap in de lengte met een scherp mes de vezels los. Probeer nog wat structuur in het vlees te houden en niet te fijn te hakken. Doe het over in een bekken en roer er wat olijfolie door. Zet afgedekt in de koeling tot gebruik.

Dragoncrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dragon	1	bos
sjalot	1	
knoflook	1	teen
witte balsamico azijn	35	gr.
kippenglacé	50	gr.
druivenpit olie	150	ml

Pluk de blaadjes dragon van de takjes en spoel ze schoon. Maak de sjalot schoon en snijd het fijn. Doe de dragon en sjalot in de Magimix en draai helemaal fijn. Voeg azijn en kippenglacé toe en meng goed. Voeg heel langzaam de olie toe tot een dikke crème ontstaat. Bewaar op kamertemperatuur.

Jeneverbes poeder

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
jeneverbessen	8	gr.
karwijzaad	3	gr.

Rooster de jeneverbessen en karwijzaad in een droge pan tot de aroma's los komen. Maal daarna tot een grove poeder.

Garnering

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mierikswortel	1	stukje
sjalot	1	
baby spinazie	100	gr.
roggebrood	20	gr.
boter		

Schil de mierikswortel en rasp fijn met de Microplane. Snijd de sjalot in fijne ringen en haal de ringen los. Was de spinazie, haal de steeltjes van de blaadjes en week ze in ijswater om krokant te laten worden. Verkrummel het roggebrood en bak het krokant in wat boter.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zout		
olijfolie		

Vorm een rechthoek van de tartaar tegen de kant van een groot bord. Verdeel het roggebraad, de mierikswortel en de sjalotten over de tartaar. Leg de spinazieblaadjes daarop. Bestrijk deze met iets olijfolie opdat ze mooi gaan glimmen. Leg een lepel dragoncrème op het bord en smeer dit uit met een spatel of rechte pannenkoek. Strooi wat jeneverbespoeder op het bord.

VISGERECHT Rog met ananas en venkel

Rog

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rog	1	kg

Maak de rogvleugels schoon, fileer ze en doe ze in één laag in een sous-vide zak met wat zout en een lepel water. Vacumeer en laat 15 minuten in de sous-vide bak op 55°C pocheren.

Ananasvenkelcrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ananas	0.5	
venkelknol	1	
arbequina olijfolie	2.5	dl
agar-agar	3	gr.

Maak sap van de ananas en venkel met de sapcentrifuge. Bewaar het groen van de venkel voor de garnering. Verhit het sap en los de agar-agar erin op. Laat even doorkoken. Laat afkoelen en opstijven. Klop de olijfolie erdoor tot een gebonden saus ontstaat.

Garnering

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
venkel groen		
dragon blaadjes		
dille		
tomaten	2	

Tomaten pliceren en in concassé snijden.

Eindbewerking en presentatie

Haal de rog uit de vacuümzakken en verdeel het in de lengte in sliertjes. Verwarm de sliertjes even onder de salamander. Doe een lepel ananasvenkelcrème midden op een bord. Schik er de slierten rog losjes in een bergje op. Garneer met wat toefjes kruiden en de tomaatconcassé.

Byaldi

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
uien	3	
rode paprika's	3	
gele paprika's	3	
groene paprika's	3	
tijm	6	takjes
platte peterselie	6	takjes
laurier	3	blaadjes
courgettes	2	
aubergines	2	
tomaten	5	
knoflook	2	tenen

Maak de uien schoon, schil de paprika's en ontdoe ze van zaden en zaadlijsten. Snij alles in langwerpige stukken van 1 cm dikte. Bak ze in olijfolie zonder te kleuren. Bind tijm, peterselie en laurier samen en leg het ook in de pan. Doe een deksel op de pan en laat 15 minuten garen. Pliceer de tomaten. Snijd de courgettes, aubergines en tomaten in dunne plakken. Haal het bouquet uit de pan en verdeel de plakken groenten dakpansgewijs over het ui-paprika mengsel. Roer de gesnipperde knoflook en wat zout door 1 dl olijfolie en verdeel het over de groenten. Doe de deksel weer op de pan en laat 1 uur in de oven garen op 150°C. Haal de deksel van de pan en laat nog 30 minuten indampen in de oven.

Parelhoenders

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
parelhoenders	4	
varkens netvet		

Spoel het netvet onder stromend water schoon. Haal de borsten en het pootvlees van de parelhoenders. De rest van de vogels zijn voor de saus. Haal het vel van het vlees. Snijd het botje uit de poten. Plet het borstvlees en pootvlees enigszins tussen slagersfolie. Vouw het vlees in gelijke stukken. Dep het netvet droog en leg een stuk op een snijplank. Verdeel wat Byaldi op de stukken parelhoender en vouw het netvet over het geheel om pakketjes te maken. Verhit een laagje olie en bak de pakketjes goudbruin. Laat de olie niet te heet worden, anders gaat het netvet stuk. De pakketjes met het pootvlees overdoen in een gastronormbak en bak af in ca. 30 minuten in een oven van 160°C. De pakketjes met het borstvlees in ca. 12 min. in de oven van 175°C.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
parelhoender	resten van	
kippenfond	0.5	liter
wortel	1	
sjalot	2	
uien	2	
prei	2	witten van

Hak de karkassen van de parelhoenders in stukken en zet aan in een flinke laag olie. Als de botten goed bruin zijn de olie afgieten en wat water toevoegen en de bodem schoon schrapen. Laat het water verdampen en voeg 250 ml kippenfond toe. Laat dit ook indampen. Voeg de groenten toe en blijf roeren. Voeg de resterende kippenfond toe en laat zachtjes 15 minuten trekken. Zeef en laat inkoken tot sausdikte.

Eindbewerking en presentatie

Verhit de overgebleven Byaldi en saus. Breng de saus op smaak met wat olijfolie. Verdeel de Byaldi over de borden. Snijd de pakketjes schuin in tweeën en leg één borst en één pootstuk op de groenten. Nappeer de saus erover.

Appelsorbet (Sterappesorbet)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
appels	1	kg
suiker	100	gr.
zout	3	gr.

Snijd de appels in kwarten en maak schoon. Laat de schil eraan. Doe over in vacuümzakken met suiker en zout. Laat 1 uur in water van 90°C garen. Pureer de appels in de Magimix tot helemaal glad. Zeef en doe over in de ijsmachine. Draai er sorbet van.

Pepertuille

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
glucose	50	gr.
fondant	50	gr.
isomalt	125	gr.
zwarte peper		

Smelt glucose, fondant en Isomalt tot 120°C. giet het over op een siliconenmat. Laat afkoelen tot hard en maal het in de Magimix tot poeder. Zeef de suikerpoeder in een dun laagje op een siliconenmatje. Maal er wat peper over en laat in 2 minuten in een oven van 180°C tot gesmolten en doorzichtig. Plaats de plaat boven de ventilator in de oven! Laat helemaal afkoelen en breek in grove stukken.

Uienjam

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
spaanse uien	300	gr.
water	300	gr.
glucose	90	gr.
suiker	60	gr.
zout	3	gr.

Snijd de uien in stukjes van 1 cm. Spoel de uien 3 maal af met water. Doe alle ingrediënten over in een pan en laat 2 uur heel zachtjes koken. Zeef de uien en vang het vocht op. Laat het vocht inkoken tot stroop en giet de stroop weer over de uien.

Gemberpudding

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	500	gr.
suiker	125	gr.
zout	4	gr.
0.5 citroen	sap van	
agar-agar	12	gr.
geraspte verse gember	20	gr.
olijfolie	4	el

Kook alle ingrediënten (behalve de olie) 2 minuten en laat afkoelen in de koeling tot stijf. Doe de pudding over in de Magimix en draai tot glad met wat olijfolie. Doe terug in de koeling tot gebruik.

Kaassaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
jonge kaas	200	gr.
taleggio	50	gr.
melk	300	gr.

Rasp de kaas in een kom. Breng de melk aan de kook en giet over de kaas. Klop in de Magimix tot de kaas helemaal opgelost is en laat afkoelen.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine muntblaadjes		

Verdeel de sorbet, pudding, jam en saus over de borden. Steek stukken tuille in de sorbet en pudding. Strooi er wat blaadjes munt over.