

2011 april

Cuisine Culinaire Amsterdam · Lente

Yoghurtparfait

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	2,5	DL
gepasteuriseerde eierdooiers	50	gr.
suiker	40	gr.
yoghurt	200	gr.
zout	1	gr.

Klop de slagroom lobbig. Klop de dooiers, suiker en zout schuimig en vouw de yoghurt erdoor. Vouw de slagroom erdoor en doe over in een rechthoekige vorm zodat er een laag van 2 cm ontstaat. Laat opvriezen en snijd de parfait in vierkanten van 5 cm en doe terug in de vriezer tot gebruik.

Siroop

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	125	gr.
water	125	gr.
citroensap	20	gr.

Breng suiker en water aan de kook en roer het citroensap erdoor. Laat afkoelen.

Groenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bleekselderij	2	stengels
jonge erwten	100	gr.
sugarsnaps	100	gr.
munt blaadjes	20	stuks
kervel blaadjes	30	stuks

Snijd de bleekselderij in dunne plakjes. Blancheer de groenten afzonderlijk in gezouten water. Doe direct over in ijswater. Dep de groenten droog, snijd de sugarsnaps in 2-en of 3-en en meng de kruiden erdoor. Doe ze samen met de siroop in een vacuümzak en laat 15 minuten onder vacuüm trekken.

Muntolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
muntblaadjes	100	gr.
zonnebloemolie	1	DL

Blancheer de muntblaadjes kort. doe over in ijswater en knijp het water eruit. Dep droog en doe samen met de olie in een pannetje. Verwarm tot 60°C en laat 15 minuten trekken. Doe over in de Magimix en draai er een gladde donkergroene puree van en zeef het. Maak eventueel op smaak met wat Pernod.

Wei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
yoghurt	1	liter

Doe de yoghurt in een kaasdoek en laat uitlekken in de koeling. Vang het vocht (de wei) op. Laat tot laatste moment in de koeling.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
affilla cress	3	bakjes

Werk snel: Plaats een vierkant yoghurtparfait midden op een koud kombord. Leg de groenten hierop. Doe 1 eetlepel wei rondom de parfait. Daarna 1 eetlepel muntolie over de wei. Decoreer met enkele plukjes affilla cress.

Langoustines

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
verse langoustines	30	stuks
boter		

Pel de langoustines door de poten eraf te breken. Werk héél voorzichtig. Vervolgens de kop en de staart voorzichtig afbreken en ook de twee laatste staartschubben. Knip voorzichtig het pantser open en haal het vlees eruit. Trek met een pincet het darmpje eruit. Leg ze afgedekt in de koeling tot gebruik.

Dulse

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
dulse (rode zeewier)	50	gr.

Was en centrifugeer de dulse. Droog de zeewier op een plaat met bakpapier in de oven van 90°C en maal het fijn in de vijzel of koffiemaler tot poeder. Reinig de koffiemaler na gebruik.

Oesteremulsie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
oesters	6	stuks
platte peterselie	30	gr.
druivenpit olie	3	DL
citroensap		

Maak de oesters open vang het vocht op. Spoel de peterselie schoon en dep droog. Doe de oesters en peterselie in de Magimix en draai het tot een gladde massa. Voeg langzaam de olie toe tot een soort mayonaise ontstaat. Breng op smaak met oestervocht en citroensap. Doe het over in een doseerfles en bewaar in de koeling.

Gemberlucifers

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
verse gember	100	gr.
olie	100	gr.

Maak de gember schoon. Snijd flinterdunne lucifers en frituur ze op 150°C in een laagje olie tot ze knapperig zijn.

Beurre monté

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
boter	100	gr.
water	5	EL

Breng het water aan kook in een pannetje. Klop de boter er klontje voor klontje door tot een saus ontstaat. Houd de beurre monté warm (40°C), en laat niet koken!

Eindbewerking en presentatie

Bak de langoustines 30 seconden aan een kant en 10 seconden aan de andere kant in hete boter. Doe de langoustines over in de beurre monté en laat nog een paar minuten doorwarmen. Leg twee langoustines op een bord. Spuit 6-7 druppels oesteremulsie op het bord en strooi de gemberlucifers en dulse om de langoustines.

Kabeljauw

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kabeljauwfilet	800	gr.
zeezout		
olijfolie		

Wrijf de kabeljauw in met ruim zeezout en laat 1 uur in de koeling pekelen. Spoel de kabeljauw goed af en dep hem droog. Portioneer de kabeljauw en doe ze over in zakken met wat olijfolie. Vacumeer de zakken en laat ze op kamertemperatuur komen. Doe de zakken in de Sous-vide bak op 40°C en laat 1 uur garen.

Kaassaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
westzoner rookkaas	150	gr.
slagroom	5	DL

Rasp de kaas. Breng de slagroom aan de kook en voeg de geraspte kaas toe en roer tot alles is opgelost.

Spinaziegelatine

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
spinazie	300	gr.
water	3	DL
agar-agar	3	gr.

Spoel de spinazie goed. Breng water aan de kook en blancheer de spinazie kort. Giet af en vang het kookvocht op. Los de agar-agar op in het hete kookvocht. Doe de spinazie met agar-agar in de Magimix en draai tot een gladde puree. Breng op smaak. Smeer het mengsel uit in een 1 cm dikke laag op een bakplaat waar je eerst folie op hebt gelegd. Laat opstijven in de koeling tot het stevig is. Snijd de spinaziegelatine dan in kleine blokjes.

Pijnboompitolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pijnboompitten	40	gr.
olijfolie	2	DL
kervel	1	TL

Hak de pijnboompitten iets. Bak de pijnboompitten goudbruin in de olijfolie en laat afkoelen. Roer dan de gehakte kervel erdoor.

Pedro Ximenes stroop

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pedro ximenes sherry	3	DL

Laat de sherry zachtjes inkoken tot een stroop. Doe het over in een doseerfles.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
baby spinazie	1	bakje

Verwarm de kaassaus, doe het over in de Magimix en schuim het op (of met de staafmixer). Schep een lepel kaassaus midden op een warm bord. Haal de kabeljauw uit de zakken en leg een stuk kabeljauw op de saus met de velkant naar boven. Druppel wat Pedro Ximenesstroop rondom. Lepel wat pijnboompitolie rondom en strooi wat blokjes spinaziegelatine op het bord. Decoreer met enkele blaadjes baby spinazie.

Konijn

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
konijnenruggen	8	stuks
ontbijtspek	48	plakjes

Vlies de filets en haal ze van het bot af. Laat de buik-"flappen" eraan zitten. Maak een bakje met een mengsel van peper en zout en kruid de filets. Leg ze op elkaar en vouw de flappen eromheen om een rol te maken. Leg dunne plakjes spek op het werkvlak en rol de konijnenrol erin. Bind de rol op met touw. Laat de rol op kamertemperatuur komen. Bak de rollen rondom in olie tot ze bruin zijn. Laat 20 minuten garen in een oven van 150°C. Check de gaarheid van dikke en minder dikke rollen. Laat 5 minuten rusten. (Bij gebruik van een kerntemperatuurmeter: een kerntemperatuur van 53-55°C.)

Venkel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
venkelknollen	5	stuks
tijm	6	takjes
steranijs	6	stuks
venkelzaad	3	TL
laurierblaadjes	3	stuks
zout		

Snijd de venkel bij en bewaar het groen en afsnijdsel voor de olie en garnering. Snijd de onderkant kruislings in. Doe de venkel in een pan en voeg zoveel water toe dat alles onder staat. Voeg tijm, steranijs, venkelzaadjes, laurierblaadjes en zout toe. Breng aan de kook en laat ongeveer 45 minuten zachtjes koken tot ze gaar zijn. Giet de venkel af en laat afkoelen. Snijd de knollen in 1 cm dikke plakken: 3 plakken uit een venkel Bak de plakken in ½ cm olie tot zet net karameliseren.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
konijnenbotten (van de ruggen)		
ui	1	ui
prei	1	stuks
wortel	1	stuks
kippenbouillon	1	liter
kalfsbouillon	1	liter

Hak de konijnenbotten in stukken. Bak ze bruin in een laag olie tot goed bruin. Giet de olie af in de vet-ton en voeg ½ liter water toe. Roer de aanbaksel los en laat het water helemaal droogkoken. Voeg een scheut kippenbouillon toe en roer tot alle botten bedekt zijn (geglaceerd). Voeg de klein gesneden groenten toe en roer tot ze licht karameliseren. Voeg de rest van de kippenbouillon en de kalfsbouillon toe en laat 45 minuten zachtjes trekken. Zeef en laat inkoken tot sausdikte.

Venkelolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
venkelafsnijdsel		
platte peterselie	½	bos
zonnebloemolie	65	CL
olijfolie	60	CL

Blancheer afsnijdsel en peterselie 15 seconden. Dep droog en pureer met de olie in de Magimix. Laat het zo lang mogelijk trekken en zeef ten slotte. Doe over in een doseerfles.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
venkelgroen	enkele takjes	

Haal de touwtjes van de konijnrollen en snijd elk in 4 plakken. Maak een ring van venkelolie op een warm bord. Schenk wat saus in de ring en leg een venkelplak hierin. Schik twee plakken konijn op de venkel en decoreer met wat toefjes venkelgroen.

Savarin

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
couverture	190	gr.
boter	75	gr.
eierdooier	75	gr.
eiwit	175	gr.
suiker	40	gr.

Verwarm de couverture en de boter tot max. 37°C en roer de massa glad. Sla de eierdooier luchtig op. Klop het eiwit met de suiker stijf. Schep de eidooier en het eiwit door elkaar en werk er vervolgens luchtig de couverture door. Spuit het beslag in savarin (flexipan)vormpjes, nadat je deze eerst even hebt ingevet.

Chocoladesaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	1	DL
slagroom	1	DL
kaneelpoeder	2	gr.
couverture	125	gr.

Breng melk, room en kaneelpoeder aan de kook. Neem de pan van het vuur en roer er de couverture door.

Ananasterrine

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
schoongemaakte ananas	165	gr.
siroop (1 op 1)	1,53	DL
agar-agar	2	gr.

Schil de ananas. Snijd 10 plakken op de snijmachine (stand 2) in de lengte(!) eraf en gebruik die voor de gedroogde ananas. Verwijder nu de kern. Snijd de ananas in stukjes en laat ze 10 minuten zachtjes koken in de suikerstroop. Pureer de ananas in de Magimix en breng de puree met het kookvocht aan de kook. Voeg da agar-agar toe en laat de massa nog 1 minuut doorkoken. Bekleed een terrine met plasticfolie en giet de warme puree in de vorm. Laat de terrine in de koeling opstijven. Stort de terrine op een snijplank en snijd hem in 15 gelijke plakken.

Ananascompôte

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
schoongemaakte ananas	300	gr.
vanillestokje	1	stuks
suikerstroop (1 op 1)	2	DL

Snijd de ananas in brunoise. Schraap het vanillemerg uit het vanillestokje. Laat de suikerstroop met de ananas en het vanillemerg vijf minuten zachtjes doorkoken. Laat de compote afkoelen.

Gedroogde ananas

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ananas	15	dunne plakken
suikersiroop	1,5	DL

Haal de ananasplakken door de suikerstroop en leg ze op een silpad. Droog de plakken in een oven van 90°C. Keer ze halverwege om. Laat de plakken afkoelen.

Kokosijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	5	DL
kokosmelk	2,5	DL
geraspte kokos	250	gr.
slagroom	4	DL
suiker	225	gr.
eierdooier	240	gr.

Breng de melk, kokosmelk en geraspte kokos aan de kook, laat dit 15 minuten van de kook af trekken en zeef de vloeistof goed. Meng de vloeistof met de slagroom, suiker en eidooier. Verwarm de massa tot 82°C, laat de compositie afkoelen en draai er ijs van in de ijsmachine.

Eindbewerking en presentatie

Bak de savarins in de vormpjes in een oven van 180°C ong. 8 à 10 min. Laat 5 min. afkoelen. Bedek de plakken ananasterrine met de ananascompôte. Schep het kokosijs op een stuk gedroogd ananas. Stort de savarins op de borden en schep een lepel chocoladesaus in het kuiltje. Leg de terrine en het kokosijs rondom de savarin. Plaats ook een stuk gedroogd ananas boven op het ijs.