

2011 mei

Cuisine Culinaire Amsterdam · Lente

Thee emulsie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	250	gr.
water	100	gr.
groene thee	2	gr.

Laat de boter op kamertemperatuur komen. Breng water aan de kook, doe de theeblaadjes erbij en klop de boter erdoor (beurre monté). Laat 5 minuten trekken en zeef de emulsie.

Spinazie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
spinazie	500	gr.
lavas	20	gr.
bladpeterselie	20	gr.

Was de spinazie grondig en haal de steeltjes eraf. Pluk de blaadjes van de lavas en peterselie. Verwarm de helft van de thee emulsie en doe de lavas en peterselie erin. Na 1 minuut de spinazie toevoegen en 1 minuten doorroeren. Let op dat het niet hard gaan koken anders schift de emulsie. Breng op smaak met zout en peper. Verdeel de spinazie in 8 cm ringen op een bakplaat met een silpad en druk plat.

Kaasschuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
comté	250	gr.
water	500	gr.
pro espuma	50	gr.

Snijd de kaas in kleine stukjes (rasp eventueel) en doe over in de Magimix. Giet er het kokende water bij en draai er een egale saus van. Los de Pro Espuma op in de kaassaus. Zeef de kaassaus (er zal wat gesmolten kaas achterblijven) in de ISI fles en breng op druk met 2 patronen.

Bleekselderij

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bleekselderij	10	stengels

Haal de draden van de bleekselderij. Maak plakken van de stengels met een dunschiller en snijd de plakken in stukjes van 4 cm en daarna in lucifers. Stoof de julienne op het laatste moment heel even in de resterende thee emulsie.

Croutons

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
casinobrood	5	sneetjes
boter		
zout		

Snijd de korsten van het brood. Scheur het brood in kleine stukjes en bak ze tot croutons in boter tot goudbruin. Strooi er een beetje zout over en laat uitlekken op keukenpapier.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dille	½	bos
kervel	½	bos

Verwarm de spinazie 3 minuten op 275°C (finishing stand) in de oven. Plaats een rondje spinazie midden op een bord. Verdeel de bleekselderij, croutons en kruiden over de spinazie. Schud de ISI fles krachtig en spuit een wolk kaasschuim naast de spinazie.

Oesters

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
oesters	45	

Haal de oester uit de schelp en bewaar het gezeefde vocht. Ontbaard de oesters en leg ze in het opgevangen oestervocht in de koeling. Maak de bolle schelpen schoon en bewaar ze.

Tosazu marinade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kikkoman (sojasaus)	2	dl
mizkan (rijst azijn)	3	dl
katsuobushi (bonito vlokken)	4	el

Breng de sojasaus en azijn aan de kook. Roer de vlokken erdoor en haal van het vuur. Laat de tosazu marinade trekken tot gebruik.

Grapefruit

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode grapefruit	7	
olijfolie		

Schil de grapefruit zo dik dat alleen vruchtvlees zichtbaar is. Snijd de partjes los van de velletjes en doe over in een kom. Schenk zoveel olijfolie over de grapefruit partjes dat ze net onder staan. Laat ze 1 uur marineren. De partjes zullen uiteen vallen in grapefruit parels.

Compote van uien

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
uien	750	gr.
olijfolie		
gevogeltesfond	2	dl
boter	100	gr.

Maak de uien schoon en snijd ze in zeer kleine blokjes. Laat ze langzaam karameliseren in wat olijfolie. Verwarm de fond en klop er de boter door met de staafmixer tot een homogene massa. Als de uien gekarameliseerd zijn de fond massa erdoor roeren en langzaam verder garen tot een mooie compote. Breng op smaak met wat zout.

Aardappelcrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappels	1	kg
gevogeltesfond	½	l
slagroom	½	l
beurre noisette	50	gr.
boter		

Schil de aardappels en snijd ze in gelijke plakjes. Was ze en dep ze droog. Bak ze in een laagje olijfolie tot ze heel licht beginnen te kleuren. Verwarm de fond, room en beurre noisette en laat de aardappels hierin 20 minuten trekken. Pureer de aardappels met wat kookvocht in de Magimix en zeef de puree. Klop er koude boter door tot een mooie crème ontstaat. Doe het over in een spuitzak en houd het warm in de warmhoudkast.

Eindbewerking en presentatie

Leg de oesterschelpen in heet water om ze op te warmen. Zeef de oesters uit het oestervocht en vang het op in een pannetje. Breng het oestervocht aan de kook. Haal van het vuur en laat de oesters erin wellen. Meng de grapefruit en warme tosazu marinade door elkaar. Laat enkel minuten marinieren en zeef het. Doe 1 theelepel uiencompote en grapefruit in ieder oesterschelp. Verdeel de rest van de uiencompote en grapefruit in dunne strepen op de borden. Leg drie theelepels grof zeezout op de borden en leg de oesterschelpen erin. Leg een oester in iedere schelp en dek af met een streep aardappelcrème.

Kokkels

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kokkels	90	
sjalotje	1	
olijfolie		

Spoel de kokkels enkele keren goed af. Controleer de schelpen. Bak de kokkels in een beetje olijfolie met een gesneden sjalotje tot ze net open gaan. Houd de pan constant in beweging. Haal ze zo snel mogelijk uit de pan, anders worden ze taai. Haal de beestjes uit de schelpen en bewaar ze in het kookvocht.

Mandarijnpoeeder

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mandarijnen	5	

Rasp de schil van de mandarijnen met de Microplane. Spreid de rasp uit op een Silpad en laat het drogen in de warmhoudkast. Hussel het poeder af en toe door elkaar.

Mandarijnsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mandarijnen	5	
mandarijnensiroop	1	dl
olijfolie	1	dl
kervel	2	tl

Kook het mandarijnensap en siroop in tot de helft, laat het iets afkoelen en klop er geleidelijk de olijfolie door tot een gebonden saus. Laat afkoelen en roer de gesneden kervel erdoor.

Tuinbonen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tuinbonen	2	kg

Dop de rauwe tuinbonen dubbel.

Limoenmousseline

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ei	1	
limoen	½	
maïsolie	1	dl
olijfolie	1	dl
limoenolie		
limoensap		
zout		

Maak een mayonaise op de gebruikelijke wijze in een mengbeker en staafmixer en breng op smaak met wat limoenolie, limoensap en zout. Het moet een licht zure mayonaise zijn. Doe de mayonaise over in de ISI fles en houd warm op 50°C. schud de fles regelmatig.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter		

Verwarm de tuinbonen in wat boter met een lepel bouillon. Verdeel de tuinbonen in een streep op het bord. Schik de kokkels op de tuinbonen. Lepel wat mandarijnensaus over de kokkels. Schud de ISI fles goed en spuit een streepje limoenmayonaise over de kokkels. Strooi wat mandarijnpoeder over het geheel.

Kalfslende

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfslende	1,5	kilo

Vlies de kalfslende en laat het op kamertemperatuur komen. Wrijf de lende in met peper en zout en braad het aan in olie en boter. Doe het vlees over in een braadslee en laat tot gebruik garen in een oven van 60°C (minimaal 1 uur).

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	2	
champignons	10	
cognac		
bruine kalfsfond	1	liter
tijm	2	takjes
laurierblaadjes	2	
salie	4	takjes
boter	100	gr.
dragonazijn		

Giet het vet uit de pan waar de lende in is gebakken. Voeg een klontje boter toe, de gesnipperde sjalotten en gesneden champignons. Bak 2 minuten en roer het aanbaksel goed los. Blus af met cognac en flambeer. Doe de fond erbij samen met de tijm en laurier. Laat 20 minuten zachtjes trekken. Voeg de salie toe en laat nog eens 20 minuten trekken. Giet de saus door een zeef. Dik eventueel in met wat beurre manié en monteer met klontjes boter. Breng op smaak met dragonazijn, peper en zout. Doe de saus over in een doseerfles en houdt hem warm.

Maïs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
crispy maïskorrels (à 400 gr)	3	blikjes
gelatine	15	blaadjes
parmezaankaas	150	gr.
bloem		
eiwit		
maïsmeel (grof)		

Houd 200 gram maïskorrels apart voor de garnering. Doe de rest van de maïskorrels met vocht in de Magimix en pureer het. Wrijf de puree door een zeef en neem 200 gr puree en verwarm dit. Roer de Parmezaan erdoor met de geweekte gelatineblaadjes. Doe terug bij de rest van de puree en roer goed door elkaar. Stort het op een bakplaat en laat afgedekt in de koeling opstijven. Maak van de helft van de puree balletjes e/o vierkantjes. Paneer ze eerste door bloem, vervolgens door eiwit en ten slotte door maïsmeel. Frituur de balletjes in olie van 180°C in 1 minuut goudbruin. Verwarm de rest van de puree en klop het op met de staafmixer tot een crème. Doe over in een doseerfles en houd het warm.

Spitskool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
spitskolen	2	
boter		

Snijd de spitskool in flinterdunne sliertjes en verwijder de nerven. Gaar de sliertjes 4 minuten in gezouten water en laat afkoelen in ijswater. Giet de kool af en dep het droog. Verwarm de spitskool op het laatst in wat boter.

Garnering

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine bosuitjes	30	
kleine shiitakes	60	
maïskorrels		
boter		

Maak de paddenstoelen en bosuitjes schoon. Bak ze even op in boter. Voeg de maïskorrels toe en laat even mee warmen.

Eindbewerking en presentatie

Snijd de kalfslende in mooie plakken. Spuit een aantal strepen saus en maïscrème op het bord. Doe een pluk spitskool midden op een bord. Schik wat plakken kalf hierop. Decoreer het geheel met maïskorrels, balletjes, bosuitjes en paddenstoelen.

Crème brulée

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eierdooier	360	gr.
suiker	250	gr.
crèmepoeder	40	gr.
slagroom	600	gr.
vanillestokjes	2	

Zet 15 komborden klaar. Klop de dooiers, suiker en crèmepoeder schuimig. Doe het mengsel met de slagroom en merg van de vanille in een pan. Breng langzaam op temperatuur terwijl je constant met de staafmixer het mengsel klopt. Let op dat het niet verbrandt. Controleer regelmatig de temperatuur. Het mag beslist niet boven de 85°C komen. Als de crème tegen de 85°C is nog 12 minuten doormixen. De crème direct verdelen over de borden. Laat minimaal 30 minuten afkoelen en opstijven.

Rood fruit compôte

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bramensiroop	250	cl
water	250	cl
pectine	28	gr.
kaneel stokjes	2	
citroenrasp	2	tl
sinaasappelrasp	2	tl
limoenblaadjes	2	
rood fruit (aardbei, braam, framboos enz)	500	gr.

Verdun de bramensiroop met het water. Breng het bramensap aan de kook met de pectine, kaneel, rasp en limoenblad. Laat 5 minuten goed doorkoken om de pectine te laten binden. Maak het fruit schoon en snijd het eventueel in gelijke grootte. Zeef het sap over het fruit. Roer voorzichtig door elkaar zodat het fruit aan alle kanten bedekt is.

Italiaans schuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	50	gr.
suiker	200	gr.
eiwit	140	gr.

Breng het water en suiker (200 gr) aan de kook. Laat het doorkoken tot 120°C. Klop de eiwitten stijf. Voeg daarna in drie delen de suiker (80 gr) toe en klop door tot alle suiker is opgelost. Schenk al kloppend de suikerstroop in de eiwitten en blijf kloppen tot het is afgekoeld. Doe het over in een spuitzak en bewaar in de koeling.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker		
limon cress	1	bakje

Strooi een laagje fijne kristalsuiker over de crème. Karameliseer de suiker met de bruléebrander. Laat 2 minuten afkoelen zodat er een krokante suikerlaag ontstaat. Leg drie lepeltjes fruitcompote op de crème en spuit drie toefjes Italiaans schuim tegen het fruit aan. Geef het Italiaans schuim een kleurtje met de bruléebrander. Steek wat blaadjes limon cress in het schuim.