

2011 juni

Cuisine Culinaire Amsterdam · Zomer

Asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
asperges	30	

Schil de asperges dik en snijd de kontjes eraf tot alle asperges even lang zijn. Kook de schillen 6 minuten en zeef ze uit het kookvocht (anders wordt het vocht bitter). Kook de asperges enkele minuten tot bijna gaar en doe over in ijswater. Bewaar het kookvocht. Net voor het serveren het kookvocht weer aan de kook brengen en de asperges 1 minuut verwarmen.

Eieren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	15	

Doe de eieren 1½ uur in de sous-vide bak van 63°C.

Kruidencrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
crème fraîche	150	gr.
bieslook	5	gr.
kervel	5	gr.
platte peterselie	5	gr.
dragon	1.5	gr.

Snijd de kruiden piepklein. Klop de crème fraîche stijf en roer de kruiden erdoor. Breng op smaak met zout en peper en zet in de koeling tot gebruik.

Gedroogde Parmaham

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
plakken parmaham	5	

Leg de plakken Parmaham op bakpapier en droog ze in een oven van 100°C. Maak poeder van de gedroogde ham in de koffiemolen.

Croutons

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sneetjes briochebrood	5	
boter		
zout		

Snijd de korsten van het brood. Snijd het briochebrood in blokjes en bak zachtjes in boter tot goudbruin. Laat uitlekken op keukenpapier en strooi er een beetje zout over.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
blaadjes peterselie	2	
blaadjes kervel	2	

Leg 2 asperges op een bord. Maak een quenelle van de crème en leg op de asperges. Haal het ei voorzichtig uit de schaal en leg ook op de asperges. Garneer met parmaham, croutons en blaadjes kruiden.

Garnalengelei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ongepelde grijze garnalen	2	kg
uien	2	
teentjes knoflook	3	
cognac	1	dl
witte wijn	3	dl
kippenbouillon	1	liter
agar-agar	3	gr.

Pel de garnalen en bewaar ze in de koeling. Houd 45 koppen apart. Bak de rest van de koppen en pantsers 3 minuten in hete olie. Voeg de ui en knoflook toe en laat even meebakken. Blus af met cognac en witte wijn en kook in. Voeg kippenbouillon toe en laat 15 zachtjes trekken. Zeef en laat inkoken tot 7 dl en voeg agar-agar toe en laat 1 minuut opkoken. Breng goed op smaak met zout en stort de massa in een vorm zodat er een laag van 1 ½ cm ontstaat. Laat in de koeling opstijven.

Paprikagelei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode puntpaprika's	10	
olijfolie	1	dl
teentjes knoflook	3	
uien	2	
scheut wodka		
kippenbouillon	1	liter
slagroom	2	dl
agar-agar	3	gr.

Rooster de paprika's in een oven van 220°C tot ze een beetje zwart kleuren. Laat ze wat afkoelen en haal de velletjes eraf en de pitjes eruit. Stoof ui en knoflook in olie en voeg de paprika toe. Blus af met wodka en voeg de kippenbouillon en slagroom toe. Laat 15 minuten zachtjes stoven. Pureer en zeef de massa en laat inkoken tot 7 dl. Voeg agar-agar toe en breng opnieuw aan de kook. Breng goed op smaak met zout en giet het op de garnalengelei (1 ½ cm) en laat opstijven in de koeling.

Zeekraal emulsie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ons zeekraal	2	
spinazie	100	gr.
kippenbouillon	5	el
sushiazijn	2	el
citroensap	1	el
eiwit	30	gr.
olijfolie	2	dl
druivenpitolie	1	dl

Pureer alle ingrediënten behalve de oliën in de Magimix. Voeg de oliën langzaam toe tot een gladde crème ontstaat. Doe de crème over in een doseerfles.

Piment d'espelette mayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ei	1	
azijn	2	el
mosterd	1	el
maïsolie	5	dl
peper en zout		
piment d'espelette	1	tl

Maak een mayonaise en breng op smaak met zout, peper en piment d'espelette. Proef of er meer piment bij moet; het moet licht pittig zijn! Doe de mayonaise over in een doseerfles (of spuitzak).

Garnalenkoppen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
garnalenkoppen	45	

Spoel de garnalenkoppen goed schoon en droog ze. Frituur ze in olie van 150°C in 10 minuten tot ze krokant zijn. Laat afdruipe op keukenpapier en kruid ze met wat zout.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
takjes zeekraal	30	
lamsoren	30	

Steek rondjes (4 cm) uit de gelei en snijd ze doormidden. Plaats twee halve rondjes gelei op een bord. Leg 3 hoopjes garnalen erbij. Spuit strepen zeekraalemulsie op het bord en 3 hoopjes mayonaise. Duw een garnalenkop in ieder hoopje mayonaise. Garneer met takjes zeekraal en blaadjes lamsoor.

Zeeduivel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeeduivel	1.2	kg
olijfolie	1	dl
zout		

Portioneer de zeeduivel in porties van 80 gram. Doe ze twee aan twee in een vacuümzak met 1 el olijfolie en een beetje zout. Laat 10 minuten op 63°C garen in de sous-vide bak. Laat in de zakken afkoelen.

Romescobroodkruim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tenen knoflook	4	
spaanse peper	1	
amandelen	150	gr.
wit brood zonder korst	150	gr.

Snijd de knoflook tenen in zeer dunne plakjes. Was en snijd de pepers doormidden en verwijder de zaadjes. Leg knoflook en kleingesneden pepers op een bakplaat en laat 45 minuten drogen op 100°C. Leg na 20 minuten de sneetjes brood bij de knoflook-peper. Rooster de amandelen in een klein beetje olie tot goudbruin. Doe knoflook, pepers en amandelen in de Magimix en maal tot poeder. Doe het brood in de Magimix en draai er een fijne broodkruim van en voeg op het laatst het knoflook-amandel mengsel toe.

Knoflook amandelsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	3	dl
amandelschaafsel	150	gr.
tenen knoflook	3	
olijfolie	3	dl
peper en zout		

Doe de melk, knoflook en amandelen in een pannetje en breng aan de kook. Laat de saus even trekken en pureer het daarna in de Magimix. Voeg langzaam de olijfolie toe tot een homogene saus ontstaat. Breng op smaak met peper en zout en houd het warm.

Vinaigrette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	1	dl
balsamico azijn	0.5	dl
zout en peper		

Meng alle ingrediënten bij elkaar. Doe over in een doseerfles.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwitten	3	
geroosterde amandelen		
bieslook		

Haal de zeeduivel uit de zakken en dep goed droog. Klop de eiwitten schuimig en haal de stukken vis erdoor. Paneer de vis met het Romescobroodkruim en leg de stukken op een bakplaat met bakpapier. Doe ze 3 minuten in een oven van 250°C om de korst krokant te maken. Leg 2 eetlepels saus midden op een bord. Snijd de zeeduivel schuin in tweeën en leg in de saus. Druppel wat vinaigrette om het geheel heen. Garneer met wat bieslook en amandelen.

Ribeye

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ribeye	2.5	kilo
olijfolie		
zout en peper		

Laat de ribeye op kamertemperatuur komen. Snijd de ribeye bij zodat er een mooi rechthoekig stuk ontstaat. Kruid het vlees met peper en zout en smeer het in met olijfolie. Leg het in een braadslee en laat minimaal 2-3 uur in een oven van 60°C garen.

Tartaar

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
afsnijdsel van de ribeye	600	gr.
sjalot	1	
olijfolie		
mosterd		
worcestershiresaus		
zout en peper		
kwarteleitjes	15	

Snijd de ribeye afsnijdsels fijn tot tartaar. Breng op smaak met gesnipperde sjalot, worcestershiresaus, mosterd, olijfolie, peper en zout. Breek de kwarteleitjes in een kom.

Bearnaise

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	2	
blaadjes laurier	2	
zwarte peperkorrels	10	
dragon azijn	2	dl
eierdooiers	7	
boter	250	gr.
dragon blaadjes	3	el
zout en peper		

Doe de gesnipperde sjalot, laurier, peperkorrels en azijn in een pannetje. Breng aan de kook en laat zachtjes inkoken tot de azijn bijna verdampt is. Zeef het vocht in een pannetje. Breng de castrik aan de kook en haal van het vuur. Klop de dooiers door de castrik en verwarm het geheel voorzichtig tot het begint te binden. Klop de gesmolten boter er beetje voor beetje door. Wacht telkens tot de boter helemaal opgenomen is in de saus. Breng op smaak met dragon, zout en peper en doe over in een spuitzak.

Gremolata

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
citroenen	2	
siroop 1 op 1	1	dl
merg	450	gr.
platte peterselie	5	el
zout en peper		

Was de citroenen en schil er met de dunschiller repen schil van af. Laat de schilletjes drie keer opkoken in water om het bittere er af te krijgen. Doe de schilletjes in siroop 1 op 1 en laat 20 minuten trekken. Laat afkoelen en snijd ze piepklein (gebruik 3 eetlepels). Snijd het merg in kleine blokjes. Hak de peterselie fijn. Roer alle ingrediënten door elkaar en breng op smaak met zout en peper. Warm net voor het serveren de gremolata heel licht op.

Bordelaisesaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	4	
teentjes knoflook	2	
laurierblaadjes	2	
takjes tijm	2	
grof gehakte peper	1	el
scheut cognac		
rode wijn	5	dl
bruine kalfsfond	7.5	dl
peper en zout		

Bak de gesneden sjalot, knoflook, laurier, tijm en peper een paar minuten. Blus af met cognac en wijn. Laat tot de helft inkoken en voeg dan de fond toe en laat opnieuw tot de helft inkoken. Zeef de saus en breng op smaak met peper en zout. Monteer met wat koude boter en doe over in een doseerfles en houd warm.

Crème van sla

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kroppen botersla	3	
sherryazijn		
olijfolie		
eidooier	1	

Haal de bladeren van de kroppen sla. Houd de binnenste bladeren apart voor de garnering. Blancheer de slabladeren 10 seconden in gezouten water en doe direct over in ijswater. Laat de bladeren uitlekken en knijp het water eruit. Pureer de sla in de Magimix, voeg de eidooier, azijn en olie toe tot een gladde mayonaise ontstaat. Breng op smaak met zout en peper en doe over in een doseerfles.

Pommes Pont Neuf

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grote bintjes	2	kg
maldon zout		

Schil de aardappels en snijd ze in frites van 2 cm dik en 7 cm lang; maak 2 frites per persoon. Kook ze beetgaar in gezouten water. Giet de frites af en laat ze uitdampen. Leg ze op een gastronormbak en doe ze 30 minuten in de vriezer. Frituur de frites op 180°C tot ze goudbruin en krokant zijn. Laat uitlekken op keukenpapier en strooi er wat zout op.

Eindbewerking en presentatie

Trek enkele strepen crème van sla en Bordelaisesaus over het bord. Maak een streep van warme gremolata midden op het bord. Maak een klein torentje van tartaar in een steker van 3½ cm. Haal de dooier uit het kwartelei massa met een lepeltje. Leg de kwarteldooier op de tartaar en strooi er een paar vlokken Maldon op. Leg de frites aan de zijkant van het bord met een dot bearnaise. Leg de plakken ribeye over de gremolata. Garneer met de achtergehouden slablaadjes die met een beetje olijfolie zijn aangemaakt.

Cake

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	50	gr.
poedersuiker	100	gr.
amandelmeel	165	gr.
eiwit	275	gr.
suiker	120	gr.
vanillestokjes	2	
slagroom	75	gr.

Zeef de bloem, poedersuiker en amandelmeelsamen in een kom. Klop de eiwitten stijf en voeg daarna in delen de suiker en blijf kloppen tot alle suiker opgelost is. Schraap het merg uit de vanillestokjes en klop door de eiwitten. Vouw het meel door de eiwitten en ten slotte de geklopte slagroom. Beboter een vel bakpapier en bedek een vorm hiermee. Stort het beslag in de vorm en strijk het glad. Bak de cake af in een oven van 175°C tot goudbruin. Test gaarheid met een satéprikker. Laat de cake afkoelen in de koeling en snijd het in dobbelsteentjes van 1 cm.

Kersenijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kerserpuree	7.5	dl
eierdooiers	5	
suiker	130	gr.
melk	250	ml
slagroom	250	ml
siroop 1 op 1	1.5	dl
amarene kersen siroop	3	el
glucose	30	gr.
stabilisator	1	tl

Kook de kerserpuree in tot de helft. Klop de dooiers met suiker en glucose tot linten ontstaan. Voeg de dooiers bij de kerserpuree en blijf roeren tot het bindt. Roer melk, slagroom, glucose, siroop, kersen siroop en stabilisator erdoor en zeef. Maak er ijs van in de ijsmachine. Doe het over in de vriezer om verder op te stijven.

Gemarineerde kersen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kersen	30	
witte wijn	1	dl
water	1	dl
suiker	100	gr.

Breng witte wijn, water en suiker aan de kook. Ontpit de kersen en snijd ze doormidden. Doe de kersen en siroop over in een vacuumzak en vacumeer. Doe de zak 25 minuten in de sous vide bak van 65°C en laat daarna afkoelen in de zak.

Pistachecoulis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pistache nootjes	100	gr.
siroop 1 op 1	2	dl
pistache pasta	20	gr.

Kook siroop met de pistachenootjes in tot de helft. Pureer de massa in de Magimix. Voeg de pistachepasta toe en verdun de massa met water en laat het draaien tot een gladde crème ontstaat. Doe de crème over in een spuitzak.

Kirschschuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
siroop 1 op 1	50	gr.
blaadjes gelatine	4	
water	100	gr.
kirsch	50	gr.

Breng de siroop aan de kook. Roer de gewelde en uitgeknepen gelatineblaadjes door de siroop tot ze opgelost zijn. Roer water en kirsch door de siroop en laat afkoelen (niet in de koeling). Vlak voor het uitserveren de geleimassa overdoen in een ISI fles. Breng op druk met 2 patronen.

Kersengelei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kersen puree	300	gr.
suiker	60	gr.
agar-agar	3	gr.

Breng de kersenspuree aan de kook. Roer de suiker erdoor tot het opgelost is. Voeg agar-agar toe en laat nog 1 minuut doorkoken. Bedek een vorm met plasticfolie en zeef de gelei erin. Zorg voor een laag van 1 cm dikte in de vorm. Laat opstijven in de koeling en snijd het in 1 cm blokjes.

Kersenjam

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kersen	200	gr.
suiker	75	gr.
pectine	2	gr.

Ontpit de kersen en kook ze met suiker en pectine enkele minuten zodat de pectine geactiveerd wordt. Pureer de jam in de Magimix en laat afkoelen.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
amarene kersen	30	
pistache nootjes		

Gebruik grote borden. Spuit een streep pistachecrème over het bord. Verdeel cake, kersengelei, doormidden gesneden Amarene kersen, gemarineerde kersen en kersenjam over het bord. Hak de pistache nootjes en leg een lepeltje nootjes midden op het bord. Doe hier een bolletje kersenijis op. Schud de ISI fles krachtig en spuit het kirschschiem in een bekken. Lepel enkele lepels kirschschiem rondom het bord.