

2011 december

Cuisine Culinaire Amsterdam · Winter

VOORGERECHT Parmaham met passievrucht

Passievruchtschuim

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
passievruchtcoulis	100	gr.
water	200	ml
suiker	100	gr.
gelatine	7	blaadjes

Kook water met suiker op tot een siroop. Voeg passievruchtcoulis toe en laat nog even doorkoken. Voeg gewelde gelatineblaadjes toe en roer tot ze opgelost zijn. Doe de massa over in een bekken en laat 15 minuten op kamertemperatuur komen. Klop dan met de handmixer of de Kitchenaid de massa schuimig tot een consistentie van dikke yoghurt. Doe de massa over in een bak zodat er een laag van 3 cm ontstaat en laat verder opstijven in de koeling. Steek er rondjes van 5 cm doorsneden van met behulp van een uitsteekring.

Parmaham

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
plakjes parmaham		
tijm blaadjes		

Steek 35 rondjes van 6 cm uit de plakjes parmaham. Doe dat door met een mes langs de steker te snijden. Gebruik de afsnijdsels voor de crumble bij de kikkerbillen. Leg de rondjes op bakpapier en bak ze krokant in een oven van 125°C. Laat ze afkoelen op een stuk keukenpapier.

Eindbewerking en presentatie

Maak een sandwich van twee rondjes parmaham met daartussen een rondje passievruchtschuim. Leg vertikaal op een bord en leg enkele blaadjes tijm op het schuim. Dien samen op met de blini.

Tomatenconfit

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tomaten	15	
tijm	1	bos
olijfolie		
platte peterselie	3	el
zout en peper		

Plisseer tomaten en snijd ze in vieren. Verwijder de zaadlijsten en pitjes. Kwast een gastroplaat in met olijfolie en strooi er wat zout en peper over. Leg de tomatenkwarden met de binnenkant naar beneden op de plaat. Kwast nog wat olie op de tomaten en strooi er een beetje zout en peper op. Leg een tijmtakje op iedere tomaat. Doe over in een oven van 125°C en konfijt de tomaten in 1 ½ tot 2 uur tot ze bijna droog zijn. Verwijder de tijmtakjes en hak de tomatenconfit fijn. Breng de confit op smaak met beurre monté, gehakte peterselie, olijfolie en zout en peper.

Beurre monté

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	750	gr.
water	5	el

Breng water aan de kook in een pannetje. Onder constant kloppen de blokjes koude boter door het water kloppen om een emulsie te maken. Zorg dat de emulsie niet te heet wordt, anders schift het. Dit is ook voor de krab en kreeft.

Blini

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kruimige aardappelen	600	gr.
bloem	2	el
crème fraîche	3	el
eieren	3	
boter	100	gr.
zout en peper		
bottarga		

Kook de aardappelen in de schil in 25 minuten gaar. Schil de aardappelen en pureer ze door de aardappelknijper. Roer crème fraîche en de gezeefde bloem door de warme aardappelen. Klop de eieren één voor één door het beslag. Klop tenslotte de gesmolten boter door het beslag. Het beslag moet de dikte van poffertjesbeslag hebben. Breng op smaak met zout en peper. Laat het beslag niet te veel afkoelen anders is er kans op schiften. Breng de bakplaat op 175°C. Smeer de plaat in met olie. Lepel 1 tot 1½ eetlepel beslag op de plaat en bak tot de onderkant goudbruin is (2 minuten). Draai de blini om en bak nog 1 minuut. Voorzichtig te werk gaan; de blini zijn teer. Leg twee blini op een bord en leg op ieder blini een klein lepeltje tomatenconfit. Rasp een klein beetje bottarga over de blini. Dien samen op met de parmaham met passievrucht.

Kingkrab

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kingkrab	1	kg
beurre monté		

Haal de stukken vlees uit de schaal. Aan elke poot zitten twee baleinen; haal die eruit met een pincet. Warm het vlees op in ruim beurre monté gedurende 10 minuten. Let op dat het niet boven de 80°C komt. Breng op smaak met zout en peper.

Schaaldierensaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
schalen van de kingkrab en de kreeft		
ui, wortel, prei, selderij, gevogeltefond		

Maak van de schalen van de kingkrab en kreeft een mooie ingekookte saus.

Kabeljauw

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kabeljauwrug	750	gr.
grof zeezout	200	gr.
rozemarijn		
knoflook		
rode chilipeper		
koriander		
basilicum		
maïskiemolie		

Was de kabeljauwrug, ontvel, droog hem en bedek met het zout. Laat 10 minuten in de koeling rusten. Spoel het zout van de vis en droog hem. Haal de zaadjes uit de pepers en snijd ze doormidden. Doe een stuk kabeljauw, een halve peper, 2 takjes koriander, 2 takjes basilicum, een takje rozemarijn en een teen knoflook in plakjes in een vacuümzak. Giet er wat olie bij en vacumeer. Laat 30 min. in de sous-vide van 60°C garen.

Aardappel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
aardappelen	5	

Snijd de aardappelen doormidden. Steek met een parisiennepeltje 30 bolletjes uit de aardappel. Gaar de bolletjes 8 minuten in gezouten water. Smelt boter in een pannetje en werk daarmee de aardappelen af. Breng op smaak met zout en peper.

Broccolicrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
broccolistronken	4	
olijfolie		

Haal de roosjes van de broccoli. Blancheer de roosjes 8 minuten in gezouten water. Doe de broccoli over in ijswater. Blend de roosjes in de Magimix met enkele eetlepels olijfolie tot een gladde puree. Breng op smaak met peper en zout. Doe de crème over in een spuitzak en houd warm.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeekraal		

Warm de zeekraal 1 minuut op in boter. Trek een streep kreeftensaus op een langwerpige bord. Leg een warme baton kingkrab op het bord. Leg enkele stukjes kabeljauw eromheen. Decoreer met bolletjes aardappel en toefjes broccolicrème. Leg enkele takjes zeekraal rondom.

Kikkerbillen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dubbele kikkerbillen	15	
bloem		
eiwit		
panko		

Snijd de kikkerbillen los van de ruggengraat. Duw het vlees van het bovenbeen naar het kniegewricht toe. Snijd het botje van de bovenbeen weg. Duw het vlees van het onderbeen naar het kniegewricht toe. Modeleer het vlees in een balletje. Haal het vlees door de bloem, vervolgens door het losgeklopte eiwit en tenslotte door de panko. Druk de panko iets aan en zorg dat de kikkerbiljetjes rondom gepaneerd zijn. Frituur de kikkerbillen op het laatst in olie van 180°C tot ze goudbruin zijn.

Flan van waterkers en peterselie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
waterkers	2	bossen
bladpeterselie	1	bos
gevogeltebouillon	4	dl
agar-agar	3	gr.

Blancheer waterkers en peterselie in gezouten water. Koel af in ijswater. Pureer de kruiden in de Magimix met een beetje gevogeltebouillon. Laat draaien tot een egale gladde puree. Kook een beetje gevogeltebouillon op met de agar-agar en laat 2 minuten doorkoken. Roer alles door elkaar en giet uit op een met plasticfolie bedekte bakplaat. Laat opstijven in de koeling. Snijd er rondjes van 8cm Ø van.

Peterseliepesto

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
krulpeterselie	½	bos
pijnboompitten	100	gr.
knoflook	1	teen
olijfolie	1	dl

Maal alle ingrediënten in de Magimix en breng op smaak met zout en peper.

Couscous

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
couscous	300	gr.
gevogeltebouillon	5	dl
peterselie pesto		
parmezaanse kaas	4	el

Kook de couscous gaar in gevogeltebouillon en breng op smaak met peterseliepesto en geraspte Parmezaanse kaas.

Crumble van Parmaham

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
parmaham	5	plakjes
panko	100	gr.
olijfolie		

Bak de Parmaham (afsnijdsels van het voorgerecht) krokant in een beetje olie en snijd het fijn. Meng met panko en een beetje olijfolie.

Eindbewerking en presentatie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
parmezaanse kaas		

Leg een ronde plak flan van 8 cm. op een bord, daarop een vierkantje couscous. Hierop een hoopje van 2 eetlepels crumble. Schik de kikkerbillen op het geheel en schaf er wat Parmezaanse kaas over.

HOOFDGERECHT Kreeft met prei en bieten

Kreeft

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kreeften	8	
beurre monté	3	dl

Maak een grote pan met kokend water. "Spalk" de kreeftenstaarten met behulp van een lepel. Leg de kreeften in één laag in een wijde pan en schenk het kokende water over de kreeften. Ze moeten ruim onder water staan. Laat de kreeften 2 minuten trekken in het hete water. Haal ze uit het water en als de kreeften nog warm zijn het vlees voorzichtig uit de beesten halen. Vlak voor het opdienen de stukken kreeft in een laag in een pan leggen en net zoveel beurre monté bij doen dat ze net onder staan en laat 6 minuten heel langzaam garen.

Bietensaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rauwe bieten	1	kg
beurre monté	1	dl
balsamico	1	el

Maak bietensap van de bieten in de sapcentrifuge. Kook het sap langzaam in tot stroop. Breng op smaak met beurre monté en balsamico. Doe het over in een doseerfles en houd warm.

Bietenpoeder

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bietenpulp van bietensap		

Indien niet meer aanwezig: Droog het bietenpulp in een oven van 110° en druk door een zeef. Vang het poeder op. Bewaar restant met sticker voor volgende avonden.

Prei

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
prei	1	kg
tomaten	2	
bieslook	2	el
beurre monté		

Snijd de prei in dunne ringen en kook gaar in gezouten water. Ontvel de tomaten en ontdoe ze van zaadlijsten en pitjes. Snijd de tomaten in brunoise. Vlak voor het opdienen de prei, tomaten brunoise en ringen bieslook opwarmen in beurre monté en op smaak brengen met zout en peper. Druk wat van het vocht weg in een zeef.

Pommes Maxim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote aardappels	3	
geklaarde boter		

Schil de aardappels en snijd ze in zeer dunne plakjes op de snijmachine. Spoel het zetmeel van de plakjes en dep ze droog. Bedek plakjes goed met geklaarde boter en leg ze dakpansgewijs in een rondje op een met bakpapier bedekte bakplaat. Bak ze krokant en goudbruin in ongeveer 30 minuten in een oven van 150°C.

Eindbewerking en presentatie

Leg een rondje van 6 cm van prei midden op een bord. Smit een rondje bietensaus rondom de prei. Leg de kreeft op de prei en daarop een plak Pommes Maxim. Garneer met iets bietenpoeder.

HOOFDGERECHT Ballotines van parelhoen met ganzenlever en morilles

Ballotines

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
parelhoenfilets	500	gr.
eieren	2	
slagroom	1	dl
ganzenlever	500	gr.
morilles	30	
geklaarde boter		
kippenfond	7	dl
zout en peper		

Doe de morilles samen met een glaasje cognac en enkele lepels gevogeltefond in een vacuümzak. Laat 1 uur trekken in de sous-vide van 60°C. Verwijder zorgvuldig alle vliesjes van de parelhoenfilets en snijd ze in stukjes. Draai van de filets een gladde farce in de Robot Coupe. Voeg eieren toe en laat draaien tot een gladde farce. Voeg tenslotte slagroom toe en laat nog enkele seconden draaien (niet te lang, anders schift de farce). Laat 2 uur in de koeling opstijven. Snijd de ganzenlever in 15 blokjes van 30 gram elk. Vorm met een eetlepel 15 ballotines van de farce. Duw in het midden van elke ballotine een blokje ganzenlever. Vouw de farce over de lever zodat de lever opgesloten zit. Als de farce te slap is om er ballotines van te maken kunnen ze in plasticfolie gewikkeld worden en in een klein timbaaltje 3 minuten gestoomd worden om ze wat te laten opstijven. Haal de ballotines weer uit de folie. Bak de ballotines voorzichtig op laag vuur in geklaarde boter aan één zijde goudbruin in een antiaanbakpan. Voeg slagroom, de kippenfond en de morilles toe. Doe een deksel op de pan en laat de ballotines in 15 minuten op 80°C gaar worden. Neem de ballotines en morilles uit de pan en houd ze warm. Laat op een hoog vuur het kookvocht inkoken tot een lichtgebonden saus. Breng de saus op smaak met zout en peper. Verdeel de ballotines en de morilles over de komborden. Draai de saus met de staafmixer schuimig en schep de saus over de ballotines.

Meringues

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eiwitten	10	
zout		mespuntje
fijne suiker	500	gr.

Maak een blonde karamel van de suiker. Klop de eiwitten met zout stijf in de mixer. Voeg daarna de karamel geleidelijk toe en blijf kloppen tot alle suiker is opgelost. Houd 2,5 dl meringue apart voor de chocolademousse. Doe de rest in een spuitzak en vul 15 ingevette soufflébakjes met de meringue. Strijk de bovenkant glad. Doe de meringues op een diepe gastroplaat met heet water en bak ze 20 minuten in de oven van 100°C. zet de meringues daarna in de koeling om verder op te stijven.

Chocolademousse

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
chocolade	175	gr.
slagroom	4	dl
meringue	2.5	dl

Breng 3 dl slagroom aan de kook en giet het over de chocolade. Roer tot de chocolade gesmolten is en een glad mengsel ontstaan is. Klop de resterende dl slagroom niet te stijf. Vouw meringue en slagroom door de gesmolten chocolade. Hol de meringues uit met een parisiennepeltje maar laat 1½ cm van de wand over. Vul de ruimte op met chocolademousse en strijk glad. Doe de meringues terug in de koeling.

Crème anglaise

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
vanillestokjes	2	
melk	5	dl
slagroom	5	dl
eierdooiers	16	
suiker	200	gr.

Schraap de pitjes uit het vanillestokje. Doe pitjes samen de vanillestokjes, melk en slagroom in een pannetje en breng aan de kook. Haal van het vuur en laat het 15 minuten trekken. Haal het vanillestokje uit de roommengsel en breng weer aan de kook met de helft van de suiker. Klop de eierdooiers met de andere helft van de suiker tot een crème. Schenk al kloppend een deel van de hete room door de dooiers. Giet de dooiers bij de rest van de room en roer en verwarm heel langzaam, al roerend met een houten lepel tot de saus bindt. Gebruik de temperatuurmeter opdat de massa niet boven de 80° komt. Zeef de crème anglaise direct in een bekken dat in ijswater staat.

Chocoladetuilles

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	50	gr.
poedersuiker	120	gr.
bloem	3	el
cacaopoeder	2.5	el
eiwitten	2	

Zorg dat de boter op kamertemperatuur is. Roer boter met poedersuiker romig. Zeef bloem met cacaopoeder en roer de helft in de boter. Voeg de eiwitten toe en roer glad. Voeg de resterende bloem en cacao toe en roer glad. Maak met achterkant van een lepel koekjes van het beslag en bak ze af in een oven van 175°C (ongeveer 8 minuten).

Muntolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
munt	1	bos
maïskiemolie	2	dl
zout	1	tl
suiker	2	tl

Pluk de muntblaadjes van de stelen en doe ze in de Magimix met 1 dl olie en maak een gladde puree van munt. Laat 2 minuten draaien en voeg daarna de resterende olie, zout en suiker toe. Laat 1 uur trekken en filtreer de olie eruit door een kaasdoek. Doe de muntolie over in een doseerfles.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
blok bittere chocolade		
maldon zout		

Haal de meringues uit de soufflébakjes en laat ze eventueel op een theedoek uitlekken. Trek chocoladekrullen van het blok chocolade met een dunschiller. Verdeel de crème anglaise over grote diepe borden. Leg een meringue midden in de crème en leg een tuille op de meringue. Verdeel de chocoladekrullen over de tuilles. Breng de tuilles op smaak met zout en muntolie. Druppel muntolie rondom de meringues in de crème.