

2012 april

Cuisine Culinaire Amsterdam · Lente

Parmaham

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
blok parmaham		

Snij de Parmaham in flinterdunne plakjes. Snij 3 plakjes per persoon. Bewaar de minder mooie plakjes voor de vinaigrette.

Aardappelmousseline

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kruimige aardappels	500	g
slagroom	4	dl

Kook aardappels in de schil in water met ruim zout in 30 minuten gaar. Giet de aardappels af en laat iets afkoelen. Trek de schil van de aardappels en passeer door de pureeknijper. Roer de slagroom door de aardappelpuree en breng op smaak met zout. Zorg dat er absoluut geen klontjes in de puree zijn. Verdeel de puree over 2 ISI-flessen en breng iedere fles op druk met 2 patronen. Houd de ISI-flessen warm in een bak met heet water.

Bietensorbet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gekookte bieten	500	g
water	2	dl
suiker	200	g
laurierblaadjes	2	
glucose	30	g
balsamico azijn		

Doe een gastroplaat in de vriezer. Breng water, suiker en laurier in een pannetje aan de kook. Laat even doorkoken en voeg glucose toe. Roer tot de glucose opgelost is en haal van het vuur. Doe de bieten in de Magimix en pureer. Voeg siroop toe en breng op smaak met azijn. Draai sorbet van de massa in de ijsmachine. Als de sorbet klaar is, bolletjes sorbet op de bevroren gastroplaat leggen en terug in de vriezer doen.

Eendenlevercrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
runderbouillon	3	dl
eendenlever	500	g

Snij de eendenlever in blokjes. Breng de runderbouillon aan de kook en laat tot de helft inkoken. Doe de fond over in de Magimix en voeg al draaiend blokje voor blokje de eendenlever toe tot een mooie crème ontstaat. Zeef de crème en breng op smaak met zout en peper en houd warm. Zet het niet op het vuur anders schift het!

Vinaigrette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
parmaham	3	plakken
olijfolie	1	dl
sushiazijn	1	dl
bieslook	0.5	bosje
citroen		rasp van

Snijd de Parmaham in zeer kleine brunoise. Meng met olijfolie en sushiazijn. Voeg dun gesneden bieslook en citroenrasp toe.

Pastadeeg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
saffraandraadjes		
water	1	el
bloem	200	g
eieren	2	
olijfolie	1	el
zout		snuf

Week de saffraandraadjes 5 minuten in het water. Doe bloem, eieren, olijfolie, zout en saffraanwater in de Magimix. Draai er pastadeeg van. Leg 30 minuten in de koeling. Draai pastavellen op stand 7 en steek rondjes van 10 cm hieruit. Verdeel de vulling over 15 rondjes. Bestrijk de randen met water en leg een tweede vel hierop. Knijp de randen zorgvuldig dicht en knip eventueel wat bij. Leg de ravioli tussen twee theedoeken tot gebruik.

Vulling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zalmfilet	150	g
slagroom	1	dl
kreeft	1	
langoustines	8	
basilicum en kervel		

Kook de kreeft 2 minuten en haal het vlees eruit als het nog warm is. Draai zalmfilet fijn in de Magimix. Voeg de slagroom toe en draai nog heel even. Snijd de kreeft en langoustines in kleine blokjes. Roer door de zalmmousse en breng op smaak met zout, peper en gehakte kruiden. Laat 30 minuten in de koeling rusten.

Schaaldierensaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
visbouillon	1	liter
pantsers van kreeft en langoustines		
beurre manié		

Hak de pantsers van kreeft en langoustine fijn. Zet ze aan in olie en voeg de visbouillon toe. Laat de schaaldierenbouillon inkoken tot een kwart. Klop beurre manié met de garde door de saus tot een dikke gebonden saus ontstaat. Breng op smaak met zout en peper (eventueel wat tabasco) en doe over in een doseerfles. Houd de schaaldierensaus warm.

Citroengrasvelouté

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	2	
witte peperkorrels	1	tl
korianderkorrels	1	tl
knoflook	2	tenen
laurierblaadjes	2	
tijm		enkele takjes
citroengras	4	stengels
noilly prat	2.5	dl
visbouillon	5	dl
slagroom	5	dl

Breng gesneden sjalot, peperkorrels, korianderzaad, knoflook, laurierblad, tijm en gespleten citroengras met de vermouth aan de kook in een wijde pan. Laat het inkoken tot het vocht bijna helemaal weg is en voeg de visbouillon toe en laat weer tot de helft inkoken. Voeg de slagroom toe en laat inkoken tot het enigszins gaat binden. Zeef de velouté en breng op smaak met peper en zout. Verwarm de velouté vlak voor het serveren en doe hem over in de dispenser.

Rode wijn reductie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wortel	1	
ui	1	
bleekselderij	1	stengel
appel	0.5	
rode wijn	1	fles
rode port	0.5	fles

Snij wortel, ui, bleekselderij en appel fijn. Doe over in een pan met wijn en port en kook in tot het vocht bijna weg is. Zeef en breng op smaak met zout en peper.

Courgette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
courgettes	4	
olijfolie		

Snijd de courgettes op de snijmachine in de lengte op stand 10. Maak minimaal 30 plakjes. Kwast een bakplaat in met olijfolie en leg de goed ingevette plakken courgette op de plaat. Karamelliseer de courgette onder de salamander tot ze beginnen te bruinen. Let op dat ze niet verbranden.

Hazelnoten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte hazelnoten	150	g

Rooster de hazelnoten in een droge pan tot ze beginnen te kleuren. Hak de noten grof.

Sjalotten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	8	
rode wijn	0.5	fles

Snijd de sjalotten in ringen. Doe ze met de rode wijn in een pan en laat zachtjes inkoken tot alle vocht verdampt is. Breng op smaak met zout en peper.

Geitenkaas

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bokkensprong geitenkaas	600	g

Snijd de geitenkaas in plakken. Leg 2 plakjes courgette dakpansgewijs naast elkaar met de gebruikte kant naar beneden. Leg een lepel hazelnoten midden op de courgetteplakken. Leg een stuk geitenkaas op de hazelnoten. Doe een lepel sjalotten op de geitenkaas en vouw de courgette over het geheel om pakketjes te maken. Doe de pakketjes op een met olie ingesmeerde gastroplaat. Verwarm de pakketjes vlak voor het opdienen 5 minuten in een oven van 175°C tot de geitenkaas begint te zweten.

Linzen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gele linzen	300	g
shiitake	250	g
wortel	1	
ui	1	
bleekselderij	2	stengels

Snijd shiitake, wortel, ui en bleekselderij zeer fijn. Zet even aan in wat olijfolie en voeg de linzen toe. Giet zoveel water over de linzen tot ze net onder staan en laat heel zachtjes garen. Breng op smaak met olijfolie, peper en zout.

Rucola

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rucola	1	bakje
sjalot	1	
sherry	1	dl
olijfolie	1	dl

Hak de sjalot fijn en roer de sherry en olie erdoor tot een vinaigrette ontstaat. Vlak voor het opdienen de vinaigrette opwarmen, van het vuur af en de rucola erdoor roeren. De blaadjes moeten iets verleppe, maar niet helemaal zacht worden.

Ossenstaart

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ossenstaart	2	kg
wortel	1	
ui	1	
prei	1	
bladpeterselie		
tijm		
laurierblad		

Snijd ossenstaart in stukken en kleur het in hete olie. Bak daarna de groeten rondom bruin in de olie. Doe de ossenstaart en groenten over in de snelkookpan en schenk er zoveel water bij dat alles onderstaat. Breng de snelkookpan op druk en kook het vlees in 2 uur gaar. Laat de pan afkoelen en pluk daarna het vlees van het bot. Zeef het vocht en kook ver in tot een glace. Breng de glace op smaak met zout en peper.

Entrecôte

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
entrecôte	1.5	kg

Snijd het vetrandje van de entrecôte en bewaar het. Zout en peper het vlees en braad het aan beide kanten flink aan in olie. Doe het vlees op een bakplaat en laat het verder garen in een oven van 55°C tot een kerntemperatuur van 52°C. Snijd het vetrandje van de entrecôte in kleine dobbelsteentjes en bak ze langzaam op laag vuur uit tot kaantjes. Bestrooi de kaantjes met zout en houd ze warm.

Torentje van ossenstaart

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij	1	
wortel	300	g
witbrood	10	sneetjes
boter	100	g
olijfolie		
mustard cress	2	bakjes
chili cress	2	bakjes

Snijd plakken van de knolselderij op de snijmachine op stand 12 en maak er rondjes van 6 cm van. Blancheer de plakken in gezouten water. Snijd de korsten van het brood en maal het tot broodkruim in de Magimix. Doe het over in een groot bekken en voeg boter en olijfolie toe. Werk boter en olie door het broodkruim maar zorg dat het rul blijft. Snijd de topjes van de chili- en mustard cress en voeg toe aan het broodkruim. Schil wortel en snijd in mini brunoise en blancheer in gezouten water. Vul een ingevette ring van 6 cm met achtereenvolgens knolselderij, wortel, ossenstaart en broodkruim. Druk iedere laag aan met een tonicstampertje. Zet de ringen 5 minuten in de oven van 250°C vlak voor het uitserveren.

Doperwten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
diepvries doperwten	1	kg
crème fraîche		

Blancheer de erwten kort in gezouten water en draai ze door de passe vite. Breng de puree op smaak met crème fraîche en zout en houd warm.

Garnituur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	4	
preien	2	

Snijd sjalotten en prei in flinterdunne ringen en haal de ringen uitelkaar. Blancheer de prei heel kort en laat uitlekken. Frituur de preiringen in olie van 150°C tot goudbruin. Pas op dat ze niet verbranden. Laat ze uitlekken op keukenpapier. Haal de sjalotringen door de bloem en frituur ze goudbruin in de olie.

Koffiegranita

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
water	5	dl
suiker	300	g
espresso (oploskoffie)	540	ml

Leg een grote gastrobak in de vriezer. Maak een sterke espresso van oploskoffie en koel geforceerd af in een bak met ijswater. Breng water met suiker aan de kook. Laat het 3 minuten doorkoken en koel dan geforceerd af. Voeg de koude espresso toe en doe over in de gekoelde gastrobak. Laat in de vriezer opvriezen. Rul het ijs op met een vork na 1 uur. Herhaal iedere 30 minuten tot een korrelige structuur is ontstaan.

Tiramisu

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gelatineblaadjes	2	
espresso (oploskoffie)	180	ml
suiker	100	g
eierdooiers	6	
mascarpone	300	g
slagroom	1.5	dl

Week gelatine blaadjes in koud water. Los de gelatine op in de hete espresso en laat iets afkoelen. Klop de dooiers en suiker tot crème. Maak een sabayon van de crème door deze au bain marie met een mixer te kloppen tot een dikke schuimige sabayon. Roer de espresso en mascarpone er voorzichtig doorheen. Klop slagroom lobbige en spatel die ook door de massa. Laat opstijven in de koeling.

Mascarponesorbet

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	100	g
water	2	dl
citroen		sap van
glucosesiroop	50	g
mascarpone	1	kg

Leg een gastroplaat in de vriezer. Breng water met suiker en citroensap aan de kook. Voeg glucosesiroop toe. Laat enkele minuten doorkoken en laat afkoelen. Roer de mascarpone los en voeg de siroop toe. Draai er ijs van in de ijsmachine. Als het ijs klaar is, bolletjes ijs op de bevroren gastroplaat leggen en terug in de vriezer doen.

Gesponnen suiker

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
isomalt	250	g

Doe isomalt in een pannetje met dikke bodem. Laat onder matig vuur smelten. Haal het pannetje van het vuur en laat wat afkoelen. Doop een lepel in de isomalt en laat het in dunne draden op bakpapier vallen terwijl de lepel voortdurend in beweging gehouden wordt. De draden moeten heel dun zijn. Maak minimaal 15 decoratieve matjes van 10 cm doorsnede.