

2012 mei

Cuisine Culinaire Amsterdam · Lente

VOORGERECHT Eidooyer met voorjaarsgroenten en oestersaus

Eidooyer met voorjaarsgroenten en oestersaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	15	
witte asperges	5	
groene asperges	5	
radijzen	10	
wit van dunne preien	2	
bosuitjes	5	
peultjes	200	gr.
oesters	15	
plakjes ontbijtspek	150	gr.
sjalotten	2	
citroensap		
bosje dille	1/4	
kervel		
bieslook		
maldon zout		

Eidooyers: Doe de eieren 45 minuten in de sous-vide bak op 65°C. Groenten: Snijd één witte en één groene asperge, twee radijzen, 1 wit van prei, 2 wit van bosuitjes en 5 peultjes in brunoise. Doe de brunoise in ijswater tot gebruik. Snijd de rest van de groenten in stukjes en blancheer even in gezouten water. Doe ze ook over in ijswater. Dep de groenten droog. Oestersaus: Maak de oestersaus op het laatste moment. Haal de oesters uit de schelpen en vang het vocht op. Snijd de oesters in stukjes. Snijd het ontbijtspek in kleine stukjes en bak ze even uit. Voeg de gesnipperde sjalotten toe en laat ze zacht worden. Voeg het oestervocht toe en de stukjes oester. Laat niet te lang op het vuur staan; de oesters moeten lauwwarm zijn. Breng op smaak met citroensap, zout en peper. Roer de gesneden dille erdoor. Eindbewerking en presentatie: Haal de dooyers voorzichtig uit de eierschalen. Leg de dooyers midden in een kombord. Verdeel de groenten rondom de dooyer. Lepel de oestersaus over de groenten en garneer het geheel met kervel en bieslook. Strooi enkele vlokken Maldon zout over de dooyer.

Sliptong met kreeft en asperges

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sliptongetjes	8	
kreeften	2	
boter	150	gr.
witte asperges	15	
groene asperges	15	
geklaarde boter	1	dl
olijfolie	1	dl
wortel	1	kg
ei	1	
mosterd	1	koffielepel
azijn	2	el
affila cress		

Sliptong: Knip de sliptongen langs de randen bij. Kruid ze met zout en peper. Bak ze in olijfolie goudbruin op hoog vuur, dek ze af met aluminiumfolie en houd warm in de warmhoudkast. Begin hier echter niet te vroeg mee. Kreeft: Doe de kreeft 3 minuten in kokend water en haal ze uit hun pantser als ze nog warm zijn. Snijd de kreeften in stukjes en warm ze kort op in beurre monté vlak voor het opdienen. Asperges: Schil de asperges en snijd de kontjes eraf. Doe de witte en groene apart in vacuümzakken met een klont boter en wat zout. Trek vacuüm en leg ze 20 minuten in een pan met kokend water. Klop de geklaarde boter op met olijfolie en houd warm. Wortels: Maak wortelsap van de helft van de wortels. Laat het wortelsap zachtjes inkoken tot siroop. Doe de wortelsiroop over in een doseerfles en houd warm. Schil en snijd de andere helft van de wortels in stukjes en doe in een vacuümzak met een klontje boter en zout. Laat 30 minuten in een pan met kokend water garen. Haal de wortels uit de zak een pureer ze tot een egale crème in de Magimix. Breng op smaak met olijfolie en zout en peper. Mayonaise: Maak een mayonaise in een maatbeker met de staafmixer. Slap eventueel af met wat water. Breng op smaak met zout en peper en zeef de mayonaise in de ISI-fles. Breng de ISI-fles op druk met twee patronen en leg hem in warm water. Schud regelmatig. Eindbewerking en presentatie: Haal het vlees van de tongetjes van de graat. Trek een streep wortelsiroop op een rechthoekig bord. Lepel wat wortelcrème over het bord. Klop de boter-olijfolie emulsie op. Leg de asperges kruislings naast de wortel. Lepel wat emulsie over de asperges. Leg een halve sliptong midden op het bord met daarop de stukken kreeft. Spuit een flinke dot mayonaise naast de vis. Garneer met affila cress.

Linguine met venusschelpen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	300	gr.
eieren	3	
olijfolie	1	el
snuifje zout		
venusschelpen	1,5	kg
sjalotten	2	
knoflook	3	teentjes
noilly prat		scheut
klont boter		
citroensap	2	el
trostomaatjes	500	gr.
knoflooktenen	4	
groene olijven	100	gr.
munt		
bladpeterselie		
kervel		
dragon		
gevogeltebouillon	1	dl
mascarpone	200	gr.
melk	1	dl
parmezaanse kaas	200	gr.

Linguine: Doe alle ingrediënten in de Magimix en draai er pastadeeg van. Laat 30 minuten in de koeling rusten. Maak pastavellen met de pastamachine (stand 7) en snijd tot linguine (met de lengte van de rechthoekige borden). Kook ze gaar in ruim water met zout en olijfolie.

Venusschelpen: Was de schelpjes zorgvuldig. Verhit wat olijfolie en stoof de gesnipperde sjalot en knoflook daarin zonder het te laten verkleuren. Blus af met Noilly Prat en laat volledig droog koken. Doe de schelpjes in de pan en voeg een kopje water toe. Gaar de schelpjes zo kort mogelijk (tot ze open zijn). Zeef het kookvocht en breng aan de kook. Klop er boter door en breng op smaak met citroensap; houd het warm.

Tomatentapenade: Laat de tomaten 1 uur uitdrogen in een oven van 150°C (kan samen met tomaten van het hoofdgerecht). Blancheer de knoflookteentje 3 maal in kokend water. Pureer de knoflookteentjes, groene olijven en tomaten in de Magimix. Breng op smaak met zout en peper.

Crème van groene kruiden: Blancheer de kruiden in gezouten water. Laat ze afkoelen in ijswater en knijp goed uit. Pureer de kruiden in de Magimix en voeg zoveel gevogeltebouillon toe tot een crème ontstaat. Breng op smaak met zout en doe over in een doseerfles.

Kaascrème: Doe alle ingrediënten in de Magimix en draai er een crème van. Breng op smaak met zout en peper en doe over in een spuitzak.

Eindbewerking en presentatie: Roer de tomatentapenade door de linguine en verdeel de pasta in de lengte over de borden. Verdeel de schelpdieren over de pasta en spuit dotjes kaascrème en groene kruiden op de pasta. Decoreer met blaadjes peterselie.

Kalfstong met madeirasaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kalfstong	3	kg
uien	2	
bleekselderij	2	stengels
prei	1	
wortels	2	
knoflook	2	tenen
laurierblaadje	1	
tijm	1	takje
rozemarijn	1	takje
zwarte peperkorrels	10	
tomaatjes	2	kg
laurier		
olijfolie		
salie		
dragon		
oregano		
basilicum		
peterselie		
madeira		
eieren	5	
zoute kappertjes	100	gr.
panko	2	handjes
sjalot	1	
bladpeterselie	1/4	bosje
rasp van 2 citroenen		
grove spinazie	2	kg
slagroom		

Kalfstong: Snijd het vet van de tong en spoel goed schoon. Doe alle gesneden groenten en aromaten in de snelkookpan samen met de kalfstong. Voeg zoveel water toe dat alles net onder water staat en breng aan de kook. Laat 1 uur op druk garen. Laat de tong wat afkoelen en pel hem. Snijd de tong in dunne plakjes op de snijmachine. Snijd het afsnijdsel van de tong in piepkleine blokjes en bewaar voor de saus. Madeirasaus: Snijd de tomaatjes doormidden en leg ze op een bakplaat. Hak knoflookteentjes fijn; strooi knoflook, plukjes fijngesneden tijm, rozemarijn en laurier over de tomaten en sprenkel er wat olijfolie over. Laat de tomaatjes 1 uur in de oven van 150°C wat uitdrogen. (kan samen met de tomaten van de pasta). Wrijf het geheel door een zeef. Vlak voor het opdienen de saus verwarmen en opkloppen met olijfolie. Op smaak brengen met zout en peper. Voeg naar believen kruiden toe. Roer enkele eetlepels Madeira door de saus en de piepkleine blokjes kalfstong. Eiermimosa: Kook de eieren in 10 minuten hard en laat ze afkoelen in koud water. Pel de eieren en haal de dooiers uit het eiwit. Wrijf het eiwit door een grove zeef in een bakje. Wrijf ook het eigeel door een zeef in een

ander bakje. Persillade: Spoel de kappertjes af in warm water. Dep ze goed droog en laat ze op een bakplaat drogen in een oven van 150°C. Snijd de sjalot en peterselie fijn. Doe kappertjes, panko, sjalot, peterselie en citroenrasp over in een vijzel en wrijf tot een pasta. Spinaziecrème: Was de spinazie en verwijder de grove stelen. Wok de spinazie gaar en laat het vrijgekomen water verdampen. Voeg de room toe en laat even inkoken. Eindbewerking en presentatie: Verdeel de plakken kalfstong over de borden. Leg kleine hoopjes persillade over de tong. Lepel de saus naast de tong. Doe de spinazie op het bord. Leg de eiermimosa over de spinazie.

Ananasravioli met mangovulling en muntsorbet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	3	dl
suiker	300	gr.
witte rum	1	dl
vanillestokjes	2	
sap van 1 citroen		
ananas	1	
grote mango's	2	
crème fraîche	100	gr.
mascarpone	100	gr.
vanille	1	vanillestokje
mangopurée	100	gr.
poedersuiker		
sap van 6 citroenen		
munt	1	bos
glucosesiroop	50	gr.
crème de menthe	125	ml
aardbeien		
frambozen		
blauwe bessen		
bramen		

Ananasravioli: Breng water en suiker aan de kook en haal van het vuur. Voeg rum, vanillemerg en citroensap toe en roer goed door elkaar. Schil de ananassen en snijd dun op de snijmachine (stand 1-1,5). Doe de schijven ananas over in de warme siroop en zorg dat ze goed bedekt zijn. Zet in de koeling tot gebruik. Mangovulling: Schil de mango's en snijd het vruchtvlees in blokjes van 5 mm. Meng de crème fraîche, mascarpone en vanillemerg in een kom. Roer de mangopuree erdoor en spatel de mangoblokjes erdoor. Breng op smaak met poedersuiker en zet tot gebruik in de koeling. Muntsorbet: Leg een gastroplaat in de vriezer. Breng water, suiker, citroensap, munt en glucosesiroop aan de kook en laat 3 minuten doorkoken. Haal het van het vuur en laat trekken en afkoelen. Zeef de muntsiroop en breng op smaak met crème de menthe. Draai er sorbet van in de ijsmachine. Maak bolletjes muntsorbet op de bevroren gastroplaat en zet terug in de vriezer tot gebruik. Eindbewerking en presentatie: Leg een plak ananas midden op een bord. Leg een bol mangovulling midden op de ananas. Leg een tweede plak ananas op de mangovulling en druk het voorzichtig om de vulling. Lepel een beetje siroop over de ravioli en schik het fruit rondom. Geef er een bolletje muntsorbet bij.