

# 2012 juni

Cuisine Culinaire Amsterdam · Zomer

---

## Knolselderijschijven

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij	1	

Snijd de knolselderij in flinterdunne plakjes op de snijmachine. Steek de plakjes uit met een 10 cm ring. Maak minimaal 60 plakjes. Kook 45 plakjes beetgaar in water en gebruik de rest voor de chips.

## Knolselderijvulling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij	0.5	
witte chocolade		
zout		

Snijd de knolselderij in blokjes en stooft ze in olijfolie en een beetje water. Pureer de knolselderij in de Magimix. Weeg de puree en voeg 10% witte chocolade en 1% zout toe. Goed afproeven! Roer tot een homogene massa ontstaat en doe over in een spuitzak.

## Tortellini

Spuut een toef selderij-chocolade massa op een selderijvel en vouw deze dicht als een tortellini.

## Knolselderijchips

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
selderijplakjes	15	

Frituur de selderijvellen in olie van 150°C tot goudbruin en bestrooi direct met zout.

## Vinaigrette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grapefruit	2	
olijfolie		
knolselderij	100	gr.

Schil de grapefruit tot aan het vruchtvlees en haal de partjes eruit. Meng de partjes grapefruit en olijfolie tot de partjes goed onder staan. Roer heel voorzichtig van tijd tot tijd en zorg dat de partjes uit elkaar vallen tot druppels. Snijd de knolselderij tot ragfijne brunoise en voeg toe aan de vinaigrette.

## Olijven

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zwarte olijven zonder pit	100	gr.

Droog de olijven in een oven van 90°C en hak ze vervolgens fijn in mengbakje van de staafmixer.

## Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
honey cress		

Verdeel de grapefruit vinaigrette in het midden van de borden. Bestrooi de tortellini met de gehakte olijven en plaats ze rondom de vinaigrette. Garneer de tortellini met honey cress en steek een selderijchip in de vinaigrette.

## Asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperges	15	
foelie	2	blaadjes
aardappelzetmeel		
olijfolie		

Schil de asperges goed. Snijd de asperges allemaal op gelijke lengte. Doe de schillen en kontjes van de asperges in water met zout en foelie en breng aan de kook. Haal de schillen er direct uit. Kook de asperges 3 minuten en haal van het vuur. Laat de asperges in het kookvocht staan. Maak een papje van aardappelzetmeel met wat water. Breng 2,5 dl aspergekookvocht aan de kook en klop er zoveel aardappelzetmeel door dat het de consistentie heeft van een licht gebonden saus. Breng op smaak met zout en peper.

## Kwarteleitjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kwarteleitjes	30	
kaviaar 30 gr	1	blik

Kook kwarteleitjes precies 2 minuten in een grote pan en doe direct over in ijswater. Schil de eitjes voorzichtig en houd ze warm.

## Aardappelpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
krumige aardappel	500	gr.
slagroom		

Schil de aardappels en kook ze gaar in gezouten water. Knijp ze door de pureeknijper. Roer er room door tot een dikke puree ontstaat. Breng op smaak met zout en peper en doe over in een spuitzak.

## Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eetbare bloemen (koppert cress)	30	
kervelblaadjes		

Leg een asperge midden op een langwerpige bord. Spuit een dot aardappelpuree op de asperge aan beide uiteinden. Druk een kwarteitje in de bolletjes puree. Versier het geheel met bloemen en kervel. Verdeel de kaviaar over de kwarteitjes. Schenk de aspergesaus samen met wat olijfolie over de asperge.

## Zeeduivel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeeduivel	1.5	kg
bloem		

Portioneer de zeeduivel, bestrooi ze met zout en peper en wentel ze door de bloem. Bak ze goudgeel in olijfolie.

## Opperdoezen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
opperdoezen	15	

Was de opperdoezen en kook ze gaar in de schil. Trek de schil van de aardappels.

## Tomatenvinaigrette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pomodori tomaten	15	
sjalotten	2	
bieslook		
balsamico azijn	1	dl
rode wijn	2	dl
olijfolie	2	dl

Ontvel de tomaten en snijd ze in kwarten. Verwijder de pitjes en snijd de tomaten in blokjes. Voeg de fijngesneden sjalot en bieslook toe. Giet naar smaak balsamico, rode wijn en olijfolie bij de tomaten en roer door elkaar. Laat marinieren tot gebruik. Breng op smaak met zout en peper.

## Mousselinesaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	4	
laurierblaadjes	8	
peperkorrels	8	gr.
witte wijn	4	dl
azijn	1	dl
eierdooiers	6	
geklaarde boter	1	dl
slagroom	1	dl

Zweet gehakte sjalotten, gebroken laurierblaadjes en peperkorrels in een beetje arachideolie. Voeg wijn en azijn toe en laat tot de helft inkoken. Zeef de castric en laat afkoelen. Klop de eierdooiers met de castric au bain marie stijf en luchtig. Klop de geklaarde boter daarna erdoor. Klop de room lobbig en spatel die door de saus. Breng op smaak met zout en peper. Houd de saus warm.

### Eindbewerking en presentatie

Verwarm de tomatenvinaigrette. Plaats een moot zeeduivel op een bord en wikkel er een spriet bieslook omheen. Leg een aardappel naast de vis en druk deze voorzichtig met een vork in. Verdeel de tomatenvinaigrette over de borden. Schep de mousselinesaus over de aardappel.

## Duif

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bresse duiven	8	
ganzenvet		
tijm		
rozemarijn		
knoflook		

Snijd de borsten en pootjes van de duiven. Laat het vel aan de borsten en doe ze over in een vacuümzak met zout, peper en klontje boter. Gaar de borstjes 1 uur in de sous vide bak van 55°C. Haal het vel van de pootjes, verwijder het bovenste botje en stroop het vlees van het onderste botje. Konfijt de pootjes in ganzenvet met tijm, rozemarijn en knoflook. Gebruik de karkassen voor de saus.

## Duivensaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
duivenkarkassen		
witte wijn	3	dl
gevogeltebouillon	2	liter

Hak de karkassen klein en zet flink aan in olijfolie. Blus af met wijn en laat inkoken. Voeg gevogeltebouillon toe en laat zachtjes inkoken tot een kwart. Zeef de saus en breng op smaak met zout en peper.

## Snijbonen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
snijbonen	15	

Wassen en snijd de snijbonen in dunne slierten met een dunschiller. Blancheer ze kort en doe ze direct over in ijswater. Laat ze uitlekken in een zeef.

## Pasta

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	300	gr.
eieren	3	
olijfolie		
zout		

Doe bloem, eieren, 2 eetlepels olijfolie en zout in de Magimix. Draai er pastadeeg van en laat 30 minuten rusten. Draai er tagliolini van met behulp van de pastamachine. Kook de pasta af in ruim water met zout en spoel koud.

## Pastasaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
seranoham	200	gr.
slagroom	5	dl

Snijd de seranoham in fijne julienne. Fruit deze zachtjes aan en blus af met de room. Laat iets inkoken. Voeg de pasta net voor uitgifte toe en verwarm voorzichtig.

## Tomaatjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
cherrytomaatjes	30	

Pof de tomaatjes in een pan met wat olijfolie.

## Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
basilicum cress		
majii leaves (koppert cress)		

Bak de borstjes krokant op het vel. Verwarm groente in een klontje boter. Draai wat pasta om een vork en leg op de langwerpige borden. Verdeel de seranoham over de pasta. Leg een duivenborstje op de pasta. Leg de asperge, snijboonslierten, artisjok stukjes en tomaat op de borden. Lepel de duivensaus tegen de pasta aan. Garneer met basilicum cress.

## Chocoladekrul

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
chocolade	375	gr.
gelatine blaadje	1	
water	50	gr.
suiker	100	gr.
agar agar	3	gr.
glucose	50	gr.
slagroom	9	dl
zout	2	gr.

Doe chocolade over in een bekken. Wel gelatineblaadje in ijswater. Breng water, suiker en agar agar aan de kook onder voortdurend kloppen. Laat 1 minuut doorkoken en voeg gelatineblaadje en glucose toe en laat oplossen. Voeg room en zout toe en blijf roeren. Giet helft van de massa over chocolade en roer tot chocolade opgelost is. Voeg rest van de massa toe. Leg plasticfolie in een gastrobak en giet chocolademassa in de bak (1cm laag). Laat een uur opstijven in de koeling. Stort de massa op een snijplank een snijd banen van 1,5 x 20 cm van de chocolade.

## Cacaokruimels

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter op kamertemperatuur	250	gr.
suiker	170	gr.
zout	10	gr.
eiwitten	3	
cacaopoeder	250	gr.

Klop boter met suiker en zout romig in de mixer. Voeg eiwitten één voor één toe. Klop gezeefde cacaopoeder door de massa meng tot een deeg. Rol deeg uit tot 3 mm dikte en leg op een met bakpapier bedekte gastroplaat. Bak 25-30 minuten af op 150°C. laat afkoelen en pulseer de koek tot kruimels in de Magimix.

## Muntpudding

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
water	350	gr.
agar agar	3	gr.
glucose	100	gr.
suiker	100	gr.
muntblaadjes	0.5	bos
xantana	3	gr.
vitamine c tabletten	2	

Breng water en agar agar aan de kook onder voortdurend kloppen. Voeg glucose en suiker toe en breng opnieuw kloppend aan de kook. Doe vocht met muntblaadjes in de Magimix en draai 3 minuten tot helemaal glad. Wrijf de massa door een zeef en laat opstijven in de koeling. Doe de muntmassa opnieuw in de Magimix de voeg al draaiend Xantana en verpulverde vitamine C tabletten toe. Draai tot een romige crème ontstaat en doe over in een doseerfles.

## Dropsiroop

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
droppoeder	85	gr.
water	375	gr.
cacaopoeder	50	gr.
suiker	500	gr.
glucose	300	gr.

Doe water, droppoeder en cacao poeder in de Magimix en draai tot alles opgelost is. Maak een blonde karamel van water, suiker en glucose. Voeg dropwater toe en roer tot alles opgelost is. Doe over in een doseerfles en zet in de koeling.

## Limoenijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
melk	5	dl
suiker	100	gr.
eierdooiers	3	
boter	150	gr.
limoensap	100	gr.
glucose	50	gr.
xantana	5	gr.

Breng melk en 50 gr suiker aan de kook. Klop dooiers met 50 gr suiker schuimig. Voeg melk langzaam onder kloppen toe aan de dooiers. Doe mengsel over in de Magimix. Al draaiend blokjes boter toevoegen en ten slotte het limoensap, glucose en Xantana. Draai er ijs van in de ijsmachine.

## Avocadopuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	125	gr.
avocado	250	gr.
glucose	40	gr.
suiker	80	gr.
citroensap	2	tl
zout	2.5	gr.

Breng water aan de kook. Doe avocado, glucose, suiker, citroensap en zout in de Magimix en pureer. Voeg kokend water toe en draai tot glad. Doe over in een doseerfles en zet in de koeling

## Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
muntblaadjes		
limon cress		

Maak een krul van de chocoladebanen. Leg hoopjes cacaokruimels aan beide uiteinden van de krul. Maak komeetvormige druppels dropsiroop op het bord. Verdeel de avocadopuree en muntpudding in dotjes langs de chocoladekrul. Leg een quenelle limoenijs onder de krul. Versier het geheel met kleine muntblaadjes en limon cress.