

# 2012 september

Cuisine Culinaire Amsterdam · Herfst

---

## Haring

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
maatjesharing	8	

Maak de haringen schoon volgens de beschrijving. Snij de filets in gelijke stukken. Leg direct in de koeling. Serveer op koele borden.

## Marinade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
chardonnayazijn	1	dl
shusiazijn	1	dl
natuurazijn	0.5	dl
water	1	dl
zout	10	gr.
kruidnagels	2	
korianderzaadjes	2	el
knoflook	2	tenen
tijm	1	takje
rozemarijn	1	takje

Doe alle ingrediënten in een pan en breng aan de kook. Laat afkoelen.

## Tomaten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode kerstomaatjes	30	
gele kerstomaatjes	30	

Doe de tomaatjes in een gastrobak met een beetje olijfolie en pof ze 5 minuten op 200°C in de oven. Laat ze afkoelen en trek voorzichtig het velletje van de tomaten. Doe ze over in de marinade. Laat ze marinieren tot gebruik.

## Aardappelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
opperdoezen	10	
knoflook	3	tenen
tijm	3	takjes
rozemarijn	3	takjes

Steek de aardappelen uit met een 2 cm uitsteker. Snijd ze bij tot gelijke cilinders. Gaar de aardappeltjes in een laag olijfolie met de kruiden op laag vuur. Laat de aardappeltjes uitlekken en bestrooi ze met een beetje zout.

## Crème fraîche

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
crème fraîche	2	dl
sumacpoeder		

Roer sumacpoeder naar smaak door de zure room en breng op smaak met zout en peper. Klop de crème op tot stijf en doe over in een spuitzak. Doe in de koeling tot gebruik.

## Toast

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
speltbrood uit de vriezer	1	

Snijd het bevroren brood in dunne plakken van 2 mm dik. Smeer ze in met olijfolie en toast ze in een oven van 180°C. breek (of snijd) ze in stukken.

## Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
venkelknol	1	

Snijd de venkelknol in flinterdunne plakjes op de snijmachine. Schik de stukjes haring op een bord. Leg de tomaatjes en aardappeltjes ertussen. Verdeel enkele stukjes venkel over het geheel en decoreer met toefjes room op de aardappeltorentjes. Steek stukken toast ertussen.

## Asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groene asperges	50	

Schil eventueel asperges als ze dik zijn. Kook de asperges kort in gezouten water en doe direct over in ijswater. Snijd de toppen eraf.

## Geitenkaas

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bokkesprong geitenkaas	400	gr.
sjalotten	2	

Snij de sjalotten in kleine brunoise. Roer de sjalotten beetje voor beetje door de geitenkaas en proef goed dat het niet te sterk wordt.

## Terrine

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wilde spinazie	300	gr.

Bekleed een smalle terrine met plasticfolie. Vul de terrine met geitenkaas en asperges. Doe in de koeling om op te stijven.

## Bieten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gekookte rode bieten		

Snijd de bieten in dunne plakken op de snijmachine. Leg de plakken op plasticfolie zodanig ze de terrine met geitenkaas kunnen omwikkelen. Blancheer de spinazie blaadjes even in gezouten water en doe direct over in ijswater. Knijp de blaadjes goed uit en leg ze op de plakjes bieten zodat het geheel is bedekt. Haal de geitenkaas uit de terrine en verwijder de folie. Leg de terrine tegen de rand van de bieten en omwikkel de terrine met de bieten.

## Dilleolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dille	1	bos
druivenpitolie	1	dl
olijfolie	1	dl

Blancheer de dille 15 seconden in gezouten water en doe direct over in ijswater. Knijp de dille goed uit en pureer in de Magimix of kleine Bamix blender met de oliën 4 minuten lang. Zeef de olie en doe over in een doseerfles.

## Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
veldsla		
dille		
balsamicoazijn		

Snij de terrine in plakken. Schik de plakken op de borden en versier met blaadjes veldsla en de aspergepunten. Druppel dilleolie en balsamico rondom het gehaal. Leg enkele takjes dille op de terrine.

## Tong

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tongen	4	
boter		

Ontvel vanaf de kop. Fileer de tong vanaf de zijkanten en begin bij de rugkant. Haal de filets van de tong maar laat ze aan elkaar. Kruid de binnenkant met zout en peper en vouw ze dubbel. Doe ze per twee in een vacuümzak met een klontje boter. Gaar ze 7 minuten op 53°C.

## Panade

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
geroosterde pijnboompitten	100	gr.
hazelnoten	100	gr.
panko	100	gr.
parmezaanse kaas	100	gr.
boter	100	gr.

Maal de pijnboompitten en hazelnoten fijn in de Magimix. Voeg panko, geraspte Parmezaanse kaas en boter in klontjes toe en mix tot een smeurig geheel. Strijk de panade uit op een vel bakpapier en leg een tweede vel op. Rol de panade uit met een deegrol tot een lap van ½ cm dikte. Leg de panade in de koeling tot gebruik.

## Champignons

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
champignons	500	gr.
sjalotten	2	
boter		
hollandse garnalen	50	gr.
peterselie	1	takje

Snijd de sjalotten en champignons in kleine brunoise. Stoof de sjalotten in wat boter tot ze glazig zijn en voeg daarna de champignons toe. Laat ze een paar minuten stoven en breng op smaak met peper en zout. Hak de garnaaltjes grof en roer op het laatst door de champignons. Voeg gesneden peterselie toe.

## Prei

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
preien	4	

Snij het wit van de preien in ringen van 2 cm. Leg ze in een pannetje met een klontje boter. Kruid ze met peper en zout en doe er een scheut kokend water bij. Stoof de prei gaar en het water uitdampen.

## Mosselen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mosselen	1	kg

Doe de mosselen in een ruime pan met peper en een scheutje water. Kook kort tot de schelpen open zijn en haal ze uit de schelp. Bewaar het kookvocht voor de peterseliesaus.

## Peterseliecoulis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
peterselie	1	klein bosje
slagroom		scheut
kookvocht van de mosselen		

Blancheer de peterselieblaadjes kort in gezouten water en doe direct over in ijswater. Knijp de blaadjes uit en doe in de Magimix met het kookvocht van de mosselen en een scheutje slagroom. Pureer tot een gladde saus en breng op smaak met peper en zout.

## Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
borage cress		

Snij de panade in de vorm van de tongfilets. Druk de panade op de filets. Leg ze even in een oven van 250°C om de panade te laten kleuren en krokant worden. Portioneer de filets. Verdeel de tong en prei over de borden. Leg hoopjes champignon-garnalen op het bord. Trek een streep peterseliesaus over het bord en verdeel de mosselen over de streep. Versier het geheel met blaadjes borage cress.

**Eend**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wilde eenden	6	
boter		

Snijd de boutjes van de eenden af (ook van de farce) en gebruik ze voor de gekonfijt eendenbouten. Snijd aan de rugkant van de eenden het vel van de nek tot aan de staart open, haal voorzichtig het vlees los van de karkassen. Haal de haasjes van de borsten en leg ze tussen de filets. Leg de filets op slagersfolie met daaronder plasticfolie.

**Farce**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rogge korrels	250	gr.
amandelen	250	gr.
melk		
wilde eenden	2	
korianderpoeder		mespunt
salieblaadjes	4	
rozemarijnnaaldjes	10	
verse gemberwortel	20	gr.
jeneverbessen	5	
eieren	2	
honing	2	el
eendenlever	200	gr.

Ontbeen de eenden. Blancheer de geweekte roggekorrels in gezouten water. Kook de amandelen 5 minuten in melk. Maal de amandelen en roggekorrels glad in de Magimix. Maal het eendenvlees glad met de specerijen. Voeg rogge, amandelen, eieren en honing toe en ten slotte de eendenlever. Breng op smaak met peper en zout. Maak worsten van 10 cm doorsnede. Plaats een rol farce op de gefileerde eend en daarop een tweede gefileerde 180 graden gedraaid. Vorm een rol van de eenden en rol de folie strak. Laat 1½ uur in de stoomoven van 60°C garen.

## Eendenbouten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eendenbouten	15	
ganzenvet		
verse gemberwortel	50	gr.
uien	2	
laurierblaadjes	2	

Peper en zout de eendenbouten en bak ze in een beetje eendenvet bruin. Voeg de fijngesneden kruiden erbij en giet eendenvet erbij tot alles net onder staat. Laat op zeer zacht vuur garen.

## Appelsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eenden karkassen		
uien	2	
prei	2	wit van
wortel	200	gr.
blaakselderij stengels	4	
knolselderij	150	gr.
rode wijn	1	fles
salieblaadjes	2	
jeneverbessen	8	
kardemomzaden	4	
anijs	2	ster
groene appels	2	kg

Hak de karkassen in stukken en laat bruinen in een oven van 200°C. Laat de gesneden groenten 10 minuten mee bruinen. Doe alles over in de snelkookpan samen met de wijn en specerijen. Pers sap van de appels met de sapcentrifuge en voeg toe aan de karkassen. Breng de pan op druk en laat 1 ½ trekken. Zeef de saus en laat het inkoken tot sausdikte. Breng op smaak met zout en peper.

## Garnituur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
salieblaadjes	30	
tempurameel		
appelschillen		

Breng frituurolie op 170°C. frituur appelschillen tot het vocht weg is. Laat ze uitlekken op keukenpapier en bestrooi met een beetje zout. Maak tempurabeslag doop de salieblaadjes erin. Frituur tot de blaadjes krokant zijn.

## **Eindbewerking en presentatie**

Snijd de gevulde eendenborst in plakken. Leg de plakken op een ingevette plaat en bestrijk ze met boter. Laat even opwarmen in een oven van 160°C. Leg een plak eendenborst op een bord met daarnaast een eendeboutje. Versier met de appelschillen en salieblaadjes. Lepel er wat saus rondom.

## Brownie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	140	gr.
cacaopoeder	60	gr.
boter	140	gr.
suiker	340	gr.
eieren	4	
pure chocolade	130	gr.

Klop boter en suiker in de mixer tot een romige crème. Voeg één voor één de eieren toe. Blijf kloppen tot een homogene massa. Spatel voorzichtig de gezeefde bloem en cacao door het mengsel. Bekleed een gastrobak met bakpapier en stort het mengsel in de bak. Strijk het beslag glad en bak af in een oven van 160°C in ongeveer 30 minuten. De brownie moet stevig zijn in het midden. Laat de koek volledig afkoelen in de koeling.

## Appelparfait

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eierdooiers	4	
suiker	110	gr.
water	75	gr.
appels	3	
citroensap		scheutje
appels (8 dl sap)	1	kg
blaadjes gelatine	4	
slagroom	1.5	dl
calvados	0.5	dl

Breng water en suiker aan de kook en laat doorkoken tot 120°C. Klop eierdooiers in de mixer tot een romige massa. Giet langzaam de suikerstroop bij de dooiers. Blijf kloppen tot afgekoeld. Doe wat citroensap in de kom van de sapcentrifuge. Maak 8 dl appelsap van de appels. Schil de overige appels en verwijder de klokhuizen. Week de gelatine blaadjes in ijswater. Pureer de appels met appelsap in de Magimix. Kook appelmengsel in tot de helft en wrijf door een zeef. Los de gelatine blaadjes op in de appelpuree en laat iets afkoelen in de koeling. Klop slagroom tot pieken ontstaan en spatel voorzichtig door de eierdooiers en appelpuree. Breng op smaak met calvados en stort in een gastrobak. Laat de parfait invriezen.

## Appelgranita

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
granny smith appels	8	
citroensap		
suiker	400	gr.
water	8	dl
glucose	8	el

Breng water en suiker aan de kook en laat even doorkoken. Roer de glucose door de suikersiroop. Verwijder klokhuis uit de appels en besprenkel ze met citroensap. Pureer de appels met wat suikersiroop. Wrijf puree door een zeef en voeg rest van de suikersiroop toe. Stort in een gastrobak en laat invriezen. Roer enkele keren door het appelmengsel om een korrelige structuur te verkrijgen.

## Honingtuille

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
glucose	100	gr.
honing	100	gr.
isomalt	250	gr.
bakpoeder	40	gr.

Doe glucose, honing en Isomalt in een pannetje. Verhit tot 170°C en roer de bakpoeder door de karamel. Stort het op een met bakpapier beklede plaat. Laat afkoelen, breek het in stukken en maal de karamel fijn in de Magimix. Bekleed enkele gastroplaten met bakpapier en zeef een laagje karamelpoeder op het papier. Laat smelten in een oven van 170°C. Laat de tuille afkoelen en breek ze in stukken.

## Proseccoschuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	75	gr.
melk	75	gr.
blaadjes gelatine	2	
prosecco	0.5	fles
slagroom	1.5	dl

Week de gelatine blaadjes in ijswater. Breng melk en suiker zachtjes aan de kook. Roer de gelatine blaadjes door de melk en laat afkoelen tot lobbij. Roer prosecco erdoor en laat helemaal afkoelen in de koeling. Klop de slagroom lobbij en spatel voorzichtig door de proseccomelk.

## Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
geraspte pure chocolade		

Snijd brownie en parfait in rechthoeken van gelijke grootte. Leg parfait op brownie en schik midden op een bord. Leg twee honingtuilles tegen de parfait aan. Leg een bol appelgranita naast de parfaits. Decoreer met proseccoschuim en geraspte chocolade.