

2012 oktober

Cuisine Culinaire Amsterdam · Herfst

Croquette van kabeljauw

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
aardappel	600	gr.
melk	1	liter
knoflook	2	tenen
gezouten kabeljauw	200	gr.
eidooiers	2	
oesters	15	
piment d'espelette		
bloem		
eiwit		
panko		
prei	2	wit
sjalot	1	
noilly prat		scheutje
witte wijnazijn	2	el
witte wijn	1	dl
visbouillon	2	dl
slagroom	2	dl
xanatana		
kaviaar	1	blikje

Salpicon: Boen de 500 gr aardappels goed schoon. Doe ze in een bak en bedek de aardappels met zeezout. Pof ze in 75 minuten in een oven van 160°C. Laat de aardappels iets afkoelen en haal de puree uit de schillen. Druk de puree door een zeef. Snijd de 150 gr aardappels in kleine blokjes en blancheer ze even. Laat ze uitlekken. Breng melk, knoflook en gezouten kabeljauw langzaam aan de kook en laat zachtjes koken tot de kabeljauw zacht is. Laat wat afkoelen en maak de vis schoon en prak het met een vork. Haal de oesters uit de schelp en dep ze droog. Meng aardappelpuree, aardappelblokjes, kabeljauw en dooiers door elkaar en breng op smaak met piment d'Espelette. Verdeel de salpicon in 15 porties. Doe een portie salpicon in de palm van de hand en druk een oester erin. Modelleer tot een croquette of 2 bitterballen (halveer dan de oester). Rol de croquette door de bloem, daarna eiwit en tenslotte panko. Saus: Snijd prei en sjalot in stukjes en fruit ze in olijfolie aan zonder te laten kleuren. Blus af met Noilly Prat, azijn en witte wijn. Laat het geheel inkoken en voeg dan visbouillon en slagroom toe. Laat 5 minuten zachtjes koken en pureer met de staafmixer. Eventueel zeven en binden met een mespuntje Xanatana. Garnering: Snijd 20 cm wit van de prei en snijd deze in de lengte doormidden. De prei loshalen en de bladeren blancheren. Dep de bladeren droog. Smeer de bladeren in met olijfolie en maak er repen van 20cm x 8mm van. Doe ze op een bakplaat met bakpapier en droog ze in een oven van 90°C tot ze krokant zijn. Eindbewerking en presentatie: Frituur de croquetten in olie van 170°C en laat uitlekken op keukenpapier. Leg een croquette op een bord en verdeel de saus, preistengels en kaviaar over de borden.

Snert met kabeljauw

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zoete uien	3	
diepvries erwten	300	gr.
gevogeltebouillon	1	dl
witte peper		
dun gesneden ontbijtspek	150	gr.
olijfolie	1,5	dl
fries roggebrood		
melk	2,5	dl
yoghurt	2,5	dl
agar agar	2,5	gr.
geraspte mierikswortel		
zonnebloemolie		
kabeljauw met huid	1	kg
affilla cress		

Snert: Snijd uien in stukjes en bak rustig gaar zonder te laten kleuren in zonnebloemolie. Voeg doperwten en gevogeltebouillon toe en laat even opwarmen. Pureer in de Magimix en wrijf door een zeef. Breng op smaak met witte peper en zout. Spek: Laat de flinterdunne plakjes spek in een laag olijfolie langzaam uitbakken zonder te donker te worden. Verkrumel het roggebrood tussen de vingers tot kleine bolletjes. Cutter het spek met olie tot glad met de staafmixer. Roer door de roggekorrels. Breng op smaak met witte peper. Mierikswortel: Breng melk, yoghurt en agar agar aan de kook. Laat 2 minuten zachtjes koken om de agar agar op te lossen. Roer mierikswortel naar smaak toe door de melk en laat 10 minuten trekken. Zeef de massa en breng op smaak met zout. Houd het warm en zuig op met een injectienaald. Druppel de massa in een bak met koude olie (bekken in bekken met ijswater) d.m.v. een injectiespuit. Zeef de parels uit de olie. Zeef de olie en zet met etiket weg. Reinig de injectiespuit zelf (niet naar de spoelkeuken). Kabeljauw: Portioneer de kabeljauw en laat de stukjes op de huid langzaam bakken in een beetje olie. Als het huidje krokant is, de stukjes even omdraaien. Breng op smaak met zout en een beetje olijfolie. Eindbewerking en presentatie: Leg een flinke lepel snert op een bord. Leg tegen de snert een stuk kabeljauw. Strooi er wat roggekorrels en mierikswortelparels over en decoreer met enkele takjes affilla cress.

Gepofte ui met kreeft en Comté

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
middelgrote uien	15	
grof zeezout		
gevogeltebouillon	1	liter
kruidnagels	6	
knoflook	2	tenen
boter	100	gr.
kreeften	4	
geraspte comté		

Uien: Doe een laagje grof zeezout in een bakplaat. Druk de ongepelde uien in het zout zodat ze niet omvallen. Laat ze 1 uur op 160°C in een oven garen. Prik met een satéprikker in de uien om de gaarheid te controleren. Eventueel baktijd verlengen. Ze moeten goed zacht zijn. Snijd het kapje van de uien en lepel de uien leeg. Breng gevogeltebouillon met uien pulp, kruidnagel en knoflook aan de kook en laat 25 minuten langzaam indampen. Haal de kruidnagels eruit en pureer in de Magimix. Zeef het mengsel, roer boter erdoor en breng op smaak met zout. Roer de stukjes kreeft door de uien. **Kreeft:** Laat de kreeften 3 minuten in ruim kokend water koken. Haal ze uit de pan en leg ze op een bakplaat en laat ze 15 minuten op 75°C in de oven nagaren. Haal het vlees uit de kreeften en snijd het in stukken. Gebruik de afsnijdsels en ellebogen voor de uien. **Eindbewerking en presentatie:** Lepel de uiencrème terug in de uien en strooi er Comté over. Laat de uien gratineren. Leg een ui midden op een bord en leg de stukken kreeft er rondom. Verpak en etiketeer de karkassen en leg in de vriezer.

Zwezerik met knolselderij

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kalfszwezerik	1,5	kg
knoflook	4	tenen
geklaarde boter	250	gr.
afsnijdsels van zwezerik		
tijm	2	takjes
bruine kalfsfond	1	liter
knolselderij	1	
sjalotten	2	
gevogelbouillon		
crème fraîche		
taggiasche olijven	100	gr.
rucola cress		

Zwezerik: Spoel zwezerik goed schoon. Gaar de zwezerik 12 minuten in de stoomoven. Maak de zwezerik schoon en pel ze. Snijd de zwezerik in 15 porties en bewaar de afsnijdsels. Bak zwezerik bruin op niet te heet vuur in een beetje olie. Voeg hele tenen knoflook, boter en wat zout toe. Onder voortdurend arroseren de zwezerik goudbruin en knapperig bakken (eventueel in 2 pannen). Saus: Bak de afsnijdsels bruin samen met tijm en knoflook in olie. Deglaceer de pan met een scheut kalfsfond en laat helemaal droogkoken. Herhaal het deglacieren nog twee maal en voeg de rest van de kalfsfond toe en laat 30 minuten trekken. Haal tijm en knoflook uit de jus en draai het helemaal fijn met de staafmixer. Breng op smaak met zout en peper.

Risotto van knolselderij: Maak risotto op het laatste moment om het knapperig te houden. Snijd plakken van 2 mm van de knolselderij op de snijmachine. Snijd de plakken in repen van 2 mm. Snijd de repen in lange rijstkorrels. Fruit de gesnipperde sjalot en knoflook in olie. Voeg de knolselderijrijst toe en blus af met bouillon. Kook gaar en laat uitlekken in een zeef. Doe terug in de pan en maak de risotto smeug met de knolselderijcrème. Breng op smaak met zout en peper.

Knolselderijcrème: Snijd de knolselderij in blokjes en kook gaar in gezouten water. Giet af en doe over in de Magimix. Pureer samen met wat crème fraîche tot een gladde crème. Breng op smaak met zout en peper.

Gedroogde olijven: Snijd de olijven doormidden en doe ze op een bakplaat. Droog ze in 60 minuten in een oven van 100°C. Hak de olijven fijn.

Olijvencrème: Fruit gesnipperde sjalot, knoflook en tijm in olijfolie tot ze beginnen te kleuren. Voeg olijven toe en laat goed doorwarmen. Haal tijm eruit en pureer in de Magimix tot glad. Wrijf door een zeef en doe over in een spuitzak.

Eindbewerking en presentatie: Maak enkele stippen van olijvencrème op de borden. Maak een streep van de gedroogde olijven. Leg een hoopje knolselderijrisotto midden op het bord met daarnaast een stuk zwezerik. Schenk een theelepel olijfolie over de zwezerik. Lepel de saus rondom en garneer met takjes rucola cress.

Peren tatin met Gorgonzolaijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	250	ml
slagroom	250	ml
eierdooiers	6	
suiker	100	gr.
gorgonzola	125	gr.
walnoten zonder vlies	25	gr.
plakjes bladerdeeg	15	
comice peren	8	
boter	300	gr.
peren	2	
water	100	cc

Gorgonzolaijs: Leg een bakplaat in de vriezer. Breng melk en slagroom aan de kook. Klop eierdooiers met suiker schuimig en blijf kloppen en schenk de melk-room er langzaam bij. Blijf roeren tot het mengsel begint te binden. Verkruiemel de Gorgonzola in de room en roer tot het is opgelost. Doe over in de ijsmachine en draai er ijs van. Verdeel het ijs in bolletjes op de bevroren bakplaat en doe terug in de vriezer om verder op te stijven.

Walnotenroom: Rooster de walnoten in een droge pan en hak ze klein. Verhit slagroom en suiker al roerend tot tegen het kookpunt. Roer de walnoten erdoor en laat 10 minuten trekken. Pureer de room in de Magimix en druk door een zeef. Klop de room tot zachte pieken ontstaan en zet in de koeling tot gebruik.

Peren-tatin: Schil de peren en snijd ze doormidden. Haal het klokkenhuis eruit. Rol het bladerdeeg uit en snijd er rondjes uit, iets groter dan de vormpjes. Verdeel de boter en suiker over 15 vormpjes. Zet ze in een oven van 200°C tot lichte karamel ontstaat. Doe de peren erbij en laat verder karamelliseren tot amberkleurig. Haal de peren uit de oven en druk de plakjes bladerdeeg over de peren. Druk het bladerdeeg tussen de peren en de vormpjes. Bak de tatin af in een oven van 200°C. Laat de tatin enigszins afkoelen.

Perenchips: Maak een siroop van suiker en water. Snijd peren in zo dun mogelijke plakjes op de snijmachine. Bestrijk de plakjes aan beide zijden met de siroop. Leg de plakjes op een met bakpapier bekleedde bakplaat en droog de perenplakjes ca. 1 uur tot chips in een oven van 95°C.

Karamel: Maak een lichte karamel in een hoge pan en blus af met slagroom. Roer tot de karamel opgelost is. Kook de karamel in als het te dun is.

Eindbewerking en presentatie: Maak een patroon van de karamel op vierkante borden. Leg een peren-tatin in een hoek en een bolletje ijs in de andere hoek. Decoreer met walnotenroom en perenchips.