

# 2012 december

Cuisine Culinaire Amsterdam · Winter

---

## Tarbot

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tarbotfilet zonder vel	1	kg
druivenpitolie		
boter		
tijm		

Portioneer de tarbot in stukken van ongeveer 50 gram. Bak de vis op de velzijde in voldoende druivenpitolie, boter en tijm op zeer zacht vuur. Regelmatig arrosen maar de vis niet omdraaien. De vis niet te gaar laten worden.

## Knolselderij

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij	1	
water	8	dl
bloem	1	kg
zout	600	gr.

Maak de knolselderij schoon. Leg bakpapier op een ovenschaal. Kneed bloem, water en zout tot een stevig deeg. Bedek de knolselderij met het deeg en bak in 60-80 minuten gaar in een oven van 200°C. Controleer de gaarheid met een satéprikker. Breek de korst van de selderij, laat wat afkoelen en snijd de knol in staven.

## Knolselderijpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij	1	
olie		
boter	100	gr.
slagroom	2,5	dl
zout		

Maak de knolselderij schoon en snijd hem in blokjes. Bak de blokjes in olie tot ze kleuren en doe over in een vacuümzak. Doe de zak over in een pan met kokend water en laat 45 minuten garen. Bruin de boter in een pannetje. Laat de slagroom inkoken tot de helft. Pureer de knolselderij met bruine boter en slagroom tot een gladde puree. Breng op smaak met zout.

## Waterkerssaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
waterkers	1	pak
witte balsamico azijn	30	gr.
dijon mosterd	6	gr.
druivenpitolie	2	dl
boter	50	gr.
water	2	el
rock chives cress	1	bakje

Was waterkers en verwijder de dikke stelen. Doe waterkers, azijn en mosterd in de Magimix en pureer. Voeg olie toe tot een saus ontstaat. Laat niet te lang draaien. Zeef de saus en bewaar op ijs tot gebruik. Breng eventueel op smaak met nog wat witte balsamico azijn.

## VOORGERECHT Eendenlever met Amaretto en abrikozencompôte

### Eendenlever

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eendenlever	500	gr.
amaretto		
zout		

Trek de kwabben lever voorzichtig uit elkaar. Doe de kwabben ieder afzonderlijk met wat zout en twee eetlepels Amaretto in een vacuümzak. Trek vacuüm en gaar de lever in de sous-vide bak in 20 minuten op 65°C. Doe de zakken direct over in de koeling.

### Amarettogelei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
amaretto	2	dl
agar-agar	1	gr.

Verhit de Amaretto en voeg de agar-agar toe. Blijf roeren tot de agar-agar opgelost is. Giet over in een bakje en laat afkoelen en opstijven. Zorg dat er een laagje van 1 cm gelei ontstaat.

### Abrikozencompôte

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde abrikozen	15	
boter	4	el
suiker	1	el
water		

Laat de abrikozen 30 minuten in heet water wellen. Snijd de abrikozen in stukjes en doe ze over in een pannetje met boter en wat (abrikozen)water. Breng aan de kook en roer regelmatig. Laat langzaam koken tot een compôte.

## Duiven

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
anjou duiven	8	
boter		

Snijd de pootjes, vleugels en nek van de karkassen. Snijd de onderkant van de karkassen los zodat de borstjes overblijven. Verwijder het wensbotje. Zout en peper de borstjes en bak ze aan de velkant kort aan in olie tot het vel begint te kleuren. Leg de duiven op een stuk dubbel gevouwen bakpapier. Doe de duiven over in vacuümzakken met een klont boter. Gaar de borstjes 20 minuten in de sous-vide bak van 65°C. Doe de zakken direct over in de koeling. Haal ze 30 minuten voor gebruik weer uit de koeling.

## Duivenpootjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
duivenpootjes	16	
zeezout		
zwarte peper bollen		
ganzenvet		
tijm	1	takje
rozemarijn	1	takje
knoflook	1	teentje

Maal zout en peper in de vijzel (een derde peper, twee derde zout). Smeer de pootje ruim in met het zoutmengsel en laat 30 minuten intrekken. Spoel de pootjes af en dep droog. Konfijt de pootjes in ganzenvet met kruiden in 90 minuten op zeer zacht vuur.

## Pompoenpuree

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
flespompoen	1	
slagroom	1	scheutje
parmezaanse kaas		
basilicumblaadjes		

Schil de pompoen en snijd hem in stukjes. Kook het goed gaar in gezouten water. Giet af maar bewaar het kookvocht. Pureer de pompoen in de Magimix met een beetje slagroom en eventueel wat kookvocht tot een puree. Roer er geraspte Parmezaanse kaas door en duw er wat basilicumblaadjes in. Houd de puree warm.

## Spruitjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grote spruitjes	15	

Blancheer de spruitjes in gezouten water. Haal de blaadjes helemaal los.

## Cranberries

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
cranberries	200	gr.
suiker	2	el

Doe de cranberries over in een pan met suiker. Verwarm ze langzaam en roer voorzichtig tot de suiker is opgelost zonder de bessen te beschadigen.

## Paddenstoelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
cantharellen en eekhoortjesbrood	300	gr.
boter		

Maak de paddenstoelen goed schoon en bak ze kort op hoog vuur in boter. Breng op smaak met zout en peper. Voeg op het laatst de spruitjes blaadjes toe en verwarm even mee.

## Duivensaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
duiven karkassen		
gevogeltefond	1	liter
boter		

Bak de duivenkarkassen in olie op hoog vuur tot ze goed gekleurd zijn. Blus af met gevogeltefond en kook in tot een derde. Zeef de saus en kook verder in tot saasdikte. Monteer met koude boter en breng op smaak met zout en peper.

## Ossenstaart

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ossenstaart	5	kg
winterwortel	1	
preien	2	
uien	3	
venkelknol	1	
laurierblaadjes	3	
tijm	4	takjes
gedroogd eekhoortjesbrood	10	gr.

Bruin de ossenstaart in de oven van 250°C in 20-30 minuten. Bak de gesneden groeten in een beetje olie tot ze kleuren. Doe vlees, groeten en kruiden in de snelkookpan en vul met water. Zorg dat alles geheel onder water staat. Breng aan de kook en zet 2 uur onder druk. Zeef de essence en haal er zoveel mogelijk vet vanaf. Laat het indampen tot de gewenste sterkte. Breng op smaak met zout en peper.

## Geitenkaasroom

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bokkensprong geitenkaas	200	gr.
slagroom	1,5	dl

Verdeel de geitenkaas in klein stukjes en verwarm al roerende op laag vuur totdat het een zachte gladde structuur heeft. De kaas mag niet te warm worden. Klop slagroom tot yoghurt dikte en roer met een spatel door de zachte geitenkaas. Bewaar de room op kamertemperatuur.

## Poeder

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
nootmuskaat	1	bolletje
gedroogd eekhoortjesbrood	20	gr.

Borstel het eekhoortjesbrood goed schoon. Maal de cêpes fijn in de mini-Bamix molen of in de koffiemolen. Rasp de nootmuskaat met de nootmuskaatrasp of Microplane. Meng een deel nootmuskaat met twee delen eekhoortjesbrood.

## Hert

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hertenmedaillons	1,2	kg
olijfolie		
boter		

Portioneer de medaillons en smeer ze in met olijfolie en laat marinieren tot vlak voor het serveren. Bestrooi het vlees met zout en peper. Verhit een koekenpan op middelhoog vuur en schenk een beetje olijfolie erin. Bak de medaillons in 4-5 minuten om en om. Voeg na 1 minuut een flinke klont boter toe en lepel de bruisende boter regelmatig over het vlees. Haal de medaillons uit de pan en laat ze 5 minuten onder aluminiumfolie rusten.

## Rode kool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode kool	1	
boter	200	gr.
lichte basterdsuiker	300	gr.
sherryazijn	1,5	dl

Snijd de kolen doormidden en verwijder de kernen. Snijd de kool in dunne reepjes. Smelt boter, suiker en azijn in een pan. Voeg de reepjes kool toe wanneer de suiker is opgelost. Leg een stuk bakpapier op de kool en laat zeer zachtjes 1½ uur stoven. Als er nog te veel vocht is, deze afgieten en inkoken tot het stroperig wordt en weer door de kool mengen.

## Pastinaakpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pastinaken	6	
melk	300	ml
slagroom	150	ml
boter	50	gr.

Schil de pastinaken en snijd ze in stukken. Kook ze zeer zacht in 25 minuten in melk. Pureer in de Magimix en voeg room en boter toe. Slap eventueel af met wat kookvocht. Breng op smaak met zout en peper. Doe de puree over in een knijpfles(sen) en houd warm.

## Bietenfondant

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rauwe bieten	8	
boter	60	gr.
olijfolie	4	el
gevogeltebouillon	5	dl

Schil de bieten en snijd ze in dikke plakken (1,5 cm). Bak de plakken in olie aan beide kanten bruin en voeg zoveel bouillon toe dat de bieten bijna onder staan. Leg stukjes boter op de bieten en dek af met bakpapier. Laat de bieten zachtjes garen tot het vocht bijna is opgenomen.

## Pastinaakchips

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pastinaken	4	

Schil de pastinaken en snijd ze in lange dunne repen op de mandoline of met een dunschiller. Frituur de repen goudbruin en krokant in olie van 150°C. Leg op keukenpapier en strooi er wat zout op. Houd ze warm in de warmhoudkast.

## Rode wijnsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	5	
afsnijdsel van hertenvlees		
peperkorrels	1	tl
tijm	1	takjes
laurierblaadjes	2	
rode wijnazijn	2	el
rode wijn	1	fles
gevogeltebouillon	1	liter
kalfsbouillon	1	liter

Snijd sjalotten in stukjes en bak ze in hete olie samen met het vlees tot de uien beginnen te kleuren. Voeg kruiden, azijn en wijn toe en laat inkoken tot alles bijna is verdampt. Voeg bouillons toe en kook in tot de helft. Zeef de saus en kook in tot sausdikte.

## Chocolade fondant

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
acetaatfolie		
eiwitten	2	
suiker	100	gr.
boter	200	gr.
slagroom	3	dl
chocolade	600	gr.
espresso	4	el
eierdooiers	4	

Knip acetaatfolie zodanig dat de stukken folie aan de binnenkant van 5 cm ringen passen. Klop eiwitten stijf en voeg suiker beetje voor beetje toe. Blijf kloppen tot alle suiker opgelost is. Klop boter (op kamertemperatuur) zacht. Klop slagroom tot pieken ontstaan. Smelt chocolade over kokend water. Roer hete espresso door de chocolade. Laat de chocolade afkoelen tot bijna kamertemperatuur. Roer een voor een de dooiers door de chocolade en daarna de boter. Spatel de meringue en daarna de slagroom door de chocolade. Doe de massa in een spuitzak. Verdeel de massa over de ringen en zet ze direct in de koeling om op te stijven.

## Ganache

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
chocolade	75	gr.
slagroom	1	dl

Begin 30 minuten na de fondant in de koeling is met de ganache. Breng slagroom aan de kook en voeg chocolade toe. Roer tot de chocolade opgelost is en laat afkoelen tot nog net vloeibaar. Lepel de ganache over de opgesteven fondant en doe direct terug in de koeling om verder op te stijven.

## Chocolade kletskep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
amandelsnippers	100	gr.
cacaopoeder	1	el
melk	1	el
glucose	1	el
suiker	25	gr.
boter	3	el

Maal amandelen en cacao-poeder fijn in de Magimix. Breng melk, glucose, suiker en boter aan de kook en laat even doorkoken. Roer het amandelmengsel door de hete melk. Stort het mengsel op een stuk bakpapier en dek af met een tweede stuk bakpapier. Rol het beslag zo dun mogelijk uit en zet in de vriezer. Haal het na 15 minuten uit de vriezer en verwijder het bovenste stuk bakpapier. Bak de kletsoppen af in een oven van 175°C in ongeveer 10-12 minuten. Steek direct koekjes van 6 cm uit de koek.

## Koekjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	75	gr.
suiker	75	gr.
eierdooier	1	
bloem	300	gr.

Klop de (op kamertemperatuur) boter met suiker romig. Voeg eierdooier toe en klop goed door elkaar. Voeg bloem toe aan het botermengsel en klop tot het net pakt. Rol het deeg dun uit op een stuk bakpapier en doe in de vriezer om op te stijven. Steek koekjes van 5 cm uit het deeg. Bak de koekjes af in een oven van 175°C in 10-12 minuten tot ze goudbruin zijn.

## Koffieroom

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vanillestokje	1	
melk	125	gr.
slagroom	125	gr.
eierdooiers	5	
suiker	75	gr.
oploespresso		
bladgoud	1	vel

Breng melk en slagroom met vanillemerg en stokje aan de kook. Laat 15 minuten trekken. Klop dooiers met suiker schuimig. Haal het vanillestokje uit het roommengsel en breng opnieuw aan de kook. Voeg al kloppend de dooiers toe en blijf goed roeren tot het bindt. Voeg oploskoffie toe naar smaak en laat afkoelen.