

# 2013 januari

Cuisine Culinaire Amsterdam · Winter

---

**AMUSE** Oesters met parels

---

## Oesters met parels

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
oesters	30	
kleine tapiocaparels	100	gr.
melk	5	dl
slagroom	4	dl
eierdooiers	8	
oestervocht	1	dl
vermouth	1	dl
sjalotten	3	el
witte wijnazijn	3	el
boter	40	gr.
kaviaar	80	gr.

Maak de oesters open en vang het vocht op. Fatsoeneer de oesters en haal het spiertje los. Bewaar het afsnijdsel, de oesters en het oestervocht in aparte bekkens. Voeg wat koud water toe bij de oesters en zet in de koeling tot gebruik. Zeef het vocht door een fijne zeef en bewaar. Week de tapiocaparels 1 uur in 3 dl warme melk. Klop 2 dl slagroom lobbige. Breng de 2 dl melk en 2 dl slagroom samen met de afsnijdsels van de oesters aan de kook. Spoel de tapioca af met water en doe over in een pan. Zeef het melk-room mengsel over de tapioca en breng aan de kook. Onder voortdurend roeren de tapioca garen in 15 minuten op laag vuur. Controleer of de parels gaar zijn door ze te proeven. Het moet een gebonden consistentie hebben. Roer de sabayon door de tapioca en breng op smaak met ruim gemalen zwarte peper en eventueel wat zout. Verdeel de tapioca over 15 soufflébakjes (nieuwe lage ramekins!) en doe in de koeling tot gebruik. Doe de dooiers en oestervocht in een bekken. Klop het boven heet water tot een dikke sabayon. Breng op smaak met zout. Doe Vermouth, oestervocht, gesnipperde sjalotten en azijn in een pannetje en breng aan de kook. Laat het inkoken tot bijna droog. Zeef de ui eruit. Klop de klontjes boter erdoor tot een dikke saus ontstaat. Voeg de gesneden bieslook en oester toe en laat de oesters even warm worden. Doe de soufflébakjes 4-5 minuten in een oven van 175°C tot ze net beginnen te rijzen. Verdeel de oesters over de bakjes en garneer met een lepeltje "kaviaar". Dien direct op.

**Zeebaars met saffraan-vanillesaus**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zeebaarsfilet met vel	1,2	kg
olie		
mosselen	1	kg
knoflook	2	tenen
sjalot	1	
tijm	4	takjes
laurierblaadjes	2	
witte wijn	2,5	dl
sinaasappel	1	
spinazie	750	gr.
pastinaak	350	gr.
slagroom	5	dl
vanillestokje	1	
mosselvocht	5	dl
saffraan draadjes	0,5	tl
boter	250	gr.

Het vel van de zeebaars moet zo droog mogelijk zijn om krokant te bakken. Schraap het vocht uit het huidje met een mes. Portioneer de vis in stukken van 75 gram. Bak de vis met de huidzijde naar beneden in een laagje olie op middel vuur tot de huid krokant is. Arroseeer regelmatig. Tijdens het bakken de vis goed plakdrukken. Bestrooi de vis-zijde met een beetje zout. Doe alle kruiden in een pan met de witte wijn. Breng aan de kook en voeg de mosselen toe. Laat het enkele minuten koken tot alle mosselen open zijn. Haal van het vuur en gebruik de mosselen voor de borrelhap. Zeef het mosselvocht. Haal de schil van de sinaasappel met een dunschiller. Doe de schil in enkele lepels olijfolie en verhit het tot de olie goed heet is. Voeg de spinazie toe met wat zout en bak tot de spinazie geslonken is en het vocht bijna verdampt is. Verdeel de spinazie in 15 porties en maak van iedere portie een balletje door ze in een theedoek te draaien. Schil pastinaak en snijd het in gelijke stukken. Kook het helemaal gaar in 25-30 minuten in room. Zeef en vang de room op; pureer de pastinaak in de Magimix. Voeg zoveel room toe tot de consistentie van aardappelpuree bereikt is. Breng op smaak met zout en houd het warm. Schraap het merg uit het vanillestokje en doe het samen met het stokje, saffraan en het mosselvocht in een pannetje. Laat zachtjes inkoken tot stroperig. Verwijder vanillestokje en voeg slagroom toe. Klop de blokjes boter één voor één door het vocht maar let goed op de temperatuur om het niet te laten schiften. Breng de saus op smaak met zout en houdt hem warm. Verwarm de spinazieballen in de stoomoven van 175°. Maak een plas saus midden in een kombord. Lepel een beetje pastinaakpuree midden in de saus. Leg een spinaziebal in de puree en daarop de vis met de huidzijde naar boven.



## Kalfsborst met polenta

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsborst	3	kg
prei	2	
wortel	1	
uien	2	
knoflook	1	bol
laurierblaadjes	2	
tijm	8	takjes
platte peterselie	0,5	bos
kippenfond	1	liter
kalfsfond	1	liter
dijon mosterd		
panko		
boter	3	el
sjalot	3	el
peterselie	2	el
polenta	500	gr.
water	1	liter
mascarpone	4	el
bieslook	4	el
bleekselderij	1	
winterwortel	1	
gekookte bieten	4	

Kruid de kalfsborst met zout en peper. Bak het vlees aan beide zijden goed bruin in een laagje olie. Haal het vlees uit de pan en doe het over in een gastrobak. Giet wat olie af, voeg de klein gesneden groenten toe en bak ze tot ze gekleurd zijn. Voeg de groeten samen met de kruiden bij het vlees. Voeg hete kippenfond en kalfsfond toe en eventueel water tot het vlees net onder staat. Gaar de kalfsborst in de stoomoven op 175°C in 3 uur gaar. Haal het vlees voorzichtig uit het vocht en laat afkoelen. Zeef het kookvocht en haal het vet er vanaf. Kook het vocht in tot een donkere saus ontstaat en breng op smaak met peper en zout. Haal de stukjes vet en zeen uit het vlees en steek er 15 rondjes van 5 cm uit. Smeer een beetje mosterd op de rondjes en druk er panko op. Breng kippenfond met water en gesnipperde knoflook aan de kook. Voeg al kloppend de polenta toe en kook zachtjes gaar. Roer boter, mascarpone en gesneden bieslook door de polenta en breng op smaak met zout en peper. Spreid polenta uit in een laag van 2 cm op een gastroplaat en laat opstijven in de koeling. Streek er 15 rondjes van 5 cm uit en bloem de schijfjes licht. Maak 30 batons van 2 cm van de wortel en bleekselderij. Maak 30 bolletjes biet met de parisienneboor. Kook de wortel en bleekselderij gaar in gezouten water. Doe de knoflooktenen in een laagje water en breng aan de kook. Giet de tenen af en herhaal twee maal. Laat de knoflooktenen de laatste keer koken tot ze gaar zijn. Bak de rondjes vlees en polenta krokant en goudbruin in wat olie. Warm de saus op en roer de sjalotten, peterselie en boter erdoor. Warm de groenten op in wat boter.

Leg een plas saus midden op een bord. Leg hierin een rondje polenta en daarop een rondje kalfsborst. Verdeel de groenten op het vlees.

## SOEP Walnootsoepje

---

### Walnootsoepje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
walnoten	150	gr.
slagroom	0,5	liter
melk	65	ml
vanillestokje	0,5	
comice peren	2	
witte wijn	0,5	fles
water	175	ml
suiker	125	gr.
citroen sap	0,5	
walnootolie		

Doe de gehakte walnoten met slagroom en melk in een pan. Schraap merg uit het vanillestokje en doe beiden bij de room. Breng aan de kook en houd het 45 minuten tegen de kook aan. Zeef de crème. Schil de peren en haal de klokhuisen eruit. Snijd de peren in stukken en doe over in een pan met de overige ingrediënten. Breng aan de kook. Laat helemaal garen in ongeveer 15 minuten. Vang het vocht op en pureer de peren in de Magimix. Voeg ong. 150 ml pocheervocht toe en draai tot een niet te zoete puree. Proef! Meng de perenpuree bij de walnotencreme m.b.v. de staafmixer. Proef geregeld dat het mengsel niet te zoet wordt. Verwarm de walnotencreme en verdeel over kleine espressokopjes. Schenk enkele druppels walnootolie over de crème.



## Chocolade velouté met kaneelijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwitten	6	
suiker	150	gr.
melk	150	ml
cacao	125	gr.
bloem	4	el
zout		mespuntje
eierdooiers	6	
gelatine	3	blaadjes
chocolade	60	gr.
bakpoeder	1	tl
kaneelpoeder	1	tl
boter	350	gr.
bruine basterdsuiker	100	gr.
honing	3	el
slagroom	1	liter
kaneelpijpjes	2	
eierdooier	350	gr.
glucose	1	el
poedersuiker		

Klop eiwitten schuimig in een bekken. Doe het bekken op een pan met kokend water en voeg beetje bij beetje suiker toe. Klop tot alle suiker opgelost is en haal van het vuur. Blijf kloppen tot de merengue op kamertemperatuur is. Doe de melk in een pan en zeef de suiker, bloem, cacao en zout erin. Klop op tot alles opgelost is en voeg kloppend de eierdooiers erdoor. Verhit de massa tot puddingdikte en blijf nog 2 minuten kloppend verhitten. Haal de pan van het vuur en roer de uitgeknepen gelatineblaadjes en de chocolade erdoor tot alles is opgelost. Bekleed 15 ringen van 5 cm met plastic (acetaat) folie. Vouw de merengue door het chocolademengsel en verdeel deze over de 15 ringen. Doe de veloutés over in de vriezer en laat ze aanvriezen. Zeef bloem, bakpoeder en zout in een bekken. In een tweede bekken boter, suikers en honing kloppen tot romig. Meng boter met bloem tot een dik beslag. Rol het beslag uit tussen bakpapier tot een dunne lap en leg in de vriezer. Als het deeg bevroren is het bovenste stuk bakpapier eraf halen en de koek 9 minuten afbakken in een oven van 175°C. Steek er rondjes van 6 cm uit en bak die nogmaals 3-4 minuten. Laat ze afkoelen op de plaat. Breng slagroom, melk en kaneelpijpjes aan de kook en laat 30 minuten trekken. Breng opnieuw aan de kook en haal de kaneelstokjes eruit. Voeg de helft van de suiker toe en roer tot het opgelost is. In een andere kom de dooiers met de andere helft van de suiker kloppen tot een lichte crème. Voeg de hete melk beetje bij beetje kloppend bij de dooiers en verhit het al kloppend tot het begint te binden (75°C). Doe de massa over in de ijsmachine en draai er ijs van. Spreid het ijs in een bak uit tot een laag van 2 cm en doe in de vriezer. Als het stijf is rondjes van 5 cm eruit steken en terug in de vriezer doen. Breng slagroom en glucose aan de kook. Giet het over de chocolade en roer tot de chocolade opgelost is. Haal de veloutés uit de ringen en plaats ze op een koekje. Bak de velouté af in een oven van 200°C in ongeveer 10

minuten. Controleer of de veloutés warm zijn door een metalen prikker in een velouté te steken en vervolgens tegen je lip houden. Haal ze uit de oven en zeef er een beetje poedersuiker over. Lepel wat chocoladesaus in een kombord. Leg een rondje kaneelijs midden in de plas chocolade. Plaats een velouté op het kaneelijs-rondje.