

2013 februari

Cuisine Culinaire Amsterdam · Winter

VOORGERECHT Sardines en feuille de brick

Sardines en feuille de brick

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sardines	1	kg
olijfolie		
krulpeterselie	1/4	bos
knoflook	2	tenen
koriander	1/2	bos
ras el hanout	1.5	el
brick vellen		
eidooier	1	
mosterd	1	el
azijn	2	el
harissa		

Maak de sardines schoon en verwijder de graten en vinnen. Spoel de filets goed schoon. Maal de vis tot gehakt in de gehaktmolen. Hak peterselie, knoflook en koriander fijn en roer het samen met de Ras el hanout door elkaar in een bekken. Voeg olijfolie toe tot een smeug geheel. Roer het visgehakt erdoor. Verdeel de farce over 8 brick vellen. Maak grote "loempia's" van ongeveer 20 cm. Maak een mayonaise en breng op smaak met zout en harissa. Frituur de loempia's in olie van 180°C tot goudbruin en krokant. Snijd de uiteinden van de loempia's en vervolgens schuin in tweeën. Leg een loempia op een bord en decoreer met harissamayonaise.

Carpaccio van zwaardvis met couscous

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zwaardvis	1.2	kg
bloemkool	1	
suiker	500	gr.
water	5	dl
marokkaanse azijn	3	dl
couscous	200	gr.
bietensap	1	liter
enkele blaadjes munt		
citroen	1	
cornichons		
eetbare bloemen		
affila cress		
argonolie		

Snijd de bevroren zwaardvis in plakjes op de snijmachine op stand 8. De zwaardvis daarna in banen van 7-8 cm portioneren en in plasticfolie invriezen voor de volgende avond. Snijd de bloemkool in piepkleine roosjes. Breng water en suiker aan de kook; voeg de azijn en bloemkoolroosjes toe. Laat de bloemkool marineren tot gebruik in het vocht. Breng bietensap aan de kook en giet het over de couscous tot het net onder staat. Dek af en laat 10 minuten garen. Breng op smaak met zout, peper, fijngesneden munt en citroenrasp. Leg de plakjes zwaardvis dakpansgewijs op een rechthoekig bord. Maak een smalle baan van couscous over zwaardvis. Versier de couscous met de bloemkoolroosjes, affila cress, stukjes cornichon en bloemen. Verdeel één theelepel argonolie over de zwaardvis.

Bisque van Hollandse garnalen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ongepelde hollandse garnalen	1.5	kg
sjalotten	5	
knoflook	5	tenen
ras el hanout vis	3	el
tomatenpuree		
witte wijn	3	dl
tomatensap	1	liter
kippenbouillon	2	liter
sinaasappels	2	
gezouten citroen	1	
saffraan	20	draadjes
korianderpoeder	1	el
sjalot	1	
witte port	1	dl
cognac	1	dl
garnalen bisque	1	dl
sucro	1	el

Pel de garnalen. Zet het afval van de garnalen aan in olijfolie. Voeg de gesnipperde sjalotten en knoflook toe en laat meefruiten. Voeg ras el hanout toe en laat even myoteren. Voeg tomatenpuree toe en laat even ontzuren. Voeg witte wijn toe en laat indampen. Voeg tomatensap en kippenbouillon toe en breng aan de kook. Voeg gesneden sinaasappel, zoute citroen, saffraan en korianderpoeder toe en laat 1 uur zachtjes trekken. Zeef de bisque. Fruit de gesnipperde sjalot en knoflook aan en blus af met port en cognac. Voeg bisque toe en los de sucro op in het vocht. Breng aan de kook en zeef de saus. Maak schuim met behulp van een bellenblazer (aquariumpompje). Verdeel de garnalen over de komborden de schenk de bisque erover. Lepel wat cognacschuim over de bisque en serveer direct.

Hertenrugfilet met vanillejus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hertenrugfilet	1.5	kg
geklaarde boter		
bietensap	1	liter
gele bieten	2	
rode bieten	3	
witte bieten	2	
aardappelen	1	kg
jus de veau		
vanillestokjes	2	
port	2.5	dl
crème de cassis	1	dl
eendenlever	100	gr.

De hertenrugfilet aanbraden in geklaarde boter tot het mooi bruin is. Laat rusten tot vlak voor het serveren. Gaar het vlees 5 minuten in een oven van 139°C. Snijd het vlees in 15 plakken. Kook het bietensap langzaam in tot stroop. Let op dat het niet verbrandt. Schil de bieten en snijd ze in verschillende vormen. Blancheer ze apart in gezouten water. Schil de aardappelen, snijd ze in gelijke stukken en tourneer ze. Kook ze gaar in jus de veau. Breng op smaak met zout. Zeef en bewaar de jus de veau voor de volgende avond. (met etiket in de koeling). Schraap het merg uit de vanille stokjes en laat met de port en crème de cassis tot de helft inkoken. Voeg jus de veau toe en laat opnieuw inkoken tot de helft. Monteer de jus met behulp van de staafmixer met stukjes eendenlever. Gebruik een kwast en maak een veeg bietenstroop over het bord. Verdeel de plakken hert en groenten over de borden. Nappeer het geheel met vanillejus.

Tonkabonenijs met sinaasappelcremeux

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tonkabonen	15	gr.
suiker	225	gr.
slagroom	8	dl
melk	350	ml
eierdooier	375	gr.
cortina (stabilisator)	5	gr.
poedersuiker	120	gr.
bloem	120	gr.
boter	60	gr.
eiwitten	2	
sinaasappel coulis	100	gr.
gelatine	3	gr.
koude boter	140	gr.
kaneelpoeder	1	el

Draai poeder van de tonkabonen en suiker in de Magimix. Doe slagroom, melk, suiker en tonkabonensuiker in een pannetje en breng aan de kook. Laat 15 minuten trekken en stort het daarna al kloppend op de eierdooiers en stabilisator. Verwarm opnieuw tot 75°C en zeef het mengsel door een fijne zeef. Draai er ijs van in de ijsmachine. Doe het ijs over in een bekken en laat verder opstijven in de vriezer. Meng poedersuiker, bloem, gesmolten boter en eiwit tot een dik beslag. Doe het beslag over in een spuitzak en spuit er patronen van op een silpad. Bak de pâte af in een oven van 175°C tot goudbruin en laat afkoelen (\pm 7 minuten). Breng sinaasappel coulis met suiker aan de kook. Giet het over de eierdooiers en verhit opnieuw roerend tot 75°C. voeg de geweldige gelatine toe en roer tot het is opgelost. Laat het mengsel afkoelen tot 40°C en klop de stukjes koude boter erdoor tot een gebonden schuim. Doe de crèmeux over in een spuitzak. Meng boter, suiker, bloem en kaneel tot het net "pakt". Verdeel het over en bakplaat en bak het af in een oven van 175°C tot goudbruin en krokant. Maak een mooie compositie van het tonkabonenijs, crumble en toefjes sinaasappelschuim en decoreer met een stuk pâte decor.