

2013 april

Cuisine Culinaire Amsterdam · Lente

SOEP Gazpacho met mosterdijs

Gazpacho

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tomaten	1	kg
tomatensap	1	liter
rode ui	1	
komkommer	1	
knoflook	1	teen
rode peper	1	
tijm	1	takje
zout	1	el
witte wijnazijn	3	el
citroensap	3	el
olijfolie	2	dl

Snijd de tomaten, rode uien, komkommer, rode peper en knoflook in kleine stukjes. Pureer alles glad in de Magimix. Schenk de puree samen met de andere ingrediënten in een pan. Breng op smaak met zout, azijn, citroensap en olijfolie en laat staan tot gebruik. Zeef de gazpacho vlak voor het serveren.

Mosterdijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eierdooiers	4	
suiker	40	gr.
melk	5	dl
melkpoeder	25	gr.
grove mosterd	70	gr.

Leg een gastrobak in de vriezer. Klop de dooiers met suiker tot crème. Verhit melk en melkpoeder tot 70°C. Meng dooiers met melk en verhit tot 75°C. Koel de massa af in een bak met ijswater en roer de mosterd erdoor. Draai er ijs van met de ijsmachine. Als het ijs klaar is, bolletjes ervan scheppen op de bevroren gastrobak en laat verder opstijven in de vriezer.

Eindbewerking en presentatie

Leg een bolletje mosterdijs in een kombord. Giet er voorzichtig gazpacho omheen.

Cannelloni

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
elstar appels	6	ca.
citroensap van citroen	1	
suiker		
agar-agar	4	gr.
gellan	8	gr.

Doe het citroensap in de opvangbak van het appelsap. Centrifugeer 5 dl sap van de appels. Breng eventueel op smaak met suiker. Doe het sap over in een pan en voeg de agar-agar en Gellan toe. Laat 2 minuten kloppend koken en stort het daarna op een gastroplaat. Zorg dat de geleilaag 0,5 mm dik is. Dit gaat het beste als de plaat heet is zodat de gelei vloeibaar blijft tijdens het spreiden. Houdt de gastroplaat schuin en laat de gelei er in een dunne laag op lopen. Laat 10 minuten opstijven in de koeling. Steek rondjes van 8 cm uit de gelei en haal ze voorzichtig los van de plaat.

Vanillemayonaise

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ei	1	
mosterd	1	el
sushiazijn	2	el
zonnebloemolie	3	dl
vanillestokje	1	
zout		

Maak een mayonaise van ei, mosterd, azijn en olie. Breng op smaak met zout en de pitjes van een vanillestokje.

Krab

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
noordzee krabbenpoten	16	
sjalot	1	
citroenmelisse		
amandelolie		

Stoom de krabbenpoten 10 minuten en laat wat afkoelen. Breek de poten open en haal het vlees eruit. Controleer zorgvuldig op stukjes pantser en balein. Snijd de sjalot in piepkleine brunoise en de citroenmelisse in ragfijne julienne. Roer krab met enkele eetlepels mayonaise door elkaar en breng voorzichtig op smaak met sjalot, citroenmelisse, amandelolie en zout. Doe de rest van de mayonaise in een spuitzak.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
limon cress		
citroenmelisse		

Verdeel een beetje krabmayonaise over de appelrondjes en rol er een "cannellone" van. Leg twee cannelloni op een vierkant bord en decoreer met wat mayonaise. Leg wat sprietjes limon cress en kleine blaadjes citroenmelisse op de rolletjes.

Coquilles

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
coquilles	15	

Spoel de coquilles voorzichtig schoon met water. Dep ze droog en snijd ieder coquille in dunne plakjes.

Velouté

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
wortel	200	gr.
prei	100	gr.
venkel	100	gr.
champignons	125	gr.
sjalotten	100	gr.
knoflook	1	teen
zwarte peperkorrels	2	gr.
korianderkorrels	5	gr.
noilly prat	2	dl
slagroom	4	dl
melk	4	dl
visbouillon	5	dl
platte peterselie	12	gr.
witte chocolade	150	gr.

Fruit de gehakte groenten in een beetje olie tot ze beginnen te kleuren. Vijzel de peper en koriander korrels en voeg ze toe. Voeg Noilly Prat toe en laat inkoken. Voeg room, melk, visbouillon en peterselie toe en laat 20 minuten op 70°C trekken tot een iets gebonden velouté. Zeef het vocht en los wat chocolade erin op. Breng op smaak met zout. Proef!

Sjalotconfit

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	100	gr.
olijfolie		

Snijd de sjalotten in kleine brunoise en bak zeer langzaam in olijfolie tot ze helemaal zacht zijn.

Tartaar

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
coquilles	15	
sjalot confit		
zoute citroen	1	
olijfolie		
kervel		

Snijd de coquilles in 5mm blokjes. Snijd de schil van de zoute citroen in zeer kleine brunoise. Meng de tartaar, confit, citroen en wat olijfolie tot een smeugige massa. Breng op smaak met zout en peper. Vlak voor het opdienen de gehakte kervel erdoor roeren.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kaviaar		
witte chocolade		
affilla cress		

Verwarm de velouté en schuim het op met de staafmixer. Zout en peper de plakjes coquilles. Verhit een antiaanbakpan met wat olijfolie tot heet. Laat de plakjes aan een kant 15 seconden schroeien en haal direct uit de pan. Verdeel de tartaar in een rondje over de borden; leg drie plakjes coquille hierop. Leg een lepeltje "kaviaar" op de plakjes. Steek een takje affilla cress in de kaviaar. Lepel wat velouté rondom het geheel en rasp wat witte chocolade over de kaviaar.

Tong

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeetongen zonder vel	8	
rookmot		

Knip de buitengraatjes en eventueel ook de koppen van de vissen af en maak de buikholte goed schoon. Zout de tongen goed en plaats ze in de rookoven met 2 eetlepels rookmot. Laat de eerste meest agressieve rook ontsnappen en doe daarna de oven dicht. Rook de tongen 5-8 minuten. Doe de tongen over in een oven van 55°C en laat verder garen. Filer de tongen na 30 minuten en doe ze terug in de oven.

Vinaigrette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
champignons	500	gr.
witte wijnazijn		
lavendel essence		
walnootolie		

Maak de vinaigrette vlak voor het opdienen. Snijd de champignons in blokjes en fruit ze even in olie tot het vocht los begint te komen. Haal van het vuur en roer azijn, essence en olie naar smaak erdoor tot een vinaigrette ontstaat. Breng op smaak met zout en peper.

Bonen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte bonen	300	gr.
tijm	2	takjes
rozemarijn	2	takjes
knoflook	2	tenen
gevogeltefond	2	liter
kervel	0.5	bos

Doe de bonen samen met tijm, rozemarijn, knoflook en gevogeltefond in de snelkookpan. Breng op druk en gaar de bonen in 30 minuten. Laat de pan wat afkoelen en pureer de bonen in de Magimix. Verdun eventueel met wat van het kookvocht. Zeef de puree eventueel. Breng op smaak met kervel, zout en peper.

Eindbewerking en presentatie

Verdeel de filets ze over de borden. Lepel de vinaigrette over de vis. Trek een streep bonenpuree over de borden.

Semifreddo

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
oplosespresso		
kokend water	320	ml
gelatine	3	blaadjes
eiwit	250	gr.
suiker	250	gr.
slagroom	250	ml
tia maria		
kahlua		

Week de gelatineblaadjes in ijskoud water. Maak een sterke espresso en los de gelatine hierin op. Laat de koffie afkoelen. Klop de eiwitten op tot ze volume hebben en voeg daarna de suiker in gedeeltes toe tot alle suiker opgelost is. Klop de slagroom lobbij. Spatel de meringue door de afgekoelde koffie en vervolgens de slagroom. Breng voorzichtig op smaak met Tia Maria en Kahlua. Stort alles in een vorm (maak een laag van 5 cm) en vries het in.

Nougatine

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	250	gr.
fondantsuiker	250	gr.
amandelschilfers	60	gr.

Maak een karamel van de suiker en fondant. Roer de amandelen erdoor en stort alles op een ingeoliede werkbank. Laat het mengsel helemaal afkoelen en hak het in stukjes. Maak er een fijne poeder van in de Magimix. Strooi het karamelpoeder met behulp van een zeef dik uit over een met bakpapier bedekte ovenplaat. Laat het poeder smelten tot een nougatine in een oven van 175°C. Laat de nougatine afkoelen en breek het in mooie stukken.

Boterbabbelaars

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	50	ml
bruine basterdsuiker	65	gr.
suiker	65	gr.
boter	30	gr.
azijn	5	ml
zout		

Breng het water met de bruine basterdsuiker, suiker, boter, azijn en een snufje zout aan de kook en kook tot 135 °C. Houd de zijkanten van de pan schoon door met een kwastje met water over de zijkanten te strijken. Doe handschoenen aan. Giet de suiker uit op het siliconenmatje en vouw het siliconenmatje dubbel. Pas op want de suiker is nog erg warm. Na enkele keren vouwen zal de massa loskomen van het matje. Pak de massa en trek het uit en vouw dubbel. Trek suiker tot een satijnkleurige massa ontstaat en rol het daarna uit tot een lange dunne streng en knip in stukjes. Hak de babbelaars in de Magimix tot gruis.

Koffiegelei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
oploespresso		
water	2	dl
suiker	20	gr.
gelatine	3	blaadjes

Maak espresso van kokend water en naar behoefte oploespresso. Los de suiker en gelatine erin op en stort het in een bak. Zorg dat de gelei ca. 6 cm hoog wordt. Laat opstijven in de koeling en snijd de gelei in ruitjes.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
honey cress		

Snijd de semifreddo in blokjes van 5 cm. Plaats een blokje semifreddo midden op een bord en plaats een nougatine ertegen. Decoreer met gruis van babbelaars, ruitjes koffiegelei en honey cress.