

2014 juni

Cuisine Culinaire Amsterdam · Zomer

VOORGERECHT Groente lasagne

Groente lasagne

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------------|-------------|---------|
| aubergines | 5 | |
| bloem | | |
| courgettes | 5 | |
| blik pomodori | 1.5 | liter |
| parmezaanse kaas | 150 | gr. |
| basilicum | 1 | bos |
| panko | | |
| grote tomaten | 4 | |
| olijfolie | 3 | dl |
| knoflook | 2 | tenen |

Groenten: Snij de aubergines en courgettes in de lengte op de snijmachine in dunne (4mm) plakken. De aubergineplakken door de bloem halen en in olijfolie goudbruin bakken. Bak de courgette in olijfolie goudbruin. De aubergines en courgette laten uitlekken op keukenpapier. Laat de pomodori uitlekken, snij ze doormidden en verwijder de pitjes. Lasagne: Bouw de lasagne op door een vorm te vullen met laagjes aubergine, courgette en tomaten. Strooi wat panko op de plakjes courgette. Tussen de laagjes wat zout, peper, fijngesneden basilicum en vers geraspte Parmezaanse kaas strooien. Saus: Plisseer de tomaten, haal de pitjes eruit en snij ze in concassé. Hak de knoflook zeer fijn en verwarm het in de olijfolie. Vlak voor het opdienen de fijngesneden basilicum en tomaten in de warme knoflookolie roeren. Eindbewerking en presentatie: Bak de lasagne 15 minuten af in een oven van 200°C. de lasagne in vierkanten snijden en wat uit laten lekken. Plaats een stuk lasagne op ieder bord en lepel wat saus eromheen.

Langoustine met doperwten

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------------|-------------|---------|
| langoustines | 45 | |
| plakjes lardo | | |
| prikkers | | |
| langoustinescharen | | |
| water | 1 | liter |
| xantana | 4 | gr. |
| munt | 1 | bos |
| zonnebloemolie | 2 | dl |
| doperwten | 1 | kg |
| affilla cress | | |

Langoustines: Pel de staarten van de langoustines. Verwijder het darmkanaal van de langoustines en rijg ze aan een prikker. Geef de scharen door aan de langoustinesaus. Haal een blok lardo (vetspek) uit de vriezer en snij er flinterdunne plakjes van met de snijmachine. Doe de lardo weer terug in de vriezer. **Langoustinebouillon:** Hak de scharen van de langoustines fijn. Doe ze in een pan met 1 liter water en breng heel zachtjes aan de kook (blijf regelmatig roeren). Zodra het water kookt de pan van het vuur halen en 30 minuten laten trekken. Zeef de saus. Mix 4 gram Xantana per liter langoustinebouillon met de staafmixer om de bouillon wat te binden. **Muntolie:** Breng een pan met water aan de kook en dompel de munt 5 seconden in het kokend water. Doe de munt direct in ijswater. Knijp alle water uit de munt en droog het met keukenpapier. Doe de munt en olie in de Magimix en draai glad. Zeef de olie en doe het over in een doseerflesje. **Doperwten:** Dop de erwten en kook ze kort in gezouten water. Doe de doperwten in de langoustinebouillon en warm even op vlak voor het opdienen. **Eindbewerking en presentatie:** Bak de langoustines in olie. Leg een plakje lardo op ieder langoustine zodra ze uit de pan komen. Verdeel de saus en doperwten over de warme borden. Verdeel de langoustines over de borden en verwijder de prikkers. Druppel wat muntolie in de saus en decoreer met Affilla cress.

Zalm met zoethout, drop en asperge

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------------|-------------|---------|
| zalmfilet | 1 | kg |
| zoethoutbouillon | | |
| agar-agar | | |
| zoethout | 3 | stokjes |
| salmiak drop | 125 | gr. |
| water | 0.5 | liter |
| groene asperges | 45 | |
| roze grapefruit | 2 | |
| olijfolie | | |
| eidooier | 1 | |
| ei | 1 | |
| mosterd | 1 | el |
| zout | 1 | tl |
| witte wijn azijn | 3 | el |
| vanillestokje | 1 | |
| arachideolie | 3.5 | dl |
| balsamico | 1 | dl |
| korianderkorrels | | |
| maldon zout | | |

Zalm: Zet een gastrobak in de koeling. Portioneer de zalm. Breng de zoethout bouillon aan de kook en los de agar-agar (10 gr per liter) erin op met behulp van de staafmixer. Zorg dat de agar-agar helemaal opgelost is. Laat de bouillon wat afkoel en prik een satéstokje in de zalm en doop de zalm in de bouillon en zorg dat het helemaal bedekt is met een laagje gelei. Leg de zalm op de gekoelde gastrobak en laat de gelei stollen in de koeling. Gaar de zalm 20 minuten op 50°C in de combi stoomoven. Zoethoutbouillon: Kneus de zoethout stokjes met de houtenhamer. Breng water met zoethout en drop aan de kook. Laat 10 minuten trekken zeef de bouillon. Asperges: Snij de bovenste 5 cm van de asperges af. Gaar de punten 5 minuten in gezouten water. Grapefruit: Schil de grapefruit tot het vruchtvlees zichtbaar is. Haal de partjes los zonder de velletjes mee te nemen. Doe de partjes over in een bakje en schenk er olijfolie over tot ze net onder staan. Laat 30 minuten staan roer heel voorzichtig de partjes uit elkaar tot aparte grapefruit druppels ontstaan. Laat de druppels uitlekken in een zeef. Vanillemayonaise: Doe dooier, ei, mosterd, zout, azijn, merg van het vanillesokje en olie in een beker. Gebruik de staafmixer om een mayonaise te maken. Voeg eventueel wat azijn en zout toe om de mayonaise op smaak te brengen. Doe de mayonaise over in een spuitzak. Balsamico: Kook de Balsamico zachtjes in tot stroopachtig. Let op dat het verbrandt. Doe de Balsamico stroop over in een doseerflesje. Eindbewerking en presentatie: Leg een stuk zalm midden op de borden. Maak drie toefjes mayonaise naast de vis. Druk drie puntjes asperge in de mayonaise. Decoreer het bord met grapefruit en Balsamico druppels. Leg drie korianderkorrels op de zalm en wat vlokken Maldon zout.

Entrecôte met sjalottencompote

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------------|-------------|----------|
| entrecote | 2 | kg |
| olijfolie | | |
| sjalotten | 1 | kg |
| boter | 4 | el |
| laurier | 4 | blaadjes |
| kruidnagels | 6 | |
| kalfsfond | 5 | dl |
| artisjobbodems | 15 | |
| slagroom | | |
| kruimige aardappels | 10 | |
| frituurolie | | |

Entrecote: Snijd het vet van de entrecote. Zout en peper het vlees en doe over in vacuümzak(ken) met een eetlepel olijfolie. Gaar het vlees in 2 uur op 50°C in de sous-vide. Snijd het vet in dobbelsteentjes en bak er krokante kaantjes van. Zeef de kaantjes uit het vet en bewaar het vet. Zout de kaantjes. Vlak voor het opdienen het vlees goed bruin bakken in het hete vet. Sjalottencompote: Maak de sjalotten schoon en snijd ze in dunne ringen. Bak de sjalotten in porties in boter lichtbruin. Voeg laurier, kruidnagels en kalfsfond toe en laat alles langzaam koken tot het vocht verdampt is. Verwijder laurier en kruidnagels. Breng op smaak met zout. Artisjokkenpuree: Gaar de diepvries artisjokken in wat water. Pureer de artisjokken in de Magimix en voeg zoveel slagroom toe tot een smeelige puree ontstaat. Breng op smaak met zout. Souffléaardappels: Schil de aardappels en snij er plakjes van 3 mm van met de snijmachine. Steek rondjes van 3,5 cm uit de plakjes. Spoel de aardappelschijfjes af en droog ze goed met een doek. Verwarm 1 pan met olie op 140°C en 1 op 180°C. Doe de schijfjes met een paar tegelijk in de pan van 140°C en laat ze onder voortdurend schudden licht souffleren. Schep ze daarna meteen in de pan van 180°C, waardoor ze volledig opzwellen. Laat ze op keukenpapier uitlekken. Zout ze licht. Eindbewerking en presentatie: Snij de entrecote in plakken en leg ze op de borden. Verdeel de kaantjes over het vlees. Leg een quenelle sjalottencompote naast het vlees en aan de andere kant een quenelle artisjokkenpuree. Verdeel de souffléaardappels over de borden.

Marquis van chocolade

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------|-------------|---------|
| eieren | 8 | |
| zout | | mespunt |
| suiker | 200 | gr. |
| bloem | 200 | gr. |
| cacao | 40 | gr. |
| maizena | 20 | gr. |
| boter | 75 | gr. |
| pure chocolade | 300 | gr. |
| eierdooiers | 5 | |
| eiwitten | 5 | |
| slagroom | 1.5 | dl |
| melk | 1 | liter |
| lavendel | 1 | takje |
| honing | 500 | gr. |
| frambozencoulis | 0.5 | liter |
| suikersiroop | 1 | op 1 |
| isomalt | 200 | gr. |
| blaadjes munt | | |

Kapsel: Boter smelten in een pannetje. Klop eieren met suiker en zout tot schuimige crème. Zeef bloem, cacao en maizena over de crème en spatel het erdoor. Meng de afgekoelde boter voorzichtig door het mengsel. Strijk het beslag dun uit over een met bakpapier bedekte gastroplaat. Bak het kapsel 5 minuten af in een oven van 185°C. Chocolademousse: Boter en chocolade au bain-marie smelten. Eierdooiers met helft van de suiker tot crème kloppen. Eiwitten met de andere helft van de suiker stijf kloppen. Chocolade, dooiers en eiwitten voorzichtig mengen. Klop slagroom lobbijg en spatel het door de mousse. Bombe: Steek rondjes uit het kapseldeeg. Snijd een punt uit het rondje en duw het in een siliconenmat met kuilen. Vul het bakje met chocolademousse. Dek af met een plakjes kapsel en laat opstijven in de koeling. Chocoladeglazuur: Breng de slagroom aan de kook. Haal het van het vuur en smelt de boter en chocolade erin. Haal de bombes uit de vormpjes en leg zeg op een rooster. Schenk de glazuur over de bombes en laat ze afkoelen (in de koeling). Honingijs: Doe een gastrobak in de vriezer. Doe melk en lavendel in een pan en breng aan de kook. Laat 10 minuten trekken. Klop dooiers met slagroom los. Schenk melk over dooiers en verhit tot 85°C. Zeef het mengsel en roer de honing erdoor. Draai er ijs van in de ijsmachine. Leg bolletjes ijs op de koude gastrobak en laat verder opstijven in de vriezer. Frambozencoulis: Meng de frambozencoulis naar smaak met suikersiroop. Suikerwerk: Verhit isomalt tot het heel licht begint te kleuren. Laat het pannetje even schrikken in koud water. Laat het afkoelen tot het enigszins dikker wordt. Gebruik een vork om draden te maken van de isomalt. Laat de draden op een omgekeerde siliconenmat met bollen druipen zodat er een hoedje ontstaat. Eindbewerking en presentatie: Schenk wat frambozencoulis in de komborden. Leg een bombe midden in de coulis. Leg een hoedje op de bombe en daarop een bolletje honingijs. Versier met een blaadje munt.