

2014 september

Cuisine Culinaire Amsterdam · Herfst

Kwarteleitjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kwarteleitjes	30	

Leg de kwarteleitjes 24 uur in de vriezer. Laat ze ontdooien en pel ze. De dooiers zijn stevig geworden. Bewaar de dooiers in een kommetje met wat olie en laat op kamertemperatuur komen.

Brioche

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
briochebrood	1	
bladpeterselie		

Snijd een briochebrood in dunne sneetjes. Ongeveer 1 sneetjes per persoon. Snijd ook de korst van de boterhammetjes af. Trek het brood voorzichtig in stukjes. Droog dit 15 minuten in een oven van 100°C. Pluk de blaadjes van 10 takjes peterselie en spoel ze schoon onder de kraan. Droog hierna de blaadjes goed tussen schone doeken. Doe de peterselie in een bakje en droog in de oven bij het brood. Maal de blaadjes fijn met een koffiemolen. Bestrooi vlak voor het serveren de briochestukjes met peterseliepoeder.

Basilicumcrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zonnebloemolie	3	dl
basilicum	1	bos
eiwitten	45	gr.
yoghurt	40	gr.
azijn	20	gr.

Dompel de basilicum 5 seconden in kokend water en doe direct over in ijswater. Dep goed droog en doe samen met olie in de Magimix. Pureer tot helemaal glad. Zeef de olie. Doe eiwit (van de sabayon), yoghurt en azijn in een beker. Met de staafmixer blenderen en al draaiend de basilicumolie toevoegen zodat er een gladde crème ontstaat. Breng op smaak met zout en doe over in een spuitzak en bewaar in de koeling.

Sabayon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
oesters	12	
eidooiers	3	
citroensap		

Open de oesters, haal ze uit de schelp en laat ze uitlekken in een zeef. Bewaar het oestervocht. Snijd de oesters in stukjes en bewaar ze in de koeling voor de opmaak. Klop de dooiers en oestervocht in een pannetje op zeer zacht vuur tot een schuimige saus ontstaat. Breng op smaak met citroensap en zout.

Rundertartaar

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
jodenhaas	1,2	kg
olijfolie		
grove mosterd	2	el

Snijd de jodenhaas in plakjes; daarna in reepjes en tenslotte in blokjes. Maak de tartaar aan met de gesneden oesters, olijfolie, mosterd en zout.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kropsla		
zure bom	1	
rucola cress		
eetbare bloemen		

Haal de binnenste blaadjes uit de kropsla en scheur ze klein. Snijd de zure bom in blokjes. Verdeel de tartaar over de borden. Leg de dooiers, brioche, sla en zure bom op de tartaar. Spuit puntjes basilicumcrème naast de tartaar. Decoreer met rucola cress en bloemetjes. Spuit een streep sabayon naast de tartaar.

Groenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aubergines	2	
courgettes	2	
rode paprika	1	
gele paprika	1	
uien	3	
rozemarijn	2	takjes
laurier	1	blaadje
olijfolie		
peper en zout		

Snij alle groenten in blokjes van 1 cm. Hak rozemarijn en laurier fijn en strooi over de blokjes groenten. Roer er olijfolie door tot alles bedekt is. Doe de groenten over in een gastrobak en gaar ze 30 minuten in een oven van 200°C. Roer regelmatig. Laat afkoelen. Breng op smaak met wat peper en zout.

Hazelnoten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hazelnoten	200	gr.

Doe de hazelnoten in een bak en rooster ze 5 minuten in een oven van 200°C. Hak ze in niet te kleine stukjes.

Taartje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bladerdeeg		
basilicum	1	bos
eieren	4	

Snij de basilicum fijn en roer samen met de hazelnoten door de groenten. Klop de eieren met de staafmixer schuimig. Rol het deeg uit tot 5 mm. Beboter kleine rechthoekige bakjes, leg er bakpapier in en doe het bladerdeeg langs de zijden. Vul de bakjes met groenten en schenk de eieren over de bakjes.

Salade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rucola		
peterselie		
munt		
dragonmosterd		
olie		
azijn		

Maak van de groente een minisalade. Meng dragonmosterd, olie en azijn tot een vinaigrette en maak daar de salade mee aan.

Eindbewerking en presentatie

Bak de taartjes 25 minuten in een oven van 180°C. Laat heel even afkoelen en haal ze uit de bakjes leg ze op de borden. Leg een klein plukje salade op het bord en dien op.

Kippenleverparfait

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
uien	2	
kippenlevers	600	gr.
cognac	1	dl
knoflook	2	tenen
tijm	4	takjes
rozemarijn	2	takjes
eieren	5	
dooiers	5	
boter	250	gr.

Hak de uien fijn en fruit ze tot ze goudbruin zijn in wat boter. Smelt de boter in een pannetje. Hak de knoflook, tijm en rozemarijn fijn. Doe de uien, schoongemaakte levertjes, cognac, knoflook, rozemarijn, tijm, eieren en dooiers in de Magimix en draai fijn. Voeg al draaien de gesmolten boter toe tot alles is opgenomen. Breng op smaak met zout en peper en zeef de massa. Doe de massa over in beboterde ovale bakjes en bak ze au bain marie in 40 minuten gaar in een oven van 110°C. Haal de parfaits uit de oven en laat ze afkoelen.

Gorgonzolaravioli

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	250	gr.
eieren	3	
olijfolie	1	el
zout	1	tl
gorgonzola	250	gr.

Maak pastadeeg in de Magimix door bloem, eieren, olie en zout tot een stevig deeg te draaien. Laat 30 minuten rusten en draai er pastavellen van met de pastamachine op stand 7. Steek er 30 rondjes uit van 8 cm. Leg bolletjes van 20 gr gorgonzola op een stukje deeg; maak de rand van het deeg nat met je vinger en druk er tweede rondje op. Knijp de randen goed dicht. Bewaar de ravioli op een goed bebloemde gastrobak.

Portsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ui	1	
rode port	1	fles
knoflook	2	tenen
rode wijn	2,5	dl
suiker	125	gr.
laurier	1	laurierblad
balsamico	1	dl
tijm	1	takje
peper	2	peperkorrels
zout		
olijfolie	75	ml

Hak ui fijn en doe samen met alle ingrediënten behalve de olijfolie in een pan en kook in tot een kwart. Zeef de saus en bewaar het in een pannetje.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
takjes tijm		

Verwarm de parfaits 10 minuten in des stoomoven. Kook de ravioli in 5 minuten gaar in gezouten water. Snijd de ravioli bij. Verwarm en portsaus in het pannetje. Klop er olijfolie door tot een gebonden saus. Leg een parfait midden op een bord met daarop een ravioli. Lepel er wat saus omheen en decoreer met een takje tijm.

Kalfswang

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kalfswang	2,5	kg
uien	4	
bruinbier	3	glazen
tijm	1	takje
knoflook	3	tenen
kruidnagels	3	
mosterd	2	el
kalfsfond	1	liter
witte wijn	1	fles
madeira	2	dl
sherryazijn		scheut

Verwijder vet en vliesjes van de kalfswangen. Bak de wangen goed bruin in olie. Haal uit de pan en voeg gesneden ui en knoflook toe. Fruit een paar minuten tot het begint te kleuren. Doe vlees, tijm, kruidnagels, mosterd, bier, wijn en kalfsfond in de snelkookpan en breng aan de kook. Doe de deksel erop en breng op druk. Laat het vlees in 1 ½ uur garen onder druk. Haal het vlees uit de pan en zeef het vocht. Zet het vlees afgedekt in de warmhoudkast tot gebruik. Kook het vocht met Madeira in tot stroperig breng op smaak met azijn en zout. Doe de saus in de dispenser.

Langoustines

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
langoustines	30	

Verwijder de pantsers van de langoustines en verwijder het darmkanaaltje met een pincet. Bak de langoustines kort in hete olie en breng op smaak met zout en peper.

Spinazie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
spinazie	1	kg
sjalotten	2	
knoflook	1	teen
nootmuskaat		

Was de spinazie twee maal en laat uitlekken. Stoof de fijngehakte sjalot en knoflook in wat boter. Voeg spinazie toe en laat 4 minuten stoven. Laat de spinazie uitlekken in een zeef en breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.

Tomaten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tomaten	6	
tijm	2	takjes
laurier	2	laurierblaadjes
knoflook	2	tenen

Plisseer de tomaten en verwijder de zaadjes. Verspreid de tomaten over een gastroplaat en bestrooi met gehakte tijm, laurier en knoflook. Droog de tomaten 120 minuten in een oven van 100°C. Snijd de gedroogde tomaten in blokjes.

Bearnaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalot	1	
azijn	2	dl
witte wijn	2	dl
peperkorrels	20	zwarte peperkorrels
dooiers	2	
gesmolten boter	160	g
basilicum	1	bos

Kook de gesnipperde sjalot, basilicum steeltjes, azijn, witte wijn en peperkorrels in tot een derde. Zeef de gastrique en laat afkoelen. Doe het vocht over in een pannetje en voeg de dooiers toe. Klop tot schuimig en verwarm tot het begint te binden. Voeg in een dun straaltje de boter toe. Breng op smaak met zout en roer de ragfijn gesneden basilicum erdoor. Doe over in een spuitzak.

Cantharellen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
cantharellen	150	gr.

Maak de cantharellen goed schoon en spoel even af onder stromend water. Dep direct droog met keukenpapier en bak vlak over het opdiener kort in hete boter en breng op smaak met zout.

Eindbewerking en presentatie

Snijd het vlees in mooie blokken. Leg de spinazie in hoopjes klaar. Doe met de dispenser een streep saus op het bord. Leg daarop drie hoopjes spinazie en leg het vlees er op. Doe de tomaten tegen de spinazie aan. Leg de langoustines en de cantharellen bij het vlees. Doe wat dotjes bearnaise op het bord. Werk in een treintje.

Amandelkrokantjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	30	gr.
boter	60	gr.
eiwitten	3	
poedersuiker	220	gr.
amandelsnippers		

Roer bloem, gesmolten boter, eiwitten (van de pistache crème) en poedersuiker tot een dik beslag. Maak dunne rondjes van 10 cm doorsnee op een met bakpapier bedekte gastroplaat. Verdeel amandelsnippers over de tuilles en bak ze 4 minuten goudbruin in een oven van 180°C. Maak minimaal 45 mooie krokantjes.

Pistachecrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eidooiers	4	
suiker	4	el
bloem	30	gr.
melk	3	dl
pistachenootjes	100	gr.

Rooster pistachenootjes in een droge pan. Houd 25 gr nootjes apart voor de garnering. Maal de rest van de nootjes tot poeder in de Magimix. Klop dooiers, suiker en bloem schuimig. Breng melk aan de kook en giet al kloppend over de massa. Verwarm de massa al kloppend tot het bijna kookt. Roer de gemalen pistachenootjes door de crème en doe over in een spuitzak. Laat opstijven in de koeling.

Karameldraden

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	250	gr.
glucose	2	el

Verhit de suiker in een pan met dikke bodem tot een goudbruine karamel ontstaat. Laat wat afkoelen en trek er draden van met een lepel. Maak de draden zo dun mogelijk. Maak 15 kooitjes door de karamel over de siliconenvormen met bollen te doen.

Coulis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardbeien		

Maak van de afgesneden kroontjes (zie hieronder) en de overgebleven aardbeien een coulis door deze met suiker in te koken. Zeef de stroop en doe deze in een spuitfles.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardbeien	45	
bramen	15	
mint		
poedersuiker		

Snij de kroontjes van de aardbeien en halveer ze. Hak de pistachenootje grof. Bestrooi 15 krokantjes met poedersuiker. Spuit een eetlepel pistachecrème midden op 30 krokantjes. Leg een braam in ieder hoopje crème. Verdeel de aardbeien tegen de crème over de krokantjes. Leg de koekjes dakpansgewijs op de borden. Strooi de pistachenootjes over de borden. Leg een karamelkooitje over de koekjes. Spuit wat streepjes coulis op de borden.