

2015 januari

Cuisine Culinaire Amsterdam · Winter

VOORGERECHT Zeeuwse platte gegaard in Champagne

Zeeuwse platte oesters gegaard in Champagne

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
platte oesters 0000	30	
champagne	0,5	fles
banaan sjalot	1	
gezouten boter	200	gr.
ongezouten boter	200	gr.
zwarte peper		
oester-nori vel	0,5	

Maak de oesters open en ruik bij elke oester de zee. Bewaar het vocht en haal door een fijne zeef. Bewaar het oestervocht in een spuitflesje. Zet de Champagne op in een klein pannetje en warm de oesters hierin op. Houd je vingertoppen in het pannetje en wanneer het te heet word (ongeveer 50°C) voor je vingers de oesters uit de Champagne halen. Kook de champagne in tot 1/3. Monteer de champagne naar smaak met de twee boters. Snijd de sjalot ragfijn. Snij het nori velletje in ragfijne flinters. Leg 2 oesters op een warm bord en draai hier zwarte peper over. Verdeel een beetje sjalot over de oesters. Schenk twee eetlepels saus rondom de oesters. Decoreer met wat nori.

Coquille

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
coquilles	15	

De coquilles uit de schelp halen en schoon maken. Twee prikkers op een snijplank leggen en een coquille daartussen. Snij nu de coquille drie keer in tot de prikkers. Draai de coquille 90° en snij weer drie keer in tot de prikkers. Op de gesneden kant op redelijk hoog vuur bakken in koekenpannen met olie tot de coquilles goudkleuren. Even omdraaien en met zout op smaak brengen. Op een plaat laten afkoelen met de snijkant naar boven.

Knolselderij

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij	0,5	
melk		
xantana		

De knolselderij wassen, schillen en in stukken van 5 cm snijden. Doe de stukken knolselderij over in pan met melk en gaar ze in 30 minuten. Haal de knolselderij uit de pan en draai glad in de blender. Voeg een klein mespuntje Xantana toe en een beetje boter. Voeg eventueel wat van het vocht uit de pan om het mooi glad te krijgen. Breng op smaak met zout.

Crumble

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zuurdesembrood		
boter	250	gr.
bieslook	0,5	bos
bladpeterselie	0,5	bos
banaan sjalot	1	
zwarte truffel	70	gr.
zwarte truffelolie	30	gr.

Clarificeer de boter. Snijd $\frac{1}{4}$ van de zuurdesembrood in dunne plakken op de snijmachine (stand 4). Snijd de plakken in fijn brunoise. Bak het brood bruin in geclarificeerde boter. Haal het uit de boter vlak voordat de gewenste kleur bereikt is. Laat uitlekken in een zeef en daarna op keukenpapier. Snij peterselie en bieslook zeer fijn. Snijd de sjalot fijn tot suikerkorrel grootte. Snij de truffel tot fijn brunoise. Breng op smaak met truffelolie. Meng deze ingrediënten tot een tapenade. Voeg de tapenade in de gebakken coquilles, tussen de openstaande stukken. Verdeel daar de broodcrumble op.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ossenstaartfond		
sambai azijn		

Kook de fond verder in en maak op smaak met de sambai-azijn.

Kip

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zwartpoot kippen	8	

Haal eerst de wishbone uit de kippen. Fileer dan de filets van de kippen en laat het vel zitten. Geef de karkassen door aan de saus. Plet de filets iets tussen 2 lagen plasticfolie. Leg 1 filet met de mooie kant naar onder op een stuk folie. Doe er een beetje zout op. Leg een tweede filet met de mooie kant naar boven vanaf ongeveer de helft op de eerste filet. Zo ontstaat dus een lange filet die overal ongeveer even dik is. Rol deze strak op tot een worst. Pak een tweede stuk folie en rol deze nog eens strak om het worstje. Doe knoopjes aan de uiteinden en snij het overvallige folie af. Gaar de kip minimaal 30 minuten in de sous-vide bak van 62°C. Trek van de karkassen een bouillon voor de volgende avond!

Bloedboter Civet

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kippenbloed	100	gr.
boter	100	gr.

Zorg dat bloed goed zacht is. Roer boter en bloed samen tot het goed gemengd is. Smit dotjes civet op een plaat en doe in de vriezer.

Lever

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ganzenlever	180	gr.
kippenlever	60	gr.

Wrijf de ganzenlever door een zeef. Blender de kippenlevers en roer dit door de ganzenlever. Smit dit in de zwarte silpad en zet in de vriezer.

Saus Royale

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kipdelen		
knoflook	1	bol
kookcognac		scheut
tijm		
sjalotten	2	
rode wijn	2	flessen
kippenfond	2	liter
jeneverbessen	4	
peperkorrels	5	gr.
sjalot	1	
kippenlever	100	gr.
kippenhart	500	g

Hak de dijnen en overige delen, behalve de filets en karkassen in kleine stukken (2 cm). Bak de kipdelen op hoog vuur goed bruin samen met de knoflook wat tijm en gehakte sjalot. Blus af met kookcognac. Deglaceer het aanbaksel met kippenfond en voeg jeneverbessen en peperkorrels toe. Laat verder inkoken. Doe ondertussen een fles rode wijn in een pan. Laat aan de kook komen en flambeer. Doe dat met de volgende fles ook. Voeg samen en laat inkoken. Zeef de fond en laat opnieuw trekken met grof gesneden tenen knoflook, sjalot, kippenlever en hart. Laat tot 1/3 inkoken. Zeef de saus.

Snijbiet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
snijbiet		
sjalot	1	
gevogeltebouillon	2	dl

Haal van de snijbiet de bladeren af en snij deze in repen. Snij de stelen in stukjes van ongeveer 1 cm. Snij de sjalot ragfijn. Zet de sjalot aan in een pan. Voeg stelen toe en laat sauteren. Voeg daarna het blad en gevogeltebouillon toe en laat nog even garen. Zout en peper naar smaak.

Terrine

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
brandnetelkaas	200	gr.
boerenkaas	150	gr.
kernhem	150	gr.
roomkaas	600	gr.

Snij lange plakken van de brandnetelkaas met de kaasschaaf. Snij de boerenkaas en Kernhem in staven van 0,5x0,5 cm. Bekleed de U-vormige terrine met plasticfolie. Leg de plakken in de terrine zodat de hele terrine bedekt is. Smeer wat roomkaas onderin de terrine. Leg een baan boerenkaas op de roomkaas en druk wat in. Vul met nog wat roomkaas en daarop de staven Kernhem. Weer wat roomkaas en twee banen boerenkaas. Vul de terrine af met roomkaas. Vouw de brandnetelkaas om de terrine af te sluiten en trek de folie strak. Leg de terrine in de koeling tot gebruik.

Crumble

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ontbijtkoek	50	gr.

Snij dunne plakken van het ontbijtkoek op de snijmachine (stand 8). Verkruimel de plakken in onregelmatige stukken en droog ze 30 minuten in een oven van 100°C, maar niet helemaal droog.

Siroop

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
port	2	dl
balsamicoazijn	1	dl
honing		

Doe port en Balsamico in een pannetje en kook heel langzaam in tot stroperig. Voeg honing naar smaak toe. Schenk over in een doseerfles.