

2015 mei

Cuisine Culinaire Amsterdam · Lente

Makreel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
makreelfilets	16	
sansa olijfolie		
limoen		
maldon zout		

Verwarm sansa olijfolie tot 50°C. Leg de helft makreelfilets in een bak en bedek met de warme olijfolie. Gaar de makreel 30 minuten in een oven van 50°C. Verwijder het vel van de helft van de makreelfilets en leg ze in een bak. Kruid de filets met wat Maldon zout en rasp van limoenen en schenk ruim limoensap er over. Laat de vis 30 minuten garen.

Avocadocrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
avocado's	5	
olijfolie	2	el
mayonaise	2	el
tabasco		
citroensap		

Haal het vruchtvlees uit de avocado's en draai tot een crème in de Magimix met olijfolie en mayonaise (van de langoustine). Breng op smaak met tabasco, citroensap en zout. Doe de crème over in een spuitzak.

Bleekselderijjus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bleekselderij	0.5	stronk
elstar appel	1	
xantana		mespuntje
tabasco		

Maak sap van de bleekselderij en appel met behulp van de sapcentrifuge. Bind de sap wat met een mespuntje Xantana en breng op smaak met tabasco en zout. Doe de jus over in een dispenser.

Olijfolieparels

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
water	5	dl
knoflook	3	tenen
ui	1	
bosui	0.5	bos
bevroren olie	1	liter
taggia olijven	250	gr.
olijfolie	30	gr.
inktvis inkt	2	gr.
gelatine	30	gr.

Maak een bouillon van de gesneden uien en knoflook. Zeef de bouillon. Doe de olijven met de warme bouillon in de Magimix en draai glad. Zeef de massa en roer de inkt en geweldige gelatine erdoor tot het opgelost is. Breng op smaak met zout en doe over in een spuitfles. Druppel de massa voorzichtig in bevroren olie zodat parels ontstaan. Werk rustig en laat niet te veel parels tegelijkertijd in de olie vallen. Schep de parels uit de olie en bewaar op een bord tot gebruik.

Radijnen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
radijnen	0.5	bos
olijfolie	2	el
sushi azijn	2	el
ponzu	2	el

Maak de radijnen schoon en snij ze in dunne plakken. Doe ze in ijswater tot gebruik. Roer olijfolie, sushi azijn en ponzu tot vinaigrette en haal de radijnen hierdoor.

Eindbewerking en presentatie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
daikon cress		
watercress		

Doe een flinke dot avocadocrème aan een kant van de borden. Trek een streep van de crème over het bord met een spatel. Verdeel de gekonfijte en gemarineerde makreel om en om over de crème. Versier met ruim olijfolieparels, plakjes radijs, daikon cress en blaadjes watercress. Schenk wat bleekselderijjus op de borden.

Langoustines

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
langoustines	30	
geklaarde boter		

Pel de langoustines en verwijder het darmkanaaltje. Leg de langoustines in de koeling.

Langoustinejus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
langoustineschalen		
ui	1	
prei	1	
wortel	1	
tijm	1	takje
tomatenpuree	1	el
tomatenblokjes	1	blikje
witte wijn	3	dl
slagroom	3	dl

Maal de scharen en pantsers van de langoustines fijn in de Robot coupe. Zet het pulp aan in een beetje olie. Voeg fijngesneden groenten toe en laat even meebakken. Voeg tomatenpuree en blokjes toe en laat weer even meebakken. Blus af met wijn en room en laat 20 minuten trekken. Zeef de jus en laat eventueel nog wat inkoken. Breng op smaak met zout en peper.

Mango

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mango's	2	
witte wijn		
limoen		
agaragar		
geklaarde boter		

Schil de mango's en snij er dikke plakken (2 cm) van. Steek cilinders van 2 cm doorsnede en 2 cm hoog uit de mango. Doe de rest van de klein gesneden mango in een pannetje met een scheut witte wijn en wat limoenrasp en breng aan de kook. Laat de mango doorkoken tot zacht en pureer de massa. Weeg de mangopuree en meng er 1 gram agaragar per 100 g mangopuree door. Breng aan de kook en laat al roerend 2 minuten zachtjes doorkoken. Laat de puree afkoelen en opstijven in de koeling. De mangogelei terug in de Magimix doen en helemaal glad draaien. Doe over in een spuitzak en leg in de koeling tot gebruik.

Ansjoviskruim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
geklaarde boter	100	gr.
ansjovisfilets	5-6	
panko	100	gr.

Snij de ansjovisfilets klein en doe in een pannetje met geklaarde boter. Verhit zachtjes tot de ansjovis opgelost is in de boter en voeg de panko toe. Blijf roeren tot de panko goudbruin kleurt en haal het meteen uit de pan.

Chocolademayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte chocolade		
ei	1	
mosterd	1	el
azijn	2	el
zonnebloemolie	3	dl
worcestersaus		
tabasco		

Leg de witte chocolade in een bakje en laat die in heet water drijven tot de chocolade gesmolten is. Maak een mayonaise door de ei, mosterd, azijn en olie in een mengbeker te doen. Gebruik de staafmixer om een mayonaise te maken. Breng op smaak met zout, worcestersaus en tabasco. Voeg nu de gesmolten chocolade toe en draai glad. Doe de mayonaise over in een spuitzak.

Koolrabi

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
koolrabi knol	1	
olijfolie		
witte balsamico azijn		

Snij de koolrabi dun op de snijmachine. Steek rondjes van 5 cm uit de koolrabi plakjes en doe ze in ijswater. Dep de plakjes droog en breng op smaak met olijfolie en witte Balsamico azijn.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dragon blaadjes		

Doe enkele lepels geklaarde boter in een pan en karamelliseer de mango cilinders aan beide kanten erin. Doe enkele eetlepels geklaarde boter in een andere pan en dep de langoustines droog. Kruid de langoustines met zout en bak ze in de boter rondom gaar. Verdeel de langoustines en mango cilinders over de borden. Maak hoopjes ansjoviskruim op de borden met daarop toefjes chocolademayonaise. Spuit toefjes mangogelei op de borden. Nappeer wat langoustinejus over de langoustines. Versier het geheel met blaadjes dragon en plakjes koolrabi.

Landhoen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
landhoenen	3	
eieren	3	
slagroom	3	dl
champignons	500	gr.
basilicum	1	bos

Snij de landhoen in op de rugzijde. Werk nu rustig en verwijder het vel van de kip. Zorg ervoor dat het vel heel blijft. Houd de borstfilets apart. Snij het vlees van de poten af en snij het in kleine blokjes. Maal de haasjes samen met de helft van de poten fijn in de Magimix. Voeg de eieren toe en daarna de room. Draai even door en haal het uit de bak. Smeer het vel van de kippen dun in met de farce. Verdeel de basilicumblaadjes over de farce. Bak de blokjes van de poten in boter gaar. Hak de champignons fijn en bak ze even in boter. Roer de blokjes en champignons door de overgebleven farce en breng hoog op smaak met zout en peper. Leg een filet aan een kant van het vel. Verdeel de gevulde farce over de filet en leg een tweede filet hierop. Klap de kippen dicht zodat er een worst ontstaat. Bind er touw om de uiteinden en om de worst heen om de vorm te houden. Belangrijk is dat het huid van de kippen alles goed omhuld. Gaar de ballotines in de combistoomoven van 72°C tot ze een kerntemperatuur hebben van 60°C. Bak de kiprollades rondom bruin in boter en verwijder het touw.

Jus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
karkassen van landhoen		
witte wijn		
gevogeltefond	2	liter
rozemarijn	2	takjes

Hak de karkassen van de landhoen klein en zet flink aan in olie tot ze goed bruin zijn. Blus af met witte wijn en roer de aanbaksels los. Voeg gevogeltebouillon en rozemarijn toe en kook in tot de helft. Zeef de saus en bind met wat Xantana (of beurre manié). Breng op smaak met zout en peper.

Spinazie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
spinazie	750	gr.
knoflook	3	tenen
pijnboompitten	50	gr.
sinaasappelrasp		

Was de spinazie er verwijder de dikke stelen. Snij de knoflook in dunne plakjes. Doe de knoflook met een scheut olijfolie in een grote pan en bak heel rustig tot de knoflook kleurt. Voeg de pijnboompitten toe en zet het vuur hoog. Voeg de spinazie toe en wok tot het net gaar is. Breng op smaak met wat sinaasappelrasp en zout en laat uitlekken op een zeef.

Champignons

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
champignons	500	gr.
knoflook	2	tenen
bladpeterselie		

Snipper de knoflook en snij de peterselie fijn. Borstel de champignons schoon en snij ze in kwarten. Bak de paddenstoelen in een laagje olie op matig vuur. Als het vocht bijna verdampt is een klont boter en de gesneden knoflook toevoegen. Bak tot de champignons kleuren. Breng op smaak met zout en peterselie.

Puree

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
aardappels	750	gr.
pastinaak	750	gr.
melk	1	liter
boter		

Schil aardappels en pastinaak en snij ze in stukken. Kook de groenten gaar in half water half melk. Giet af en knijp de groenten door de pureeknijper. Breng op smaak met een klont boter en zout en peper.

Eindbewerking en presentatie

Snij de ballontines in 15 dikke plakken. Leg een mooie quenelle puree op de borden. Verdeel de spinazie en champignons over de borden. Leg de plakken kip tegen de puree aan en schenk er wat saus bij.

Aardbeien

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardbeien	1	kg

Was eventueel de aardbeien. Verwijder de kroontjes en snij de grote aardbeien bij zodat alle stukken ongeveer even groot zijn.

Siroop

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kroontjes van aardbeien		
suiker		

Doe de kroontjes van de aardbeien met suiker en een scheut water in een pan en breng aan de kook. Laat 10 minuten trekken en zeef de siroop.

Sabayon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eidooiers	400	gr.
suiker	300	gr.
witte wijn	2	dl
masala	1.5	dl

Maak 750 ml suikerwater (1 op 1). Geef 5 dl door aan de sorbet. Doe de dooiers, suikerwater, Masala en witte wijn in een bekken. Klop au bain-marie tot een gebonden massa ontstaat. Laat niet warmer dan 75°C worden; anders is de kans op schiften groot.

Sorbet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte wijn	1	fles
suikerwater (1 op 1)	5	dl
kaneelstokje	1	
steranijs	1	
prosorbet	75	gr.

Verwarm de wijn met suikerwater, kaneelstokje en steranijs tot 50°C. Laat 30 minuten trekken en verwijder kaneel en steranijs. Los de prosorbet op in de wijn en draai er sorbet van in de ijsmachine.

Kletskep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	85	gr.
suiker	165	gr.
bloem	45	gr.
citroen	1	

Roer suiker door de slagroom. Voeg bloem toe en roer tot een homogene massa. Rasp er de citroen in en roer goed door. Smeer het beslag dun uit op 3 silpads Bak de kletsoppen 7-8 minuten bruin af in een oven van 180°C. Kijk regelmatig zodat de koek niet verbrand. Laat de kletskep helemaal afkoelen en breek het daarna in mooie stukken.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
poedersuiker		

Zeef poedersuiker over de stukken kletskep. Verdeel de aardbeien over de komborden. Schep de sabayon over de aardbeien. Leg er een stuk kletskep en bolletje sorbet bij.