

2015 juni

Cuisine Culinaire Amsterdam · Zomer

AMUSE Het Witte Goud

Aspergeschuim

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
geschilde asperges	750	g
zout	10	gr.
slagroom	300	gr.
pro espuma koud	40	gr.

Schil de asperges. Snij de kopjes van 5 cm af en gebruik ze voor de aspergeblokjes. Pureer de asperges met zout 10 seconden in de blender. Roer slagroom door de aspergepuree. Doe het mengsel in een vacuümzak. Trek vacuüm en gaar 30 minuten in de stoomoven. Meng de Pro Espuma door de puree met behulp van de staafmixer. Zeef de puree en doe over in de ISI-fles. Breng op druk met 1 patronen en schud de fles krachtig.

Aspergeblokjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kopjes van asperge		
stelen van peterselie	10-15	

Snij de kopjes in de lengte tweemaal zodat kwarten ontstaan. Snij de kwarten in brunoise. Neem 10-15 dunne stelen van bladpeterselie en snij fijn.

Eindbewerking en presentatie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bladgoud	1	vel

Verdeel de aspergeblokjes en peterseliestelen over de komborden. Spuit wat aspergeschuim over de blokjes. Bladgoud is extreem kwetsbaar; raak het niet aan met je handen. Gebruik het puntje van een mesje om stukjes bladgoud van het papiertje over te brengen op het schuim. Gebruik 1 vel bladgoud per avond.

Spaghetti

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
asperges	15	
pleistertape		

Schil de asperges. Snij de kopjes van 5 cm eraf. Wikkel pleistertape om je vingers. Gebruik de mandoline om "spaghetti" te maken van de asperges. Stoom de aspergespaghetti 15 minuten gaar in de stoomoven.

Coulis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
afsnijdsel van asperges		
zout		%
xantana		mespuntje
slagroom	25	%

Weeg de afsnijdsel van de asperges. Doe in een pan met 1% zout en stooft gaar zonder te laten koken. Pureer de afsnijdsel in de blender en zeef het. Bind de coulis met een mespuntje Xantana. Weeg de coulis en voeg 25% slagroom toe.

Kopjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kopjes van de asperges		
zout		

Doe de kopjes in een pan en stooft gaar met wat zout.

VOC-olie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
nootmuskaat		
kaneel		
kruidnagel		
peper		
druivenpitolie	2	dl

Maak naar eigen inzicht een melange van de specerijen. Maal tot poeder in de koffiemolen. Verwarm de druivenpitolie tot 70°C en haal van het vuur. Roer de specerijen door de olie en laat trekken tot gebruik.

Asperge lamellen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
asperges	3	

Schil de asperges. Met behulp van een dunschiller lamellen trekken van de asperges.

Kwartelei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kwarteleitjes	15	

Leg de kwarteleitjes in de sous vide bak en gaar ze 20 minuten op 62°C.

Eindbewerking en presentatie

Meng de coulis en spaghetti en verwarm het. Draai met behulp van een vork en lepel mooie bergjes aspergespaghetti op de borden. Leg de aspergelamellen tegen de bergjes aan. Schenk een theelepeltje VOC-olie naast de bergjes. Zaag de kwarteleitjes open met een kartelmes en lepel de dooier eruit met een theelepel. Leg de kwarteldooiers op de bergjes asperge.

Heilbot

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
heilbot		

Portioneer de heilbot. Zout en wrijf de vis in met zonnebloemolie. Gaar de vis in een oven van 200°C tot een kerntemperatuur van 42°C.

Crème van asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
asperges	30	
slagroom		

Schil de asperges en snij de asperges in twee stukken. Gebruik de onderste helft voor de gefrituurde asperges. Snij de ander helft van de asperges in stukjes en gaar ze in wat slagroom, zout en water. Pureer de asperges (en kookvocht) in de blender en wrijf de crème door een zeef.

Gefrituurde asperges

Zet de onderste helft van de asperges 20 minuten in water. Droog ze goed af en frituur ze op 160°C tot ze goed gekleurd zijn. Zout ze en snijd de uiteinden dun af.

Spitskool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
spitskool	1	
vetspek		

Haal de bladeren los van de spitskool; snijd de kern eruit; snij de bladeren in stukjes en stoof ze beetgaar. Snij van koud vetspek kleine blokjes en smelt deze bij de spitskool (haal de pan van het vuur). Niet meer heet laten worden.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hazelnooten		
koffiebonen		

Maak een spiegel op de borden van de aspergecrème. Leg de heilbot midden op de borden. Schik de koolbladeren op de vis. Dresseer twee gefrituurde asperges aan de rand van de borden. Rasp wat hazelnoot en koffie over de spitskool met de Microplane.

Lamszadel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamszadel	5	kg

Snij het vel van de lamszadels maar laat een randje vet zitten. Snij de filets en haasjes. Snijd het vet van de filets iets in om de 5 mm. Zout laat 5 min liggen. Braad op de vetkant tot mooi bruin en kort aan de andere kant.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
afsnijdsel van lamszadel		
uien	4	
kalfsbouillon	2	liter
zoute ansjovis		
sherryazijn		liter

Doe alle afsnijdsels (niet het vet) van het lam aan in een droge koude pan. Bak al roeren tot het flink gekleurd is. Haal van het vuur en roer alle aanbaksels los. Voeg uien en zout toe en bak tot alles weer goed bruin is. Blus af met sherry azijn en roer alle aanbaksels los. Voeg kalfsbouillon toe tot alles onder staat. Laat 2 uur zachtjes trekken. Spoel de ansjovis schoon met water en verwijder de graatjes. Zeef de saus en breng op smaak met ansjovis (met de staafmixer). Als de saus te dun is met een mespuntje Xantana binden.

Aubergine

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aubergines	3	
knoflook	3	tenen
laurier		blaadjes
tijm		takjes
peper		
zout		
olijfolie		

Snijd de aubergine in de lengte doormidden en maak inkepingen. Steek hier flinters knoflook, laurier en tijm. Peper en zout de aubergines en besprenkel met olijf olie. Gaar 40 minuten in de oven 180°C. Schep de aubergine uit de schil en pureer het in de Magimix. Breng op smaak met zout en peper.

Sjalotten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
banaan sjalotten	15	
zout		

Pof de sjalotten 20 min in een oven van 160°C. Schil de sjalotten en halveer ze. Bak ze op de snijkant tot ze mooi gekarameliseerd zijn. Breng op smaak met zout.

Basilicumolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
basilicum	1	bos
olijfolie	2.5	dl

Cutter basilicum met olijfolie in de blender en hang uit in een doek. Doe over in een spuitfles.

Broodkruim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zuurdesembrood	4	sneden
basilicum	0.5	bos
bladpeterselie	0.25	bos
dragon		takjes
olie		

Droog zuurdesem brood in een oven van 100°C en cutter dit met verse kruiden in de Magimix. Bak kort in een beetje olie.

Eindbewerking en presentatie

Rol het lamsvlees in het broodkruim en snij het in plakken. Trek een lepel aubergine over het bord. Leg een stuk lamsvlees hiernaast en sjalot met de karamelkant naar boven. Schenk wat saus en basilicumolie op de borden.

Yoghurtijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
griekse yoghurt	1	liter
suiker	100	gr.
glucose	200	gr.
cortina	2	gr.
gelatine	8	gr.
pro sorbet	60	gr.
gevroesdroogde yoghurt		

Breng suiker, glucose en cortina aan de kook. Los de gewelde gelatine door het mengsel en roer de yoghurt en pro sorbet erdoor tot het opgelost is. Draai er ijs van met de ijsmachine. Garneer later met gevriesdroogde yoghurt korrels.

Vinaigrette

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
appelazijn	100	gr.
witte wijn azijn	50	gr.
appelstroop	50	gr.
boter	250	gr.

Reduceer de azijnen en stroop tot de helft. Verwarm de boter tot mooi bruin. Meng de ingekookte azijn met de warme bruine boter.

Praline

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gemende noten	100	gr.
suiker	50	gr.

Maak karamel van de suiker en meng de noten erdoor. Laat afkoelen en cutter in de Magimix.

Spongecake

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
walnoten	215	gr.
poeder suiker	165	gr.
eigeel	150	gr.
eiwit	240	gr.
zout	1	gr.
tempura bloem	40	gr.
kartonnen koffiebekers		

De walnoten met poedersuiker in de Magimix fijn malen. Eigeel en eiwit er al mengend bij gieten. Zout en bloem goed mengen en dan door de massa spatelen. De massa zeven en in een kide met twee patronen. Opspuiten in kartonnen bekertjes per 2 in de magnetron 1 minuut garen. Laten afkoelen en uit de bekertjes knippen. Fatsoeneer de cakejes.

Garnering

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
granny smith appel	2	
appelstroop	100	gr.

Granny Smith appel in dunne plakjes snijden en met een steker rondjes van 2,5 cm uitsteken. Appelstroop afvullen in een spuitzak.

Eindbewerking en presentatie

Verdeel de spongecake over de borden. Leg een bolletje yoghurtijs tegen de cake aan. Versier de borden met vinaigrette, praline, rondjes appel en dotjes appelstroop.