

2015 oktober

Cuisine Culinaire Amsterdam · Herfst

Crostini

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zuurdesembrood	15	plakken
olijfolie		
knoflook		

Snij 15 plakken van het zuurdesembrood. Toast de plakken brood met een beetje olijfolie op de grillplaat tot ze knapperig van buiten en nog zacht van binnen zijn. Wrijf ze daarna twee keer in met knoflook.

Pompoen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
haikido pompoen	1	stuk
olijfolie		
sinaasappel	1	
piment d'espelette		
zout		
peper		
citroen	1	
suiker		

Schil de pompoen en verwijder de zaden. Snij de pompoen in niet te grote stukken en marineer 30 minuten in olijfolie, sinaasappelsap, piment d'Espelette, zout en peper. Rooster de pompoen 45 minuten in een oven van 180°C goed gaar en zacht. Laat de pompoen 30 minuten afgedekt rusten. Draai de pompoen glad in de Magimix. Voeg eventueel wat olijfolie toe en breng op smaak met citroensap en zout en peper. Kook de marinade met een beetje suiker in tot een dunne saus.

Worst en kaas

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bergens blonde		
nederlandse droge worst		

Snijd de worst op de machine in mooie dunne schuine plakken. Snijd de kaas op crostini-grootte en bewaar in de koeling.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bieslook		
kervel		

Smeer crostini dik in met pompoencrème. Doe op de helft van de crostini kaas en op de andere helft dakpansgewijze plakjes worst. Versier het bord met wat bieslook en kervel. Doe wat marinade erover heen. Leg op een crostini met een plakje kaas en één met worst op het bord.

Cannelloni

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	300	gr.
eieren	3	
olijfolie	1	el
zout		

Draai pastadeeg van bloem, eieren, olijfolie en een beetje zout in de Magimix. Laat het deeg 30 minuten rusten en draai er dunne plakken van. Snij de deegplakken in stukken van 10x10 cm op stand 5. Maak 15 vierkantjes. Kook ze in gezouten water en spoel af met koud water. Bewaar de plakken op een theedoek.

Knolselderij

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij	0.5	stuk

Schil de knolselderij en snij het in plakken van 1,5 mm op de snijmachine. Steek 45 rondjes van 2,5 cm doorsnede uit de plakjes. Snij de rest in 3 mm blokjes. Kook blokjes en rondjes gaar in gezouten water en dompel direct in ijswater. Bewaar helft van de blokjes voor de garnering en geef de andere helft van door voor de vulling. Houd de knolselderij afgedekt in de warmhoudkast.

Vulling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij	1	stuk
melk		
boter		
zout		
peper		

Schil de knolselderij snij het in kleine blokjes. Kook de knolselderij gaar in melk en water met een beetje zout. Giet af maar bewaar het kookvocht voor de schuim. Pureer de knolselderij met een klont boter glad in de Magimix. Breng vrij hoog op smaak met zout en peper. Roer de blokjes knolselderij door de puree en doe over in een spuitzak. Houd warm.

Schuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kookvocht knolselderij	5	dl
lecite	3	gr.

Neem 5 dl warme kookvocht van de knolselderij en voeg 3 gr Lecite toe met behulp van de staafmixer. Schuim het op met de aquariumpomp.

Beurre noisette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	250	gr.
hazelnoten	25	gr.
zout		

Rooster de hazelnoten tot ze beginnen te kleuren. Hak de noten tot gruis. Smelt boter in een pan tot het schuimt. Schep het schuim eraf. Verhit de overgebleven boter tot bruin en nootachtig van smaak (165°C). Meng de noten door de boter en nog wat vlokken Maldon. Houd het warm.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zomertruffels	3	
tuinkers	1	bakje

Snij zo dun mogelijke plakjes van de truffel met behulp van de truffelschaaf. Spuit een streep vulling van 3 cm dik op de pastaplakken. Rol voorzichtig op tot cannelloni. Leg de cannelloni op een beboterde gastroplaat en stoom 5 minuten in de stoomoven. Verdeel de knolselderijblokjes over de borden. Leg de cannelloni op de blokjes. Lepel de beurre noisette over de cannelloni. Versier met rondjes knolselderij en plakjes truffel. Lepel wat melkschuim rondom en decoreer met de tuinkers.

Scholballotine

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
scholfilet	800	gr.
eieren	4	
slagroom	2.5	dl
prei	2	
zout		
peper		

Snij wit van de prei ragfijn. Maal het visvlees in de Magimix. Voeg een voor een de eieren al malend. Voeg de slagroom toe en maal nog even. Roer prei door de farce en breng op smaak met zout en peper. Rol de farce op in plasticfolie. Maak "worsten" van 4 cm dik. Gaar de ballotines 20 minuten in de stoomoven.

Kerrietuilles

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	50	gr.
bloem	25	gr.
zoete sojasaus	2	el
kerrie	2	el
poedersuiker	40	gr.
rijstazijn	1	el

Roer de boter zacht. Roer alle ingrediënten samen tot een zachte deeg. Smeer dunne koekjes op bakpapier met de bolle kant van een lepel en bak (ongeveer 6 minuten) af in een oven van 180°C tot knapperig. Laat afkoelen en haal daarna van het papier los.

Aardpeersoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardpeer	2	kg
boter	100	gr.
kippenbouillon	1	liter
melk	5	dl
slagroom	1	dl
zout		
peper		

Schil de aardperen en snij ze in grove stukken. Stoof ze in de boter tot ze beginnen te kleuren en voeg de bouillon toe. Stoof tot ze gaar zijn en voeg daarna de melk en slagroom toe. Laat even doorkoken en maal de soep glad met de staafmixer. Breng op smaak met zout en peper en zeef eventueel de soep.

Krabschuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
krabben	3	
crème fraîche	3	el
cognac	1	scheutje
sterke kippenbouillon	5	dl
lecite	3	gr.
zout		
peper		

Maak een court bouillon door de groenten grof te snijden en 20 minuten te laten koken. Doe de krabben in de kokende bouillon en laat 2 minuten doorkoken. Haal van het vuur en laat de krabben afkoelen in de bouillon en haal ze daarna uit. Haal het vlees uit de poten en let goed op dat geen gruis mee komt. Verwijder het achterste gedeelte van de onderkant van de koppen van de krabben. Lepel de kop leeg, vermeng met crème fraîche, cognac en de kippenbouillon. Verwarm zachtjes al roerend tot 80°C. Laat beslist niet koken! Zeef en breng op smaak met zout en peper. Voeg 3 gr lecite toe met behulp van de staafmixer. Schuim het op vlak voor het opdienen (met staafmixer of aquariumpomp).

Eindbewerking en presentatie

Snij de visworst in plakken van 6 cm en leg in de komborden. Verdeel krabvlees op de ballotines. Schenk aardpeersoep rondom en lepel wat schuim op de soep. Versier met een tuille op de rand van het bord.

Longhaas

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
longhaas	1.5	kg
zout		
peper		

Ontvries de longhaas. Verwijder ook de pees in het midden. Bestrooi het vlees met zout en bak het 2 minuten aan ieder kant. Laat eventueel even in de oven verder garen tot de gewenste gaarheid heeft. Maal er peper over en snij in mooie plakken.

Groene kool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groene kolen	2	
suiker	200	gr.
bladerdeeg	15	plakjes
bakjes	15	bakjes van 10 cm

Snij plakken van 1 cm van de kolen. Stoom de kool 5 minuten in de stoomoven. Laat de kool uitlekken op een doek. Smelt de suiker tot karamel en doe één eetlepel karamel in ieder bakje. Plaats hierop een plak groen kool. Prik de plakjes bladerdeeg in met een vork. Bedek de bakjes met bladerdeeg en druk goed aan. Bak de tarte tatin's 15 minuten af in een oven van 180°C tot het bladerdeeg gaar is.

Gorgonzolacrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	1	dl
slagroom	1.5	dl
eidooier	50	gr.
gorgonzola	250	gr.

Klop slagroom redelijk stijf. Breng melk en eidooier roerend aan de kook en voeg al roerend gorgonzola toe tot het opgelost is. Zeef de saus en spatel de geslagen slagroom erdoor. Doe de saus over in de ISI-fles. Houd warm.

Groene pepersaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	1	
rode wijn	0.5	dl
groene peperkorrels	20	gr.
kalfsbouillon	2.5	dl
crème fraîche	50	gr.
zout		

Snij de sjalott fijn en fruit licht. Voeg de rode wijn toe en laat inkoken tot het bijna verdampt is. Giet de azijn van de pepers en voeg peperkorrels en bouillon toe en breng weer aan de kook. Roer de crème fraîche erdoor en zeef de saus. Druk goed door de zeef en breng op smaak met zout.

Sjalotten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
banaansjalotten	10	
olie		drupje

Snij de sjalotten in de lengte doormidden en kook ze beetgaar. Laat uitlekken op keukenpapier en schroei de snijkant tot het mooi gekleurd is in een drupje olie. Pel de schelpjes voorzichtig los.

Aubergine

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aubergines	3	
eiwit		
bloem		
mint		
basilicumblaadjes		
olie		
zout		

Snij aubergines dwars in ronde plakken van 1 cm dikte. Bestrooi de plakken met zout en laat 15 minuten liggen. Dep de plakken droog. Klop eiwit stijf en roer bloem, gesneden mint en basilicum erdoor. Haal de aubergine door het beslag en bak goudbruin in een flink laagje olie. Laat uitlekken op keukenpapier.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bieslook		

Leg een tarte tatin van groene kool op de borden met daartegen enkele plakken longhaas. Lepel wat groene pepersaus aan een kant en spuit wat gorgonzolasaus aan de andere kant van het vlees. Leg een plak aubergine op de borden. Sprengel wat gesneden bieslook in de sjalotschelpen en versier het gerecht met drie schelpjes.

Koffiesorbet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
koffie	5	dl
suiker	60	gr.
gelatine	4	blaadjes

Maal koffie en zet zeer sterke koffie in de perculator. Wel de gelatineblaadjes in koud water. Los de suiker op in de koffie en roer de gelatine erdoor tot het opgelost is. Maak er sorbet van in de ijsmachine en maak kleine bolletjes sorbet op een stuk bakpapier en laat verder opstijven in de vriezer.

Crumble

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	50	gr.
suiker	50	gr.
amandelpoeder	50	gr.
oploskoffie	10	gr.
cacaopoeder	10	gr.
zachte boter	50	gr.

Meng bloem, suiker, amandelpoeder, oploskoffie en cacaopoeder door elkaar. Wrijf zachte boter er met de hand doorheen tot een crumble ontstaat. Verdeel de crumble over een met bakpapier bedekte gastroplaat en bak het 20 minuten in een oven van 160°C tot goudbruin en knapperig.

Chips

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
haagse hopjes	40	

Maal de hopjes in de vijzel tot poeder. Strooi met een zeef een dun laagjes hopjespoeder op een stuk bakpapier en laat 1-2 minuten in een oven van 170°C smelten tot een dun laagje. Laat afkoelen en breek het daarna in mooie stukken.

Koffiegel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
koffie	2	dl
suiker	100	gr.
agaragar	4	gr.

Breng koffie met suiker en agaragar aan de kook en laat 1 minuut doorkoken. Stort de koffie in een bakje en laat opstijven in de koeling. Als het helemaal stijf is de gelei in de Magimix tot gel draaien en overdoen in een spuitzak.

Mascarponecrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mascarpone	250	gr.
poedersuiker	30	gr.
zout	1	tl

Sla de mascarpone met poedersuiker en zout tot een crème en doe over in een spuitzak.

Hopjescrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
haagse hopjes	20	
mascarpone	500	gr.

Maal de hopjes fijn in de vijzel. Los hopjespoeder in heel weinig heet water op en klop door de mascarpone. Doe de hopjescrème over in een spuitzak.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hunny cress		

Doe een klein hoopje crumble op de borden. Leg hier een bolletje koffiesorbet op. Spuit een bol mascarponecrème en een bol hopjescrème en decoreer met toefjes koffiegel. Versier met Honny cress en een stuk hopjeschip.