

2015 november

Cuisine Culinaire Amsterdam · Herbst

Bouillon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kipkarkassen	2	kg
verse gember		flink stuk
lente ui	1	bos
water	3	liter
tsuyu	10	el
uiensiroop	6	el

Hak de kippenpoten en karkassen in stukken en was ze onder stromend water. Snij 3 dikke plakken van de gember. Doe kip, gember en lente ui in een pan en schenk er het koude water over (de kip moet onder staan). Breng aan de kook en schuim goed af. Laat 1 uur trekken en zeef de bouillon. Breng hoog op smaak met tsuyu en uiensiroop.

Uiensiroop

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grote uien	2	
water	1	liter
zout	5	gr.
witte wijnazijn	5	gr.
suiker	25	gr.

Snij de uien in kleine stukken en breng aan de kook met water, zout, azijn en suiker. Laat 20 minuten koken en zeef de ui uit het vocht. Laat het vocht rustig inkoken tot siroop dikte.

Wontons

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
uien	1,5	kg
steranijs	3	
boter	150	gr.
water	1	dl
wonton vellen	45	

Maak de uien schoon en halveer ze. Snij de uien in plakjes van 5 mm dikte. Smelt de helft van de boter en laat uitbruisen. Voeg de uien en steranijs toe en laat langzaam karamelliseren. Doe de uien over in een gastrobak met de rest van de boter en water. Dek af en laat nog eens 1 uur karamelliseren in een oven van 140°C. Laat de uitjes afkoelen. Leg ongeveer een theelepel gekaramelliseerde uien op een wonton velletje en smeer de randen in met water. Draai de velletjes dicht tot wontons. Stoom de wontons 8 minuten gaar in de stoomoven.

Parmezaan schotsen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
parmezaanse kaas	100	gr.
bloem	10	gr.
zwarte sesamzaad	1	el

Rasp de Parmezaanse kaas met de Microplane. Meng kaas met bloem en sesamzaadjes. Verwarm de oven op 180C. Strooi een dunne laag op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak kort tot goudbruin en krokant. Laat de koek afkoelen en breek in schotsen.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lenteuitjes	3	
astina cress		

Snij het groen van de lente-uitjes in schuine ringetjes. Leg 3 wontons in de soep met daarop een takje Astina cress. Verdeel de lenteuitjes over de borden. Verdeel de soep over de komborden. Leg een Parmezaan schot op de wontons.

Courgette

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
courgetten	3	

Was de courgettes en snij beide uiteinden eraf. Draai "spaghetti" van de courgette met behulp van spaghettischiller. Doe ijsblokjes in een grote kom en leg daarop alufolie. Leg daarop de slierten to verder gebruik. Dek af met plastic folie.

Spek

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ontbijtspek	250	gr.

Snij het spek in plakken op stand 8 en daarna in piepkleine brunoise. Bak het spek krokant in een drupje olie en laat uitlekken op keukenpapier. Zet daarna in de warmhoudkast of de oven op 100°C.

Paddenstoelen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
beukenzwammen	4	bakjes
sjalotten	3	
tijm	3	takjes
kerriepoeder	1	tl

Snipper de sjalotten fijn en ris de blaadjes van de takjes tijm. Snij de zwammen van de bodem en bak ze in wat olijfolie met de sjalotten, tijm en kerriepoeder. Breng op smaak met peper en zout.

Kwarteleitjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kwarteleitjes	45	
natuurazijn		

Verwarm water met een flinke scheut azijn tot tegen het kookpunt. Breek de kwarteleitjes voorzichtig, stuk voor stuk in het water. Pocheer de eitjes 1 minuut en dompel ze direct in ijskoud water. Doe de gepocheerde kwarteleitjes over in een bak met water van 50°C een paar minuten voor het opdienen.

Eindbewerking en presentatie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
parmezaanse kaas		

Verwarm de courgettespaghetti in een pan met wat boter en zout. Verdeel de spaghetti over de komborden. Op de spaghetti de paddenstoelen en spek verdelen. Rasp er wat Parmezaanse kaas over en leg de kwarteleitjes op het geheel.

Kabeljauw

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kabeljauwhaas	1	kg

Portioneer de kabeljauw en wrijf in met ruim zout. Laat 15 minuten in de koeling pekelen. Spoel de kabeljauw goed af onder stromend water en dep droog. Bak de vis in wat olie op de velkant. Als het vel krokant is, een flinke klont boter toevoegen en de vis omkeren. Lepel de boter steeds over de kabeljauw tot het net gaar is.

Puree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappels	1	kg
knolselderij	1	kg
melk		
knoflook	3	tenen
boter		
oliefolie		

Schil de aardappels en knolselderij en snij ze in stukken. Wrijf de knoflook met wat zout tot een pasta. Kook de aardappels en knolselderij gaar in water met melk en knoflookpasta. Giet af en maak er puree van. Breng op smaak met olijfolie, boter en zout en peper.

Jus de veau

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsbouillon	2	liter
uien	2	
knoflook	2	tenen
tijm		enkele taakjes
balsamicoazijn		

Snipper uien en knoflook en zet flink aan in olie. Voeg bouillon en tijm toe en laat inkoken tot ongeveer 1/3 inkoken tot een krachtige jus de veau. Breng op smaak met balsamicoazijn en zout en peper.

Eindbewerking en presentatie

Maak een bedje van puree midden in de komborden. Leg hier een stuk kabeljauw op. Verdeel de jus de veau rondom.

Patrijs (en saus)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
patrijzen	8	
armagnac		scheut
gevogeltebouillon	1	liter
ui	1	
prei	1	
wortel	1	
knolselderij	1/4	

Verwijder de "wishbone" uit de patrijzen. De patrijzen kruiden met zout en peper en in ruim boter rondom aanbraden. Als de patrijzen dichtgeschroeid en gekleurd zijn ze over doen in een gastrobak en 5 minuten in een oven van 160°C naar een kerntemperatuur van 50°C brengen. Haal de patrijzen uit de gastrobak. Fileer de borstfilets er af en leg deze naast elkaar in een sousvide zak en vacumeer. Warm ongeveer 30 minuten voor serveren sous vide op 50°C. Hak de karkassen en poten in kleine stukken. Zet de gesneden groeten in de helft van het braadboter aan en laat flink kleuren. Voeg de gehakte karkassen toe en laat weer flink bruinen. Blus af met armagnac en voeg de gevogeltebouillon toe. Laat 45 minuten trekken en zeef de saus. Laat de fond inkoken tot de gewenste dikte. Monteer de saus met wat boter en breng op smaak met zout en peper.

Witlof

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witlof	15	struikjes
suiker	2	el

Het witlof schoonmaken en in schuine repen snijden. Zet het aan in olijfolie en voeg suiker toe. Breng het vuur heel laag en laat het witlof 15 minuten zachtjes garen. Breng op smaak met zout en peper.

Eekhoortjesbrood

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eekhoortjesbrood	600	gr.
knoflook	2	tenen
bieslook		
satéstokjes	15	satéstokjes

Maak het eekhoortjesbrood schoon en snij ze in grove stukken van gelijke grootte. Wrijf knoflook fijn met wat zout. Bak de paddenstoelen in olijfolie op matig vuur. Voeg wat knoflook als de paddenstoelen beginnen te kleuren. Breng op smaak met zout en peper. Strooi er fijngesneden bieslook over en rijg vier stukjes eekhoortjesbrood op iedere satéstokje.

Wentelteefjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
casinobrood	8	plakken
eendenlever		
eieren	2	
kaneel		mespunt
geklaarde boter		

De korsten van het casinobrood snijden en het brood met een deegroller een beetje uitrollen. Ei splitsen en het eiwit loskloppen. Eendenlever in plakken van 3 mm snijden en terug in de vriezer leggen. Bestrijk de plakken brood met eiwit en leg hierop de plakken eendenlever. Bestrooi de lever met zout en peper en leg een tweede plak brood hierop met de eiwit kant op de lever. Bewaar de wentelteefjes in de koeling onder druk. Vlak voor het opdienen de eidooiers loskloppen met een mespuntje kaneel. Kwast de wentelteefjes met de eidooier en bak ze 30 à 40 seconden per kant in geklaarde boter. Snij de wentelteefjes in 4 driehoeken.

Eindbewerking en presentatie

Haal de borstfilets uit de sous vide en dep droog. Rijg 2 stukjes wentelteef op de satéstokjes. Verdeel de witlof over de borden. Leg een borstfilet op de witlof. Nappeer de saus rondom en leg een satéstokje op het geheel.

Amandelmousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	1	liter
amandelspijs	240	gr.
suiker	100	gr.
gelatine	32	gr.
eiwit	160	gr.
slagroom	1	liter
amaretto	8	el
amandelessence	1	tl

Week de gelatineblaadjes in ijskoud water. Verwarm de melk licht en roer de amandelspijs, suiker, essence en gelatine erdoor tot een gladde massa. Laat afkoelen tot lobbijg. Spatel de stijfgeklopte eiwit door de mousse. Vouw de stijfgeslagen slagroom door de mousse en breng op smaak met Amaretto en amandelessence. Stort de mousse in een met plasticfolie bedekte gastrobak (2 cm dik). Laat opstijven in de koeling.

Kersensorbet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kersencoulis	1	liter
pro-sorbet	80	gr.
suiker	80	gr.
citroen	1/2	

Leg een gastroplaat in de vriezer. Pers de sap uit de citroen. Meng alle ingrediënten met de staafmixer. Draai er sorbet van met de ijsmachine. Leg quenelles kersensorbet op de bevroren gastroplaat en laat verder opstijven in de vriezer.

Kersensaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kersensap	2,5	dl
balsamico azijn	1	dl
crème de cassis	1	dl
xantana	1	mespuntje

Breng kersensap, azijn en crème de cassis aan de kook en proef. Voeg eventueel wat honing of suiker toe. Meng een beetje xantana in de saus. Houd de saus warm.

Ricekrispies

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rice krispies	25	gr.
suiker	25	gr.
chocolade	50	gr.

Maak karamel van de suiker. Doe ricekrispies op een gastroplaat en schenk er de hete karamel over en laat helemaal afkoelen. Breek de ricekrispies in kleine brokjes. Smelt de chocolade en bedek de ricekrispies met de gesmolten chocolade.

Eindbewerking en presentatie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
honey cress		
citroenmelisse		

Steek rondjes van 6 cm uit de amandelmousse. Leg een rondje mousse op en bord met daarop een quenelle kersensorbet. Nappeer de warme kersensaus rondom en verdeel de rice krispies over de borden. Versier met Honey cress en kleine blaadjes citroenmelisse.