

# 2016 april

Cuisine Culinaire Amsterdam · Lente

---

## Zeebaars

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeebaarsfilet	1	kg
zout	1	kg

Haal het vel van de filets af. Bedek de zeebaars met ruim zout en laat 3 minuten pekelen. Spoel goed af en dep droog. Snij de filets in kleine blokjes (1x1 cm) en zet in de koeling tot het opdienen.

## Tigermilk

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	60	gr.
zout	60	gr.
witte ui	500	gr.
knoflook	25	gr.
gember	25	gr.
afsnijdsels van de kabeljauw	135	gr.
ijs	175	gr.
passievruchtcoulis	200	gr.
limoensap	15	gr.

Doe suiker, zout, ui, knoflook, geraspte gember en witvis in de Magimix en draai glad. Weeg 100 gr af en doe in de blender samen met de rest van de ingrediënten (behalve limoensap). Draai glad en laat uitlekken over een zeef. Vang het vocht op en druk goed door de zeef zodat alle vocht eruit geperst wordt. Breng op smaak met limoensap.

## Zuurdesembrood

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zuurdesembrood	1	
boter	500	gr.

Pluk de binnenkant eruit. Klaar de boter en frituur de stukjes brood goudbruin en krokant. Laat uitlekken op keukenpapier en breng op smaak met wat zout.

## Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grapefruit	1	
sinaasappel	1	
citroen	1	
limoen	2	
bieslook		
piment d'espelette		
frisé		
ghoa cress		
red sorel		

Doe de zeebaars blokjes in een bekken en roer de tiger milk en fijngesneden bieslook door. Laat een paar minuten marinieren en verdeel de vis en marinade over de borden. Rasp er schil van de grapefruit, sinaasappel, citroen en limoen over. Sprenkel een klein beetje piment d'espelette over de vis. Versier het geheel met stukjes zuurdesembrood, plukjes frisé en de blaadjes cress.

## Kabeljauw

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kabeljauwrug met vel	1,5	kg

Portioneer de kabeljauw in mooie stukken van 70 gram. Geef de afsnijdsels door aan het voorgerecht. Leg de kabeljauw op de huidkant in een gaatjesgastrobak en stoom 4 minuten op 80°C in de combistomer. Zet daarna onder de warmhoudlampen. Breng op smaak met zout en peper. Verwijder de huid van de kabeljauw bij het opmaken van de borden.

## Kokosboter

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kokosmelk	1	dl
boter	25	gr.

Kook de kokosmelk in tot een derde. Monteer met de boter en laat opstijven in de koeling/vriezer.

## Kokkelvocht

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kokkels	3	bakjes

Doe de kokkels 8 minuten op 80 C in de combi-stoomoven. Leg ze in een gaten bak, met een lekbak eronder. Draai de kokkels even om zodat de open kant onder ligt en het vocht eruit kan.

## Kokos-limoen saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kokosmelk	400	ml
limoen (sap)	0,5	
citroen (sap)	0,25	
kokkelvocht	50	ml
tarbotgraten	100	gr.
tijm	1	takje
knoflook	0,5	teentje

Spoel de graten goed schoon. Verwijder eventuele kieuwen en ogen. Doe de kokosmelk, citroen- en limoensap, het kokkelvocht en graten samen met de tijm en de knoflook in een pan. Kook tot een derde in. Zeef de saus door een puntzeef en breng op smaak met kokosmelk, suiker, zout en limoen- en citroensap. Monteer met klontjes koude kokosboter.

## Koriander olie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
koriander	1	bosje
zonnebloemolie	50	ml

Pureer een bos koriander met 50 ml zonnebloemolie in de blender. Zeef de olie en doe over in een spuitflesje.

## Knolselderijpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij	0,5	
melk		
boter		
zout en peper		

Gaar de knolselderij in melk. Doe in de Magimix, voeg boter, zout en peper toe. Maal tot een gladde puree.

## Eindbewerking en presentatie

Leg een quenelle knolselderij in de borden. Leg de kabeljauw (zonder vel) op de puree. Schenk de saus er omheen. Druppel de korianderolie in de saus.

## Eendenlever

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eendenlever	8	plakken
maldon zout		

Portioneer de eendenlever in 15 mooie stukken. (Geef restanten door aan hoofdgerecht.) Leg deze op een plaat enige tijd in de diepvries. Daarna in de koeling. Stoom de lever 10 minuten op 75°C in de combistoom oven. Droog de lever en bak vlak voor het opdienen kort aan beide kanten in een hete pan. Peper de lever en strooi er wat vlokken Maldon op.

## Umeboshicrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
umeboshi	200	gr.
water	100	ml
xantana	1	gr.

Haal het vruchtvlees uit de umeboshi. Doe de pitten in een beetje water en warm op om smaak te trekken. Draai het vruchtvlees met het pittenwater en Xantana tot een zeer gladde crème. Duw door een zeef en doe over in een spuitzak.

## Dashi

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	1,6	dl
verse gember	16	gr.
citroengras	4	stengels
kombu	16	gr.
bonitopoeder	80	gr.
lichte sojasaus		

Breng water aan de kook en laat de kombu, gember en citroengras een minuutje meekoken. Haal van het vuur en voeg bonitovlokken toe. Laat 30 minuten afgedekt infuseren. Zeef de dashi en breng goed op smaak met zout en een beetje sojasaus.

## Zeewier

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeesla	1	bakje

Haal voorzichtig de blaadjes zeesla los van elkaar. Bewaar in een bekken met water.

## Eindbewerking en presentatie

Snij de eendenlever schuin weg in 2 stukken. Doe een kleine soeplepel dashi over de komboden. Versier met een blaadje zeesla. Leg de eendenlever in de dashi en spuit er wat umeboshicrème op.

**Olijf-notenkorst**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	60	gr.
walnoten	50	gr.
pijnboompitten	50	gr.
taggia olijven	240	gr.
tijm	2	tl
rozemarijn	2	tl
boter	80	gr.

Doe suiker met een beetje water in een pan en laat tot 120°C karamelliseren. Voeg noten toe en blijf roeren tot de noten goed gekleurd zijn. Stort direct op een silpad en laat helemaal afkoelen. Hak de suikernoten grof. Snij de olijven, tijm en rozemarijn fijn. Meng alle ingrediënten door elkaar en stort het op een stuk bakpapier. Rol de korst dun uit en snij in stukken. Laat even in de vriezer opstijven.

**Reerug**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
reerug filet	2	kg

Verwijder de vliezen de ree filets. Portioneer op 80 gr. Geef de afsnijdsels door aan de saus. Kruit de filets met zout en peper en rol ze op in plastic met een beetje neutrale olie. Vacumeer de filets en gaar ze 1 uur op 53°C. Dep de filets droog en schroei ze kort in hete olie en boter aan beide zijden. Laat even rusten en trancheer de filets.

## Jus van ree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode wijn	1	fles
bietensap	1	liter
ree poulet	1	kg
afsnijdsels van reefilet		
sjalotten	2	
knoflook	2	tenen
tijm	4	takjes
boter		
balsamico azijn		

Kook rode wijn in tot een derde. Kook ook de bietensap in tot een derde. Bak de poulet en afsnijdsels in een pan tot een duidelijke bodem van bakresten in de pan ontstaat. Schraap de aanbaksels los. Voeg de boter en fijngesneden sjalot, knoflook en tijm toe en bak tot er wederom flink wat bakresten ontstaan. Roer de aanbaksels los en blus af met water tot alles onder staat. Reduceer het vocht rustig tot het bijna weg is. Herhaal dit proces. Voeg wederom zoveel water toe tot alles onder staat in laat afgedekt pruttelen tot het gaar is. Zeef de jus en verwijder het vet. Reduceer de saus tot de gewenste smaak bereikt is. Breng de jus op smaak met gereduceerde bietensap, gereduceerde wijn, Balsamico azijn.

## Gerookte bietjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bietjes	15	kleine
bietensap		
rookmot		
rookpistool		
boter		

Kook de bietjes gaar in bietensap tot de schil makkelijk los laat. Doe de bietjes over in een plastic zak. Blaas er rook in met behulp van het rookpistooltje. Houd de zak 20 minuten dicht. Verwarm de bietjes à la minuut met wat boter en bietensap in een pannetje.

## Bietenchips

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bieten	2	gekookte
maldon zout		

Snij de bieten dun op de snijmachine. Droog de plakjes biet in de oven op 90°C tot ze krokant zijn.

## Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
restanten eendenlever		
boter		

Monteer de saus met koude boter en eendenlever. Verdeel de plakjes ree over de borden. Leg een stuk korst op het vlees. Brand de korst even aan met een gasbrander (de karamel moet krokant blijven) of leg kort onder de salamander. Strooi wat Maldon zout op de korst. Leg een biet op het bord en wat bietenchips. Nappeer met saus.

## Chocoladeballon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ballonnen	15	
pure chocolade	500	gr.
cacaoboter	125	gr.
goudpoeder	10	gr.
alcohol	75	gr.

Blaas de ballonnen niet te groot op (15 cm diameter). Zorg dat ze allemaal even groot zijn. Verwarm cacaoboter en de helft van de chocoladepellets tot 45°C. Roer voortdurend. Voeg de rest van de pellets al roerend in delen toe. Als de massa 32°C is kan men beginnen. Doop de ballonnen door de chocolade tot ze een mooie egale gladde laag chocolade hebben. Zet de ballonnen met de knoop naar beneden op een metalen ring (5 cm) en laat uitharden. Prik daarna de ballonnen lek. Verwarm een metalen ring (9 cm) en smelt de ballonnen los van de metalen ringen. Verwijder de lek geprikte ballonnen met een pincet uit de chocoladeballonnen. Mix goudpoeder met alcohol en smeer met een stukje keukenpapier de ballonnen in tot ze mooi goud zijn. Schraap de overgebleven chocolade van de tafel en de ringen af en bewaar voor de volgende avond.

## Chocoladeroomijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
melk	400	gr.
slagroom	250	gr.
suiker	125	gr.
glucose	120	gr.
vanillestokjes	2	
eidooier	90	gr.
manjari chocolade	80	gr.
cacaopoeder	40	gr.

Klop de dooiers met 75 gr suiker tot crème. Breng melk, slagroom, suiker, glucose en vanillemerg aan de kook en laat 30 minuten infuseren. Verwarm roommengsel en los de chocolade en cacao erin op. Giet roommengsel bij de dooiers en verwarm al roerend tot 82°C. Koel direct af en draai er ijs van in de ijsmachine. Zet het in een grote bak in de vriezer.

## Jan Hagel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
boter	150	gr.
suiker	125	gr.
ei	1	
bloem	220	gr.
geschaafde amandelen		

Meng boter en suiker. Voeg ei en bloem toe en kneed tot een mooi deeg. Rol het deeg dun uit op bakpapier en strooi er wat suiker en geschaafde amandelen over. Bak af in een oven van 175°C tot net gekleurd (blijf erbij; het gaat snel). Steek snel ronde koekjes van 6 cm uit de koek en laat afkoelen.

## Hazelnootpaté

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pralinépasta	300	gr.
slagroom	175	gr.
invertsuiker	25	gr.

Breng slagroom met invertsuiker aan de kook. Giet over de pralinépasta en roer glad. Doe de crème over in een spuitzak en laat in de koeling opstijven.

## Chocolademousse

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rol acetaatfolie		
eidooier	175	gr.
suiker	175	gr.
gelatine	6	gr.
slagroom	250	gr.
koffiebonen	15	gr.
melk	100	gr.
tropillia chocolade	100	gr.
paté à bombe	100	gr.

Kook suiker met een beetje water tot 120°C. Klop ondertussen de dooiers in de KitchenAid tot crème en giet beetje bij beetje de warme suikerstroop bij de dooiers. Laat de KitchenAid door kloppen tot de dooiers op kamertemperatuur zijn. Dit is de paté à bombe. Week de gelatine in ijswater. Klop de slagroom lobbige. Vijzel de koffiebonen. Verwarm de melk met koffiebonen en los de gelatine erin op. Zeef de hete melk over de chocolade en roer tot de chocolade gesmolten is. Vouw 50 g paté à bombe er voorzichtig door. Vouw de geslagen slagroom erdoor. Bedek de binnenkant van ringen (6 cm) met acetaatfolie en vul de ringen met mousse. Laat opstijven in de koeling.

## Chocolade-koffiesaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	750	gr.
melk	100	gr.
invertsuiker	35	gr.
koffiebonen	150	gr.
witte chocolade	500	gr.
hazelnootpasta	150	gr.

Breng de slagroom, melk, invertsuiker en gebroken koffie aan de kook. Laat 30 minuten afgedekt infuseren. Zeef de massa door een fijne zeef en breng opnieuw aan de kook. Giet de hete massa over de witte chocolade en roer tot alle chocolade gesmolten is. Roer daarna de hazelnootpasta erdoorheen.

### Eindbewerking en presentatie

Verwarm de chocolade-koffiesaus. Leg een koekje midden op een bord. Leg een rondje mousse op het koekje. Spuit een dotje hazelnootpaté op het koekje en schik hierop een quenelle chocolade-ijs. Bedek het geheel met een chocoladeballon. Giet de hete saus over de ballon aan tafel.