

2016 oktober

Cuisine Culinaire Amsterdam · Herfst

AMUSE Omeletrolletje met zalmeitjes

Omeletrolletje met zalmeitjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eieren van de custard	7	
maïzena	1	el
zonnebloemolie	3	el
bieslook		spietjes
zalmeitjes	1	potje

Kluts de eieren en klop 1 eetlepel maïzena en de olie erdoor met de staafmixer. Breng op smaak met zout en peper. Bak 3-4 dunne omeletjes in een antiaanbakpan op matig vuur. Rol de omeletjes op en snij ze in 3 cm rolletjes. Leg de rolletjes op amuselepels. Snij de bieslook in dunne ringetjes. Verdeel wat zalmeitjes en bieslook over de lepels en dien op.

Eieren

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	15	
slagroom	1,5	dl
melk	1,5	dl
truffelolie	2	el
zout		

Tik de bovenkanten van de eieren met de eiertikker; verwijder voorzichtig het kapje en laat de inhoud van de eieren in een bakje lopen (geef 4 dooiers door aan het nagerecht, houd 4 eieren voor de custard en geef 7 eieren door aan de amuse). Spoel de schalen schoon. Laat de schalen ondersteboven uitlekken en doe de schalen terug in de eierdoos/karton. Breng melk en slagroom aan de kook en doe over in de blender. Voeg de eieren en truffelolie toe en meng. Breng op smaak met wat zout. Giet de massa over in de dispenser en vul de eierschalen tot driekwart vol. Doe de eierdoos in een bak en vul met heet water tot de eieren tot de helft onder water staan. Gaar de custard 35 minuten in een oven van 135°C. De custard blijft in de bak water lang warm.

Chips

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
lange aardappel	1	
geklaarde boter	4	el
bieslook		sprietjes

Schil de aardappels en snij in flinterdunne lange plakken op de snijmachine (stand 0,5). Maak 40 plakjes. Bestrijk een stuk bakpapier ter grootte van een koekenpan met geklaarde boter en leg 20 plakjes aardappel hierop. Bestrijk de plakjes en leg er een bieslook sprietje op. Bestrijk een tweede plak aardappel met boter en druk goed op de plak met bieslook. Leg een tweede ingevet stuk bakpapier op de plakjes. Verzwaar deze met een pan. Bak de plakjes op matig vuur tot ze krokant zijn. Bestrooi met een beetje zout en laten afkoelen op keukenpapier.

Truffelsaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsfond	2	dl
klein truffel	1	
azijn		enkele druppels
boter	2	el
truffelolie	1	tl

Snij de truffel in kleine brunoise. Breng de kalfsfond aan kook en laat tot de helft inkoken. Haal van het vuur en voeg enkele druppels azijn, boter en truffelolie toe. Beweeg het pannetje zodat de boter de saus bindt. Breng op smaak met zout. Verdeel de truffelbrunoise op de eitjes. Schenk een eetlepel truffelsaus op de custard en leg een chip naast het eitje op het bord.

Terrine

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dunne bospeen	6	bossen
olijfolie		
winterwortels		
middel shiitakes	350	gr.
gelatine	6	blaadjes
agar-agar	6	gr.
dille		enkele takjes
snijbiet	2	bossen

Schil de bospeen en bedek met olijfolie. Kruid met zout en peper en leg ze op een gastroplaat. Gaar de worteltjes 20 minuten in een oven van 200°C. De wortels moeten mooi gaar zijn. Snij de stelen van de shiitakes en bedek ze met olijfolie. Kruid met zout en peper en rooster ze gaar in 10 minuten in een oven van 175°C. Blancheer de snijbiet in gezouten water en doe over in ijswater. Dep de snijbiet droog en verwijder de dikke nerf. Week de gelatineblaadjes in koude water. Maak 2 liter wortelsap (5-6 winterwortels) met behulp van de sapcentrifuge. Verwarm 0,75 liter wortelsap en los de gelatineblaadjes erin op. Bedek een terrine met plasticfolie en zorg dat er voldoende over de randen hangt. Leg snijbietbladen in de vorm. Doop de wortels in de wortelaspic en leg ze vervolgens in de vorm. Snij de worteltjes bij zodat er geen gaten in zitten. Als de vorm halfvol is enkele sprietjes dille op de worteltjes en daarna een laag shiitakes (ook in de aspic dopen). Vul de vorm verder met worteltjes en dek af met snijbiet. Tik en duw de belletjes uit de terrine. Doe de terrine 40 minuten in de vriezer en laat verder opstijven in de koeling.

Shiitakes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
shiitakes		overgebleven
sushiazijn		

Snij de geroosterde shiitakes in julienne. Lepel er wat sushiazijn over en laat trekken tot gebruik.

Komkommer

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
griekse yoghurt	250	gr.
sushiazijn	2	el
verse gember		
komkommer	1	

Roer yoghurt en sushiazijn door elkaar en breng op smaak met geraspte gember, zout en peper. Schil de komkommer en snij het in 'spaghetti' met de machine. Snij de spaghetti in stukjes van 5 cm. Roer door de yoghurtsaus.

Wortelreductie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wortelsap		

Kook 1,25 liter wortelsap in tot er 15-20 eetlepels wortelreductie over zijn. Check minstens iedere 15 minuten. Let op verbranden!

Dilleolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dille	1	bos
zonnebloemolie	2	dl
olijfolie	1	dl

Kijk eerst in de koeling of er nog olie aanwezig is. Blancheer de dille 15 seconden in kokend water en doe direct over in ijswater. Knijp het water uit de dille en doe over in de Magimix. Voeg de oliën toe en draai tot een groene olie. Laat even infuseren en zeef door een fijne zeef. Restant geëtiketteerd wegzetten voor de volgende avonden.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
togarashi		
balsamicoazijn		

Haal de terrine uit de vorm en snij in plakken. Verwijder de plasticfolie en leg midden op de borden. Leg twee hoopjes shiitakes en komkommer naast de terrine. Decoreer met druppels balsamicoazijn, dilleolie, wortelreductie en wat yoghurtsaus. Strooi een beetje togarashi over de terrine.

Hert

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
hertenbil	1	kg
groene peperkorrels		
roze peperkorrels		

Knoop om de 3-4 cm touw om de hertenbil en kruid met zout en peper. Vacumeer het hert en gaar het 2 uur in de sous vide van 50°C. Haal het vlees uit de zakken verwijder touwtjes, dep droog en snij in 15 plakken. Bak de biefstukken kort in een hete pan aan beide zijden bruin. Snij de biefstukken horizontaal doormidden. Vijzel wat roze en groene peperkorrels en strooi wat over de biefstukken.

Kalfstong

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kalfstongen	2	
winterwortels	4	
uien	3	
preien	2	
kalfsbouillon	1	liter
knoflook	1	bol
tijm		takjes
laurier	3	blaadjes
rozemarijn	3	takjes
sherry	0,5	fles

Schil de winterwortels en snij in plakken van 2 cm. Snij uien en prei fijn. Snij de knoflook doormidden. Schroei de kalfstongen rondom bruin in olie in de snelkookpan en haal ze eruit. Fruit alle groenten 5 minuten in de pan van de tong. Voeg kalfsbouillon, kruiden en sherry toe en breng aan de kook. Leg de tong in het vocht en breng de pan op druk en laat 1 uur garen. Haal de tong uit de pan en laat in koud water schrikken. Pel de warme tong en snij in dobbelstenen van 2 cm. Zeef het vocht en geef door aan de saus. Haal de wortels uit de zeef en snij in dobbelstenen van 2 cm.

Saus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kookvocht van tong		
platte peterselie		handvol

Kook het kookvocht in tot een halve liter over is. Hak een handvol peterselie en roer door de saus. Breng op smaak met zout en peper.

Chinese kool

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
chinese kolen	2	
saffraan		enkele draden
boter		

Snij de Chinese kool in plakken van 3 cm. Doe de saffraan in een droge hete pan en laat 30 seconden geuren ontwikkelen. Voeg boter toe en laat smelten. Bak de Chinese kool gaar in de saffraan boter en breng op smaak met zout.

Shiitakes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
shiitakes	250	gr.
sjalot	1	

Snij de harde stelen van de shiitakes. Bak de paddenstoelen in boter. Zodra het vocht van de shiitakes verdwenen is de gesnipperde sjalot toevoegen en glazig bakken. Breng op smaak met zout en peper.

Eindbewerking en presentatie

Verdeel de Chinese kool over de borden en leg het hert erop. Verdeel de blokjes tong, wortel en shiitakes rondom het vlees. Lepel er saus over.

Tarte tatin

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witlof	15	stronken
suiker	300	gr.
bladerdeeg	15	plakken

Snij de stronken witlof in de lengte doormidden en verwijder de kern. Doe suiker met een beetje water in een schone rvsoannetje. Breng aan de kook en maak een karamel. Leg een rondje aan beide zijden ingevet bakpapier in de bakjes met een opstaand randje van 1 cm. Verdeel de karamel over 15 ronde bakjes van 10-12 cm. Leg twee halve stronken witlof op de karamel. Duw het bladerdeeg op de witlof en snij bij zodat alles goed afgesloten is. Bak de tarte tatins 15-20 minuten af in een oven van 200°C. Laat iets afkoelen en draai de bakjes om zodat de witlof boven ligt als ze nog warm zijn.

Parmezaanse kaassorbet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	1	liter
parmezaanse kaas	300	gr.
glucose	200	gr.
zout	2	gr.

Rasp de Parmezaanse kaas en verwarm met melk al roerend in een pan tot de kaas gesmolten is. Zet de staafmixer in de massa en draai glad. Giet de massa door een zeef en roer de glucose en zout erdoor. Laat helemaal afkoelen over ijswater en draai er sorbet van in de ijsmachine.

Peren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rijpe peren	10	
poire williams	4	dl
suiker	200	gr.

Schil de peren en snijd ze in vieren en verwijder de kernen. Snij de peren in brunoise en doe samen met Poire Williams en suiker in een bak en dek af. Bak de peer 45 minuten in een oven van 145°C. Laat afkoelen in het vocht.

Walnoten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
walnoten	200	gr.
suiker	100	gr.
water	25	gr.
kerrie		

Rooster de walnoten 15 minuten in een oven van 150°C. Maak een lichte karamel van water en suiker. Voeg de walnoten toe en roer goed zodat alle noten bedekt zijn met karamel. Laat op zacht vuur verder kleuren tot een notenkleur. Stort de noten op bakpapier en zorg dat ze allemaal los van elkaar zijn. Bestrooi de warme walnoten met een klein beetje kerrie en zout en laat uitharden.

Eindbewerking en presentatie

Maak met een ring een egale laag peren midden op de borden. Plaats de tarte tatin op de peren. Verdeel wat walnoten rondom de taartjes. Plaats een quenelle sorbet op de tarte tatin en dien direct op.

Roomkaascrème

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
roomkaas	500	gr.
eidooiers	4	
suiker	75	gr.
limoen	1	

Verwarm dooiers en suiker onder voortdurend roeren tot 75°C en doe dan direct over in een bekken. Roer de roomkaas door de dooiers en breng op smaak met limoensap en rasp. Doe de crème over in een spuitzak.

Yoghurtcrumble

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	125	gr.
zachte boter	125	gr.
poedersuiker	126	gr.
yopol	75	gr.

Doe alle ingrediënten in de KitchenAid met een visgraatgarde (platte menghaak). Laat langzaam draaien tot een kruimeldeeg ontstaat (is het te droog voeg wat boter toe; is het te nat voeg wat bloem toe). Spreid uit over een bakplaat en laat 1 uur rusten. Bak goudbruin en krokant af in een oven van 120°C. Laat afkoelen.

Limoengel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
limoensap	200	gr.
suikerwater (1:1)	50	gr.
agar-agar	2,5	gr.

Breng alle ingrediënten aan de kook en laat 2 minuten doorkoken. Zeef het mengsel en laat in de koeling opstijven. Doe over in de Magimix en draai tot een gladde gel en doe over in een spuitzak.

Eindbewerking en presentatie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
blauwe bessen	500	gr.
muntblaadjes		

Plaats een 10 cm ring midden op een bord. Verdeel de blauwe bessen, toefjes limoengel, toefjes roomkaascrème en crumble in de ringen. Verwijder heel voorzichtig de ring en versier met wat kleine muntblaadjes. Spuit een paar grote bollen crème naast de taartjes en brandt ze met de brander.