

2016 november

Cuisine Culinaire Amsterdam · Herfst

Pastadeeg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	200	gr.
eieren	2	
olijfolie	1	el
zout	1	tl

Doe alle ingrediënten in de Magimix en draai en pastadeeg van. Wikkel in plasticfolie en laat 30 minuten rusten. Draai er pastavellen van met behulp van de pastamachine (stand 7). Kook de vellen in ruim kokend gezouten water gaar en snij vellen in rechthoeken of vierkanten. Houd de vellen warm in de warmhoudkast op een geoliede bakplaat

Paddenstoelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
oesterzwammen	200	g
trompette de la mort	200	g
cantharellen	200	g
anijschampignons	200	g
bundelzwammen	200	g
cognac	1	pollepel

Borstel de paddenstoelen voorzichtig schoon indien nodig. Snij de harde of droge delen eraf en bewaar ze. Snij de paddenstoelen in plakjes en bak ze krokant in zonnebloemolie. Voeg op het laatst een klont boter toe en laat uitbruisen. Blus af met cognac door deze in een grote pollepel te verwarmen, aan te steken en over de paddenstoelen te gieten. Breng op smaak met zout en peper.

Groentebouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wortel	1	
uien	2	
stengelselderij	1	
prei	1	

Snijd de groenten in stukken en zet aan in olie. Blus af met water en laat een half uur trekken. Zeef daarna de bouillon.

Schuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	2	
knoflook	2	tenen
afsnijdsels van paddenstoelen		
melk	3	dl
groentebouillon	5	dl
lecite	6	gr.

Snipper de sjalot en knoflook en zet aan in olijfolie. Voeg de afsnijdsels van de paddenstoelen toe en bak even mee. Voeg melk en groentebouillon toe en kook flink in. Los de lecite in een beetje water op en klop door de massa. Breng op smaak met zout en peper en zeef de saus in een bekken. Schuim de saus op met de aquariumpomp.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde cêpes		
shiso purple	2	bakjes

Maal de gedroogde cêpes tot poeder in de koffiemolen. Leg een pastaplak op een bord en verdeel de paddenstoelen hierop. Leg een tweede pastaplak hierop. Strooi wat cêpes poeder hierover en decoreer met shiso purple. Lepel wat schuim tegen het geheel aan.

Mosselen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mosselen	2	kg
witte wijn	1	scheut

Breng een scheut witte wijn in een ruime brede pan aan de kook. Voeg de mosselen toe en laat ze met de deksel erop stomen tot alle schelpen open staan. Niet te lang laten stomen. Bewaar het kookvocht voor de soep. Haal de mosselen uit de schelpen. Doe ze in een bakje met een lepel kookvocht en dek af. Bewaar in de warmhoudkast.

Mosterdvelouté

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
visgraten		
sjalotten	2	
prei	2	
bleekselderij	2	stengels
knoflook	3	tenen
tijm	2	takjes
witte wijn	1	fles
slagroom	3	dl
dooiers	3	
grove zaanse mosterd		

Spoel de graten goed schoon en snij/hak in kleine stukken. Zet de graten aan in een ruime pan. Laat de graten goed karamelliseren. Voeg gesneden sjalotten, prei, bleekselderij, knoflook en tijm toe en eveneens karamelliseren. Blus af met witte wijn en roer alle aanbaksels los. Laat de wijn inkoken en zet alles onder water en laat 30 minuten trekken. Zeef de bouillon. Roer mosterd naar smaak door de soep en naar behoefte kookvocht van de mosselen. Verwarm de soep vlak voor het opdienen. Klop slagroom en dooiers los. Haal de soep van het vuur en meng de liaison door de soep met behulp van de staafmixer. Doe over in de dispenser.

Tuille

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwit	1	
bloem	35	gr.
boter	35	gr.
zout	1	tl
poedersuiker	35	gr.
mosterdzaad	2	el

Roer eiwit, bloem, poedersuiker, zout en zachte boter tot een egaal beslag. Doe over in een spuitzak. Spuit langwerpige tuilles op bakpapier en struik dun uit met een paletmes. Bestrooi met mosterdzaadjes. Bak de tuilles af in een oven van 175°C tot krokant. Laat afkoelen op de plaat.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mustard cress		

Leg de mosselen in een kring op de borden. Schenk de velouté in de borden en versier met de tuille en cress.

Tarbot

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
dikke tarbotfilet	1	kg
grof zeezout	5	el

Wrijf de tarbot in met ruim grof zout. Laat 10 minuten pekelen en spoel goed af. Dep droog en doe over in vacuümzakken. Gaar de vis 10 minuten in de sous vide bak van 60°C. Haal de vis uit de zakken en dep droog. Portioneer de vis en bak kort aan één kant in een hete pan met wat boter.

Kalfswang

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kalfswang	750	gr.
knoflook	1	bol
winterwortel	1	
bleekselderij	2	stengel
ui	1	
tijm	2	takjes
rozemarijn	2	takjes
jeneverbessen	10	
zwarte peperkorrels	10	
witte wijn	1	fles
kalfsbouillon	2	liter
platte peterselie	¼	bos

Kruid de wangen ze met zout en peper en bak rondom goed bruin in zonnebloemolie en haal uit de pan. Bak de gesneden knoflook, wortel, ui en bleekselderij tot ze goed kleuren. Blus af met witte wijn en roer aanbaksels los. Laat de wijn inkoken en voeg tijm, rozemarijn, jeneverbessen en peperkorrels toe met de kalfswangen, zet alles onder met kalfsbouillon en eventueel water en laat 2 uur pruttelen. Let op dat het niet droog kookt! Haal de wangen uit het vocht en zeef het vocht. Gebruik de helft van het vocht voor de saus en laat de andere helft inkokend tot stroperig. Hak de peterselie fijn. Trek het vlees helemaal uit elkaar en roer de peterselie erdoor. Verwarm het vlees in het ingekookte kookvocht. Breng op smaak met zout en peper.

Knolselderijmousseline

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij	1	kg
slagroom		

Schil de knolselderij en snij het in stukjes. Gaar de knolselderij in kokend gezouten water tot helemaal zacht. Giet af en draai glad in de Magimix. Voeg een scheut slagroom toe tot het de consistentie van een mousseline heeft. Breng op smaak met zout en peper en doe over in spuitzakken. Houd warm in de warmhoudkast.

Bleekselderij

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bleekselderij	1	struik

Snij de stengels in ruiten en blancheer in gezouten water.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kookvocht van de wangen		
kaneel	1	stokje
citroengras	1	stengel
noilly prat		scheutje
xantana		

Kook het kookvocht samen met kaneel, citroengras en Noilly Prat in tot de helft. Bind eventueel met een mespuntje Xantana. Breng op smaak met zout en peper en doe over in een spuitfles.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lardo di colonata	15	plakjes

Spuut een patroon van knolselderijmousseline op de borden. Leg de tarbot midden op de borden en verdeel de kalfswang over de vis. Leg een plak lardo op de kalfswang. Leg ruitjes bleekselderij rondom en spuit wat saus op de borden.

HOOFDGERECHT Haas met wintergroenten

Haas

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
haasfilets	15	

Zout en peper de haas en doe over in vacuümzakken. Gaar de haas 15 minuten in de sous vide bak van 60°C. Vlak voor het opdienen de haas even in boter bakken om kleur te krijgen.

Aardpeercrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardperen	300	gr.
slagroom		
mierikswortel		

Schil de aardperen en snij ze in stukken. Kook de aardpeer gaar in gezouten water. Draai glad in de Magimix met een beetje slagroom. Breng op smaak met zout, peper en geraspte mierikswortel.

Spruiten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
spruiten	500	g

Maak de spruiten schoon en blancheer ze in gezouten water. Vlak voor het opdienen à la minuut in wat boter opwarmen.

Boerenkoolchlorofyl

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boerenkool	500	gr.

Maak sap van de boerenkool met behulp van de sapcentrifuge. Breng aan de kook tot het chlorofyl scheidt van het vocht. Passeer door en kaasdoek en schaaft het chlorofyl van het doek.

Boerenkoolgort

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
alkmaarse gort	300	g
chlorofyl		
boter		

Kook de gort in gezouten water gaar. Verwarm à la minuut de gort op en roer er chlorofyl door en daarna de boter tot een soort risotto ontstaat. Breng op smaak met zout.

Uieniroop

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
uien	4	grote
water	2	liter
zout	10	gr.
witte wijnazijn	10	gr.
suiker	50	gr.

Snij de uien fijn en kook ze 10 minuten in water met zout en azijn. Zeef het water en doe over in een nieuwe pan. Voeg suiker toe en kook rustig in tot siroop. Doe over in een doseerflesje.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bietensap	2	dl
stroop	4	el
wildfond	4	dl
boter		

Blus de pan waar de haas in gebakken is af met het bietensap. Voeg stroop en wildfond toe en kook in tot saus dikte. Monteer met boter en breng op smaak met zout en peper.

Eindbewerking en presentatie

Leg de haas op de borden en verdeel de saus erover. Maak een rechthoekig vorm van de boerenkoolgort en verdeel de spruiten over de borden. Versier met wat uieniroop.

Appel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
elstar appels	15	
power chai matcha	150	gr.
suiker	150	gr.
water	1,5	liter

Breng water met suiker aan de kook en los de chai erin op. Snij boven- en onderkant van de appels en steek ze uit met een ronde steker. Voeg de appels toe aan de chai en leg er iets op zodat ze onder staan. Pocheer de appels 15 minuten heel zachtjes en laat afkoelen in het vocht. Leg op dat de appels niet te gaar/zacht worden.

Walnotenijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	750	gr.
melk	750	gr.
suiker	300	gr.
vanillestokjes (merg)	2	
eidooiers	24	
walnoten	400	gr.

Rooster de walnoten 8 minuten in een oven van 175°C en hak ze fijn (niet tot gruis). Geef een derde door voor de opmaak. Breng slagroom, melk en de helft van de suiker met de vanille aan de kook. Klop de dooiers met de rest van de suiker tot crème. Giet een beetje kokende melk bij de dooiers, roer goed door en giet dit weer bij de rest van de melk in de pan. Verwarm tot maximaal 80°C. Zeef het mengsel direct over in een bak op ijswater en laat afkoelen. Geef een derde van de saus aan de chai saus! Voeg de rest van de walnoten toe aan de vanillesaus en draai ijs van in de ijsmachine.

Zoute karamel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	200	gr.
water	50	gr.
gezouten boter	100	gr.
mascarpone	50	gr.

Laat de suiker samen met het water in een rvs pan karamelliseren. Tussendoor niet roeren in verband met kristallisatie. Haal de pan van het vuur en roer de boter erdoor en vervolgens de mascarpone. Zorg dat de karamel helemaal opgelost is. Doe over in een spuitzak.

Bladerdeeg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bladerdeeg plakjes	4	
1 op 1 suikersiroop	2	dl

Prik het bladerdeeg met een vork en bestrijk beide zijden royaal met suikersiroop. Plaats het bladerdeeg op een silpad en dek af met een tweede mat. Bak 10 minuten in een oven van 200°C en haal dan het bovenste matje eraf. Bak nog eens 5 minuten of tot het goudbruin en krokant is. Steek er rondjes ter grootte van de appel uit en laat afkoelen.

Chai saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vanillesaus (zie boven)		
power chai matcha	1	el

Meng de chai door de vanillesaus met een garde.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
walnoten		

Plaats een bladerdeeg rondje met daarop een appel op de borden. Maak een rondje walnoten met daarop een bolletje walnotenijs. Versier met chai saus en toefjes karamel.