

2017 juni

Cuisine Culinaire Amsterdam · Zomer

VOORGERECHT Aubergine met bottarga en champignon

Aubergines

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aubergines	5	
basilicumcrème		
boter	1	klont
limoen	1	

Schil de aubergines met de kaasschaaf en snij de schil in lange smalle banen. Frituur de schil in olie van 140°C tot krokant en laat uitlekken op keukenpapier. Bestrooi de schillen met een beetje zout. Snij de geschilde aubergines in plakken en grill ze gaar. Draai de aubergines met basilicumcrème en boter glad in de Magimix. Breng op smaak met limoensap, zout en peper. Houd de crème lauwwarm.

Basilicumcrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
basilicum	1	bos
crème fraîche	250	gr.

Blancheer de basilicum 10 seconden en doe direct over in ijswater. Knijp het water eruit en dep droog met keukenpapier. Draai glad met de crème fraîche in de blender.

Basilicumolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
basilicum	1	bos
zonnebloemolie	3	dl

Blancheer de basilicum 10 seconden en doe direct over in ijswater. Knijp het water eruit en dep droog. Draai de basilicum met de olie in de blender tot egaal groen. Eventueel zeven. Breng op smaak met zout. Doe de olie over in een spuitfles.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kastanjechampignons	15	
bottarga		
limoen	1	

Maak mooie plakjes (niet te dun) van de champignons met de truffelschaaf. Leg een quenelle aubergine op de borden. Rasp er bottarga en limoenschil over. Versier met basilicumolie, aubergineschillen en plakjes champignon.

Coquilles

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
coquilles (pot)	15	
maldon zout		

Spoel de coquilles schoon en dep droog. Bak op het laatst in wat zonnebloemolie op hoog vuur 1 minuut per kant en breng op smaak met Maldon zout.

Beurre monté

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
boter	150	gr.

Snij de boter in blokjes. Breng 3 eetlepels water aan de kook en klop blokje voor blokje de boter door het water tot een saus ontstaat. Breng het pannetje eventueel terug op vuur als het te koud wordt. Laat de saus niet te heet worden.

Morilles

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde morilles	45	
tijm	5	takjes
knoflook	3	tenen
sjalotten	2	
wortel	1	wortel
meiknol	1	
prei	1	

Maak 6 eetlepels piepkleine brunoise van de wortel, meiknol en groen van de prei. Gebruik de overgebleven groenten voor een court bouillon. Week de morilles enkele keren in warm water om ze van eventueel van zand te ontdoen. Breng de morilles aan de kook in wat water tot ze zacht zijn en snij ze in klein stukjes. Doe de morilles in een pan met een klont boter en de tijm en knoflook. Laat 2 minuten fruiten en voeg dan de gesnipperde sjalot toe. Laat nog 1 minuut fruiten en haal van het vuur. Verwijder tijm en knoflook. Roer 5 eetlepels beurre monté en de brunoise door de paddenstoelen.

Asperges

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
asperges	15	
tomaten	3	

Schil de asperges en snij het onderste deel eraf. Snij de punten van de asperges af. Kook de asperges en puntjes apart gaar in court bouillon en doe over in ijswater. Snij de asperges in kleine stukjes en pureer glad in de Magimix. Plisseer de tomaten en snij ze in kleine ruitjes.

Eindbewerking en presentatie

Schep een eetlepel aspergepuree op de borden. Verdeel het paddenstoelenmengsel over de puree. Leg een coquille hierop en daarop weer een aspergepunt en wat blokjes tomaat.

Ansjovis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ansjovisjes	30	
bloem		
geklaarde boter		

Maak de ansjovis schoon: verwijder de rugvin; trek de kop eraf; verwijder ingewanden met de duim en klap het visje open; trek het graatje los en spoel goed schoon. Dep de visjes droog en haal door de bloem. Bak krokant in geklaarde boter en laat uitlekken op keukenpapier. Zout de visjes.

Hollandaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode grapefruits	6	
eidooiers	6	
olijfolie		

Pers de grapefruits en zeef het sap. Kook het sap in tot een derde en laat afkoelen. Voeg de dooiers, ruim peper en wat zout toe en klop tot schuimig. Verwarm het mengsel al kloppend tot 80°C en haal van het vuur. Klop er olijfolie door tot een mooie gladde hollandaise ontstaat. Breng op smaak met peper en zout. Bewaar de saus lauwwarm.

Asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
asperges	15	

Schil de asperges en snij de kontjes eraf. Breng ruim water met zout aan de kook. Leg de asperges in het water en breng opnieuw aan de kook. Zet het vuur uit en laat de asperges in 20 minuten garen in het heet water.

Pistachenootjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pistachenootjes	100	gr.

Rooster de pistachenootjes in een droge pan. Laat afkoelen en hak ze grof.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zorri cress		

Leg een asperge op de borden en nappeer met ruim hollandaise. Leg hierop twee visjes. Versier met pistachenootjes en cress.

Lamsfilet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsfilets	15	
wit briochebrood	1	
platte peterselie	0.5	bos
tijm	7	takjes
rozemarijn	5	takjes
knoflook	3	tenen
eiwitten	5	

De korsten van het briochebrood snijden en in blokjes snijden. Droog het brood in een oven van 100°C. Doe droog brood en kruiden in de Magimix en draai tot niet te fijn kruim. Lamfilet fatsoeneren en kruiden met zout en peper. Haal de filets door losgeklopte eiwitten en paneer goed met het broodkruim. In ruim olijfolie om en om bakken en 15 minuten laten garen in een oven van 60°C. Snij de filets in plakken.

Asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperges	15	

De asperges schillen en in schuine stukken snijden. Bak ze in geklaarde boter tot ze gaar zijn. Breng op smaak met zout.

Geitenkaasjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
geitenkaas	3	rollen
pancetta	15	plakjes

Snij plakken van 3 cm van de geitenkaas. Omwikkel de kaasjes met pancetta. Bak om en om in een pan (niet te lang; anders lopen ze leeg).

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode wijn	1	fles
lamsfond	5	dl
rode port	3	dl
sjalotten	2	
platte peterselie	0.5	bos
tijm	10	takjes
rozemarijn	5	takjes
knoflook	3	tenen
boter		klont
dragon	0.5	bosje

De wijn, port, gesneden sjalotten, peterselie, tijm, rozemarijn en gesneden knoflook in koken tot ½ liter. De lamsfond toevoegen en weer inkoken tot ½ liter. Zeef de saus en monteer het met boter en breng op smaak met zout, peper en ragfijn gesneden dragon.

Aardpeer

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardpeer	300	gr.

Schil de aardpeer en snij in dunne plakjes op de snijmachine. Dep de plakjes droog en frituur op 140°C krokant en goudbruin. Bestrooi met wat zout en laat op keukenpapier in de warmhoudkast uitlekken en uitdrogen.

Eindbewerking en presentatie

Leg een kaasje midden op de borden. Schik plakken lamsfilet ernaast. Versier met asperges en aardpeer. Nappeer met de lamssaus.

Limoenbavarois

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
verse limoensap	275	gr.
suiker	125	gr.
gelatine	17	gr.
eiwitten	6	
slagroom	3	dl

Schil de limoenen met een dunschiller en geef door aan de limoenschilletjes. Week de gelatine in koud water. Breng limoensap en suiker aan de kook en los de gelatine erin op. Laat afkoelen tot het lobbig begint te worden. Klop slagroom bijna stijf en spatel door de limoen. Klop eiwit stijf en spatel door de limoen. Verdeel de bavarois over de vormpjes en doe 1 uur in de diepvries en daarna in de koeling.

Tonkabonenijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tonkabonen	5	
suiker	300	gr.
slagroom	7	dl
melk	3	dl
dooiers	9	
cortina stabilisator	7	gr.

Draai de tonkabonen en suiker fijn in de Magimix. Breng slagroom, melk en tonkabonensuiker aan de kook. Laat 15 minuten trekken. Klop dooiers, stabilisator en roommengsel en verwarm tot 75°C. Zeef het mengsel en laat afkoelen. Draai er ijs van in de ijsmachine en schep bolletjes ijs op een gastroplaat. Laat verder opstijven in de diepvriezer.

Tuille

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eiwitten	3	
boter	150	gr.
poedersuiker	180	gr.
bloem	150	gr.

Roer boter poedersuiker en een mespuntje zout door elkaar. Eiwit toevoegen en tenslotte de gezeefde bloem. Laat even rusten. Maak met de bolle kant van een lepel dunne koekjes op bakpapier. Bak in een oven van 180 °C tot goudbruin. De koekjes direct op een borrelglas tot een bakje vormen.

Limoenschilletjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
limoenschilletjes		
1 op 1 siroop	100	ml

Snij de limoenschilletjes in dunne repen. Doe de schilletjes in een laagje water en breng aan de kook. Giet af en herhaal twee maal. Haal de schilletjes door de siroop en spreid uit over bakpapier. Droog de schilletjes in een oven van 100°C tot ze krokant zijn.

Gezouten karamel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	150	gr.
slagroom	2	dl
honing	40	gr.
zout	0.5	tl

Doe de suiker in een pannetje met 3 eetlepels water. Laat rustig tot karamel koken. Haal van het vuur en voeg slagroom, honing en zout toe (let op: het kan spatten!). Roer tot een egale saus ontstaat en proef of er nog wat zout nodig is.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardbeien	1	doosje

Verwijder de vormpjes en plaats de bavarois midden op de borden. Versier de bavarois met wat limoenschilletjes. Doe een bolletje tonkabonenijs in een tuille bakje en plaats naast de bavarois. Verdeel de aardbeien rondom en schenk gezouten karamel op de borden.