

2017 september

Cuisine Culinaire Amsterdam · Herfst

Groentebouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ui	1	
wortel	1	
prei	1	
bleekselderij	2	stengels
knoflook	1	teen
laurier	1	blaadje
tsuyu		

Maak de groenten schoon en pulse (niet te)fijn in de Magimix. Doe groenten en laurier in een pan samen met 2 liter koud water. Breng aan de kook en laat even doorkoken. Haal van het vuur af en laat 15 minuten trekken. Zeef de bouillon en breng op smaak met tsuyu. Geef een deel door aan het hoofdgerecht.

Tomaten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote tomaten	1	kg
olijfolie		
angostura bitter		
knoflook	1	bol

Snij de tomaten doormidden en leg op een gastroplaat met de snijkant naar boven. Strooi een beetje zout en peper over de tomaten en een beetje olijfolie. Druppel iets Angostura bitter op de tomaten. Doe de knoflook in een klein bakje en giet olijfolie tot het onder staat. Dek af met een stukje aluminiumfolie en doe samen met de tomaten in de oven. Bak 30 minuten op 180°C. Let op dat de tomaten niet kleuren (dek anders af met alufolie).

Citroengrasolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
citroengras	4	stengels
olijfolie	2	dl

Doe de citroengras in de Magimix en draai fijn. Voeg olijfolie toe en draai glad. Laat trekken tot gebruik en zeef door een fijne zeef.

Soep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
citroenen	2	
groentebouillon	1	liter
groene appels	6	
ricotta	200	gr.
dragonblaadjes	1	el
dille	2	el
rode ui	0.5	
bosui	1	

Proef de soep telkens als je de verschillende componenten samenvoegt. Houd 15 mooie tomaatjes apart voor de garnering en doe de rest in de blender met het vocht van de gastroplaat. Maak sap van de appels met behulp van de sapcentrifuge. Rasp en pers de citroenen. Proef telkens of er balans is tussen zuur/zoet en hartig en voeg gepofte knoflook, appelsap en citroen toe. Draai helemaal glad. Breng op smaak met zout en peper. Zeef de soep en zet koud weg.

Eindbewerking en presentatie

Roer de ricotta los en doe over in een spuitzak. Leg een tomaat in de kommen. Spuit toefjes ricotta op de tomaten. Verdeel de soep over de kommen. Verdeel de dille, (weinig)dragon en bosui over de soep alsook wat citroengrasolie.

Eitje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	15	

Gaar de eieren minimaal 40 minuten in de sous-vide op 65°C.

Pasta

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rigatoni pasta	45	stuks

Kook de pasta zeer gaar in 40 minuten. Droog de pasta in een oven van 125°C tot ze bijna droog zijn (45 minuten). Frituur de pasta in de frituurpan op maximale hitte tot ze poffen en goudbruin zijn. Laat uitlekken op keukenpapier en breng op smaak met wat zout.

Parmezaanse kaasschuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
parmezaanse kaas	200	gr.
slagroom	2	dl
eiwit	200	gr.
nootmuskaat		

Breng slagroom aan de kook de doe met de geraspte kaas over in de blender. Draai glad en voeg de eiwit toe. Geef de dooiers door aan de kabeljauw. Laat enkele seconden meedraaien en breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Zeef in de ISI-fles en breng op druk met twee patronen. Houd het schuim warm in een bak met heet water (70°C).

Pancetta

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pancetta	15	plakjes

Bak de pancetta krokant in een drupje olie en laat uitlekken op keukenpapier.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
parmezaanse kaas		

Breek de eitjes midden in de kommen. Spuit het kaasschuim over de eitjes en verdeel de pasta over de borden. Steek een stuk pancetta tegen de eitjes aan. Rasp wat kaas over het geheel en een draai zwarte peper.

Kabeljauw

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kabeljauw rug	1500	gr.
miso	500	gr.
merin	4	dl
sake	2	dl

Portioneer de kabeljauw in stukken van 80 gram en leg in een gastrobak. Roer miso, merin en sake door elkaar tot een marinade. Verwarm de marinade tot 50°C. Gaar de kabeljauw 15 minuten in een combi stoomoven van 42°C tot de lamellen van de kabeljauw los gaan als er op gedrukt wordt. Eventueel iets langer laten garen.

Kokkels

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kokkels	1	kg
sjalotten	2	
laurier	1	blaadje
witte wijn	2	dl

Snipper de sjalotten en snij de laurier fijn. Zet de sjalot aan in wat olie en voeg laurier en witte wijn toe. Breng aan de kook en voeg de goed gespoelde kokkels toe. Kook op hoog vuur tot de kokkels net open zijn en haal direct uit de pan. Haal de kokkels uit de schelpen en bewaar in het gezeefde kookvocht. Houd warm.

Hollandaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	2	
laurierblad	1	blaadje
peperkorrels	1	el
witte wijn	2	dl
eidooier	150	gr.
miso	30	gr.
boter	250	gr.
waterkers	1	bos
kokkelvocht	5	el
slagroom	1	dl

Maak een castric van de witte wijn, gesnipperde sjalotten, laurierblad en peperkorrels. Laat tot de helft inkoken en zeef de castric. Gaar de castric, eidooier en miso al kloppend tot 80°C en voeg gesmolten boter al kloppend toe. Pureer de waterkers in de blender met kokkelvocht en druk het door een zeef. Voeg sap toe aan de hollandaise. Klop de slagroom bijna stijf en vouw door de hollandaise. Breng op smaak met zout. Zeef de hollandaise in de ISI-fles en breng op druk met 2-3 patronen en houd warm.

Aardappels

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
opperdoezen	1	kg

Schil de aardappels en kook gaar in gezouten water. Prak de aardappels en breng op smaak met olijfolie en zout en peper. Houd warm.

Eindbewerking en presentatie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
salty fingers	1	bakje
oyster leaves	15	

Verdeel aardappels over de borden. Leg cress op de aardappels. Leg een stuk kabeljauw tegen de aardappels aan. Verdeel de kokkels over de borden. Spuit wat hollandaise half over de kabeljauw.

Duif

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
anjou duiven	8	

Snij de poten en vleugeltjes van de duiven en maak er een "koffertje" van. Gebruik de afsnijdsels voor de saus. Braad de duiven aan in een beetje olie in een hete pan en laat verder garen in een oven van 100°C tot een kerntemperatuur van 48°C. Snij de borstjes van het karkas en houd warm.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
afsnijdsel van de duiven		
knoflook	2	tenen
gevogeltebouillon	1	liter
rode wijn	1	fles
blokjes boter		

Hak de afsnijdsels van de duiven klein en zet flink aan in olie. Schraap alle aanbaksels los van de bodem van de pan en voeg de gesnipperde knoflook toe en laat heel even mee bakken. Blus af met rode wijn en laat goed inkoken. Voeg gevogeltebouillon toe en laat 1 uur trekken op laag vuur. Zeef de saus en laat inkoken tot saasdikte. Breng op smaak met zout en peper en monteer met enkele blokjes boter.

Witlof

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witlof	8	struiken
crème fraîche		
shiso purper cress	1	bakje

Snij boven- en onderkant van de witlof en vervolgens in batons. Roer crème fraîche en olijfolie los met fijngehakte shiso purper en bedek voorzichtig de witlof hiermee. Breng op smaak met zout en peper.

Pompoen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
flespompoen	500	gr.
sjalotten	2	
knoflook	1	teen
tijm	2	takjes
groentebouillon (van voorgerecht)	2	dl
crème fraîche	2	el
slagroom	1	dl

Schil de pompoen en snij in dobbelstenen. Bewaar de pitten. Snipper de sjalotten en knoflook. Zet de sjalot en knoflook aan tot glazig en voeg de pompoenblokjes toe. Laat even al roerend mee bakken en voeg tijm, bouillon, crème fraîche en slagroom toe. Laat zachtjes garen tot de pompoen helemaal zacht is. Zeef de pompoen uit het vocht. Doe alles over in de Magimix en draai mooi glad met wat kookvocht. Zeef en breng op smaak met zout en peper. Doe over in een spuitfles en houd warm.

Aardappel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
aardappels	4	grote

Snij aardappels in "spaghetti" met behulp van de groentemolen. Frituur de aardappel krokant en licht gekleurd in de frituurpan op 170°C en laat op keukenrol uitlekken. Bestrooi met zout.

Pompoenpitten

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pitten van de flespompoen		

Boen de pompoenpitten schoon en dep goed droog met keukenpapier. Droog de pitten 30 minuten in een oven van 100°C. Pof de pitten in hete olie in een diepe kookpan met deksel (ze kunnen uit de pan poffen). Pas op dat de pitten niet verbranden. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met zout.

Eindbewerking en presentatie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
shiso purper cress	2	bakjes

Spuut een patroon van pompoencrème op de borden. Trancheer de duivenborsten en leg ze op de borden. Decoreer de borden met plukjes aardappelspaghetti en witlof en versier met pompoenpitten en shiso purper cress.

Hemelse modder

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
water	900	gr.
suiker	200	gr.
cacao	200	gr.
sinaasappelsap	100	gr.
limoensap	50	gr.
citroensap	50	gr.
geraspte verse gember	40	gr.
xantana	5	gr.
rasp van 1 sinaasappel		
rasp van 1 limoen		
rasp van 1 citroen		
donkere chocolade	300	gr.

Breng water en suiker aan de kook. Mix alle ingrediënten behalve de chocolade met behulp van de staafmixer door de suikersiroop. Haal van het vuur en los de chocolade al roerend op. Laat 30 minuten trekken en zeef de massa. Laat in de koeling opstijven.

Pistache spongecake

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eiwit	300	gr.
suiker	125	gr.
pistachepasta (sosa)	6	el
tempurabloem	40	gr.
kartonnen bekers	15	

Klop alle ingrediënten glad met een garde. Zeef in de ISI-fles en breng op druk met 4 patronen. Spuit de koffiebekers tot 1/3 vol met de massa. Gaar de spongecake 75 seconden in de magnetron en laat ondersteboven afkoelen. Knip de bekers open en haal de cake eruit.

Cacao-aarde

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grue de cacao	120	gr.
zwarte olijven	80	gr.
cacao poeder	10	gr.
maniguette peper	5	gr.

Snij de olijven klein en droog ze in een oven van 100°C. Meng alle ingrediënten door elkaar en vijzel zodat het op aarde lijkt.

Olijfoliesorbet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	1	liter
prosorbet (sosa)	100	gr.
suiker	150	gr.
glucose	50	gr.
zout	1	gr.
xantana	1.5	gr.
cortina	5	gr.
olijfolie	100	gr.
citroen	1	

Meng alle ingrediënten in de blender en breng op smaak met rasp en sap van de citroen. Draai sorbet in de ijsmachine en maak er quenelles van. Laat verder opstijven in de vriezer.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
caviaroli olijfolie kaviaar		

Lepel de hemelse modder in de borden. Verdeel wat cacao-aarde en stukjes spongecake over de borden. Leg een quenelle olijfoliesorbet midden op de borden en versier met enkele kaviaar bolletjes.