

2017 oktober

Cuisine Culinaire Amsterdam · Herfst

Oesters

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
oesters	45	

Maak de oesters open en bewaar vocht. Controleer de oesters op stukjes schelp en spoel in het oestervocht. Leg de oesters in de koeling. Zeef het vocht en geef door aan de passievruchtgelei.

Passievruchtgelei

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
passievruchtcoulis	150	gr.
suiker	90	gr.
gelatine	20	gr.
oestervocht	375	gr.

Wel de gelatine in koud water. Verwarm passievruchtcoulis en suiker en roer tot de suiker opgelost is. Los de gelatine erin op en voeg het oestervocht toe. Laat in een gastroplaat opstijven in de koeling.

Mierikswortelcrème

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
mierikswortel (pot)	100	gr.
mayonaise (maken)	100	gr.
slagroom	100	gr.

Roer mierikswortel en mayonaise door elkaar. Klop slagroom stijf en spatel door de mierikswortel. Zet in de koeling tot gebruik.

Peper tuilles

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
isomalt	200	gr.
glucose	200	gr.
langepepers	2	

Verwarm de Isomalt en glucose tot 158°C in een pan en stort het op een stuk bakpapier. Laat helemaal afkoelen en hard worden. Breek de karamel en doe samen met de peper in de Magimix en draai tot poeder. Leg een silpad op een gastroplaat en zeef het poeder erop in een laagje van 1 mm. Smelt het poeder in een oven van 170°C. Blijf er bij en haal de plaat uit de oven als de randen van de karamel beginnen te borrelen. Laat helemaal afkoelen en breek het in stukjes van 1x2 cm.

Bereiding

Duw de passievruchtgelei door een zeef om het wat vloeibaar te maken. Snij de oesters doormidden. Leg een theelepeltje mierikswortelcrème in de schelpen. Hierop de gesneden oester. Verdeel een eetlepel gelei over de oester. Doe de schelpen terug in de koeling en laat 1 uur opstijven.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lavendelbloempjes		
aluminiumfolie		

Haal de oesters 5 minuten voor gebruik uit de koeling. Maak propjes van de folie en druk een schelp hierin. Versier ieder schelp met twee lavendelknopjes en steek een stukje tuille erin.

Topinamboer

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardperen	500	gr.
prei	1	
ui	1	
slagroom	250	gr.
melk	½	liter
water	½	liter
tijm	2	takjes
laurierblaadje	1	

Boen de aardperen schoon en smeer ze in met olijfolie. Pof ze 30 minuten in een oven van 175°C. Snij ze in stukjes. Snij prei en ui in stukjes en fruit aan in wat olie. Voeg aardperen toe samen met slagroom, melk, water, laurier en tijm. Breng aan de kook en laat rustig koken tot alles zacht is. Haal de laurier en tijm uit het vocht en pureer glad in de blender met het vocht. Zeef door een fijne zeef en breng op smaak met zout. Doe over in een ISI-fles en breng op druk met 3 patronen. Schud zeer krachtig. Houd warm in een bak met heet water.

Porcini

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde eekhoorntjesbrood	2	el

Maal de porcini tot poeder in de koffiemolen.

Chips

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardperen	3	
tahoon cress	1	bakje

Boen de aardperen schoon en snij ze in flinterdunne plakjes (met schil) op de snijmachine (stand 1). Dep de plakjes droog en frituur ze goudbruin en krokant in olie van 170°C. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met wat zout.

Eindbewerking en presentatie

Spuut ruim aardpeerschuim in komborden en strooi wat porcini poeder erover. Versier met chips en cress.

Griet

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grietfilet	1,5	kg

Portioneer de griet en zet in de koeling.

Langoustines

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
langoustines	30	

Haal de staarten uit de langoustines en zet in de koeling. Geef de koppen en schalen door aan de saus.

Saus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	3	
schillen van garnalen	1	kg
witte wijn	½	fles
slagroom	3	dl
verse geitenkaas	300	gr.
djeruk poeroet	4	blaadjes
boter		

Snipper de sjalotten en zet aan in wat olie. Voeg langoustine koppen en schalen en garnaal schillen toe en roer even goed om. Voeg wijn en slagroom toe en breng aan de kook. Voeg geitenkaas en djeruk poeroet toe en laat 30 minuten zachtjes trekken. Zeef de saus en bewaar 15 koppen en schalen voor de garnering. Monteer de saus met boter en breng op smaak met zout en peper.

Aardappelcrème

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
aardappels	1	kg
slagroom	2	dl
kervel	5	el

Schil de aardappels en kook ze gaar in gezouten water. Giet af en pureer met de pureeknijper. Roer slagroom en gehakte kervel door de puree tot een crème ontstaat. Breng op smaak met zout en peper.

Bieten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gele bieten	500	gr.

Kook de bieten 30 minuten gaar in gezouten water. Wrijf de schil van de bieten en snij ze in plakken van 1 cm dikte. Steek rondjes van 5 cm uit de plakken. Maak 30 rondjes. Leg de plakken op een gastroplaat.

Pompoen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pompoen	1	fles

Schil de pompoen en snij in 3 cm dobbelstenen. Maak 45 dobbelstenen. Gaar de pompoen in olijfolie op laag vuur. Leg de blokjes als ze gaar zijn op een gastroplaat.

Groenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeekraal		
zorri cress		
limon cress		

Blancheer de zeekraal kort in water. Pluk de zorri en limon cress. Spoel de koppen schoon en steek de zeekraal en cress soorten in de koppen.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mycryo	2	el

Bak de griet en langoustine om en om in wat olijfolie. Sprenkel wat Mycryo over de bieten en pompoen. Brand de bieten en pompoen met de gasbrander de Mycryo gesmolten is. Trek een streep aardappelcrème over de borden. Leg de griet en langoustine op de puree. Schik een langoustinekop tegen de griet. Verdeel de biet en pompoen over de borden en lepel wat saus rondom.

Eend

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wilde eenden	8	

Snij de borsten van de eenden en geef de karkassen door aan de bouillon. Bak de borsten kort voor het opdienen op de huidkant tot die krokant is. Leg de borsten op een geoliede gastroplaat met de velkant naar boven. Laat in een oven van 65°C garen tot een kerntemperatuur van 58°C. Laat 5 minuten rusten en trancheer de borsten in 1 cm plakken.

Bouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eenden karkassen	8	
prei	1	
ui	1	
winterwortel	1	
knolselderij	¼	
knoflook	2	tenen
gevogelbouillon	2	liter

Hak de eendenkarkassen klein. Zet aan in een grote pan in een beetje olie. Laat alles flink bruin worden. Schraap alle aanbaksels los en voeg de klein gesneden groenten toe en laat weer flink bruinen. Schraap weer alle aanbaksels los en voeg bouillon toe. Laat 30 minuten trekken en zeef de bouillon. Laat inkoken tot 1 liter.

Jus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
granaatappels	3	
eenden bouillon		
vissaus		
azijn		
xantana		

Haal de pitjes uit de granaatappels en doe ze in een vacuümzak. Trek vacuüm en rol met een deegroller over de pitjes zodat het sap eruit geperst wordt. Zeef het granaatappelsap en doe over in een pan. Voeg naar smaak bouillon toe tot een frisure jus. Breng op smaak met vissaus en azijn. Bind met een theelepeltje Xantana.

Kweepeergelei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kweeperen	1	kg
suiker	500	gr.
gellan	20	gr.

Was de kweeperen en snij ze in stukken. Doe ze in een snelkookpan met 2 liter water en breng op druk. Laat 45 minuten koken en doe de kweeperen over in de Magimix. Draai glad en zeef de puree. Weeg de puree en voeg de helft aan gewicht in suiker toe. Voeg 20% Gellan toe aan de puree. Verwarm al roerend de puree tot minimaal 85°C. Stort de puree in een bak zodat een laag van 2,5 cm ontstaat en laat geleren. Snij de gelei in blokjes van 2,5x2,5 cm. Verwarm de gelei 5 minuten in een oven van 70°C vlak voor gebruik.

Dadelpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dadels	300	gr.
verse gember	5	cm
kardemom peulen	3	

Ontpit de dadels. Rasp de gember bij de dadels. Haal de pitjes uit de kardemom peulen en vijzel ze. Doe alles in de Magimix en draai glad. Wrijf de puree door een zeef (eventueel een beetje water toevoegen als het te dik is). Doe de puree over in een spuitzak.

Rapen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knolrapen	500	gr.
saffraan draden		enkele

Snij de rapen in plakken van ½ cm. Kook ze kort gaar in gezouten water met saffraan.

Eindbewerking en presentatie

Verdeel de plakken eend over de borden. Leg de gelei blokjes en rapen rondom en spuit dotjes dadelpuree op de borden. Lepel de jus over de eend.

Peer

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
peren	8	
witte wijn	1	fles
suiker	350	gr.
vanillepeul	1	
steranijs	5	
kaneelpijpje	1	

Verwarm alle ingrediënten tot tegen het kookpunt. Schil de peren en snij in de lengte doormidden. Verwijder klokhuis met een parisienneboor en leg in de siroop. Pocheer ze zachtjes in de siroop tot zacht. Laat afkoelen in het pocheervocht.

Specerijen roomijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	375	gr.
melk	375	gr.
vanillepeul	1	
kaneelpijpjes	2	
steranijs	5	
kruidnagels	5	
versgeraspte noodmuskaat	1	tl
eidooiers	9	
suiker	150	gr.

Breng de specerijen met melk en slagroom aan de kook. Laat 10 minuten infuseren. Klop de dooiers en suiker tot crème. Zeef de specerijenroom bij de dooiers en verwarm tot 75°C. Laat de massa afkoelen boven ijswater en draai er ijs van in de ijsmachine. Maak quenelles op een gastroplaat en laat verder opstijven in de vriezer.

Chocoladesaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	200	gr.
glucose	120	gr.
water	170	gr.
cacaopoeder	20	gr.
chocolade	60	gr.
slagroom	100	gr.

Breng suiker, glucose en water aan de kook en laat even doorkoken. Voeg cacao en chocolade toe en roer tot opgelost. Breng op smaak met een flink draai zwarte peper. Roer de slagroom erdoor en laat afkoelen. Doe over in de dispenser.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
astina cress	1	bakje
hunny cress	1	bakje

Snij de peren in waaiers en verdeel over de borden. Lepel een beetje siroop over de peer. Leg een quenelle ijs op de peer en schenk er wat chocoladesaus over. Versier met blaadjes cress.