

2017 december

Cuisine Culinaire Amsterdam · Winter

AMUSE Eidooier, aardappelkaantjes en kaviaar

Eidooier, aardappelkaantjes en kaviaar

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	15	
grote aardappels	2	
crème fraîche	300	gr.
bieslook	0.5	bosje
maldon zout		
kaviaar	50	gr.

Tik de kapjes van de eieren met behulp van de eiertikker. Vang de dooiers op en doe ze terug in de eischalen. Schil de aardappels en snij ze in piepkleine blokjes. Laat de blokjes een poos in water staan. Spoel de blokjes goed af en dep ze droog. Frituur de blokjes krokant in olie van 160°C. Laat de kaantjes niet te bruin worden. Laat uitlekken op keukenpapier en breng op smaak met wat zout. Houd warm in de warmhoudkast. Snij bieslook in dunne ringen. Roer de crème fraîche los met de bieslookringen. Breng op smaak met zout en peper. Doe over in een spuitzak. Breng een laag van 5 cm water aan de kook in een brede pan. Leg de eierschalen in het water en laat 1 minuten koken. Haal de pan van het vuur en laat 2 minuten staan. Laat de eischalen in de pan staan en strooi wat Maldon zout op de dooiers; vul de eischalen tot vlak onder de rand met aardappelkaantjes; spuit vervolgens een laagje crème fraîche op de kaantjes tot de schalen vol zijn. Als laatste een lepeltje kaviaar op de crème fraîche en direct serveren.

Coquilles met truffelcake

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
coquilles in de schelp	30	
limoen	1	
olijfolie		
chardonnay azijn		
eieren	3	
suiker	100	gr.
slagroom	75	gr.
zelfrijzend bakmeel	140	gr.
gesmolten boter	50	gr.
truffeltappenade	25	gr.
zout	5	gr.
truffelolie	1	tl
mayonaise (zelf maken)	1	dl
peterselie		handje
kervel		handje
rijst	1	kopje
baarden van de coquilles		
witte wijn		scheut
azijn		scheut
zwarte peperkorrels		handje
laurierblaadjes	2	
korianderkorrels		handje
water	2	dl
radijzen	15	
sjalotten	2	
borage cress		

Haal de coquilles uit de schelpen en geef de baarden en het corail door aan de krokante rijstvellen. Spoel de coquilles goed schoon in water. Snij 15 coquilles doormidden en breng op smaak met rasp van de limoenschil, olijfolie, chardonnay azijn en zout en peper en plaats in de koeling. Meng alle ingrediënten tot een glad en luchtig beslag in de Magimix. Verdeel het beslag in een met bakpapier bedekte kleine gastrobak en strijk glad ter hoogte van de coquilles. Bak af in een oven van 180°C. Laat afkoelen en steek rondjes van 5cm (30 stuks) uit de cake. Maak mayonaise met de staafmixer van 1 ei, zout, peper en 3 dl olie. Snij de kruiden klein en doe samen met de mayonaise in de blender. Draai glad en doe over in een doseerfles (eventueel zeven). Laat opstijven in de koeling. Spoel de baarden en het corail van de coquilles goed schoon. Kook dit in water, om de smaak te trekken. Kook rijst in deze bouillon goed gaar. Laat uitlekken op een zeef en bewaar wat kookvocht. Doe de rijst in de Magimix en meng helemaal glad. Voeg eventueel wat kookvocht toe; het moet de consistentie van dikke yoghurt hebben. Spreid een zeer dun laagje pasta op een stuk bakpapier en droog 20-30 minuten in een oven van 120°C. Laat afkoelen en breek in stukken. Breng alle ingrediënten

voor de marinade aan de kook. Snij de radijzen in dunne plakjes en laat in de helft van de marinade trekken. Snij de sjalotten in de lengte doormidden. Snij dunne halve ringen van de sjalotten en doe in de andere helft van de marinade. Bak de andere 15 coquilles op het laatst om en om in geklaarde boter en snij ze doormidden. Maak een baan van om en om gemarineerde coquille, gebakken coquille en truffelcake. Verdeel gemarineerde groenten hier tegenaan. Spuit en hoopje mayonaise op de borden en trek met een theelepel tot een druppel. Steek krokante rijststukken tussen de coquilles. Versier met borage cress.

TUSSENGERECHT Langoustine gyoza

Langoustine gyoza

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gyoza velletjes	45	
langoustines	30	
shiitakes	100	gr.
venkel	0.5	
bosui	5	
soja	2	el
sake	2	el
merin	2	el
eiwitten	2	
langoustineschalen		
uien	2	
knoflook	2	
witte wijn		scheut
lecite per liter	6	gr.

Maak de langoustines schoon en bewaar de schalen voor de saus. Snij de langoustines fijn en houd ze apart. Snij de shiitakes, bosui en venkel fijn. Fruit de groenten in wat olie maar laat niet kleuren. Blus af met soja, sake en merin en haal van het vuur. Roer de gehakte langoustines door het mengsel en breng op smaak met zout. Laat iets afkoelen. Neem een gyoza velletje en smeer de randen in met losgeklopte eiwit. Leg een klein hoopje vulling op het velletje en vouw het dicht in de vorm van een halve maan. Druk op de gyoza zodat een kant vlak wordt. Maak zo 45 gyoza. Doe een laagje olie in een tefal pan en leg de gyoza erin. Schenk zo veel water bij de gyoza tot ze half onder staan en doe de deksel op de pan. Laat het water op middelhoog vuur verdampen. Blijf erbij totdat onderzijde een gebakken laagje heeft. Haal de pan van het vuur nemen en iets laten afkoelen. Hierdoor komen de gyoza makkelijk los. Fruit de gesneden ui en knoflook aan en voeg de schalen van de langoustines toe. Roer even door en blus af met witte wijn. Voeg net zoveel water toe tot alles net onder staat en laat 20 minuten trekken. Zeef de saus en laat tot 1 liter inkoken. Breng op smaak met zout. Los de lecite op in wat koud water met behulp van de staafmixer en voeg toe bij de saus. Schuim de saus met de aquariumpomp ongeveer 15 minuten voor uitserveren op. Leg 3 gyoza op de boden en lepel rondom de langoustineschuim.

Reerug met zilveruitjes en paddenstoelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
reeruggen	2	
zilveruitjes	500	g
bietensap		scheut
azijn		scheut
witte beukenzwammen	1	bak
bruine beukenzwammen	1	bak
knolselderij	1	
boter		
room		
stoofperen	500	gr.
kaneelstokje	1	
macadamia	200	gr.
rode fruitpoeder	1	el
suiker	1	el
karkas van de reerug		
winterwortel	2	
uien	2	
laurierblad	2	
steranijs	1	
knoflook	1	bol
verse gember		stuk
tijm	1	takje
speculaasjes	5	
rode wijn azijn		scheut
rode wijn	1	fles
demi glace	1	liter

Snij het vlees van het karkas en ontvlies de filets. Kruid met peper en zout en braad het op hoog vuur rondom bruin in olie en boter. Gaar het vlees 8 minuten verder in een oven van 100°C. Laat 5 minuten rusten en snij het in plakken. Pel de uitjes. Kook ze in een laagje water gaar. Snij ze in de lengte doormidden. De helft van de zilveruitjes bewaren om te karamelliseren. De ander helft van de uitjes in rokken uit elkaar halen. De rokken marinieren in bietensap, suiker en azijn. Op het laatst de helft van de uitjes met de snijkant naar beneden in wat olie, boter, suiker en een scheutje water karamelliseren. Snij de beukenzwammen los en bak ze in wat olie en boter tot ze beginnen te kleuren. Breng op smaak met peper en zout. Snij 5 dunne plakken (0,5 cm) van de knolselderij met de snijmachine. Steek er schijfjes van 3 cm uit en kook ze gaar in gezouten water. Snij de rest van de knolselderij in blokjes en kook gaar in gezouten water. Pureer de knolselderij tot mousseline met wat slagroom en boter in de Magimix. Breng op smaak met zout en peper en doe over in een doseerfles en houd warm. Verwarm de rondjes knolselderij op het laatst in wat boter. Schil de peren en snij ze in vieren, verwijder klokhuis. Gaar de peren in een scheut water, klontje boter, kaneelstokje en wat

suiker (niet te zoet) tot alle vocht verdampt is. Pureer de peren glad en breng op smaak met zout en peper. Doe over in een doseerfles en houd warm. Maal de macadamianoten in de Magimix niet te fijn. Kleur de crunch in wat olijfolie en haal van het vuur. Roer een eetlepel suiker en fruitpoeder door de noten en laat ze op een plaat in de warmhoudkast verder drogen. Bruin het karkas in een oven van 200°C. Laat afkoelen en snij het in stukken. Fruit gesneden wortel, ui en gember in wat olie en blus af met wat azijn. Als het verdampt is de rode wijn toevoegen en laten inkoken. Voeg de rest van de ingrediënten toe en zet alles onder met wat water. Laat zachtjes inkoken tot sausdikte. Zeef de saus en breng op smaak met zout en peper. Snij de ree in plakken van 2-3 cm en verdeel over de borden. Verdeel de zilveruitjes, paddenstoelen plakjes knolselderij tegen het vlees aan. Decoreer met toefjes knolselderij en peren. Leg hoopjes crunch op de borden en nappeer met wat saus.

Eendenlever met appel en biet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eendenlever	500	gr.
madeira	50	ml
zout	3.5	gr.
colorozozout	3.5	gr.
plakjes briochebrood	15	
geklaarde boter		
granny smith appels	500	gr.
appelsap	1	dl
appelciderazijn		scheut
limoen	0.5	
dragon	1	takje
rauwe rode bieten	500	gr.
zoethoutpoeder	1	tl
steranijs	1	
poedersuiker		
vene cress	1	bakje

Pluk de bloedvaten uit de eendenlever. Snij de lever in blokjes van 5 cm. Meng de zouten met Madeira door de lever. Doe de eendenlever in vacuümzakken en druk ze onderin de zak goed aan. Maak er worsten van. Vacuümmeer dicht op het product. Gaar ze 25 minuten in de sous vide bak van 52°C. Doe de worsten direct in de vriezer om op te stijven. Steek 15 rondjes van 7 cm uit de briocheplakjes. Bak ze goudbruin in geklaarde boter. Schil de appel en haal het klokkenhuis eruit. Snij de appel in kleine blokjes. Stoof de appel in appelsap en appelazijn tot al het vocht verdampt is. Rasp een ½ limoenschil over de compote en roer fijngesneden dragonblaadjes erdoor. Breng op smaak met zout. Laat opstijven in de koeling. Maak sap van de bieten met behulp van de sapcentrifuge. (Geef een kopje door aan de reerug!). Kook het sap in met zoethoutpoeder en sterazijn tot een siroop (eventueel binden met een mespunt Xantana). Doe over in een doseerfles. Snij de eendenleverpaté in plakjes van 2 cm. Bestrooi ze met poedersuiker en gebruik de brander om de suiker te karamelliseren. Leg de paté op de brioche rondjes en plaats ze midden op de borden. Leg een quenelle appelcompote hiernaast en druppel wat bietensiroop rondom. Leg een veneblaadje op de compote.

Mascarpone mousse met koffiecrunch

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
dooiers	6	
suiker	180	gr.
water	100	gr.
mascarpone	250	gr.
melk		scheutje
gelatine	6	gr.
slagroom	200	gr.
amandelpoeder	125	gr.
bloem	75	gr.
cacaopoeder	30	gr.
gemalen koffiepoeder	25	gr.
zachte boter	100	gr.
zout	1	gr.
maïzena	15	gr.
pure chocolade	100	gr.
vanillestokje	1	merg van
gemalen koffiebonen	10	gr.
praliné	40	gr.

Wel de gelatine in ijskoud water. Breng suiker, water en 45 gr melk aan de kook. Voeg de dooiers toe en verwarm roerend tot 85°C. Doe de massa over in de KitchenAid en klop tot het verdubbeld is in volume. Verwarm een scheutje melk en los de gewelde gelatine erin op. Roer de mascarpone door de dooiermengsel. Stort de massa in een gastrobak en laat in de koeling opstijven. Doe alle ingrediënten in de KitchenAid en klop met de deeghaak tot een deeg. Rol het uit tot 1,5 cm dikte op een bakmat en bak 10 minuten in een oven van 150°C. Laat afkoelen en maal niet te fijn in de Magimix. Maak een papje van een scheut melk en maïzena. Roer het papje door de dooiers. Breng de rest van de melk, slagroom en suiker aan de kook. Maak familie en verwarm de massa tot 85°C. Roer de chocolade door de room en klop tot het 37°C is en klop dan beetje voor beetje de boter erdoor. Doe over in een spuitzak en laat in de koeling opstijven. Wel de gelatine in koud water. Verwarm slagroom, suiker, vanillemerg en dooiers tot 85°C. Los de gewelde gelatine op in de massa. Roer de koffie, praliné en een snuif zout door de crème en doe over in een spuitzak. Laat opstijven in de koeling. Maak quenelles van de mascarponecrème met behulp van een warme lepel en verdeel ze over de borden. Versier met dotjes en streepjes chocolade- en vanillecrème en hoopjes koffiecrunch.