

2018 november

Cuisine Culinaire Amsterdam · Herfst

Kokkels

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kokkels	2	kg
knoflook	2	tenen
sjalot	1	
tijm	4	takjes
laurier	2	blaadjes
witte wijn	1	fles

Fruit fijngesneden knoflook en sjalot in een beetje olie in een grote pan. Voeg tijm, laurier en witte wijn toe en breng aan de kook. Doe de kokkels erbij en roer regelmatig. Haal de kokkels direct uit de pan als ze opengaan. Haal de kokkels uit de schelpen en bewaar in de koeling. Zeef het kookvocht van de kokkels en geef door aan de saus.

Saus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
knoflook	1	bol
olijfolie		
kookvocht van de kokkels		
boter	125	gr.

Pel de knoflooktenen. Doe ze in een pannetje en zet onder in olijfolie. Verhit de olie tot het begint te pruttelen. Doe de pan in een oven van 100°C en laat 60 minuten garen. Haal de knoflooktenen uit de olie en wrijf door een zeef. Bewaar de olie voor de volgende avond! Kook het kookvocht van de kokkels met een eetlepel knoflookpuree in tot e helft. Snij de boter in kleine blokjes en klop ze een voor een door de saus.

Linguini

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	300	gr.
eieren	3	
olijfolie	1	el
zout	1	tl

Doe de ingrediënten in de Magimix en draai tot pastadeeg. Draai linguini van het deeg met behulp van de pastamachine. Kook de linguini gaar in gezouten water en spoel af in koud water.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
platte peterselie		

Verwarm de linguini in de helft van de saus. Verwarm de kokkels in de andere helft van de saus. Roer een eetlepel fijngesneden peterselie door de linguini. Draai met een vork een nestje linguini en plaats op de borden. Verdeel de kokkels en saus over de linguini.

VOORGERECHT Gefrituurde bloemkool met Pierre Robert

Bloemkool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloemkolen	3	

Snij de bloemkool in roosjes. Frituur de roosjes in porties in olie van 150°C tot de roosjes licht kleuren. Laat uitlekken op keukenpapier en breng op smaak met zout. Houd warm.

Pierre Robert

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pierre robert kaas	500	gr.
melk	100	ml

Roer/klop de Pierre Robert met een beetje melk tot een gladde crème. Doe de crème over in een spuitzak.

Dooiers

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	15	

Zet de eieren in een eierdoos in een oven. Gaar de eieren 90 minuten in de heteluchtoven van 70°C. Of doe de eieren sous vide op 63°C gedurende 90 minuten. Breek de eieren en scheid de dooiers van het eiwit.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tahoon cress		

Spuut een ring kaascrème op de borden en leg een dooier erin. Strooi wat vlokken Maldon op de dooier. Verdeel wat bloemkoolroosjes rondom en spuit nog wat dotjes crème ertussen. Versier met enkele Tahoon cress blaadjes.

Tarbot

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tarbot	1500	gr.

Portioneer de tarbot in 15 stukken. Smeer een gastroplaat in met boter en leg de tarbotstukken hierop. Smeer de bovenkant ven de vis ook in met boter. Breng op smaak met zout en peper.

Bleekselderij

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bleekselderij	500	gr.
lavas	4	el

Snij de bleekselderij in ragfijne brunoise. Blancheer in gezouten water en doe direct over in ijswater. Laat uitlekken. Meng de bleekselderij met de fijngesneden lavas.

Kerriesaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ui	1	
boter	4	el
milde kerrievoeder	3	el
vleestomaten	4	
witte wijn	2	dl
afsnijdsels van de tarbot		
visbouillon	5	dl
eierdooiers	3	
slagroom	125	ml

Fruit gesneden ui in boter tot zacht maar laat niet kleuren. Voeg kerrie toe en laat 1 minuut mee fruiten. Voeg de gesneden tomaten toe en laat enkele minuten smoren. Voeg wijn, afsnijdsels van de tarbot en visbouillon toe en laat inkoken tot de helft. Zeef de saus. Voeg van het vuur af de losgeklopte eierdooiers toe en laat even binden. Breng op smaak met zout en peper. Laat afkoelen in de koeling. Sla de slagroom op tot half stijf. Spatel de slagroom door de saus.

Eindbewerking en presentatie

Verdeel de bleekselderij over de tarbot. Lepel de kerriesaus over de bleekselderij en tarbot. Gaar de tarbot 8 minuten in een oven van 180°C. Gratineer de tarbot met de brander. Verdeel de vis over de borden.

Patrijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
patrijzen	8	
tijm	8	takjes
knoflook	8	tenen
vetspek	16	plakjes

Snij vleugels en poten van de patrijzen. Snij het ruggedeelte van de karkassen af zodat de borstdelen op de koffer overblijven. Snij de drumsticks los en gaar deze apart op 90°C in een laagje olie in de oven. Geef alle andere afsnijdsels door aan de saus. Braad de patrijzen goudbruin in ruim boter en voeg gesneden knoflook en tijm toe. Doe over op een gastroplaat en leg plakjes vetspek op de borsten. Laat 6 minuten garen in een oven van 160°C en laat daarna onder aluminiumfolie 15 minuten rusten. Snij de borstfilets van het bot en bewaar onder aluminiumfolie.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
karkassen van de patrijzen		
uien	2	
knoflook	4	tenen
rode port	0.5	fles
demi glace	1	liter

Hak karkassen klein en zet flink aan in olie. Voeg de gesneden ui en knoflook toe en laat ook bruinen. Blus af met port en voeg daarna fond toe. Laat 1 uur trekken en zeef daarna de saus. Laat de saus inkoken tot gewenste dikte. Monteer desgewenst met wat boter. Breng op smaak met zout en peper.

Knolselderijmousseline

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij	1	
aardappels	500	gr.
melk	2	dl
boter	125	gr.

Schil de knolselderij en aardappels en snij in stukken. Kook gaar in gezouten water en laat goed uitdampen. Wrijf door een zeef en roer melk en boter erdoor tot een mousseline ontstaat. Breng op smaak met zout en peper.

Zuurkool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zuurkool	750	gr.
uien	2	
laurier	3	blaadjes
ganzenvet		
witte wijn		

Knijp het vocht uit de zuurkool. Zweet de gesneden uien aan in ruim ganzenvet. Voeg zuurkool en laurier toe en zet net onder met witte wijn. Laat 2 uur zachtjes stoven. Let op dat het niet droog kookt. Breng op smaak met ruim peper en zout.

Paddenstoelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eekhoortjesbrood	600	gr.
knoflook	2	tenen

Wrijf knoflooktenen tot puree met wat zout. Snij de paddenstoelen in gelijke stukken en bak goudbruin in boter. Voeg halverwege knoflook toe. Breng op smaak met zout.

Spek

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
blok gerookt ontbijtspek		

Snij 15 dunne plakjes van het spek met de snijmachine. Leg de plakjes spek tussen twee stukken bakpapier en leg op een gastroplaat. Verzwaar met een silpad en bak de spek krokant in een oven van 160°C.

Eindbewerking en presentatie

Geef de patrijs een warmtestoot in de oven van 275°C. Maak een rondje knolselderij met daarop de patrijs. Leg een quenelle zuurkool hiertegen. Verdeel de paddenstoelen rondom en steek een stuk spek in de mousseline. Nappeer met ruim saus.

Kastanje-crème brulée

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eidooiers	12	
kastanje siroop	4	el
kastanjes	250	gr.
maïzena	2	el
ahornsiroop	3	el
vanillestokje	1	
citroen	1	
slagroom	1.5	liter

Doe de kastanjes met vanillemerg en ahornsiroop in de Magimix. Voeg 2 eetlepels maïzena toe. Draai glad met wat water tot een crème. Breng op smaak met citroenrasp en citroensap. Klop de dooiers met kastanjesiroop los. Meng de slagroom en kastanje-crème door de dooiers. Verdeel de massa over soufflébakjes. Gaar de crème brulée 40 minuten au bainmarie in een oven van 150°C. Zet de bakjes in de koeling tot gebruik.

Mascarpone-crème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	0.5	liter
mascarpone	6	el
honing	2	el

Klop de slagroom schuimig. Voeg mascarpone en honing toe en klop tot stijf. Bewaar in de koeling

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rietsuiker		

Strooi een laagje rietsuiker over de crème brulée en brand deze tot karamel met de brander. Laat even staan tot de karamel krokant is. Leg een quenelle mascarpone-crème op de crème brulée.