

2018 december

Cuisine Culinaire Amsterdam · Winter

AMUSE Dim sum in bouillon

Dim sum in bouillon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gevogeltebouillon	1	liter
citroengras	2	stengels
limoenblaadjes	5	
verse gember	10	gr.
zout	1	tl
lichte sojasaus	25	gr.
xiao xing wijn	15	gr.
champignons	100	gr.
shiitakes	100	gr.
bosui	15	gr.
wortel	15	gr.
taugé	30	gr.
sojasaus light	1	el
sesamolie		paar druppels
suiker		snuifje
5 spice poeder	1	tl
dooier	1	
wonton vellen		
fijngesneden bosui		

Snij de kruiden fijn en breng alle ingrediënten aan de kook. Laat trekken en zeef de bouillon. Champignons en shiitakes in de Magimix niet te fijn cutteren. Snijd de wortel en bosui heel fijn. Snijd de taugé in wat kleinere stukken. Bak de paddenstoelen in wat olie tot ze droog zijn. Blus ze dan af met mengsel van soja, xiao xing wijn, sesamolie, suiker, 5 spice poeder. Laat weer even inkoken. Rasp de gember en citroengras met de Microplane bij de paddenstoelen. Roer de overige ingrediënten bij de paddenstoelen en laat afkoelen in de koeling. Pak een wonton velletje en doe er een theelepeltje vulling midden op. Vouw het velletje tot een dim sum. Maak 30 dim sums. Leg de dim sums op bakpapier op een geoliede gaatjes gastrobak. Stoom de dim sum 7 minuten in de stoomoven op 100°C. Verdeel de bouillon over de bakjes en leg er de dim sums in. Garneer met een beetje bosui.

Dorade

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
doradefilet	1	kg
limoen		
olijfolie		

Maak de doradefilets schoon en controleer goed op graten. Snij de buikwand van het ruggedeelte. Snij het ruggedeelte in sashimi plakjes. Snij het buikgedeelte in tartaar. Breng de tartaar op smaak met olijfolie, limoensap en zout en peper.

Venkel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
venkel	1.5	kg
pernod		
crème fraîche		
dragonblaadjes		

Snij de venkel in ragfijne brunoise. Stoof de venkel gaar in wat Pernod. Maak de venkel aan met wat crème fraîche en gesneden dragonblaadjes en breng op smaak met peper en zout.

Mandarijn

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grote mandarijnen	300	gr.
yuzusap	15	gr.
zout	1	gr.
xantana		mespuntje
olijfolie	65	ml

Snij parten uit de mandarijnen. Vang het sap op en doe het in een blender. Voeg al draaiend de yuzusap en Xantana toe. Schenk langzaam de olijfolie erbij tot een gebonden saus ontstaat. Breng op smaak met zout.

Mayonaise

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ei	1	
mosterd	1	el
witte wijn azijn	2	el
zonnebloemolie	3	dl
baharat		

Maak mayonaise op de bekende manier met de staafmixer. Breng op smaak met baharat en doe over in een spuitzak.

Vinaigrette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mini venkelknol	2	
azijn	1	el
olijfolie	1	el

Klop azijn en olie tot een vinaigrette en breng op smaak met zout en peper. Snij de venkel op de snijmachine in flinterdunne plakjes. Marineer de venkelplakjes in de vinaigrette.

Zalmeitjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zalmeitjes (keta)	1	potje
sojasaus light		

Marineer de zalmeitjes in wat sojasaus.

Kreeft

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kreeften (500-600 gr)	4	

Maak zeewater (6 gr zout op 1 liter water) en breng aan de kook. Kook de kreeften 3,5 minuten. Laat iets afkoelen en haal het vlees uit de kreeften en snij in stukken.

Kokossaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
citroengras	2	stengels
ui	200	gr.
knoflook	7.5	gr.
geplette laos	0.5	gr.
rode curry pasta	12	gr.
verse gember	4	gr.
gevogeltefond	2	liter
kokosmelk (kara)	1.5	liter
verse koriander	6	gr.
limoensap	35	gr.
vissaus	30	gr.
citroenblad	4	gr.
zout	3	gr.
sesamolie		

Citroengras, ui, knoflook, curry, laos en gember klein snijden en aanzweten in sesamolie. Gevogeltefond en kokosmelk toevoegen en aan de kook brengen. Even laten doorkoken en van het vuur halen. Vissaus, limoensap en koriander toevoegen. 15 minuten (en niet langer) laten trekken en zeven.

Groene curry gel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kokosroom	500	gr.
groene pepers	2	
verse gember	20	gr.
laos	20	gr.
groene curry pasta	5	gr.
bosui	1	bos
basilicum	1	bos
koriander	1	bos
agaragar	6	gr.
sojaolie		

Verwijder pitjes van de groene pepers. Zet de gember, laos, groene pepers en groene curry aan in iets sojaolie. Voeg kokosroom toe en breng aan de kook. Voeg gesneden bosui, basilicum en koriander toe en laat weer aan de kook komen. Draai glad in de Magimix en zeef. Breng opnieuw aan de kook en voeg agaragar toe en laat goed doorkoken. Laat opstijven in de koeling. Pureer de massa tot een gel in de Magimix en doe over in een spuitzak.

Bloemkoolpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloemkool	500	gr.
boter	40	gr.
kerrie	2	gr.
zout	4	gr.
gevogeltebouillon		
citroensap	2	gr.

Gebruik ook de afsnijdsels van de bloemkoolplakjes. Bloemkool kleinsnijden en smoren in boter, kerrie en zout. Garen met een beetje gevogeltebouillon. Glad draaien in de Magimix en op smaak brengen met citroensap. Houd warm.

Zoetzuur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
azijn	500	gr.
suiker	300	gr.
verse gember	4	gr.
laos	2	gr.
citroengras	2	stengels
limoenblad	2	gr.
zout	5	gr.
vissaus	5	gr.
piment d'espelette	7.5	gr.
limoensap	10	gr.

Snij de kruiden fijn en breng alles aan de kook. Laat een uur trekken en zeef het.

Radijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
red meat radijs	5	

Snij de radijs in dunne plakjes op de snijmachine. Steek er rondjes uit ter grootte van een euro. Laat de rondjes kort marinieren in de helft van het zoetzuur.

Bloemkoolplakjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloemkool	1	

Snij de bloemkool in roosjes. Maak dunne plakjes van de roosjes op de snijmachine. Marineer de plakjes bloemkool in de andere helft van het zoetzuur. Geef de afsnijdsels door aan de bloemkoolpuree.

Koolrabi

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
koolrabi	1	

Snij de koolrabi in flinterdunne plakken op de snijmachine. Steek er rondjes uit met een doorsnee van 7 cm. Snij de rondjes tot de helft in zodat er een hoortje van gemaakt kan worden. Vul de hoortjes met een beetje groen curry gel.

Tarbot

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tarbotten	2	
zout		
boter		
witte wijn		scheut
gevogeltefond		
truffel	1	

Fileer de tarbotten en portioneer de filets. Zout de filets. Leg de filets in een pan met koude boter. Verwarm de pan en gaar de vis op middelvuur. Arroseeer de vis regelmatig. Voeg een scheut witte wijn en gevogeltefond toe en beweeg de pan zodat de saus bindt. Schaaf de truffel over de stukjes vis. Arroseeer nog één keer met de saus.

Parelgort

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
parelgort	250	gr.
ui	1	
knoflook	1	teen
gevogeltefond		
lavas	1	bos
bladpeterselie	0.5	bos
parmezaanse kaas		stuk

Snij ui en knoflook fijn en fruit in wat olie tot glazig. Voeg parelgort toe en roer tot de olie opgenomen is. Voeg beetje bij beetje de gevogeltefond toe tot de gort beetgaar is. Blancheer de lavas en peterselie en doe direct in ijswater. Knijp en dep droog en pureer in de Magimix. Roer de kruidenpuree door de parelgort risotto. Rasp Parmezaanse kaas door de gort met de microplane en roer door. Breng op smaak met zout en peper.

Knolselderij

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij	1	knol
mascarpone		
boter		
slagroom		
azijn	1	dl
suiker	100	gr.

Schil één knolselderij en snij een in dunne plakjes. Steek 60 rondjes uit de plakken. Doe de afsnijdsels en de in stukjes gesneden andere knolselderij in een pan met gezouten water en gaar ze. Giet af en draai glad in de Magimix. Voeg 2 eetlepels mascarpone, boter en slagroom toe en draai even door tot een mousseline. Breng op smaak met zout en peper en doe over in een spuitzak. Breng azijn en suiker aan de kook en giet over de plakjes knolselderij. Laat marineren tot gebruik.

Aardappelkaantjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vastkokende aardappels	3	
geklaarde boter		

Schil en snij de aardappels in kleine brunoise. Spoel de blokjes af met water en dep droog. Bak de blokjes in een laagje geklaarde boter tot krokant en goudbruin. Laat uitlekken op een stuk keukenpapier en zout ze.

Eendenlever in brioche

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eendenlever	1	
groene kool	1	
bloem	800	gr.
zout	14	gr.
zachte boter	225	gr.
melk	150	gr.
verse gist	45	gr.
suiker	40	gr.
eieren	6	
gevogeltefond	2	liter
madeira		scheut
maldon zout		

Snij de eendenlever in blokken van 3x3x3 cm. Zout en peper de blokjes. Gebruik de lichte bladeren van de kool. Snij de nerven uit de koolbladen en blancheer ze in gezouten water. Dep de bladeren droog en vouw ze om de blokken eendenlever. Snij overtollige koolblad weg. Los de gist op in handwarme melk. Meng bloem, zout en suiker en voeg boter toe. Als alles goed gemengd is de eieren een voor een door het beslag en vervolgens scheutje voor scheutje de melk. Goed kneden en 30 minuten laten rusten. Portioneer het deeg in bolletjes en rol ze uit. Steek er rondjes van 10 cm uit en wikkel om de eendenlever/kool. Knijp het deeg samen en doe in een siliconenvormpjes. Bestrijk met eigeel en bak 7 minuten in een oven van 180°C. Haal de broodjes uit de vormen, draai ze om en bak nog 7 minuten verder. Laat 5 minuten rusten om na te garen. Kook gevogeltefond en Madeira in tot een mooie jus. Breng op smaak met zout en peper. Snij de briochebollen met een broodmes doormidden en leg een halve bol op een bord met de snijkant naar boven. Strooi een beetje Maldon zout over de lever. Verdeel de saus rondom.

Hazenrug met hete bliksem

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hazenruggen met vlies	3	
aardappels	600	gr.
elstar appels	400	gr.
goudrenetten	200	gr.
ontbijtspek	5	plakjes
wildfond	1	liter
wilde eend karkassen	2.5	kg
witte peperkorrels	50	gr.
witte wijnazijn	750	ml
witte wijn	500	ml
cantharellen		

Ontvlies de hazenruggen. Bak de ruggen rondom bruin in boter. Pak de ribkant van de haas in dubbel alufolie en laat 10 minuten garen in een oven van 180°C. Laat 15 minuten rusten en snij de filets uit de rug. Snij de filets in stukken. Snij spekplakjes fijn en bak uit tot krokant. Schil aardappels en appels en snij ze in stukken. Zet op met weinig water en zout en breng aan de kook. Als de aardappels gaar zijn moet het water ook verdampt zijn. Stamp het geheel en breng op smaak met een klont boter, spek, spekvet en zout en peper. Hak de karkassen klein en zet flink aan met de witte peperkorrels in wat olie. Voeg azijn en wijn toe en laat inkoken. Breng het wildfond aan de kook. Voeg azijn-wijn toe en laat wat inkoken. Zeef de saus en kook verder in tot gewenste smaak. Breng op smaak met zout en peper. Borstel de cantharellen schoon. Bak ze op hoog vuur in boter en breng op smaak met zout. Maak een hoopje hete bliksem op de borden. Plaats de stukken hazenfilet ernaast en nappeer met saus. Versier het bord met cantharellen.

Viennetta

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	350	gr.
melk	40	gr.
gelatine	2	blaadjes
vanille	1	stokje
eidooier	70	gr.
ei	70	gr.
suiker	140	gr.
pure chocolade	100	gr.

Smelt chocolade au bain-marie en smeer flinterdun uit op bakpapier met een spatel. Als het bijna gestold is de chocolade in dunne banen snijden. Wel de gelatineblaadjes in ijswater. Klop eieren, dooiers en suiker au bain-marie tot 75°C. los de gelatineblaadjes op in de dooiers. Schraap het merg uit de vanillesokjes en roer door de dooiers. Doe het geheel in een mengbeker van de KitchenAid en draai de substantie lobbij. Doe er intussen de melk bij. Klop de slagroom lobbij en spatel door de massa. Doe de massa over ineen spuitzak. Bekleed een patévorm met huishoudfolie. Bouw de viennetta op door banen parfait te spuiten met daartussen laagjes chocolade. Laat opstijven in de vriezer.

Vanille-ijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	250	gr.
melk	250	gr.
suiker	100	gr.
vanillestokje	1	
eidooiers	8	

Breng slagroom, melk, de helft van de suiker met vanillemerg en stokjes aan de kook. Klop de eidooiers met de rest van de suiker. Giet een beetje kokend melk bij de dooiers, goed roeren en dan de dooiers bij de melk al roerend gieten. Verwarm al roerend tot 75°C en giet de inhoud dan meteen door een zeef. Laat afkoelen en draai er ijs van in de ijsmachine. Doe het ijs in een spuitzak en leg in de vriezer.

Oubliehoortje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	250	gr.
suiker	250	gr.
zeer zachte boter	125	gr.
kaneel	0.5	el
eieren	4	
citroen	0.5	

Doe alle ingrediënten in de Magimix. Rasp de schil van de citroen erin en draai tot een glad beslag. Laat 30 minuten rusten. Stel het oublie-ijzer in op stand 1,5. Schenk een beetje beslag in de oubliemaker en knijp gedurende circa 15 seconden dicht. Haal de oublie van het ijzer en steek er een rondje uit van 10 cm. Plaats de oublie terug in het ijzer en laat hem goudbruin en gaar worden. Haal de oublie van het ijzer en draai hem (met vuurvaste vingers, want de oublie is erg heet) snel rond een metalen hoorntje. Druk de oublie even stevig aan met een tweede hoorntje er overheen. en laat afkoelen. Maak 15 hoorntjes.

Chocoladesaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pure chocolade	100	gr.
melk		scheut
suiker	1	el

Smelt de chocolade in een scheut melk met een eetlepel suiker tot een egale saus. Voeg eventueel wat melk en/of suiker toe.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
geschaafde amandelen	10	el

Rooster het schaafsel licht bruin en leg links en rechts op een vierkant bord. Doe een bolletje vanille-ijs in de oubliehoortjes en zet deze ondersteboven op een hoopje amandel. Schenk wat chocoladesaus eromheen. Leg een viennetta op het andere hoopje schaafsel.