

2019 april

Cuisine Culinaire Amsterdam · Lente

SOEP Kwartelbouillon

Kwartelbouillon

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------------------|-------------|---------|
| kwartels | 8 | |
| grote shiitake | 15 | |
| artisjokkenbodems (diepvries) | 4 | |
| citroen | | |
| puree piment d'espelette | 0.25 | potje |
| zout en peper | | |
| water | | |

De borstjes en de pootjes van de kwartels snijden. Het vel van de borstjes halen en de borstjes in stukjes snijden. Het vel van de pootjes trekken. Het dijbeenbotje uit de pootjes verwijderen en het vlees in blokjes snijden. Het vlees van de bovenkant van het drumstickje loshalen en naar beneden toe in een bolletje doen. De pootjes en de blokjes vlees met weinig koud water opzetten, de kook erover en afspoelen met koud water. Snij de artisjokken in blokjes en smeer in met citroensap. Van de shiitakes de steeltjes afsnijden en de hoedjes in blokjes snijden. Koud water op smaak brengen met zout en puree van piment d'Espelette en verdelen over de potjes. Het kwartelvlees, -pootjes, artisjok en shiitakes over de soeppotjes verdelen. Dek de potjes af met een stuk alufolie. Doe de deksels erop en stoom ze 25 minuten op 100° in de stoomoven. Eindbewerking en presentatie: De potjes op de borden zetten en de deksels er pas aan tafel afhalen.

Octopus

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------|-------------|---------|
| grote octopus | 1 | |
| ui | 1 | |
| knoflook | 2 | |
| sinaasappel | 1 | schil |
| rozemarijn | 2 | takjes |
| spaanse peper | 1 | |
| peper & zout | | |

Til de octopus bij het lijf op. Snij het dan los van de flap. Keer de octopus om en snij het mondje er uit. Hierna kunnen de tentakels naar het midden toe losgesneden worden voor verder gebruik. De zuignappen blijven aan de tentakels. In ieder vacuümzak 4 octopuspoten, één geplette knoflookteen, 1 takje rozemarijn, sinaasappelschil, ½ Spaanse peper en een ½ ui stoppen en vacuüm trekken. Breng de sousvide op temperatuur. Gaar de octopus gedurende 90 minuten op 90°C in de sousvide (tijd gaat lopen als water op temperatuur is. Daarna snel koelen door de zakjes in koud stromend water te leggen.

Haddockbrandade

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------------|-------------|---------|
| haddock filets | 2 | |
| melk | 0.5 | l |
| olijfolie | 0.2 | l |
| witbrood zonder korst | 6 | sneden |
| knoflook | 2 | tenen |

Haddock in de week leggen met water in de koeling voor de volgende kookavond!!! De haddock met melk en water tot ze onder staat, aan de kook brengen en in het kookvocht iets af laten koelen. De vis schoonmaken. Knoflook door de pers halen en eventueel nog met een plat mes en fijn zout tot een puree wrijven. In een pan olijfolie doen en dan knoflookpuree toevoegen en zacht smoren (niet bruin laten worden), vis erbij en een flinke scheut melk. Zachtjes laten koken en melk en olie toevoegen totdat een smeùige massa is verkregen. Witbrood toevoegen om het te binden. Op smaak brengen met citroensap, peper en room.

Aardappelen

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------|-------------|---------|
| aardappelen | 1 | kg |

Aardappelen reinigen en niet te dun schillen met een mesje. De schillen krokant frituren en op smaak brengen met zout en peper. 1e keer frituren op 140° tot ze gaar zijn en daarna nog eens op 160° tot krokant en mooi goudbruin. Direct op smaak brengen met zout.

Grapefruits

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------------|-------------|---------|
| roze grapefruits | 4 | |

Dik schillen en uitsnijden in dunne partjes. Dikke parten eventueel halveren.

VISGERECHT Mul met zure haringhollandaise

Mul

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------|-------------|---------|
| grote mulfilets | 15 | |

Controleer de visfilets zorgvuldig op graatjes. Bestrooi ze met zout en peper. Knip een stuk vetvrijpapier op maat van de koekenpan. Smeer het papier in met zonnebloemolie en leg in een pan. Leg de vis met de velkant op het vetvrije papier en laat langzaam gaar worden.

Hollandaise

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------|-------------|---------|
| zure haring | 0.5 | pot |
| eidooiers | 4 | |
| boter | 250 | g |
| tabasco | | |

Giet de zure haring door een zeef en vang het vocht op. Geef de haring door aan de amuse. Smelt de boter in een pannetje en laat het bezinksel naar de bodem zakken. Schenk de boter voorzichtig door een zeef in een maatbeker zodat het bezinksel achterblijft in het pannetje. Klop de dooiers en 2 dl haringmarinade au bain-marie tot het begint te binden. Klop de gesmolten boter er beetje voor beetje door. Breng op smaak met zout en tabasco.

Worteltjes

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------|-------------|---------|
| bospeen | 1 | bos |
| winterpeen | 1 | |
| kippenbouillon | 5 | dl |
| boter | 25 | g |
| waterkers | 1 | bosje |

Kook de winterpeen gaar in de kippenbouillon en pureer met de boter. Maak de bospeen schoon en rasp deze fijn. Meng op het laatst de puree met de rasp en breng op smaak met zout en peper.

Deeg

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------|-------------|---------|
| bloem | 500 | g |
| water | 3.3 | dl |
| zout | | |

De bloem met het zout in een Magimix doen, het water aan de kook brengen en bij de bloem gieten, draai er een deeg van en laat even rusten. Het deeg met een pastamachine uitrollen op de een na dunste stand en er rondjes (Ø 10 cm) uitsteken. Maak 3 gyoza per persoon.

Vulling

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------------|-------------|------------|
| lamsgehakt (mager) | 500 | g |
| gember (vers geraspt) | 1 | eetlepel |
| aardappelmeel | 2 | el |
| bier | 1 | à 1.5 glas |

Het lamsgehakt met de gember, zout, peper en aardappelmeel glad draaien. Dan bier toevoegen en tot een gladde, naar stevige, farce draaien. Proef de farce goed door een bolletje even in kokend water te leggen. Farce moet hoog op smaak zijn.

Gyoza

Verdeel de farce over de deegvelletjes en vouw zodanig dicht dat de onderkant plat en de bovenkant ploovormig dicht is, in de vorm van een half maantje. Bekleed bakpannen met bakpapier, ingevet met olie en leg de gyoza met de platte kant naar beneden hier meteen in. Zet tot het bakken weg in de koeling. Bakpannen tot de helft van de ravioli met water doen. Het deksel erop en op een hoog vuur koken tot het water verdampt is en de ravioli aan de onderkant krokant en goudbruin is.

Aïoli

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------------------|-------------|---------|
| aardappels (van octopus) | 2 | |
| eierdooiers | 4 | |
| olijfolie | | |
| knoflook | 2 | tenen |

De aardappels gaar koken, afgieten, door een zeef wrijven en af laten koelen. De knoflook fijnwrijven met wat zout. De puree met eierdooiers en water gladroeren. Nu druppelsgewijs ruim olijfolie erdoor kloppen tot een romige saus. Breng op smaak met zout en peper en op het laatst met knoflook; slap eventueel af met water tot de goede dikte.

Lavasjus

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------|-------------|---------|
| lavas | 1 | bos |
| xantana | | |

Blancheer de lavas in gezouten water. Doe direct over in ijswater. Pureer de lavas in de blender met een beetje water en een mespuntje Xantana tot een iets gebonden jus. Doe over in een spuitfles.

DESSERT Crème brulée met rode grapefruit en zwarte peper

Crème brulée met grapefruit en zwarte peper

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------|-------------|----------|
| melk | 1 | l |
| suiker | 70 | g |
| vanillestokje | 1 | |
| custardpoeder | 75 | g |
| gelatine | 4 | blaadjes |
| eiwitten | 3 | |
| rode grapefruits | 8 | |
| zwarte peper | | |
| honing | 100 | g |
| roze peperkorrels | 5 | el |
| rietsuiker | | |

De custard en 70 g suiker met een weinig melk glad roeren, de rest van de melk aan de kook brengen. Schraap het merg uit de vanillepeul en voeg dat toe aan de melk. Het eiwit met 75 gram suiker opkloppen - voeg de overige 75 g suiker langzaam toe, elke keer als het eiwit begint te glanzen een klein beetje. Wanneer de melk kookt het custard/suiker-mengsel met een garde erdoor roeren en aan de kook brengen. Van het vuur af het eiwit/suiker-mengsel erdoor kloppen. Los de geweldige gelatine door de compositie. De grapefruit uitsnijden, in een bakje doen, flink met grove zwarte peper bestrooien. Het bakje opvullen met de crème en glad afstrijken. Laten opstijven in de koeling. Eindbewerking en presentatie: Vijzel de roze peper en roer door de honing. Bestrooi de bakjes crème met een laagje rietsuiker. Karamelliseer de rietsuiker met een brander. Maak stippen honing op de rand van de komborden. Plaats de crème bakjes in de komborden.