

2019 juni

Cuisine Culinaire Amsterdam · Zomer

VOORGERECHT Tuinbonen en doperwten met aspergeschuim

Peulvruchten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
doperwten	2	kg
tuinbonen	2	kg

Haal doperwten en tuinbonen uit hun peulen. Blancheer de groenten kort in gezouten water en spoel direct af in koud water. Dubbeldop de tuinbonen en de doperwten. Verwarm de groenten kort in wat beurre monté vlak voor het opdienen.

Aspergeschuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
asperges (van de ansjovis)		
slagroom		
pro espuma calient	50	g

Doe de asperge-uiteinden in de blender en draai glad. Zeef de massa en duw zoveel mogelijk vocht eruit. Leng het aspergevocht aan met slagroom tot 750 ml. Breng aan de kook en haal van het vuur. Meng met de staafmixer de Pro Espuma calient erdoor. Breng op smaak met zout. Schenk de massa over in een ISI-fles en breng op druk met twee patronen. Schud krachtig en houd warm in een pan met warm water (65°C).

Beurre monté

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	100	gr.
water	1	el

Breng een eetlepel water aan de kook in een pannetje. Haal van het vuur en klop blokjes boter door het water tot een emulsie ontstaat. Niet meer aan de kook brengen.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
affilla cress	2	bakjes

Verdeel de peulvruchten in een ring op de borden. Spuit wat aspergeschuim in de ring. Versier met takjes affilla cress.

Asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperges	45	
gesneden casinobrood		
boter		

Schil de asperges tweemaal. Snij de kontjes eraf. Kook de asperges in gezouten water beetgaar. Spoel direct af met koud water. Geef 2 dl kookvocht door aan de olijfoliesaus. Snij de onderste deel van de asperges af en geef door aan het voorgerecht. Houd 10-12 cm van de bovenkant apart. Snij de korsten van het brood. Rol de plakjes brood dun uit met een deegroller. Dep de asperges goed droog en wikkel een plakje brood strak om de asperge. Snij overtollig brood weg. Bak asperges rustig in ruim geklaarde boter tot het brood goudbruin en krokant is. Begin hier tijdig mee.

Ansjovis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ansjovisjes	75	
boter		

Klaar de boter. Maak de ansjovisjes schoon. Pak hiervoor het visje in de ene hand aan de kop en met de ander hand aan het lijfje. Trek de kop voorzichtig naar beneden en verwijder in één beweging de graat en ingewanden. Spoel de visjes schoon en dep droog. Bloem de visjes en bak in geklaarde boter krokant. Breng op smaak met zout.

Olijfoliesaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aspergebouillon	2	dl
gelatine	2	blaadjes
xantana		
olijfolie	2	dl

Week de gelatine in koud water. Verwarm bouillon en los de gelatine erin op. Doe de bouillon over in de blender. Voeg al draaiend een mespuntje Xantana toe en in een dun straaltje olijfolie toe tot een mooi gebonden saus. Breng op smaak met zout.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tuinkers	1	bakje

Maak een driehoek van de asperges. Leg de ansjovisjes op de asperges en lepel wat saus middenin. Versier met tuinkers.

Zeeduivel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zeeduivel	1,5	kg
parmaham		
boter		

Rol de zeeduivel strak op in parmaham. Vacuummeer de zeeduivel en gaar 12 minuten in 60°C. Doe de zakken gelijk over in ijswater en laat helemaal afkoelen. Klaar de boter. Snij de zeeduivel in gelijke plakken en bak enige tijd rustig aan beide kanten in geklaarde boter.

Asperges

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
asperges	30	

Schil de asperges tweemaal en snij de kontjes eraf. Breng ruim water met wat zout en boter aan de kook. Doe de asperges in het kokend water en laat weer aan de kook komen. Haal van het vuur en laat ongeveer 20 minuten garen.

Hollandaise

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witte wijn	2	dl
azijn	1	dl
laurier	2	blaadjes
sjalot	1	
zwarte peperkorrels	1	el
eidooiers	7	
boter	150	gr.

Maak de castric door wijn, azijn, laurier, sjalot en peper in te laten koken tot een bodempje. Zeef de castric en doe over in een pan. Voeg eidooiers toe en verwarm al kloppend tot 85°C. Haal van het vuur en klop in een dun straaltje de gesmolten boter erdoor. Breng op smaak met zout en doe in de ISI-fles. Breng op druk met twee patronen. Houd warm in een pan met warm water.

Zeekraal

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zeekraal	150	gr.

Verwarm de zeekraal kort in een klont boter.

Eindbewerking en presentatie

Leg de asperges kruislings op de borden. Spuit een flinke toef Hollandaise op de asperges. Schik de zeeduivel tegen het schuim aan. Versier met zeekraal.

Entrecote

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
entrecote aan één stuk	2	kg
bol knoflook	1	
olijfolie	3	dl

Maak de bol knoflook schoon en gaar de tenen in een laag olijfolie op zacht vuur tot helemaal zacht. Draai de knoflookteentjes glad in de Magimix. Maak de entrecote schoon (zie foodtube filmpje) en bind op. Geef afsnijdsel door aan de saus en vet door aan de kaantjes. Bestrooi het vlees met zout en smeer in met de knoflookpuree. Laat 30 minuten in trekken. Bak de entrecote rondom bruin in het bakvet van de kaantjes en gaar verder in een oven van 80°C tot een kerntemperatuur van 45°C. Haal het vlees uit de oven en laat 15 minuten rusten. Snij voor het opdienen het vlees in mooie plakken van 1 cm dik op de snijmachine.

Kaantjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vet van de entrecote		

Snij het vet in piepkleine stukjes. Laat het vet op laag vuur uitbakken tot krokant. Niet te lang; anders worden de kaantjes te hard. Breng op smaak met zout en laat op keukenpapier in de warmhoudkast rusten. Geef het bakvet door aan het vlees.

Sjalottencompote

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	500	gr.
laurier	2	laurierblaadjes
kruidnagel	3	kruidnagels
kalfsfond	3	dl

Snij sjalotten in de lengte doormidden en maak schoon. Snij de sjalotten in dunne halveringen. Bak de sjalotjes in boter lichtbruin. Voeg laurier, kruidnagel en kalfsfond toe tot alles net onder staat. Laat heel zachtjes inkoken tot een compote ontstaat. Breng op smaak met zout.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
afsnijdsels van entrecote		
ui	1	
kalfsfond	1	liter
tijm	3	takjes
rozemarijn	2	takjes
madeira		scheut

Bak afsnijdsels en gesnipperde ui goed bruin in wat olie. Voeg kalfsfond, kruiden en Madeira toe en laat zachtjes trekken. Zeef de saus en breng op smaak met zout en peper.

Knolselderijpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij	1	
gerookte olijfolie		

Maak de knolselderij schoon en snij het in stukken. Gaar de knol in gezouten water en draai glad in de Magimix. Breng op smaak met zout, peper en een weinig gerookte olijfolie.

Mosterdzaad

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mosterdzaadjes	20	gr.
appelsap		beetje

Breng mosterdzaadjes aan de kook in een laagje water. Spoel af met koud water. Herhaal twee keer en laat daarna de zaadjes marinieren in appelsap.

Groenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
courgetten	2	
bloemkool	0,5	
bleekselderij	3	stengels
rettich	1	
koolrabi	2	
rauwe rode bieten	2	
vene cress		

Maak balletjes van de courgette en rettich met behulp van de kleinste parisienneboor. Snij bloemkoolroosjes, bleekselderij, koolrabi en rode biet in blokjes ter grootte van de balletjes. Kook alle groenten afzonderlijk beetgaar en spoel koud onder stromend water. Warm de groenten kort in wat olie vlak voor het opdienen.

Eindbewerking en presentatie

Leg een plak vlees midden op de borden en lepel wat saus rondom. Maak een streep knolselderijpuree aan één kant en een quenelle uiencompote aan de andere kant van het vlees. Verdeel de groenten over het vlees en versier met mosterdzaadjes en blaadjes vene cress.

Amandelcrème

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
amandelpoeder	500	gr.
melk	1,5	liter
vanillestokjes	2	
gelatine	15	blaadjes
suiker	250	gr.
slagroom	1	liter
cointreau	1	dl

Breng amandelschaafsel met melk, suiker en vanillestokjes al roerend aan de kook. Haal van het vuur en laat 15 minuten trekken. Zeef het mengsel en los de gelatine erin op. Klop slagroom lobbige en spatel door het mengsel. Breng voorzichtig op smaak met Cointreau en stort het in een gastrobak. Laat opstijven in de koeling.

Aardbeien

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
aardbeien	3	doosjes

Maak de aardbeien schoon en snijd ze in gelijke stukjes.

Saus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
aardbeien coulis	5	dl
pedro ximinez azijn	3	el
arbequina olijfolie	12	el

Meng aardbeien coulis, azijn en olijfolie met behulp van de staafmixer tot een emulsie. Proef en breng op smaak met poedersuiker en/of azijn.

Amandelschaafsel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
amandelschaafsel	75	ge

Spreid amandelschaafsel op bakpapier op een gastroplaat. Rooster het schaafsel goudbruin in een oven van 175°C. Kijk regelmatig dat het schaafsel niet te donker wordt. Haal uit de oven en laat afkoelen.

Eindbewerking en presentatie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
honey cress	2	doosjes

Maak quenelles van de amandelcrème en verdeel over de borden. Verdeel de aardbeien naast de crème en lepel de saus over. Versier met amandelschaafsel en Honey cress.