

2019 november

Cuisine Culinaire Amsterdam · Herfst

Paling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gerookte palingen met vel	6	

Haal het vel van de palingen en duw de filets eraf. Snij ieder filet in 4 gelijke stukken. Geef alle afval door aan de coulis.

Palingcoulis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
paling vellen en graten		
kippenbouillon	1	liter
xantana		

Breng de palingvellen en afval aan de kook in de kippenbouillon. Haal van het vuur het dek af en laat 30 minuten trekken. Zeef de coulis bindt licht met een mespunt Xantana. Indien er kippenfond gebruikt wordt, iets verdunnen.

Venkel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
venkelknollen	2	
sinaasappel	1	
olijfolie		
maldon zout		

Maak de venkel schoon. Schaaf verticaal flinterdunne plakjes met behulp van de mandoline of snijmachine van de knollen. Doe de plakjes in ijswater om ze krokant te maken. Haal de venkel op het laatst uit het ijswater en dep droog. Rasp wat sinaasappelschil over de venkel en breng op smaak met olijfolie, sinaasappelsap, Maldon zout en gemalen korianderzaad.

Steranijsolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zonnebloemolie	1,5	dl
steranijs	6	

Rooster de steranijs in een droge pan. Maal de steranijs fijn in de vijzel. Verwarm de olie met steranijs tot 50°C en haal van het vuur. Laat tot gebruik infuseren. Zeef de olie.

Bleekselderij

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
stengels bleekselderij	3	
sushiazijn	1	dl

Schil de bleekselderij en snij het in kleine brunoise. Verwarm de sushiazijn tot het kookpunt en haal van het vuur. Voeg de bleekselderij toe en laat marineren tot gebruik.

Citroencrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
citroenen	5	
suiker	50	gr.
gesmolten boter	50	gr.
agaragar	5	gr.

Boen de citroenen goed schoon onder stromend water. Schil de citroenen met een dunschiller zonder wit. Pers het sap uit de citroenen. Blancheer de schillen 3 keer in vers kokend water. Breng ½ dl (50 ml) water met agaragar aan de kook en laat 2 minuten zachtjes doorkoken. Doe citroenschillen, citroensap en suiker in de blender en draai glad. Voeg boter en agaragar toe en laat goed mengen. Laat opstijven in de koeling en draai daarna tot een crème in de Magimix. Breng op smaak met wat zout en doe over in een spuitzak.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rivierkreeftjes	45	
camembert	500	gr.
affilla cress		

Snij de camembert in kleine blokjes. Leg een plukje venkel midden op de borden. Verdeel de blokjes camembert en bleekselderij rondom. Druppel een eetlepel steranijsolie rondom. Spuit wat dotjes citroencrème rondom. Verdeel de rivierkreeftjes en paling op de borden en schenk de palingcoulis over het geheel. Versier met Affilla cress.

Velouté

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
haikido pompoenen	2	
sjalotten	3	
groentebouillon	6	dl
rode pepers	2	
rozemarijn	1	tak
slagroom	75	ml

Schil de pompoen indien gewenst. Snij de pompoen in stukjes. Snipper de sjalotten. Fruit sjalotten in boter tot ze beginnen te kleuren. Voeg pompoenstukjes toe en laat even mee bakken. Voeg groentebouillon toe en kook zachtjes tot de pompoen helemaal zacht is. Pureer de soep in de blender. Zeef de soep en voeg de slagroom toe. Laat inkoken tot het iets dikker is en breng op smaak met zout en peper.

Ravioli

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	200	gr.
eieren	2	
olijfolie	1	el
hazelnoten	150	gr.
ricotta	100	gr.
zout		
peper		

Doe bloem, eieren, olijfolie en een snuif zout in de Magimix en draai er pastadeeg van. Laat 30 minuten rusten in plasticfolie. Rooster hazelnoten in een droge pan. Hak de noten fijn. Roer hazelnoten en ricotta door elkaar en breng op smaak met zout en peper. Verdeel in 15 hoopjes. Rol het deeg uit met de pastamachine. Maak 15 grote ravioli en druk de randen goed dicht. Laat de ravioli op een theedoek rusten tot gebruik. Kook de ravioli gaar in ruim water.

Cèpes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine eekhoortjesbrood	15	

Snij de cèpes in kwarten. Bak de paddenstoelen goudbruin in boter en olie. Voeg tijdens het bakken wat zout toe.

Parmezaan chip

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
geraspte parmezaanse kaas	6	volle el

Rasp de kaas fijn. Leg een ring van 10 cm op een stuk bakpapier in een gastroplaat. Bak goudbruin en krokant in een oven van 160°C. Laat afkoelen alvorens de chips van het bakpapier te halen.

Eindbewerking en presentatie

Verdeel de soep over de borden. Leg de ravioli midden in het bord. Verdeel de cèpes in de soep en leg de Parmezaanse kaas chip op de ravioli.

Tarbot

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tarbot (heel)	2	kg

Snij de filets van de tarbot en geef de koppen en graten door aan de saus. Haal het vel van de filets en portioneer in 15 gelijke stukken. Kruid met zout en peper en bak in wat olie op de huidkant. Draai niet om. Voeg een flinke klont boter toe en arroseer regelmatig.

Gratensaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
graten van de tarbot		
afsnijdsels van de tarbot		
ui	1	
wortel	1	
stengel bleekselderij	1	
knol venkel	0,5	
prei	1	
knoflook	2	tenen
visbouillon	1	liter
boter	100	gr.

Rooster de koppen en graten 25 minuten in een oven van 190°C. Snij de groenten klein en karamelliseer in een pan met wat olie. Doe koppen/graten, afsnijdsels, groenten en visbouillon samen en laat ½ uur trekken. Zeef de saus en kook in tot een derde. Klop de klontjes boter door de saus met behulp van de staafmixer. Breng op smaak met zout.

Knolselderij

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij	1	
witte wijnazijn	3	dl
suiker	150	gr.
sjalotten	2	
water	1,5	dl
laurierblaadjes	2	
zwarte peperkorrels	30	

Schil de knolselderij en snij het in kwarten. Snij flinterdunne plakjes van de knolselderij. Snij de plakjes in linten. Geef de afsnijdsels door aan de knolselderijmousseline. Breng azijn, suiker, gesneden sjalot, water. Laurierblaadjes en peperkorrels aan de kook. Giet het vocht over de knolselderijlinten en laat marinieren tot gebruik.

Knolselderijmousseline

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
afsnijdsels van knolselderij		
knolselderij	1	
melk	1	liter
slagroom	0,5	liter
boter		klont

Kook de knolselderij gaar in melk en slagroom. Giet af en bewaar het kookvocht. Pureer de knolselderij samen met wat kookvocht tot een mousseline. Klop er een klont boter door en breng op smaak met zout.

Eindbewerking en presentatie

Verdeel wat knolselderijmousseline over de borden. Leg de tarbot daarop en verdeel de saus rondom. Versier met de linten knolselderij.

Fazant

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
fazanten	5	
salie		

Haal de filets van de fazanten maar laat het vel eraan. Geef de poten door aan de worstjes en de rest aan de saus. Doe een blaadje salie aan ieder kant van de filets met een klont boter in een vacuümzak. Trek vacuüm en gaar de fazantfilets 15 minuten in de sous vide van 65°C. Dep droog en bak het vel krokant in een pan met wat olie. Voeg een flinke klont boter toe en arroseer regelmatig.

Worstjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
vlees van de fazantpoten		
cantharellen	100	gr.
shiitakes	100	gr.
eidooiers	2	
slagroom	0,5	dl
schaapsdarm 22*24		
zout		
peper		

Snij het vlees van de poten en verwijder zoveel mogelijk peesjes. Draai het vlees tot gehakt door de gehaktmolen. Snij de paddenstoelen fijn. Klop eieren met slagroom los. Meng alles goed en breng op smaak met (veel) zout en peper. Doe over in de darm, maak worstjes en pocheer gaar op 78 gr C in de stoomoven.

Saus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
botjes van de fazant		
kippenfond	1	l

Hak alle botjes fijn en zet aan tot ze goed bruin zijn in wat olie. Voeg de kippenfond toe en laat 30 minuten trekken. Zeef de saus en kook in tot de gewenste dikte. Breng op smaak met zout en peper.

Pastinaakpuree

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pastinaken	1	kg
melk		

Schil de pastinaken en kook gaar in half water half melk. Pureer de pastinaak in de Magimix en breng op smaak met zout en peper.

Abrikozen-kerrie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde abrikozen	200	gr.
kerrie	2	tl
rijstazijn	4	el

Snij de abrikozen klein en doe de abrikozen, kerrie en rijstazijn in de Magimix en laat 3 minuten draaien tot een gladde puree. Voeg eventueel wat water toe tot de juiste consistentie bereikt is. Wrijf door een zeef en doe over in een spuitzak.

Eindbewerking en presentatie

Verdeel wat pastinaakpuree over de borden. Trancheer de fazantborsten en leg ze op de pastinaakpuree. Snij de worstjes in stukken en verdeel over de borden. Spuit toefjes abrikozen-kerrie op de borden en nappeer met wat saus.

Brownie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	6	
suiker	200	gr.
boter	200	gr.
pure chocolade	200	gr.
amandelpoeder	240	gr.
bakpoeder	14	gr.
zout		mespunt
amaretto	40	gr.

Klop eieren met suiker 5 minuten tot wit crème in de KitchenAid. Verwarm boter en chocolade tot alles gesmolten is. Spatel de crème door de chocolade. Voeg amandelpoeder, bakpoeder, zout en Amaretto toe en spatel goed door elkaar. Bekleed een bakblik met bakpapier en giet het beslag erin (moet een laag van 2 cm zijn). Bak de brownie 30 minuten af in een oven van 175°C of totdat een prikker droog uit de cake komt. Laat de brownie afkoelen en snijd het daarna in stukken van 3 x 10 cm.

Crème van chocolade

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
melk	80	gr.
slagroom	80	gr.
tonkaboon	1	
vanillestokje	1	
dooiers	2	
suiker	16	gr.
karamelchocolade	310	gr.
zout	2	gr.

Breng melk, helft van de slagroom, geplette tonkaboon en vanillestokje aan de kook. Haal van het vuur en laat 15 minuten trekken. Klop de andere helft van de slagroom, dooiers en zout op en voeg de suiker beetje voor beetje toe tot alles opgelost is. Zeef de melk-slagroom bij de dooiers en verwarm al roerend tot 85°C. Giet het mengsel direct over de chocolade en spatel rustig tot alle chocolade opgelost is. Doe over in een spuitzak en laat helemaal afkoelen in de koeling (vriezer).

Kletskep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bruine basterdsuiker	100	gr.
sinaasappelsap	50	gr.
appelazijn	1	el
gesmolten boter	50	gr.
bloem	50	gr.

Klop suiker, azijn en sinaasappelsap tot alle suiker opgelost is. Klop de gesmolten boter beetje voor beetje door de suikerstroop tot alle boter opgenomen is. Roer de bloem erdoor tot een niet te dunne beslag. Laat een uur in de koeling rusten. Smeer het beslag dun uit (3mm) op een stuk bakpapier (Geen Silpad!). Bak de kletskep 10 minuten in een oven van 150°C. Werk nu snel. Haal de kletskep uit de oven en snij er stukken van 3 x 10 cm van. Neem een paletmes en rol om een dunne steekring of steel. Eventueel de kletskep weer even in de oven doen om soepel te maken.

Chocoladeschotsen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
chocolade	150	gr.
cacaoboter	8	gr.

Verwarm 100 gr chocolade met de cacaoboter al roerend met een siliconenspatel tot goed vloeibaar (50°C). Voeg beetje bij beetje de rest van de chocolade toe en roer tot het mengsel 35°C is. Giet de chocolade op een Silpad en smeer flinterdun uit met een paletmes en laat opstijven. Breek de chocolade in stukken.

Crèmeux van passievrucht

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	240	gr.
passievruchtcoulis	120	gr.
suiker	65	gr.
witte chocolade	75	gr.
blaadjes gelatine	2	

Week de gelatineblaadjes in ijskoud water. Breng slagroom, passievruchtcoulis en suiker aan de kook en laat even doorkoken. Los de gelatine op in het passievruchtenmengsel. Meng witte chocolade door het mengsel tot een homogeen beslag. Doe over in een spuitzak en laat helemaal afkoelen (eventueel even in de vriezer).

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hunny cress		

Leg een brownie op de borden. Versier de brownie met dotjes crème van chocolade, dotjes crèmeux van passievrucht en blaadjes Honny cress. Verdeel kletskep en chocolade schotsen over de brownie.