

# 2019 december

Cuisine Culinaire Amsterdam · Winter

---

## Oester

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
oesters (gillardeau)	15	

Open de oesters; zeef en bewaar het vocht. Leg de oester in het vocht. Vlak voor het opdienen de oesters opwarmen in het oestervocht (niet koken). Breng de oesters op smaak met witte peper.

## Citroencrème

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zoute citroen	1	
citroenen	4	
suiker	50	gr.
gerookte olie	1-2	el
agaragar	4	gr.

Snij de zoute citroen in stukjes. Boen de gewone 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 zoute citroen, citroenschillen, citroensap en suiker in de blender en draai glad. Voeg olie en agaragar water 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.

## Oestersaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
demi glace van rund	3	dl
oesters (creuse)	6	
oestervocht van 3 oesters		
olijfolie		scheut

Breng de demi glace aan de kook. Haal van het vuur en voeg de oesters en oestervocht toe. Pureer de saus glad met de staafmixer en monteer met wat olijfolie. Laat de saus niet meer aan de kook komen. Schuim de saus op met de staafmixer.

## Oestermayonaise

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
oesters (creuse)	3	
eiwit	1	
zonnebloemolie	3	dl
citroen	1	

Doe de oesters en eiwit in de blender en draai glad. Giet al draaiend in een klein straaltje de olie bij de oesters tot een mooie mayonaise ontstaat. Breng op smaak met citroensap.

## Groene kool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groene kool	¼	

Haal de nerf uit de groene kool en snij het in chiffonade. Smoor de kool beetgaar in een klont boter en breng op smaak met zout en peper.

## Hazelnootgelei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hazelnoten	100	gr.
water	1	liter
agaragar	8	gr.

Rooster de hazelnoten 10 minuten in een oven van 200°C. Doe de hazelnoten over in de Magimix en draai glad. Breng water en hazelnoten aan de kook en laat 10 minuten infuseren. Zeef de hazelnotenbouillon en breng met agaragar aan de kook. Laat 2 minuten doorkoken en haal van het vuur en breng hoog op smaak met zout. Laat wat afkoelen en giet een zeer dun laagje van de bouillon over een gastroplaat en laat opstijven in de koeling. Steek rondjes van 10 cm uit de gelei.

## Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
salty finger cress	1	bakje

Spuut een ring oestermayonaise op de borden. Leg een pluk groene kool midden in de ring. Spuit wat citroen crème op de groene kool. Leg een warme oester op de citroen crème. Bedek het geheel met een plakje hazelnootgelei. Lepel wat saus over het geheel maar blijf binnen de ring van oestermayonaise. Versier het geheel met een stukje cress.

## Pasta

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
paccheri (pasta) buisjes	30	
knoflook	2	tenen
aubergines	1	kg
oesterzwammen	300	gr.
balsamicoazijn		
basilicum		handje
burrata	3	bollen

Kook de Paccheri voorzichtig gaar in gezouten water en spoel koud af. Laat de buizen heel. Snij de aubergines en oesterzwammen in brunoise. Fruit de gesnipperde knoflook in olijfolie tot het begint te kleuren. Draai het vuur laag en voeg de in blokjes gesneden aubergine toe en fruit even mee. Voeg de gesneden oesterzwammen toe en gaar zachtjes met de deksel op de pan. Breng op smaak met fijngesneden basilicum, balsamico, zout en peper. Doe de massa over in een spuitzak. Vul de pastabuizen en zet ze rechtop op een gastroplaat.

## Tomaatjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kerstomaatjes	45	
olijfolie		
knoflook	5	tenen

Ontvel de tomaatjes door ze in kokend water te dompelen en daarna direct in ijswater te doen. Trek het velletje eraf. Fruit de gesnipperde knoflook in wat olijfolie tot het begint te kleuren. Laat de olie 30 minuten trekken en zeef daarna. Voeg de tomaatjes toe en net zoveel olijfolie dat alles net onder staat. Verwarm tot tegen het kookpunt en haal van het vuur. Laat in het olie afkoelen. Vlak voor het opdienen de tomaatjes op een zeef laten uitlekken en bestrooien met wat zout.

## Basilicumolie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
basilicum	½	bos
olijfolie	1	dl

Blancheer de basilicum kort in kokend water en doe direct over in ijswater. Knijp het water uit de basilicum en doe met de olijfolie in de blender. Draai 2 minuten tot een fluweelachtige textuur. Breng op smaak met zout. Zeef en doe over in een spuitfles.

## Broodkruim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zuurdesembrood	4	sneden
olijfolie		

Haal de korsten van het brood en maal grof in de Magimix. Meng met enkele eetlepels olijfolie en een beetje zout. Spreid uit over een bakplaat en rooster knapperig in een oven van 150°C. Laat niet te veel kleuren.

## Eindbewerking en presentatie

Doe de gevulde pasta 10 minuten in een oven van 175°C. Haal de pasta uit de oven en snij 8 buizen doormidden. Verdeel plukjes burrata over de buizen. Brand de burrata tot het begint te bubbelen. Leg 1,5 pastabuis midden op een bord. Verdeel de tomaatjes tegen de pastabuizen aan. Lepel wat basilicumolie rondom en strooi wat broodkruim rondom. Strooi enkel vlokken Maldon op de burrata en de tomaatjes.

## Kreeft

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kreeften	4	

Breng ruim kokende water met 5% zout aan de kook. Kook de kreeften 4 minuten en laat ze even afkoelen. Haal al het vlees uit de kreeften en snij het in gelijke stukken. Vlak voor het opdienen de kreeft opwarmen in boter.

## Bisque

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kreeftenschalen		
tomatenpuree	2	el
wortel, ui, prei, bleekselderij		
cognac		scheut
slagroom	2	dl

Zet de groenten voor de groentebouillon even aan. Blus af met 2 liter water en laat trekken. Maak de kreeftenkarkassen klein en zet flink aan in wat olie. Voeg tomatenpuree toe en sauteer. Blus af met wat kookcognac. Voeg daarna de groentebouillon bij en laat zachtjes inkoken. Zeef de kreeftenbouillon. Kook slagroom in en voeg deze bij de ingekookte kreeftenbouillon.

## Avocado

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
avocado's	4	
gedroogde tomatenpoeder		
maldon zout		

Snij de avocado's doormidden en verwijder de pitten. Haal het vruchtvlees uit de schil met behulp van een lepel. Zorg dat de avocado heel blijft. Leg de helften met de snijkant naar beneden op een gastroplaat. Snijd avocado dwars in plakken van 2 cm en laat de plakken in de oorspronkelijke vorm. Bestrooi de avocado met Maldon zout en gedroogde tomaat.

## Tomatenjus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
trostomaten	1	kg
gerookte olie		
witte wijnazijn		

Leg de tomaten op een gastroplaat en pof ze 30 minuten in een oven van 175°C. Verwijder het vel. Pureer de tomaten glad in de blender, zeef en breng op smaak met gerookte olie, azijn en zout en peper.

## Uien

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte uien	450	gr.
gerookte olie		

Verwijder de schil van de uien maar laat ze heel. Schaaf flinterdunne plakjes van de uien met de mandoline (of snijmachine). Stoof de uien gaar in boter tot zacht en zoet. Breng op smaak met gerookte olie en zout en peper.

## Paprikapuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode puntpaprika's	4	
knoflook	2	tenen

Blaker de paprika's met de brander tot ze helemaal zwart zijn. Doe de paprika's over in een plasticzak en laat 10 minuten rusten. Wrijf het velletje eraf onder de stromend kraan. Snij de paprika's in stukken en verwijder de zaadjes. Fruit de gesneden knoflook tot het begint te kleuren en voeg de paprika's toe. Bak rustig tot het vocht verdampt is en pureer de paprika in de blender. Wrijf door een zeef en breng op smaak met zout. Doe over in een spuitzak.

## Eindbewerking en presentatie

Verdeel de stukken kreeft en avocado over de borden. Leeg een pluk uien op de borden. Spuit toefjes paprikapuree rondom en schenk wat tomatenjus op de borden. Serveer de bisque apart in een glaasje.

## Patrijzen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
patrijzen	8	

Snij de pootjes, vleugels en rug van de patrijzen. Geef afsnijdsels door aan de saus. Bak de borsten en pootjes goed bruin in olie en boter. Geef de pootjes door aan de saus en leg de borsten op een gastroplaat. Gaar de borsten 10 minuten in een oven van 120°C en laat daarna nog even rusten. Snij de borsten los van de karkassen en trancheer ze. Breng op smaak met zout en peper.

## Aardappelmousseline

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kruimige aardappels	1	kg
slagroom		
boter		

Schil de aardappels en snij ze in gelijke stukken. Kook de aardappels gaar in gezouten water en giet af. Laat uitdampen en wrijf door een zeef. Doe terug in een pan en voeg net zoveel slagroom toe tot mooie mousseline ontstaat. Breng op smaak met boter en zout en peper.

## Witte kool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte kool	1	
appelazijn		
boter		

Snij de witte kool doormidden en haal de nerf eruit. Snij de kool in chiffonade. Bak de kool in wat olijfolie tot alles zacht is. Voeg water toe tot alles net onder staat en kook zachtjes tot het vocht bijna verdampt is. Roer af en toe. Breng de kool op smaak met boter, appelazijn en zout en peper.

## Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
afval van de patrijzen		
gevogeltefond	1	liter
bleekselderij	3	stengels

Zet het afval van de patrijzen goed aan in olie en voeg laat de bleekselderij ook even mee fruiten. Voeg gevogeltefond toe en laat 30 minuten trekken op laag vuur. Zeef de saus en voeg de pootjes van de patrijzen toe en laat zachtjes garen. Haal de pootjes uit de saus en breng op smaak met zout en peper. Monteer de saus met een klont boter.

## Aardappelkaantjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vastkokende aardappels	2	

Schil de aardappels en snij ze in piepkleine brunoise. Spoel de blokjes schoon en dep goed droog. Bak de blokjes goudbruin en krokant in olijfolie op niet te hoog vuur. Breng op smaak met zout en laat uitlekken op keukenpapier.

## Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
truffel	1	
affilla cress		

Maak een streep mousseline op de borden. Leg een pluk kool hiernaast. Verdeel de patrijs over de mousseline. Lepel wat saus rondom. Verdeel de kaantjes rondom. Versier het geheel met takjes Affilla cress. Schaaf of rasp als laatste de truffel oven de patrijsborst.

## Hert

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
hertenrug filet	1 ½	kg

Ontdoe het vlees van alle zenen en vliezen. Gebruik deze voor de saus. Laat het vlees op kamertemperatuur komen. Een half uur voor het uitserveren: Zout het vlees en bak 2 minuten op hoog vuur en draai om. Voeg een flinke klont boter toe en arroseer voortdurend gedurende 2 minuten. Haal het vlees van het vuur en doe over in een oven van 50°C. Laat 15 minuten in de oven staan en snij het daarna in 15 gelijke stukken.

## Parelgort

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	2	
knoflook	2	tenen
alkmaars parelgort	300	gr.
gevogeltesfond	1	liter
slagroom		scheut
parmezaanse kaas		

Snipper sjalot en knoflook en fruit in flink wat boter tot glazig maar laat niet kleuren. Voeg parelgort toe en roer tot alle korrels bedekt zijn met boter. Voeg een liter gevogeltesfond toe en laat rustig koken. Roer regelmatig en voeg zo nodig meer fond toe. Garen duurt lang (minimaal 30 minuten). Als de parelgort beetgaar is een scheut slagroom toevoegen en van het vuur halen. Breng op smaak met zout en geraspte Parmezaanse kaas.

## Saus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
wildfond	1	liter
kaneelstokje	1	
kruidnagels	3	
laurier	2	blaadjes
balsamicoazijn		

Zet alle vleesafsnijdsels hoog aan. Breng het wildfond met kaneel, kruidnagels en laurier aan de kook. Haal van het vuur en laat 20 minuten trekken. Zeef de saus en breng op smaak met balsamicoazijn, zout en peper. Monteer met een klont boter

## Champignons

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kastanjechampignons	500	gr.

Boen de champignons schoon en snij een plakje van de voetjes af. Vlak voor het opdienen de champignons in flinterdunne plakjes snijden met behulp van de mandoline.

## Worteltjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote bospeen	15	

Schil de bospeen en laat een klein stukje loof eraan. Kook de worteltjes beetgaar in gezouten water. Doe over in een pan met een klont boter en een scheut gevogeltefond. Glaceer de worteltjes vlak voor het opdienen.

## Wortelcrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rest van de bospeen		
winterwortels	2	
laos	10	cm

Schil de wortels en snij in stukken. Snij de laos in stukken. Kook de wortels goed gaar in gezouten water met de laos. Giet af en verwijder de stukken laos. Pureer de wortels in de Magimix glad en voeg een klont boter toe. Zeef de crème en breng op smaak met zout. Doe over in een spuitzak.

## Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zorri cress		

Leg een quenelle parelgort iets uit het midden van de borden. Bedek de parelgort dakpansgewijs met de plakjes champignon. Spuit toefjes wortelcrème op de plakjes champignon. Steek Zorri cress blaadjes in de wortelcrème. Snij de bospeen in drie gelijk stukken en schik ze staand naast de parelgort. Leg een plak hert aan de andere kant van het bord. Lepel wat saus tussenin en wat over het vlees.

## Koffiemousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gelatineblaadjes	8	
melk	240	gr.
koffiebonen	40	
oploskoffie	4	gr.
witte chocolade	340	gr.
slagroom	400	gr.

Wel de gelatineblaadjes in ijskoud water. Plet de koffiebonen en breng met melk en oploskoffie aan de kook. Haal van het vuur en laat 15 minuten infuseren. Zeef de koffiemelk en weeg 200 gram af. Smelt de witte chocolade en roer de koffiemelk erdoor. Voeg de uitgeknepen gelatine toe. Klop de slagroom lobbige en spatel in delen door de chocolademengsel. Doe over in een spuitzak en spuit in de mallen. Doe over in de vriezer en laat opstijven. Los ze uit de mallen terwijl ze nog bevroren zijn. Laat vervolgens in de koeling op temperatuur komen.

## Koffie-mascarpone crème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gelatineblaadjes	8	
water	100	gr.
suiker	150	gr.
espressokoffie	150	gr.
mascarpone	500	gr.
slagroom	300	gr.

Wel de gelatineblaadjes in ijskoud water. Breng water en suiker aan de kook. Meng espresso, siroop en gelatine. Klop mascarpone en slagroom tot crème. Roer de koffiemengsel beetje voor beetje door de crème en doe over in een spuitzak. Spuit de massa in de mallen en laat opstijven in de vriezer. Los ze uit de mallen terwijl ze nog bevroren zijn. Laat vervolgens in de koeling op temperatuur komen.

## Crème brulée van koffie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gelatineblaadjes	4	
melk	500	gr.
slagroom	100	gr.
vanillestokje	1	
eidooiers (pak)	370	gr.
suiker	200	gr.
oploskoffie	1	el

Wel de gelatineblaadjes in ijskoud water. Breng melk, slagroom, vanillestokje en merg en suiker aan de kook. Haal van het vuur en laat 10 minuten trekken. Haal het vanillestokje eruit en voeg de dooiers toe. Verwarm tot 85°C en haal van het vuur. Voeg oploskoffie en gelatine toe en roer tot alles opgelost is. Doe over in een spuitzak en leg in de koeling (vriezer als er weinig tijd is) tot gebruik.

## Chocolade versiering

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
chocolade	200	gr.
cacaoboter	20	gr.

Verwarm de chocolade met de cacaoboter al roerend met een siliconenspatel tot goed vloeibaar (50°C). Giet de gesmolten chocolade op de schone aanrecht. Masseer de chocolade met twee paletmessen tot het begint op te stijven en mooi glanzend is. Het zou nu ongeveer 35°C moeten zijn. Verdeel de chocolade over drie stukken bakpapier en smeer dun (2-3 mm) uit met een paletmes. Laat één stuk bakpapier zo opstijven; één met een patisseriekam in golvende banen en één in rechte banen bewerken. Laat opstijven in de koeling. Breek de onbewerkte chocolade in stukken.

## Schuimpjes van koffie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwitten	2	
suiker	100	gr.
poedersuiker	70	gr.
oploskoffie		

Klop de eiwitten stijf en voeg beetje bij beetje de suiker toe. Blijf kloppen tot alle suiker opgelost is. Spatel poedersuiker en oploskoffie naar smaak door de meringue en doe over in een spuitzak. Spuit kleine dotjes op bakpapier en bak droog in een oven van 110°C in ongeveer 15 minuten.

## Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hunny cress		

Schik om en om blokjes mousse en crème in een lijn op de borden. Spuit toefjes crème brulée op en naast de blokjes. Decoreer het geheel met stukjes chocolade, schuimpjes en cress.